



**ANALISIS PENERAPAN PRINSIP *HAZARD ANALYSIS*
CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PROGRAM
MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI KELURAHAN X
TAHUN 2026**

SKRIPSI

**NAIFA ATHIYA PUTRI ADRIANTO
2210713108**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA
2026**



**ANALISIS PENERAPAN PRINSIP *HAZARD ANALYSIS*
CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PROGRAM
MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI KELURAHAN X
TAHUN 2026**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat**

NAIFA ATHIYA PUTRI ADRIANTO

2210713108

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA
2026**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Naifa Athiya Putri Adrianto

NIM : 221.0713.108

Tanggal : 14 Juli 2026

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan saya ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Jakarta, 14 Juli 2026

Yang Menyatakan,



(Naifa Athiya Putri Adrianto)

PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN

Saya menyatakan bahwa dalam penyusunan skripsi ini, saya menggunakan teknologi Kecerdasan Buatan (AI) dengan platform Turboscribe.id untuk tujuan transkrip hasil wawancara dan saya bertanggung jawab penuh atas keakuratan, orisinalitas, dan integritas seluruh isi skripsi ini.

Nama : Naifa Athiya Putri Adrianto

NIM : 2210713108

Tanggal : 14 Juli 2026

Jakarta, 14 Juni 2026

Yang Menyatakan,



Naifa Athiya Putri Adrianto

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta,
saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Naifa Athiya Putri Adrianto
NIM : 221.0713.108
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Program Studi : Kesehatan Masyarakat Program Sarjana

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: **Analisis Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)** pada program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kelurahan X Tahun 2026. Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan), Dengan Hak Bebas Royalti ini Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta
Pada Tanggal : 14 Juli 2026
Yang menyatakan,



Naifa Athiya Putri Adrianto

PENGESAHAN

Skripsi diajukan oleh :

Nama : Naifa Athiya Putri Adrianto
NIM : 2210713108
Program Studi : Kesehatan Masyarakat Program Sarjana
Judul : Analisis Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kelurahan X Tahun 2026

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.

Jakarta, 14 Juli 2026

Ketua Penguji

Dr. Laily Hanifah, S.K.M., M.Kes.
NIP. 197410202025212015

Anggota Penguji I

Muhammad Fadli Ramadhansyah, S.K.M., M.Kes.
NIP. 199801252024061001

Anggota Penguji II

Ismi Farah Syarifah, M.Sc.
NIP. 199111022024062001

Mengetahui,

Dekan FIKES UPN "Veteran" Jakarta



Dr. Sri Yuni, SST, FT, Ftr, M.Si
NIP. 197406102021212005

Koordinator Program Studi
Kesehatan Masyarakat Program Sarjana

Dr. Suparni, S.T., M.K., R.K.
NIP. 197705072024212008

v

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DI KELURAHAN X TAHUN 2026

Naifa Athiya Putri Adrianto

Abstrak

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) memiliki tantangan dalam menjamin keamanan pangan. Kasus keracunan pada penerima manfaat di berbagai daerah Indonesia menunjukkan belum optimalnya penerapan hygiene sanitasi dan sistem pengendalian keamanan pangan di SPPG. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan HACCP pada Program MBG di Kelurahan X. Desain penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus untuk mengeksplorasi pengendalian keamanan pangan di SPGG A dan SPPG B melalui wawancara mendalam terkait proses pengelolaan pangan, penerapan *Sanitation Standard Operation Procedure* (SSOP), dan analisis HACCP. Informan dipilih melalui metode purposive sampling yang melibatkan 12 informan dengan ahli gizi sebagai informan kunci dan kepala SPPG dan penjamah makanan sebagai informan utama. Hasil wawancara yang didapatkan dilakukan triangulasi sumber, metode, dan teori untuk ditarik sebagai informasi. Penerapan HACCP pada kedua SPPG belum sepenuhnya dilakukan dengan tertulis. Analisis bahaya dan penetapan CCP belum dilakukan sesuai dengan standar, batas kritis, tindakan koreksi, verifikasi, dan dokumentasi dilakukan secara sederhana. Penerapan SSOP dan proses pengelolaan pangan ditemukan bahwa terdapat penyimpangan pada kunci dan tahapannya. Penerapan HACCP belum efektif karena masih terdapat penyimpangan dan ketidaklengkapan dokumentasi yang tertulis. Hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan, sehingga pengendalian keamanan pangan yang dilakukan belum efektif.

Kata Kunci: HACCP, SSOP, Program MBG, Proses Pengelolaan Pangan

ANALYSIS OF HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) IMPLEMENTATION IN THE FREE NUTRITIOUS MEAL PROGRAM IN X SUB-DISTRICT IN 2026

Naifa Athiya Putri Adrianto

Abstract

The Free Nutritious Meal (MBG) Program faces challenges in ensuring food safety. Food poisoning cases among beneficiaries across various regions in Indonesia highlight the suboptimal implementation of hygiene sanitation and food safety control systems in central kitchens (SPPG). This study aims to analyze the implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in the MBG Program in X Sub-District. This qualitative descriptive study uses a case-study approach to explore food safety management in SPPG A and SPPG B through in-depth interviews regarding food handling processes, Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) implementation, and HACCP analysis. Informants were selected via purposive sampling involving 12 participants: nutritionists as key informants, alongside heads of SPPG and food handlers as main informants. Data were analyzed using source, method, and theory triangulation. HACCP implementation in both kitchens is not fully documented in writing. Hazard analysis and Critical Control Point (CCP) identification deviate from standards, while critical limits, corrective actions, verification, and documentation remain basic. SSOP implementation and food processing revealed deviations across key areas. Consequently, HACCP implementation remains ineffective, potentially compromising food quality and safety

