

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM HACCP DI HOTEL T & Y:
PENGARUH CARA PENANGANAN PRODUK TERHADAP KUALITAS KEAMANAN PANGAN**

**IMPLEMENTATION OF HACCP SYSTEM IN T & Y HOTELS:
THE EFFECT OF PRODUCT HANDLING ON FOOD SAFETY QUALITY**

Irmawati¹, Lia Amalia², Aji Jumiono²

¹ Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda Bogor
Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

^a Korespondensi: Irmawati, E-mail: **Irma34.fml@gmail.com**

Diterima: 07 – 01 – 2025; Disetujui: 18-02-2025

ABSTRACT

Food safety in the hospitality industry is a crucial aspect of maintaining service quality and customer satisfaction. However, the implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system still faces various challenges, such as a lack of understanding and training for hotel staff. This study aims to analyze the implementation of HACCP in the hospitality industry and identify its challenges and impact on food safety and customer satisfaction. The research method involves a literature review of relevant studies and an analysis of HACCP implementation in hotel operations. The findings indicate that effective HACCP implementation can reduce contamination risks, improve food product quality, and enhance customer trust in hotel services. However, gaps in implementation, such as limited human resources and lack of compliance with procedures, remain significant obstacles. The implications of this study highlight the importance of continuous training and policies that support the optimal application of HACCP in the hospitality industry. Thus, a more systematic adoption of HACCP can improve food safety standards and enhance the competitiveness of hotels in an increasingly competitive market.

Keywords: HACPP; Food Safety; Hotel Industry; Risk Management.

ABSTRAK

Keamanan pangan di industri perhotelan menjadi aspek krusial dalam menjaga kualitas layanan dan kepuasan konsumen. Namun, penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) masih menghadapi berbagai kendala, seperti kurangnya pemahaman dan pelatihan bagi staf hotel. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan HACCP di industri perhotelan serta mengidentifikasi tantangan dan dampaknya terhadap keamanan pangan dan kepuasan pelanggan. Metode yang digunakan meliputi studi literatur terhadap berbagai penelitian terkait serta analisis implementasi HACCP dalam operasional hotel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan HACCP secara efektif dapat mengurangi risiko kontaminasi, meningkatkan kualitas produk makanan, dan memperkuat kepercayaan pelanggan terhadap layanan hotel. Namun, kesenjangan dalam implementasi, seperti keterbatasan sumber daya manusia dan kurangnya kepatuhan terhadap prosedur, masih menjadi hambatan utama. Implikasi penelitian ini menegaskan pentingnya pelatihan yang berkelanjutan serta kebijakan yang mendukung penerapan HACCP secara optimal di industri perhotelan. Dengan demikian, adopsi HACCP yang lebih sistematis dapat meningkatkan standar keamanan pangan dan daya saing hotel di pasar yang semakin kompetitif.

Keywords: HACCP, Keamanan Pangan, Industri perhotelan, Manajemen Resiko

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan sektor yang sangat bergantung pada kualitas layanan, termasuk aspek keamanan pangan yang menjadi faktor utama dalam kepuasan pelanggan. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di industri perhotelan merupakan langkah penting dalam menjamin keamanan pangan dan meningkatkan kualitas layanan. HACCP adalah sistem manajemen yang dirancang untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang signifikan terkait dengan keamanan pangan. Dalam konteks perhotelan, penerapan HACCP tidak hanya terbatas pada penyajian makanan, tetapi juga mencakup seluruh proses dari pengadaan bahan baku hingga penyajian kepada konsumen. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan, hotel dituntut untuk menerapkan sistem yang menjamin kualitas dan keamanan produk makanan yang disajikan.

