

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peredaran pangan harus selalu sesuai dengan segala standar keamanan dan mutu pangan sesuai dengan ketentuan-ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Kewajiban pelaku usaha yang harus memproduksi produk pangannya telah memenuhi standar. Namun, karena beberapa faktor, salah satunya yakni persaingan usaha yang ketat banyak pelaku usaha yang dalam memproduksi pangannya tidak memenuhi standar keamanan dan mutu pangan dan tidak memperdulikan keselamatan dari konsumen. Salah satu contohnya masih ditemukan pangan yang mengandung bakteri *e-coli* dan *koliform*. Keamanan pangan adalah sesuatu yang penting untuk menjadi perhatian dan syarat mutlak harus dipenuhi oleh produsen makanan agar produk yang akan diedarkan aman untuk dikonsumsi masyarakat (Apriani et al., 2020).

Pembinaan terhadap produsen mengandung makna mendorong pelaku usaha supaya bertindak sesuai aturan yang berlaku, baik aturan yang diharuskan undang-undang, kebiasaan maupun kepatutan. Perlindungan terhadap konsumen dipandang secara materiil maupun formal makin terasa sangat penting, mengingat semakin lajunya ilmu pengetahuan dan teknologi yang merupakan motor penggerak bagi produktifitas dan efisiensi pelaku usaha atas barang dan/atau jasa yang dihasilkannya. Dalam rangka mengejar dan mencapai kedua hal tersebut akhirnya baik langsung maupun tidak langsung perlu adanya upaya-upaya untuk memberikan perlindungan yang memadai terhadap kepentingan konsumen. Dengan adanya Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen diharapkan upaya perlindungan konsumen di Indonesia bisa lebih ditingkatkan sehingga konsumen kedudukannya tidak selalu di posisi lemah dan pelaku usaha juga dapat lebih meningkatkan kualitas produk yang ditawarkan kepada konsumen (Quintarti, 2020).

Perlindungan terhadap konsumen maka setiap produk pangan khususnya produk makanan dan minuman wajib memenuhi *standard* keamanan dan mutu

pangan, sebagaimana diatur dalam undang-undang kesehatan Pasal 111 bahwa makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada *standard* dan/atau persyaratan kesehatan. Hal ini dilakukan untuk memenuhi hak konsumen yakni berhak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa (Erhian, 2013).

Salah satu standar keamanan pangan yang diakui adalah menggunakan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. HACCP ini merupakan suatu sistem yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. HACCP diterapkan pada seluruh mata rantai proses pengolahan produk pangan dengan melakukan program pengawasan, pengendalian, dan prosedur pengaturan yang dirancang untuk menjaga agar makanan tidak tercemar sebelum disajikan. Sistem ini merupakan pendekatan sistematis terhadap identifikasi, evaluasi pengawasan keamanan pangan secara bermakna (Jumiono et al., 2020).

HACCP telah identik dan sering dikaitkan dengan keamanan pangan dan diterapkan pada seluruh rantai pangan dan penerapannya sudah diterbitkan pada SNI Sistem analisa bahaya dan pengendaliannya serta penerapan dimuat di SNI No. 0148521998. HACCP telah dikenal luas di seluruh dunia sebagai suatu sistem yang menggunakan pendekatan sistematis dan preventif yang ditunjukkan kepada bahaya biologis, kimia dan fisik melalui Langkah-langkah antisipatif dan pencegahan dengan tidak lagi mengandalkan pada pemeriksaan dan pengujian pada produk akhir (Lutfi et al., 2019).

Melalui pengembangan *Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)* sebagai bagian dari sistem jaminan keamanan pangan perusahaan. Industri pangan tidak hanya bertanggung jawab untuk memproduksi makanan yang aman tetapi juga dapat menunjukkan secara transparan bagaimana keamanan pangan telah direncanakan dan terjamin (Pratidina et al., 2019).

