



ANALISA FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
EFEKTIFITAS PENERAPAN SISTEM *HAZARD ANALYSIS*

CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SESUAI

SNI/CAC RCP1:2011

(Kasus pada PT. Tirta Investama)

TESIS

Disusun Oleh :

MUTI SOPHIRA HILMAN

55310120017

PROGRAM MAGISTER TEKNIK INDUSTRI
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS MERCU BUANA
TAHUN 2013



ANALISA FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
EFEKTIFITAS PENERAPAN SISTEM *HAZARD ANALYSIS*
CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SESUAI

SNI/CAC RCP1:2011

(Kasus pada PT. Tirta Investama)

TESIS

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program
Pascasarjana Program Magister Teknik Industri

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Disusun Oleh :

MUTI SOPHIRA HILMAN

55310120017

UNIVERSITAS MERCU BUANA

PROGRAM PASCASARJANA

TAHUN 2013

PENGESAHAN THESIS

Judul : Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point HACCP* (HACCP sesuai SNI CAC/RCP1:2011, kasus pada PT Tirta Investama

Nama : Muti Sophira Hilman

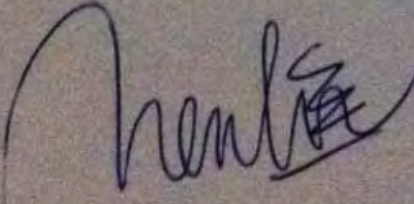
NIM : 55310120017

Program : Pascasarjana – Program Magister Teknik Industri

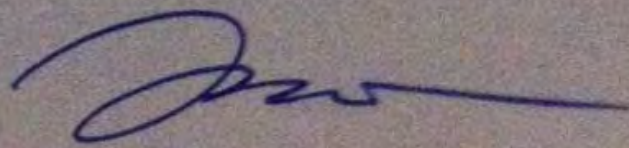
Tanggal : 7 Februari 2013



Ketua Program Studi
Magister Teknik Industri


(Dr. Lien Herliani Kusumah, MT)

Direktur
Program Pascasarjana


(Prof. Dr. Didik J. Rachbini)

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa seluruh tulisan dan pernyataan dalam Tesis ini:

Judul : Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point HACCP* (HACCP sesuai SNI CAC/RCPI:2011, kasus pada PT Tirta Investama

Nama : Muti Sophira Hilman

NIM : 55310120017

Program : Pascasarjana – Program Magister Teknik Industri

Tanggal : 7 Februari 2013

Merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan, dan karya saya sendiri dengan bimbingan Pembimbing yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Ketua Program Studi Magister Teknik Industri Universitas Mercu Buana.

Thesis ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar magister pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data dan hasil pengolahannya yang digunakan, telah dinyatakan secara jelas sumbernya dan dapat diperiksa kebenarannya.

Jakarta, 7 Februari 2013



Muti Sophira Hilman

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya, tesis yang berjudul “Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Sesuai SNI CAR/RCP1:2011, kasus pada PT Tirta Investama” ini dapat diselesaikan dengan lancar.

Tesis ini disusun tidak hanya sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pascasarjana Magister Teknik Industri Universitas Mercu Buana tetapi juga sebagai implementasi bagi saya dalam menerapkan keilmuan yang telah didapat sesuai dengan bidang keilmuan yang telah ditempuh.

Saya menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan tesis ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, petunjuk dan saran dari semua pihak. Pada kesempatan yang baik ini saya dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, khususnya kepada :

1. Dr. Ir. Zulfa Fitri Ikatrinasari, MT, selaku dosen pembimbing selama penyusunan tesis ini dari awal hingga akhir studi di Magister Teknik Industri Universitas Mercu Buana.
2. Dr. Lien Herliani Kusumah, MT, selaku dosen mata kuliah Seminar yang juga memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan tesis ini.
3. Dr. Ir. Mohammad Hamsal, MSE, selaku dosen penguji Seminar yang telah memberikan kritik dan saran.
4. Segenap Dosen Magister Teknik Industri yang telah mengajarkan ilmunya kepada saya, semoga dicatat sebagai amal baik yang tidak akan putus pahalanya.
5. Segenap staf Tata Usaha Magister Teknik Industri yang telah memberikan pelayanan terbaiknya bagi saya.
6. Segenap jajaran manajemen PT. Tirta Investama yang telah meluangkan waktu dan pikirannya selama penyusunan tesis ini.