Meskipun HACCP telah banyak diadopsi di berbagai sektor industri makanan, implementasinya di industri perhotelan masih menghadapi berbagai tantangan. Beberapa studi menunjukkan bahwa hotel sering mengalami kendala dalam penerapan HACCP, seperti kurangnya pemahaman staf terhadap prosedur, keterbatasan pelatihan, serta ketidakpatuhan terhadap standar yang ditetapkan (Putri, 2023; Pramana *et al.*, 2022). Selain itu, terdapat kesenjangan dalam konsistensi penerapan sistem ini antara hotel berbintang dan hotel kecil yang memiliki keterbatasan sumber daya. Ketidaktepatan dalam penerapan HACCP dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan berpotensi menurunkan kepuasan serta kepercayaan pelanggan terhadap layanan hotel. Oleh karena itu, diperlukan analisis mendalam untuk memahami sejauh mana HACCP telah diterapkan di industri perhotelan serta kendala yang dihadapi dalam proses implementasinya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan HACCP di industri perhotelan, mengidentifikasi tantangan utama yang dihadapi, serta menganalisis dampaknya terhadap keamanan pangan dan kepuasan pelanggan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan rekomendasi bagi industri perhotelan dalam meningkatkan efektivitas penerapan HACCP guna memastikan standar keamanan pangan yang lebih optimal. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih komprehensif mengenai pentingnya penerapan HACCP dan bagaimana sistem ini dapat dioptimalkan untuk meningkatkan kualitas layanan hotel.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas manfaat penerapan HACCP dalam industri makanan, termasuk pada sektor katering dan restoran (Lutfi *et al.*, 2019). Studi lain menekankan pentingnya penerapan HACCP dalam proses produksi makanan, seperti pada produk udang dan daging, yang menunjukkan bahwa sistem ini dapat mengurangi risiko kontaminasi dan meningkatkan kualitas produk akhir (Sari *et al.*, 2022; Wicaksani & Adriyani, 2018). Namun, masih terdapat keterbatasan dalam kajian yang secara khusus menyoroati implementasi HACCP di industri perhotelan, terutama terkait dengan faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan sistem ini. Oleh karena itu, penelitian ini berusaha mengisi celah tersebut dengan memberikan analisis lebih mendalam mengenai implementasi HACCP di industri perhotelan serta tantangan yang dihadapi.

Kontribusi utama penelitian ini adalah memberikan pemahaman baru mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan HACCP di industri perhotelan dan bagaimana sistem ini dapat dioptimalkan untuk meningkatkan keamanan pangan. Lebih lanjut, penelitian ini juga berkontribusi terhadap pemahaman tentang bagaimana HACCP dapat digunakan sebagai alat strategis untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan dan daya saing hotel. Dengan menerapkan HACCP, hotel dapat menunjukkan komitmen mereka

terhadap keamanan dan kualitas makanan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan (Amelia, 2019; Kharisma, 2019). Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memiliki nilai akademik dalam mengisi kesenjangan literatur yang ada, tetapi juga memberikan implikasi praktis bagi industri perhotelan dalam meningkatkan standar keamanan pangan dan kepuasan pelanggan.

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Hotel T dan Y yang berlokasi di Jakarta Pusat, yang merupakan lokasi strategis untuk wisatawan maupun yang akan melakukan pertemuan bisnis. Penelitian dilakukan pada bulan Mei dan Juni 2024. Data yang dikumpulkan berfokus pada identifikasi dan pengendalian potensi sumber kontaminasi makanan pada berbagai tahap proses penanganan makanan di hotel. Data penelitian diperoleh melalui observasi langsung di lapangan untuk mengevaluasi penerapan prinsip-prinsip HACCP dan menilai tingkat kepatuhan hotel terkait penerapan sistem HACCP.

Selain pendekatan observasi langsung, metode penelitian ini juga mengadopsi pendekatan deskriptif dan evaluatif. Observasi terhadap proses produksi makanan memungkinkan analisis mendalam terhadap penerapan HACCP, sebagaimana ditunjukkan dalam penelitian oleh Wicaksani & Adriyani (2018). Selain itu, metode analisis deskriptif digunakan untuk mengidentifikasi tahapan penting dalam implementasi HACCP berdasarkan studi sebelumnya (Sari et al., 2022). Untuk memberikan konteks yang lebih luas, tinjauan literatur juga digunakan guna memahami tantangan yang dihadapi oleh industri perhotelan dalam menerapkan sistem HACCP. Pendekatan ini memungkinkan penelitian ini untuk mengevaluasi efektivitas sistem yang diterapkan serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan berkelanjutan guna meningkatkan standar keamanan pangan dan kepuasan pelanggan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. PENERAPAN HAZARD CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENYIMPANAN BAHAN BAKU DI *MAIN KITCHEN* HOTEL T DAN Y

Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam penyimpanan bahan baku di *main kitchen* hotel merupakan aspek penting dalam memastikan keamanan pangan dan kualitas produk yang disajikan. Cara penyimpanan bahan makanan yang baik mencakup pengendalian suhu yang sesuai serta pengaturan penempatan bahan secara sistematis. Penyimpanan yang tidak tepat dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan pemborosan, yang pada akhirnya berdampak pada kualitas layanan hotel. Berdasarkan hasil pengamatan di Hotel T dan Y, terdapat berbagai tantangan dalam penerapan HACCP pada penyimpanan bahan makanan, termasuk aspek kebersihan lingkungan, pengelolaan stok, serta pelatihan staf dalam memahami standar penyimpanan yang benar.

Penelitian oleh Arisandi et al. (2019) menunjukkan bahwa implementasi HACCP yang efektif dalam penyimpanan bahan baku di hotel dapat meningkatkan keamanan pangan dengan cara pengendalian suhu dan pemantauan rutin. Selain itu, penelitian oleh Allam et al. (2023) menyoroti pentingnya pemahaman karyawan terhadap prinsip-prinsip HACCP dalam penyimpanan bahan baku. Mereka menemukan bahwa hotel dengan staf yang terlatih dalam sistem HACCP memiliki tingkat keberhasilan yang lebih tinggi dalam menjaga kualitas bahan makanan. Penerapan sistem FIFO (First-In-First-Out) juga telah terbukti membantu dalam mengurangi pemborosan dan memastikan bahan baku yang

lebih lama disimpan digunakan terlebih dahulu, sebagaimana ditunjukkan dalam penelitian oleh Alamsyah & Putri (2024).

Dalam konteks yang lebih luas, Ahmed *et al.* (2023) menegaskan bahwa penerapan HACCP di hotel tidak hanya terbatas pada penyimpanan, tetapi juga mencakup seluruh rantai pasokan, mulai dari pengadaan bahan baku hingga penyajian makanan. Dengan menerapkan HACCP secara menyeluruh, hotel dapat memastikan bahwa setiap tahap dalam rantai pasokan makanan memenuhi standar keamanan pangan yang tinggi. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam tentang implementasi HACCP dalam penyimpanan bahan baku sangat penting untuk meningkatkan efektivitas sistem keamanan pangan di industri perhotelan. Berikut ini hasil observasi dan wawancara terkait keadaan penyimpanan bahan makanan di *main kitchen* Hotel T dan Y berdasarkan 7 indikator yaitu sebagai berikut:

a. Pengendalian suhu

Pengendalian suhu merupakan salah satu aspek krusial dalam penerapan HACCP di industri perhotelan, khususnya dalam konteks penyimpanan bahan makanan. Suhu yang tepat tidak hanya berfungsi untuk menjaga kualitas bahan makanan, tetapi juga untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen yang dapat mengakibatkan keracunan makanan. Dalam konteks ini, penerapan suhu yang telah ditentukan, seperti suhu chiller pada 0,5°C dan freezer pada -18°C, menjadi sangat penting. Menurut penelitian oleh Barlow *et al.* (2020), pengendalian suhu yang tepat dalam penyimpanan bahan makanan dapat mengurangi risiko kontaminasi dan memperpanjang umur simpan produk. Suhu yang lebih tinggi dari yang dianjurkan dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri, sedangkan suhu yang terlalu rendah dapat mempengaruhi tekstur dan rasa makanan. Oleh karena itu, pengendalian suhu yang konsisten dan tepat sangat penting dalam menjaga keamanan pangan.