Sistem HACCP merupakan sistem manajemen keamanan makanan yang sudah terbukti dan didasarkan pada tindakan pencegahan. Jika sistem ini dilakukan secara berkesinambungan maka akan dapat menurunkan ketergantungan pada metode tradisional seperti inspeksi dan pengujian akhir produk. Sebelum menerapkan sistem HACCP, dilakukan program prasyarat HACCP yaitu GMP dan

SSOP agar penerapan HACCP dapat berjalan dengan baik. HACCP merupakan suatu sistem pengendalian mutu pada pangan, Sedangkan GMP dan SSOP merupakan faktor yang menjadi dasar dalam menganalisis besar kecilnya resiko terjadinya bahaya. Faktor penunjang yang menjadi pra-syarat keefektifan penerapan HACCP sebagai sebuah sistem pengendalian mutu pangan (Program kelayakan dasar). Penerapan GMP dan SSOP pada pengelolaan makanan oleh bagian produksi memberikan pengaruh terhadap kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan. Aspek ini juga turut berpengaruh terhadap timbulnya titik kritis. Oleh karena itu GMP dan SSOP merupakan prasyarat penerapan HACCP.

GMP adalah prasyarat dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam GMP mencakup persyaratan untuk pekerja, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan pengendalian proses. Persyaratan untuk pekerja bertujuan untuk menghindarkan kontaminasi oleh pekerja, khususnya kontaminasi bahaya mikrobiologi yang bisa berasal dari pekerja sendiri dan praktik-praktik yang salah serta bahaya fisik yakni perhiasan, barang personal yang mungkin dibawa oleh pekerja. Oleh karena itu persyaratan ini menetapkan program kebersihan, kesehatan pekerja, pelatihan dan pendidikan tentang sanitasi pekerja.

SSOP merupakan dokumen untuk tiap-tiap aspek yang berisi kebijakan tentang tiap aspek, prosedur atau tahapan yang diperlukan, rujukan yang digunakan, tindakan koreksi yang harus dilakukan serta penanggung jawabnya.

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan produk kering yang memiliki kadar air rendah. Biskuit seringkali dikonsumsi sebagai makanan selingan disamping makanan pokok. Sebagai makanan selingan, diharapkan dapat menyumbangkan energi dan sebagai pengganti energi yang telah dikeluarkan. Pada umumnya biskuit kaya akan energi, terutama berasal dari sumber karbohidrat dan lemak, lemak yang ditambahkan pada biskuit yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah, sehingga menjadi lebih lezat (Nurlita, 2017).

Salah satu produsen biskuit di Indonesia adalah PT MIC. Pada saat ini produksi biskuit di PT MIC terus mengembangkan berbagai variasi dan inovasi. Berbagai variasi biskuit yang diproduksi di PT MIC disajikan pada tabel 1.1

Tabel 1. 1 Variasi Biskuit yang diproduksi PT. MIC

No.	Varian Biskuit
1.	Biskuit Kelapa
2.	Biskuit Malkist
3.	Biskuit Sari Gandum
4.	Biskuit Kopi
5.	Biskuit Coklat

Sumber: Data PT. MIC (2022)

PT. MIC selalu melakukan upaya untuk menjaga keamanan pangan dengan cara melakukan pengawasan pada proses produksi. Pengawasan berfungsi untuk mengidentifikasi kemungkinan adanya kontaminasi yang dapat merusak keamanan produk (*food safety*) dan kualitas produk (*food quality*) biskuit yang diproduksi perusahaan.

Proses produksi biskuit diawali dengan mempersiapkan bahan baku hingga menghasilkan produk akhir yang aman dan siap untuk dikonsumsi. Terdapat kemungkinan kontaminasi yang terjadi ketika proses produksi sehingga dapat mengubah karakteristik produk dan merusak kualitas produk yang dihasilkan.

PT. MIC merupakan perusahaan yang telah menerapkan HACCP. Audit yang dilaksanakan oleh badan sertifikasi eksternal, masih terjadi hal atau temuan yang akan mempengaruhi kualitas dan keamanan dari produk biskuit yang diproduksi. Berikut data hasil audit periode Januari 2022 hingga Januari 2023 dibawah ini:

