

ABSTRAK

Jamu tradisional adalah ramuan yang berupa bahan tumbuhan, hewan, mineral, sediaan galenik atau campuran dari bahan-bahan tersebut, yang secara tradisional telah digunakan untuk pengobatan. Keamanan pangan terhadap obat tradisional perlu diperhatikan hingga produk tersebut sampai ke tangan konsumen, dimana keamanan pangan terhadap konsumen dapat terlaksana jika setiap industri kecil dan sedang dapat menerapkan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Penelitian ini dimulai dengan mengidentifikasi potensi bahaya biologis dan bahaya fisik pada bahan baku, proses produksi, serta produk akhir dari jamu tradisional. Hasil identifikasi terhadap jamu tradisional “Selokarang Sekalor” menunjukkan potensi bahaya yang termasuk CCP pada bahan baku terdapat pada temulawak (CCP 1) yaitu terdapat kapang, serpihan plastik, kayu dan kerikil, dan untuk tahap proses produksi yang termasuk CCP antara lain penyiapan dan sortasi bahan baku (CCP 1), penyangraian (CCP 2), peracikan (CCP 3) dan pengayakan (CCP 4), sedangkan pada produk akhir (CCP 1). Penerapan konsep HACCP di PJ. Madura Ayu dapat meminimalisir potensi bahaya bahan baku, proses produksi, dan produk akhir sehingga produk akhir yang dihasilkan tidak membahayakan dan memiliki tingkat resiko yang tidak terlalu signifikan.

Kata kunci : Keamanan Pangan, Jamu Tradisional, Konsep HACCP

KATA PENGANTAR

Bismillaahir Rahmaanir Rahiim

Assalamualaikum...

Alhamdulillah segala puji bagi Allah kita panjatkan kepada Allah SWT, yang telah senantiasa melimpahkan karunia-Nya, sehingga penyusunan dapat menyelesaikan Laporan Skripsi yang berjudul “ Implementasi Potensi Bahaya Obat Tradisional “ Selokarang Sekalor “ Menggunakan Prinsip *Hazard Analisis Critical Control Point* (HACCP) (Studi Kasus PJ. Madura Ayu Di Kabupaten Sampang) ” dapat diselesaikan dengan baik.

Dalam penyusunan Laporan Skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dari persiapan berangkat ke tempat sampai pada penyusunan laporan skripsi ini selesai. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak dan Ibu tercinta serata Saudara-saudaraku tersayang, terimakasih untuk semua bimbingan, doa dan segala bentuk dukungan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Ir. Slamet Subari,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
3. Bapak Dr. H. Moh. Fuad FM S.TP.,MP selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
4. Ibu Milatul Ulya,S.TP.,MT, selaku Dosen Wali yang selalu memberi masukan, motivasi dan nasehat pada penulisan sehingga laporan skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Bapak Burhan,S.TP.,MT dan Ibu Iffan Maflahah,S.TP.,MSi selaku Dosen Pembimbing skripsi yang dengan sabar selalu memberi perhatian, masukan, petunjuk, pengarahan dan kritik yang membangun kami untuk lebih semangat lagi.
6. Ibu Rakhmawati,S.TP.,MT dan Ibu Millatul Ulya,S.TP.,MT selaku dosen penguji skripsi yang dengan tegas memberi pertanyaan, masukan, petunjuk, pengarahan dan kritik yang membangun kami untuk lebih semangat lagi.
7. Bapak Fauzi, selaku Manajer PJ. Madura Ayu Sampang

8. Teman-teman angkatan 2010 Program Studi Teknologi Industri Pertanian terutama sahabat terbaikku Oktaviana Wardani yang telah memberikan sumbangsihnya baik pemikiran maupun tenaga demi terselesaiannya skripsi ini.
9. Seluruh staff dan pekerja PJ. Madura Ayu Sampang yang telah banyak membantu di lapangan untuk berjalannya skripsi.
10. Seluruh dosen-dosen Teknologi Industri Pertanian yang telah selalu memberikan dukungan dan semangat kepada kami.
11. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Tiada yang sempurna di dunia ini selain Allah SWT, dan penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Meskipun demikian penulis berharap semoga karya tulis ini dapat berguna bagi penulis, dan pembaca. Untuk itu penyusun mohon kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca.

Wassalamu'alaikum warrohmatullahi wabarrakaatuh.