Di Hotel T dan Y, pengendalian suhu dilakukan dengan cara memonitor suhu sebanyak dua kali sehari. Metode ini sejalan dengan rekomendasi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang menyarankan pemantauan suhu secara berkala untuk memastikan bahwa suhu tetap dalam kisaran yang aman. Selain itu, tidak membuka tutup tempat penyimpanan seperti chiller dan freezer juga merupakan praktik yang baik untuk menjaga stabilitas suhu. Pembukaan yang terlalu sering dapat menyebabkan fluktuasi suhu yang dapat berpotensi membahayakan keamanan bahan makanan. Dengan menjaga suhu penyimpanan dalam kisaran yang aman, hotel dapat memastikan bahwa bahan makanan yang disajikan kepada tamu adalah aman dan berkualitas.

b. Penempatan dan pengaturan bahan makanan

Penempatan bahan makanan yang benar membantu menjaga keamanan, mencegah kontaminasi, dan mempermudah pengambilan bahan saat dibutuhkan. Dalam hotel, pengaturan bahan makanan menjadi bagian penting dari penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Pemisahan bahan mentah dan siap saji harus diterapkan untuk mencegah kontaminasi silang, seperti daging mentah yang harus disimpan terpisah dari sayuran dan makanan siap saji guna menghindari risiko *Salmonella* dan *E. coli*. Pengaturan ruang penyimpanan juga berperan penting dalam mencegah kontaminasi. Nurjaman dan Nurwandi (2023) menemukan bahwa tata letak yang buruk dapat meningkatkan risiko kontaminasi, terutama jika bahan berbahaya disimpan berdekatan dengan bahan makanan (Nurjaman & Nurwandi, 2023) (Lutfi *et al.*, 2019).

Selain itu, penerapan sistem FIFO (First In First Out) sangat dianjurkan untuk mengurangi risiko kedaluwarsa dan pemborosan (Nursetiowati & Dewi, 2023) (Sari *et al.*,

2022). Monitoring dan pencatatan berkala juga penting untuk memastikan bahan makanan tetap aman dan memenuhi standar (Lutfi et al., 2019) (Wicaksani & Adriyani, 2018). Pelatihan staf dalam prosedur penyimpanan dapat meningkatkan kesadaran tentang keamanan pangan dan pengendalian kualitas (Wahyudiana et al., 2022) (Amelia, 2019). Dengan menerapkan langkah-langkah ini, hotel dapat menjaga kualitas bahan makanan, mengurangi risiko kontaminasi, dan mempertahankan reputasi dalam industri perhotelan yang kompetitif.

c. Keadaan *dry storage*

Dry storage adalah area penyimpanan yang sangat penting dalam dapur perhotelan, terutama untuk bahan makanan kering dan kaleng. Dalam konteks penerapan sistem HACCP, pengelolaan dry storage yang baik sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan memastikan kualitas bahan makanan. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, ditemukan bahwa meskipun penempatan bahan makanan di dry storage sudah tertata dan berlabel, masih terdapat ketidaksesuaian antara label dan isi, yang dapat meningkatkan risiko kesalahan dalam penggunaan bahan makanan (Alamsyah & Putri, 2023). Selain itu, meskipun tersedia kartu atas untuk memantau bahan makanan yang disimpan dalam waktu lama, penting untuk memperbarui kartu tersebut secara berkala guna memastikan keamanan bahan makanan (Lutfi et al., 2019; Sari et al., 2022). Penataan yang kurang rapi juga menjadi tantangan, di mana bahan makanan masih ditumpuk-tumpuk akibat keterbatasan tempat penyimpanan, yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang (Wahyudiana et al., 2022; Wicaksani & Adriyani, 2018). Kesadaran staf terhadap pentingnya pengelolaan dry storage yang baik juga menjadi faktor krusial dalam implementasi HACCP. Penelitian oleh Nursetiowati & Dewi (2023) menunjukkan bahwa pelatihan yang baik dapat meningkatkan kepatuhan terhadap prosedur penyimpanan yang aman (Amelia, 2019). Oleh karena itu, untuk memastikan dry storage berfungsi optimal dalam mendukung keamanan pangan, diperlukan pelatihan staf secara berkala serta sistem penyimpanan yang lebih efisien.