Tabel 1. 2 Total Hasil Audit periode Maret 2022 - Januari 2023

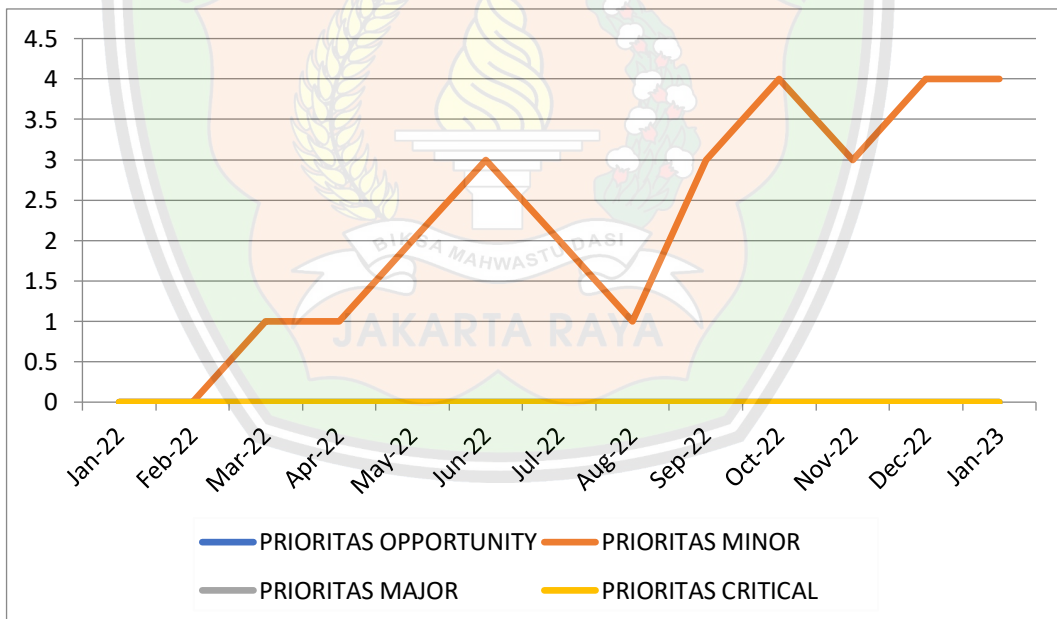
Bulan	Jenis Temuan	Prioritas Temuan	Total
Maret 2022	- Terdapat karyawan yang tidak mencelupkan sepatu terlebih dahulu ketika memasuki area produksi	Prioritas minor	1
April 2022	- Ditemukan area plafon yang berdebu	Prioritas minor	1
Mei 2022	- Terdapat lubang semut di area celah jendela -Ditemukan sarang laba-laba diatas plafon ruangan produksi	Prioritas minor	2
Juni 2022	- Terdapat tetesan air dari pipa - Belum adanya petunjuk cara mencuci tangan yang baik dan benar dekat dengan fasilitas cuci tangan dan sanitasi tangan. - Temuan karyawan mengenakan topi tidak benar sehingga membuat rambut karyawan tersebut tidak tertutup rapi	Prioritas minor	3
Juli 2022	- Temuan terkait personal hygiene karyawan tidak mencuci tangan terlebih dulu ketika memasuki area produksi - Terdapat karyawan yang masih memiliki kuku jari tangan yang panjang.	Prioritas minor	2
Agustus 2022	- Terdapat karyawan yang masih memiliki kuku jari tangan yang panjang.	Prioritas minor	1
September 2022	- Terdapat temuan karyawan yang masih memiliki rambut yang cukup panjang, - Temuan terkait personal hygiene karyawan tidak mencuci tangan terlebih dulu ketika memasuki area produksi	Prioritas minor	3

Bulan	Jenis Temuan	Prioritas Temuan	Total
	- Penggunaan pakaian kerja karyawan belum sesuai dengan SOP perusahaan.		
Oktober 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Temuan terkait personal hygiene karyawan tidak mencuci tangan terlebih dulu ketika memasuki area produksi - Terpantau ada pest atau hama yang terbang diarea ruang aging adonan - Ditemukan area plafon yang berdebu - Terdapat karyawan yang masih memiliki kuku jari tangan yang panjang. 	Prioritas minor	4
November 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Terdapat karyawan yang tidak mencelupkan sepatu terlebih dahulu ketika memasuki area produksi - Masih terdapat tembok yang retak atau keropos - Terdapat kerak hitam pada kaki kaki mesin 	Prioritas minor	3
Desember 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Ditemukan karyawan yang memakai masker tidak sesuai dengan GMP - Penggunaan pakaian kerja karyawan belum sesuai dengan SOP perusahaan. - Terdapat karyawan yang masih memiliki kuku jari tangan yang panjang. - Terdapat karyawan yang tidak mencelupkan sepatu terlebih dahulu ketika memasuki area produksi 	Prioritas minor	4
Januari 2023	- Terdapat temuan karyawan yang masih memiliki rambut yang cukup panjang	Prioritas minor	4