Bangkalan, 02 Juli 2014

Penulis

SYARIFATUL JAMILA

NIM.10.03.3.1.1.00055

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	vi
DEDIKASI.....	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Obat Tradisional	5
2.2 Proses Produksi	8
2.3 Proses Produksi Bahan Baku Obat Tradisional Hingga Siap Racik (Formulasi)	9
2.4 Potensi Bahaya pada Obat Tradisional.....	10
2.4.1 Bahaya Biologis.....	11
2.4.3 Bahaya Fisik	11
2.5 Sumber Infeksi pada Obat Tradisional	12
2.5.1 Bahan Baku.....	12
2.5.2 Pekerja dan Lingkungan Produksi	12
2.6 Sistem HACCP.....	12
2.7 Prinsip HACCP	14
2.7.1 Penetapan dan Pemantauan Titik Kendali Kritis (CCP).....	15

2.8 Penerapan HACCP di Industri Pangan.....	16
III. METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Metode Pengambilan Data	18
3.2.1 Jenis Data.....	18
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data.....	19
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel	19
3.3 Parameter.....	19
3.4 Alur Pelaksanaan Penelitian.....	20
3.5 Penentuan CCP pada Bahan Baku Jamu Tradisional di PJ. Madura Ayu...	21
3.6 Penentuan CCP pada Proses Jamu Tradisional di PJ. Madura Ayu	22
IV. PEMBAHASAN.....	23
4.1 Deskripsi PJ. Madura Ayu.....	23
4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan	23
4.1.2 Proses Produksi.....	23
4.2 Identifikasi Pabrik	24
4.3 Deskripsi Produk	26
4.4 Identifikasi Bahaya pada Bahan Baku.....	26
4.4.1 Bahaya Biologis.....	27
4.4.2 Bahaya Kimia	27
4.4.3 Bahaya Fisik	28
4.5 Penentuan CCP Pada Bahan Baku	29
4.6 Identifikasi Bahaya pada Proses Produksi.....	32
4.6.1 Penyiapan dan Sortasi Bahan Baku	36
4.6.2 Pencucian.....	36
4.6.3 Pengeringan	36
4.6.4 Penyangraian.....	36
4.6.5 Peracikan.....	36
4.6.6 Penggilingan	37
4.6.7 Pengayakan	37
4.6.8 Pengemasan	37
4.7 Penentuan CCP pada Proses Produksi.....	37

4.8 Langkah Pengendalian terhadap Bahan Baku dan Proses Produksi.....	40
4.8.1 Bahaya Biologis.....	40
4.8.2 Bahaya Kimia	41
4.8.3 Bahaya Fisik	41
4.9 Konsep HACCP	41
V. PENUTUP.....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Deskripsi Produk.....	26
Tabel 4.2 Daftar Bahan Baku Obat Tradisional “ Selokarang Sekalor “	26
Tabel 4.3 Hasil Uji Potensi Bahaya dan SNI Nomor HK.00.06.1.52.4011	29
Tabel 4.4 Identifikasi Potensi Bahaya pada Bahan Baku	30
Tabel 4.5 Penentuan CCP pada Bahan Baku	31
Tabel 4.6 Identifikasi Potensi Bahaya pada Proses Produksi	34
Tabel 4.7 Penentuan CCP pada Proses Produksi	38
Tabel 4.8 Pengendalian CCP pada Bahan Baku	43
Tabel 4.9 Pengendalian CCP pada Proses Produksi	44
Tabel 4. 10 Pengendalian CCP pada Produk Akhir	45
Tabel 4.11 Konsep HACCP pada Bahan Baku	46
Tabel 4.12 Konsep HACCP pada Proses Produksi	47
Tabel 4. 13 Konsep HACCP pada Produk Akhir.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Alur Pelaksanaan Penelitian.....	20
Gambar 3.2 Penentuan CCP Bahan Baku (SNI 01-4852-1998)	21
Gambar 3.3 Penentuan CCP (European Committee for Standardisation, 2004)	22
Gambar 4.1 Alur Proses Pembuatan Obat Tradisional di PJ. Madura Ayu	25
Gambar 4.4 Diagram Alir Proses Produksi.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Identifikasi Potensi Bahaya	53
Lampiran 2. Penilaian Kelayakan Penerapan CPOTB di PJ. Madura Ayu	54
Lampiran 3. Hasil penilaian penerapan CPOTB di PJ. Madura Ayu.....	71
Lampiran. 4 Kelayakan Penerapan SSOP di PJ. Madura Ayu.....	74
Lampiran 5. Prinsip 1 (Identifikasi Bahaya) Lembar Identifikasi Bahaya pada Bahan Baku	77
Lampiran 6. Prinsip 1 (Identifikasi Bahaya) Lembar Identifikasi Bahaya pada Proses Produksi	78
Lampiran 7. Bahan Baku Obat Tradisional.....	79
Lampiran 8. Tempat Penyimpanan Obat Tradisional	80
Lampiran 9. Bahaya Biologis Obat Tradisional “ Selokarang Sekalor “.....	81
Lampiran 10. Bahya Fisik Obat Tradisional “ Selokarang Sekalor “	82