d. Penanggalan bahan makanan (*Labelling*)

Penanggalan bahan makanan, atau labelling, adalah elemen penting dalam sistem HACCP yang memastikan bahan makanan dapat diidentifikasi dengan jelas dan dikelola dengan baik. Di Hotel T dan Y, labelling telah diterapkan pada dry storage, freezer storage, dan chiller storage, tetapi masih ditemukan ketidaksesuaian antara label dan isi penyimpanan. Ketidaksesuaian ini dapat menyebabkan kebingungan di antara staf dan meningkatkan risiko kesalahan penggunaan bahan makanan (Riaz et al., 2022; Lutfi et al., 2019). Selain itu, kurangnya kesadaran staf terhadap pentingnya labelling yang akurat juga menjadi faktor yang perlu diperbaiki (Kumar & Kapoor, 2017). Oleh karena itu, audit dan pemantauan berkala sangat penting untuk memastikan label sesuai dengan isi penyimpanan serta meningkatkan efektivitas penerapan HACCP.

Untuk meningkatkan efektivitas labelling, beberapa langkah dapat diterapkan, seperti pelatihan rutin bagi staf untuk meningkatkan pemahaman mereka terhadap prosedur labelling yang benar serta penggunaan teknologi seperti label digital yang dapat diperbarui secara otomatis. Selain itu, sistem audit internal yang dilakukan secara berkala juga dapat membantu dalam mengidentifikasi dan memperbaiki masalah labelling yang ada (Sari et al., 2022). Dengan langkah-langkah ini, diharapkan labelling dapat berfungsi secara optimal dalam mendukung keamanan pangan di dapur perhotelan..

e. Pencatatan bahan makanan

Pencatatan bahan makanan merupakan komponen penting dalam penerapan HACCP di industri perhotelan, karena membantu dalam pengelolaan persediaan serta memastikan keamanan pangan. Di Hotel T dan Y, pencatatan dilakukan secara sistematis saat bahan

makanan tiba dan dikelola oleh admin food and beverage. Observasi menunjukkan bahwa pencatatan ini sudah diterapkan dengan baik, terutama dalam penyimpanan bahan makanan kering (dry storage), dengan penggunaan kartu stok yang berfungsi untuk memantau jumlah dan jenis bahan makanan yang tersedia (Sari et al., 2022). Menurut Riaz et al. (2022), pencatatan yang akurat membantu dalam memantau alur bahan makanan dari penerimaan hingga penyajian, sehingga memudahkan identifikasi potensi bahaya yang mungkin terjadi (Lutfi et al., 2019). Namun, efektivitas pencatatan dapat ditingkatkan melalui pelatihan rutin bagi staf mengenai pentingnya pencatatan yang benar, penggunaan teknologi untuk sistem manajemen persediaan yang lebih efisien, serta audit berkala guna memastikan sistem pencatatan berjalan dengan optimal. Dengan langkah-langkah ini, hotel dapat meningkatkan efisiensi operasional serta memastikan kepatuhan terhadap regulasi keamanan pangan..

f. Kebersihan lingkungan

Kebersihan lingkungan adalah aspek fundamental dalam penerapan HACCP yang berperan dalam mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan pangan. Di Hotel T dan Y, kebersihan dapur dan area penyimpanan telah diterapkan dengan baik melalui pembersihan rutin oleh steward dan pengawasan kebersihan lingkungan yang ketat. Menurut Riaz et al. (2022), lingkungan dapur yang bersih dapat mengurangi risiko kontaminasi silang dan pertumbuhan mikroorganisme patogen yang menyebabkan keracunan makanan (Lutfi et al., 2019). Selain itu, penelitian oleh Wahyudiana et al. (2022) menunjukkan bahwa kesadaran staf dan pelatihan kebersihan dapat meningkatkan efektivitas penerapan HACCP di dapur (Wicaksani & Adriyani, 2018). Dengan praktik kebersihan yang baik, hotel tidak hanya memastikan keamanan pangan, tetapi juga meningkatkan reputasi di mata pelanggan (Kumar & Kapoor, 2017; Amelia, 2019). Oleh karena itu, menjaga kebersihan lingkungan merupakan investasi penting dalam meningkatkan kualitas dan keamanan pangan di industri perhotelan.