Bulan	Jenis Temuan	Prioritas Temuan	Total
	<ul style="list-style-type: none"> - Terdapat karyawan yang masih memiliki kuku jari tangan yang panjang. - Temuan karyawan mengenakan topi tidak benar sehingga membuat rambut karyawan tersebut tidak tertutup rapi - Terdapat karyawan yang tidak mencelupkan sepatu terlebih dahulu ketika memasuki area produksi 		

Sumber: PT. MIC (2022)

Berikut didukung dengan data dalam bentuk grafik dibawah ini:



Gambar 1. 1 Grafik prioritas temuan audit di PT. MIC

Sumber: Data Perusahaan Diolah (2022)

Berdasarkan data dari tabel 1.2 dan grafik 1.1 ketika terjadi temuan perusahaan mengelompokkan prioritas temuan tersebut. Terdapat prioritas *critical*,

prioritas *major*, prioritas *minor*, dan prioritas *opportunity*. menunjukkan bahwa pada bulan Maret 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 1 temuan, kemudian pada bulan April 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 1 temuan, kemudian pada bulan Mei 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 2 temuan, kemudian pada bulan Juni 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 3 temuan, kemudian pada bulan Juli 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 2 temuan, kemudian pada bulan Agustus 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 1 temuan, kemudian pada bulan September 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 3 temuan, kemudian pada bulan Oktober 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 4 temuan, kemudian pada bulan November 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 3 temuan, kemudian pada bulan Desember 2022 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 4 temuan, kemudian pada bulan Januari 2023 terdapat temuan dengan prioritas *minor* yaitu 4 temuan.

Melihat data tersebut di atas dapat disimpulkan masih sering terjadi temuan di lapangan tiap bulannya pada periode bulan Maret 2022 hingga Januari 2023, oleh karena itu diperlukan perbaikan berkelanjutan. Penentuan Prioritas didasarkan pada seberapa fatalnya temuan yang ditemukan pada saat audit dan penentuan prioritas ini juga menentukan perbedaan waktu terhadap penanganan temuan di perusahaan. Hal ini yang menyebabkan semakin banyak temuan dalam prioritas temuan minor pada setiap bulannya dan dapat mempengaruhi keamanan dan kualitas produk apabila tidak segera ditangani. Prioritas temuan major merupakan suatu prioritas yang lebih serius dibandingkan dengan prioritas temuan minor dimana prioritas ini dapat mempengaruhi produk yang dihasilkan.

Penelitian sebelumnya yang pertama oleh Lulu Hana Salsabila (2019) Analisis penerapan sistem *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) pada produk kecap manis. Penelitian tersebut meninjau temuan yang terdapat dalam produksi diakibatkan belum maksimalnya penerapan sistem HACCP. Dari temuan yang masih terdapat dalam proses produksi, maka diperlukan adanya analisis untuk melihat sejauh mana perusahaan menerapkan sistem HACCP dan sistem persyaratan HACCP. Rekomendasi tindak lanjut yang dirumuskan berdasarkan hasil penelitian sebanyak 12 rekomendasi untuk penerapan GMP yaitu pada

variabel lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, laboratorium, karyawan, pengemas, penyimpanan, pemeliharaan sanitasi, pengangkutan dan pelatihan. Kemudian untuk SSOP dirumuskan 4 rekomendasi tindak lanjut yaitu pada variabel kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan makanan, fasilitas sanitasi dan cuci tangan dan toilet, pengendalian kesehatan karyawan, dan pemberantasan hama. Rekomendasi tindak lanjut untuk penerapan HACCP sebanyak 4 yaitu pada variabel tim HACCP, analisa bahaya, sistem penyimpanan catatan, dan prosedur verifikasi sistem HACCP.