Keywords: *Free Nutritious Meals Program (MBG), food management process, HACCP, SSOP*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian ini adalah “Analisis Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kelurahan X Tahun 2026“. Oleh karena itu, peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ahli Gizi, Kepala SPPG, dan Penjamah Makanan di SPPG A dan B yang telah bersedia menjadi informan penelitian,
2. Kedua orang tua yang telah mendukung, menyemangati, dan mendoakan kelancaran selama penyusunan skripsi,
3. Ibu Ismi Farah Syarifah M.Sc sebagai dosen pembimbing yang telah membantu memberikan arahan dan masukan selama penelitian dan penyusunan skripsi,
4. Ibu Laily Hanifah S.K.M, M.Kes. dan Bapak Muhammad Fadli Ramadhansyah, S.K.M., M.Kes sebagai dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan pada penyusunan skripsi,
5. Teman-teman terdekat yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan semangat selama proses penyusunan skripsi,
6. Sosok dibalik karakter grup *PANDAVVA* yang telah memberikan hiburan, motivasi dan semangat selama penulis menyusun skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis terbuka untuk kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di kedepannya. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan berkontribusi bagi perkembangan ilmu.

Jakarta, 14 Juli 2026

Penulis



Naifa Athiya Putri Adrianto

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	iv
PENGESAHAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	7
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	8
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Landasan Teori	9
2.2. Kerangka Teori	35
2.3. Tabel Penelitian Terdahulu.....	38
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	46
3.1. Desain Penelitian	46
3.2. Kerangka Konsep.....	46
3.3. Definisi Istilah	48
3.4. Populasi dan Sampel Penelitian.....	53
3.5. Lokasi dan Waktu Penelitian	54
3.6. Metode Pengumpulan Data.....	54
3.7. Instrumen Penelitian	55
3.8. Validitas Data	56

3.9. Analisis Data.....	57
3.10. Etika Penelitian.....	58
 BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 60
4.1. Hasil Penelitian.....	60
4.2. Pembahasan	107
 BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	 126
5.1. Kesimpulan.....	126
5.2. Saran	127
 DAFTAR PUSTAKA	 130
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sumber Bahaya Biologis Secara Umum	12
Tabel 2. Sumber Bahaya Kimia Secara Umum	14
Tabel 3. Sumber Bahaya Fisik Secara Umum	15
Tabel 4. Matriks Penilaian Risiko	26
Tabel 5. Tabel Analisis Bahaya HACCP	27
Tabel 6. Lembar Kerja HACCP	28
Tabel 7. Penelitian Terdahulu	38
Tabel 8. Definisi Istilah	48
Tabel 9. Informan Penelitian	53
Tabel 10. Karakteristik Informan	64
Tabel 11. Hasil Observasi Kunci Keamanan Air	65
Tabel 12. Hasil Observasi Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	67
Tabel 13. Hasil Observasi Kunci Pencegahan Kontaminasi Silang	69
Tabel 14. Hasil Observasi Kunci Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	72
Tabel 15. Hasil Observasi Kunci Perlindungan dari Bahan-Bahan Kontaminan .	73
Tabel 16. Hasil Observasi Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksik	74
Tabel 17. Hasil Observasi Kunci Eliminasi Hama dari Unit Pengolahan	77
Tabel 18. Hasil Observasi Pemilihan Bahan Pangan	80
Tabel 19. Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Pangan	81
Tabel 20. Hasil Observasi Pengolahan Bahan Pangan	84
Tabel 21. Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak	85
Tabel 22. Hasil Observasi Pengangkutan Makanan	87
Tabel 23. Hasil Observasi Penyajian Makanan Jadi	88
Tabel 24. Deskripsi Produk SPPG	93
Tabel 25. Identifikasi Bahaya Signifikan dan Penetapan CCP pada Proses Pengelolaan Pangan di SPPG A	96
Tabel 26. Identifikasi Bahaya Signifikan dan Penetapan CCP pada Proses Pengelolaan Pangan di SPPG B	98
Tabel 27. Batas Kritis, Pemantauan, dan Tindakan Koreksi Pada Proses Pengelolaan Pangan di SPPG A	103
Tabel 28. Batas Kritis, Pemantauan, dan Tindakan Koreksi Pada Proses Pengelolaan Pangan di SPPG B	104

,

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Piramida Keamanan Pangan.....	18
Gambar 2. Diagram Pohon Penetapan Critical Control Point	31
Gambar 3. Kerangka Teori.....	35
Gambar 4. Kerangka Konsep	47
Gambar 5. Denah Dapur SPPG A.....	62
Gambar 6. Denah Dapur SPPG B	64

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Time Schedule Penelitian
- Lampiran 2 Surat Permohonan Ethical Clearance
- Lampiran 3 Surat Balasan Izin Penelitian
- Lampiran 4 Pedoman Wawancara Penelitian
- Lampiran 5 Lembar Observasi Penelitian
- Lampiran 6 Lembar Kerja Analisis Bahaya
- Lampiran 7 Lembar Kerja HACCP SNI CXC 1:1969
- Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 9 Inform Consent
- Lampiran 10 Matriks Transkrip Wawancara SSOP
- Lampiran 11 Matriks Transkrip Wawancara Penjamah Makanan
- Lampiran 12 Matriks Transkrip Wawancara Proses Pengelolaan Pangan Hari-H
- Lampiran 13 Matriks Transkrip Wawancara Ahli Gizi
- Lampiran 14 Tabel HACCP SPPG A dan SPPG B
- Lampiran 15 Lembar Monitoring Bimbingan
- Lampiran 16 Surat Pernyataan Bebas Plagiarisme
- Lampiran 17 Hasil Pemeriksaan Similaritas Turnitin