g. Pelatihan karyawan

Pelatihan karyawan merupakan faktor penting dalam penerapan HACCP di industri perhotelan untuk memastikan pemahaman dan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan. Di Hotel T dan Y, pelatihan HACCP hanya dilakukan satu kali sejak hotel berdiri, yang menunjukkan perlunya pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan efektivitas penerapan sistem ini. Menurut Riaz et al. (2022), pelatihan yang berkualitas dapat meningkatkan kesadaran karyawan terhadap risiko keamanan pangan dan cara pengendaliannya (Lutfi et al., 2019). Penelitian oleh Wahyudiana et al. (2022) juga menekankan bahwa pelatihan yang dilakukan secara rutin dapat meningkatkan efektivitas sistem HACCP secara signifikan (Sari et al., 2022). Oleh karena itu, pelatihan yang lebih sering, dengan pendekatan berbasis simulasi dan evaluasi, diperlukan agar karyawan dapat memahami dan menerapkan prinsip-prinsip HACCP dengan lebih baik. Selain itu, penerapan evaluasi berkala terhadap efektivitas pelatihan dapat membantu dalam meningkatkan kepatuhan dan pemahaman karyawan mengenai HACCP (Kumar & Kapoor, 2017; Wicaksani & Adriyani, 2018). Dengan meningkatkan frekuensi dan kualitas pelatihan, hotel dapat memastikan keamanan pangan tetap terjaga dan kualitas layanan semakin optimal.

2. HASIL EVALUASI PENERAPAN SISTEM HACCP DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI HOTEL T DAN Y

Evaluasi penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP merupakan penilaian terhadap kondisi penyimpanan bahan makanan dengan tujuan untuk memastikan keamanan, keselamatan, dan kualitas dari bahan makanan tersebut. Ketika melakukan evaluasi penyimpanan bahan makanan harus mematuhi pedoman atau prosedur yang telah

ditetapkan oleh suatu industri serta melaksanakan praktik sesuai dengan pendekatan HACCP. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa bahan makanan tetap aman, bersih, dan memiliki kualitas tinggi. Adapun evaluasi penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan sesuai dengan indikator yang sudah ditetapkan sebagai berikut:

a. Pengendalian suhu

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP sudah efektif. Dikatakan efektif karena pengendalian suhu di *main kitchen* Hotel sudah diterapkan sesuai prosedur yang sudah dibuat dan sesuai dengan pendekatan HACCP. Hal ini dibuktikan dengan setiap harinya dilakukan pemantauan atau pengontrolan terkait dengan suhu penyimpanan seperti *dry storage*, *cold storage*, dan *freezer storage* agar bahan makanan tetap aman dan terjaga kualitasnya.



Gambar 1. Alat ukur suhu dan kelembaban di area penyimpanan produk kering (*dry store*)

b. Penempatan dan pengaturan penyimpanan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP tidak efektif. Dikatakan tidak efektif karena dari hasil observasi ditemukan penempatan bahan makanan terutama jenis sayuran penempatannya masih di tumpuk-tumpuk dan tidak dipisah sesuai dengan jenis sayuran tersebut. Penempatan seperti ini menyimpang dari pendekatan HACCP, dengan penempatan bahan makanan yang tidak sesuai bakteri dapat dengan mudah masuk ke dalam jenis bahan makanan dan dapat berpengaruh terhadap kualitas dari jenis bahan makanan tersebut.



Gambar 2. Kondisi penataan produk di dalam Gudang penyimpanan produk kering (*dry store*)

c. Penanganan bahan makanan (Labelling)

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP kurang efektif. Dikatakan kurang efektif karena dari hasil observasi sudah ditemukan labelling pada masing-masing bahan makanan, akan tetapi labelling yang ditemukan tidak sesuai dengan jenis bahan makanan itu sendiri.