Penelitian sebelumnya yang kedua oleh Stephanie Goulding Mansur (2013) melakukan penelitian yang berjudul "Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Produksi Sashimi di Restoran *Tomato* Surabaya". Penelitian tersebut dilakukan dengan mengamati penerapan HACCP pada produk sashimi kemudian memberikan solusi mengenai hambatan yang ditemukan dalam proses penerapan HACCP. Penulis menggunakan analisa kualitatif deskriptif untuk mendapatkan data hasil observasi penerapan HACCP dan wawancara yang mendalam dengan informan. Penelitian ini menggunakan metode triangulasi sumber untuk membandingkan data yang diperoleh antara sumber satu dengan lainnya kemudian mencocokkan data agar data tersebut berkualitas dan dapat dipercaya. Hasil dari penelitian ini yaitu penerapan HACCP di restoran *Tomato* Surabaya masih kurang maksimal dimana tingkat penyimpangan yang paling sering terjadi pada tahap awal yaitu penetapan bahaya dan resiko. Peneliti merekomendasikan sebaiknya pihak restoran memiliki checklist yang lebih lengkap mengenai kondisi bahan-bahan yang diterima dari pihak supplier dan saat kegiatan operasional berlangsung sebaiknya karyawan khususnya di area dapur memakai pakaian dan perlengkapan yang sesuai standar untuk menjaga keamanan makanan dan meminimalisasi kecelakaan kerja.

Penelitian sebelumnya yang ketiga oleh R.A. Anandya Surya Dewi (2016) melakukan penelitian yang berjudul "Pengkajian Pelaksanaan GMP dan Implementasi Sistem HACCP di PTCCBI Cikedokan *Plant* Cikarang Jawa Barat". Penelitian tersebut mengkaji pelaksanaan GMP dan Implementasi HACCP dan mengevaluasi kegiatan GMP dan HACCP yang kemudian dapat digunakan untuk mengajukan sertifikasi HACCP *Plan*. Metode pengkajian dilakukan dengan

menyesuaikan penerapan GMP dan HACCP dengan panduan perusahaan yang telah mengacu pada Kepmenkes RI No23/Menkes/SK/1/1978 untuk GMP dan SNI 01-4852-1998 untuk HACCP. Hasil dari penelitian ini yaitu masih ditemukan beberapa temuan terhadap kegiatan GMP yaitu terdapatnya rumput liar dan semak semak serta masih adanya karyawan yang melakukan kegiatan makan dan minum di area produksi. Sedangkan untuk HACCP ditemukan CCP pada jalur produksi pada proses sterilisasi dan *capping*. Peneliti telah menyampaikan temuan ini kepada pihak perusahaan agar segera ditindak lanjuti dan peneliti merekomendasikan agar perusahaan dapat meningkatkan kegiatan GMP dan mensosialisasikan mengenai HACCP kepada seluruh departemen yang ada dalam pabrik.

Berdasarkan permasalahan yang di hadapi oleh PT. MIC dan didukung dengan penelitian sebelumnya maka penulis perlu melakukan analisis penerapan sistem *Hazard Analysis and Criticle Control Point (HACCP)* pada proses produksi biskuit di PT. MIC dengan melakukan evaluasi dari penerapan sistem keamanan pangan khususnya pada penerapan HACCP baik itu dari sistem persyaratan dasar yaitu GMP dan SSOP untuk mengurangi temuan yang terdapat saat kegiatan audit berlangsung. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai penerapan sistem keamanan pangan yaitu HACCP baik dari segi kelengkapan panduan HACCP, menilai penerapan persyaratan dasar yaitu GMP dan SSOP dengan panduan yang tersusun, menilai dan melihat penerapan serta konsistensi sistem HACCP pada produksi biskuit serta merumuskan rekomendasi tindak lanjut untuk perbaikan dan penyempurnaan sistem HACCP dalam perusahaan, sehingga penulis memberikan judul penelitian ini yaitu “Analisis Penerapan Sistem *Hazzard Analysis and Criticle Control Point (HACCP)* pada proses produksi biskuit studi kasus PT. MIC”.