7. Suami tercinta Ir. Utama Yasin dan anakku tersayang Radityatama yang selalu senantiasa memberikan dorongan semangat.
8. Ibunda tercinta Sophie Hilman dan Kakakku Ikavany Hilman yang juga senantiasa memberikan perhatian serta doa selama penyusunan tesis ini.
9. Ayahanda Anem Yasin dan Ibunda Maiyar beserta adik-adikku tersayang yang telah memberikan perhatian serta doa sehingga dapat terselesaikan tesis ini.
10. Keluarga besar Aminoeddin yang telah memberikan perhatian serta doa sehingga sehingga dapat terselesaikan tesis ini.
11. Teman-teman MTI'08 yang senantiasa berbagi ilmu dan keceriaan selama kuliah di Magister Teknik Industri.
12. Teman-teman satu bimbingan yang terus memberikan bantuan dan semangatnya bagi saya, Dene Herwanto, Yudi Widodo, Nurilla Wibisono, Romi Gilang, dan Endang Komar.
13. Semua pihak yang telah membantu yang tidak disebutkan satu persatu, saya sampaikan terima kasih atas sumbangan yang telah anda berikan dalam berbagai bentuk selama penyusunan tesis ini.
14. Thesis ini saya persembahkan untuk (Alm) Ayahanda tercinta Hilman Aminoeddin dan (Alm) Amril Moeis Ibrahim.

Hanya doa yang dapat saya panjatkan semoga Allah SWT berkenan membalas semua kebaikan Bapak, Ibu, Saudara dan teman-teman sekalian. Akhir kata, semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Jakarta, 7 Februari 2013

Muti Sophira Hilman

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Lembar Pernyataan Keaslian	ii
Kata Pengantar	iii
<i>Abstract</i> /Abstrak	v
Abstrak	vi
Daftar isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	6
1.3 Tujuan dan manfaat penelitian Penelitian	6
1.3.1 Tujuan penelitian	6
1.3.2 Manfaat Penelitian	6
1.4 Asumsi dan pembatasan masalah	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Keamanan Pangan	8
2.2 Sistem <i>Hazard Analysis critical control point</i> (HACCP)	9
2.3 Penerapan HACCP dalam Industri Pangan	12
2.4 Konsep Dasar HACCP	14
2.5 Faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas penerapan HACCP	18
2.6 Penelitian terdahulu	21
2.7 Kerangka pemikiran	27
2.7 Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Variabel Penelitian	30
3.2 Tahapan Penelitian	30
3.3 Pendekatan Model Penelitian	31
3.4 Metode Pengumpulan Data	33
3.4.1 Pemilihan sampel	33
3.4.2 Pengumpulan Data	33
3.5 Metode Analisis Data	34
3.5.1 Uji Validitas Konstruk	35
3.5.2 Uji Reliabilitas	36
3.5.3 Regresi Linier	37
3.5.4 Uji Normalitas	39
3.5.5 Uji Multikolonieritas	40
3.5.6 Uji Heteroskedastisitas	40
3.5.7 <i>Goodness of Fit Model</i>	40
3.5.8 Wawancara	42

BAB IV DATA DAN ANALISIS	
4.1 Responden	43
4.2 Uji Validitas dan Reabilitas	43
4.3 Hasil Uji Regresi Linear	61
4.3.1 Uji Normalitas	61
4.3.2 Uji Multikolonieritas	63
4.3.3 Uji Heteroskedastisitas	63
4.4 Uji Hipotesis	64
4.5 Hasil Wawancara	71
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Pengaruh Atribut Manusia terhadap efektifitas penerapan HACCP	76
5.2 Pengaruh Atribut Sistem terhadap efektifitas penerapan HACCP	77
5.3 Pengaruh Atribut Eksogen terhadap efektifitas penerapan HACCP	78
5.4 Pengaruh Atribut Perusahaan terhadap efektifitas penerapan HACCP	79
5.5 Pengaruh Atribut Manusia, Atribut Sistem, Atribut Eksogen dan Atribut Perusahaan mempengaruhi efektifitas HACCP	81
5.6 Langkah-langkah untuk mengatasi hambatan penerapan HACCP	82
5.7 Keterbatasan penelitian	87
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	89
6.2 Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
DAFTAR DAFTAR RIWAYAT HIDUP	94

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Penelitian terdahulu	22
Tabel 2.2 Konstruk atribut dan variabel penelitian	28
Tabel 3.1 Penafsiran Nilai Rata-rata	34
Tabel 4.1 KMO dan Bartlett's Test Sampel Besar-Atribut Manusia	44
Tabel 4.2 Component Matrix Sampel Besar-Atribut Manusia	44
Tabel 4.3 Anti Image Matrice (MAS) -Atribut Manusia	45
Tabel 4.4 Hasil Uji Ulang KMO and Barlett Test-Atribut Manusia	45
Tabel 4.5 Hasil Uji Ulang <i>Anti-Image Matrices</i> Sampel Besar-Atribut Manusia	46
Tabel 4.6 Hasil Uji Ulang Component Matrix-Atribut Manusia	46
Tabel 4.7 Hasil uji reabilitas Atribut Manusia	47
Tabel 4.8 KMO dan Bartlett's Test-Atribut Sistem	47
Tabel 4.9 Anti Image Matrices Sampel Besar-Atribut Sistem	48
Tabel 4.10 Component Matrix Sampel Besar-Atribut Sistem	48
Tabel 4.11 Hasil Uji Ulang KMO dan Barlett's Test-Atribut Sistem	49
Tabel 4.12 Hasil Uji Ulang Anti-Image Matrice-Atribut Sistem	49
Tabel 4.13 Hasil Uji Ulang Component Matrix-Atribut Sistem	49
Tabel 4.14 Hasil uji reabilitas Atribut Sistem	49
Tabel 4.15 KMO dan Barlett's Test-Atribut Eksogen	50
Tabel 4.16 Anti-image Matrices-Atribut Eksogen	50
Tabel 4.17 Component Matrix-Atribut Eksogen	51
Tabel 4.18 Hasil uji reabilitas Atribut Eksogen	51
Tabel 4.19 Hasil Uji Ulang KMO dan Barlett's Test Atribut Eksogen	51
Tabel 4.20 Hasil Uji Ulang Anti-image Matrices-Atribut Eksogen	52
Tabel 4.21 Hasil Uji Ulang Component Matrix-Atribut Eksogen	52
Tabel 4.22 Hasil Uji Ulang Reabilitas-Atribut Eksogen	52
Tabel 4.23 KMO dan Barlett's Test-Atribut Perusahaan	53
Tabel 4.24 Component Matrix-Atribut Perusahaan	53
Tabel 4.25 Anti-image Matrices-Atribut Perusahaan	54
Tabel 4.26 Hasil Uji Ulang KMO dan Barlett's Test-Atribut Perusahaan	54
Tabel 4.27 Hasil Uji Ulang Component Matrix-Atribut Perusahaan	55
Tabel 4.28 Hasil Uji Anti-image Matrices-Atribut Perusahaan	55
Tabel 4.29 Hasil uji ulang2-KMO dan Barlett Test-Atribut Perusahaan	56
Tabel 4.30 Hasil uji ulang2-Anti-image Matrices-Atribut Perusahaan	56
Tabel 4.31 Hasil uji ulang2-Component Matrix-Atribut Perusahaan	57
Tabel 4.32 Hasil uji reabilitas-Atribut Perusahaan	57
Tabel 4.33 Hasil uji ulang ke 3 KMO dan Barlett Test-Atribut Perusahaan	57
Tabel 4.34 Hasil uji ulang ke3 Anti-image Matrices-Atribut Perusahaan	58
Tabel 4.35 Hasil uji ulang ke 3 Component Matrix-Atribut Perusahaan	58
Tabel 4.36 Hasil uji ulang reabilitas atribut perusahaan	58
Tabel 4.37 KMO dan Bartlett's test-Efektifitas HACCP	59
Tabel 4.38 Anti image Matrices- Efektifitas HACCP	60

Tabel 4.39 Component Matrix ^a - Efektifitas HACCP	60
Tabel 4.40 Hasil uji reabilitas untuk efektifitas HACCP	60
Tabel 4.41 Hasil Uji Kolgomorov-Smirnov Test-Distribusi Normal	62
Tabel 4.42 Hasil uji Multikolonieritas	63
Tabel 4.43 Hasil Uji Hipotesis 1	65
Tabel 4.44 Hasil Uji Hipotesis 2	66
Tabel 4.45 Hasil Uji Hipotesis 3	67
Tabel 4.46 Hasil Uji Hipotesis 4	68
Tabel 4.47 Hasil Uji Hipotesis 5	69
Tabel 4.48 <i>Coefficients</i>	70
Tabel 4.49 Hasil Uji Koefisien Determin (R ²)	70
Tabel 4.50 Hasil uji determinan – Atribut Manusia	71
Tabel 4.51 Hasil uji determinan – Atribut Perusahaan	71
Tabel 4.52 Hasil Wawancara Langkah-langkah untuk mencapai efektifitas penerapan sistem HACCP	72



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Nilai Kepuasan Pelanggan	5
Gambar 1.2 Nilai Kepuasan Pelanggan pada Plant Subang, Mekarsari dan Citeureup	5
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	27
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian	31
Gambar 3.2 Model Penelitian	32
Gambar 4.1 Grafik Histogram	61
Gambar 4.2 Normal P-P Plot of Regression Standardized Residual	62
Gambar 4.3 Diagram Pencar	64



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian	96
Lampiran 2 Pertanyaan Wawancara	102
Lampiran 3 Data Penelitian	103
Lampiran 4 Grafik Persamaan Linier	105