1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas adalah sebagai berikut:

1. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di PT. MIC
2. Penerapan sistem HACCP di PT. MIC

3. Rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan untuk perbaikan sistem HACCP di PT. MIC

1.3 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penyimpangan penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di PT. MIC?
2. Bagaimana penerapan sistem HACCP di PT. MIC?
3. Apa rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan untuk perbaikan sistem HACCP di PT. MIC?

1.4 Batasan Masalah

Untuk mempermudah suatu pembahasan dalam penelitian, perlu ada batasan masalah agar lebih terarah, terfokus dan pembahasannya tidak keluar dari topik yang diambil, adapun batasan masalah yang ditetapkan sebagai berikut:

1. Hanya melakukan kajian terhadap penerapan sistem persyaratan dasar HACCP yaitu *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di PT. MIC pada produk biskuit kelapa.
2. Hanya melakukan kajian terhadap penerapan sistem HACCP di PT. MIC pada produk biskuit kelapa.
3. Hanya melakukan kajian terhadap rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan untuk perbaikan sistem HACCP di PT. MIC pada produk biskuit kelapa.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang hendak dikaji, maka tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui penyimpangan penerapan sistem *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di PT. MIC.
2. Mengetahui kesenjangan penerapan sistem HACCP di PT. MIC.
3. Merumuskan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan untuk perbaikan sistem HACCP di PT.MIC.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, yaitu antara lain:

1. Bagi perusahaan, sebagai salah satu masukan untuk pihak manajemen mengenai bagaimana pelaksanaan penerapan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* produksi biskuit yang sesuai panduan agar dapat berjalan lebih baik.
2. Bagi peneliti, sebagai salah satu syarat kelulusan sarjana strata satu (S1) program studi Agribisnis serta untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan dan menerapkan dan membandingkan antara teori yang dipelajari dengan penerapan yang ada.
3. Bagi pembaca, sebagai informasi tentang penerapan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* pada produk biskuit yang sesuai dengan prosedur atau panduan serta dapat menjadi masukan bagi penelitian selanjutnya.

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

Adapun waktu dan tempat penelitian ini sebagai berikut:

1.7.1 Tempat

Penulis melakukan penelitian di PT. MIC. yang berlokasi di Kawasan MM2100 – Jawa barat.

1.7.2 Waktu

Waktu Penelitian ini dilaksanakan selama 1 (satu) bulan yang dimulai dari bulan Januari 2023 sampai bulan february 2023.

1.8 Metode Penelitian

Adapun metode penulisan skripsi ini sebagai berikut:

1. Metode Observasi

Dilakukan dengan cara mengamati dan menganalisa tentang labelisasi halal serta keamanan pangan terhadap produk biskuit untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

2. Metode Wawancara

Wawancara yang dilakukan penulis kepada instansi perusahaan untuk meyakinkan data yang diperoleh dari hasil observasi.

3. Studi Pustaka

Dilakukan pengumpulan data dan mengutip catatan dari buku, jurnal, dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

1.9 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan Skripsi ini diterapkan sebuah sistematika penulisan yang bertujuan untuk dapat mempermudah dalam penyusunan Skripsi. Adapun sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan tentang latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, tempat dan waktu penelitian, metode penelitian, sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini memberikan penjelasan mengenai teori-teori yang akan di gunakan sebagai landasan dalam laporan ini untuk mendukung penelitian, sehingga perhitungan dan

analisis dilakukan secara teoritis. Landasan teori diambil dari berbagai sumber yang berkaitan langsung dengan permasalahan yang dibahas dalam penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang uraian jenis penelitian, teknik pengumpulan dan pengolahan data serta gambaran kerangka berpikir penulis dalam melakukan penelitian dari awal sampai akhir.

BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini berisi hasil penelitian serta pengolahan atau perhitungan data dan analisa terhadap hasil- hasil yang diperoleh pada bab-bab sebelumnya dari awal sampai akhir.

BAB V PENUTUP

Bab ini menguraikan pencapaian hasil dari tujuan penelitian dan kesimpulan yang diperoleh dari pembahasan masalah. Bab ini juga menguraikan saran dan masukan bagi kelanjutan perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Bab ini berisikan sumber bacaan yang digunakan sebagai acuan penulisan skripsi.