Bentuk labelling yang sesuai dengan pendekatan HACCP dapat dilihat dari masing-masing jenis bahan makanan tertulis tanggal masuk dan kadaluwarsa, serta nama jenis bahan makanan. Dengan demikian maka, *Labelling* yang diterapkan di Hotel T dan Y tidak sesuai

dengan pendekatan HACCP, hal ini terjadi karena kurangnya pemantauan atau pengontrolan terkait dengan *labelling* selain itu juga dapat mempersulit seseorang ketika membutuhkan bahan makanan tersebut.

d. Pencatatan bahan makanan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP sudah efektif. Dikatakan sudah efektif karena dalam tempat penyimpanan bahan makanan sudah tersedia kartu stok atau kartu registrasi yang bertujuan untuk mencatat keluar masuknya bahan makanan. Jadi, setiap bahan makanan datang admin food and beverage product mencatat dan begitupun sebaliknya ketika bahan makanan sudah digunakan.

e. Kebersihan lingkungan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara telah dilakukan terkait penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP sudah efektif. Dikatakan efektif karena kondisi tempat penyimpanan bahan makanan bersih dan terbebas dari debu. Setiap hari pihak steward selalu membersihkan lantai dan melakukan pemantauan atau pengawasan ketika ada genangan air di tempat penyimpanan bahan makanan steward segera membersihkannya. Kegiatan bersih-bersih ini selalu dilakukan karena semua orang sadar akan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan agar menghasilkan kualitas yang tinggi dan aman dikonsumsi.

f. Pelatihan karyawan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan terkait dengan penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP belum efektif. Dikatakan belum atau kurang efektif karena pelatihan karyawan terkait dengan HACCP hanya dilakukan sekali pada saat berdirinya hotel. Pelatihan karyawan terkait dengan HACCP harus rutin dilakukan mengingat pentingnya mencegah bahaya yang masuk ke dalam makanan. Dengan melakukan pelatihan maka karyawan atau trainee dapat mengetahui pentingnya menerapkan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan yang bertujuan untuk menjaga keamanan dan kualitas makanan yang dihasilkan.

3. PERMASALAHAN PENERAPAN SISTEM HACCP DI HOTEL T DAN Y

Berdasarkan hasil kegiatan magang yang sudah dilakukan dapat diketahui bahwa masih banyak terdapat permasalahan yang ditemui di fasilitas hotel T. Permasalahan tersebut diantaranya adalah terkait kerusakan infrastruktur bangunan dan kebersihan area dapur, kelayakan area storage, kepatuhan terhadap aturan hygiene karyawan, kalibrasi alat ukur, dan yang terakhir adalah terkait penilaian kompetensi karyawan di lingkup pemahaman aspek keamanan pangan. Sedangkan permasalahan yang ditemui di hotel Y, , diantaranya adalah kerusakan infrastruktur bangunan, kalibrasi alat ukur, kebersihan tempat penyimpanan sampah basah, efektivitas program sanitasi karyawan yang masih belum sesuai standar, penerapan penyimpanan makanan di lemari pendingin yang masih belum sesuai kaidah keamanan pangan, dan yang terakhir terkait konsistensi pengecekan suhu di tahap kritis proses produksi makanan. Permasalahan-permasalahan tersebut akan dibahas secara rinci pada table berikut ini.

4. UPAYA HOTEL MENGATASI PERMASALAHAN TERKAIT PENERAPAN SISTEM HACCP

Beberapa masalah terkait penerapan HACCP di Hotel T adalah kondisi infrastruktur yang mengalami kerusakan di beberapa bagian, Pengendalian alat ukur yang belum optimal, penanganan limbah terkait penyimpanan sampah di area tempat sampah basah,

penyimpanan bahan makanan dimana suhu produk yang disimpan di area penyimpanan dingin (*chiller* dan *freezer*), suhu produknya tidak sesuai standar. Ketidkasesuaian lainnya adalah penerapan personel hygiene yang belum optimal dan pelaksanaan pelatihan karyawan terkait materi keamanan pangan belum dilengkapi dengan evaluasi peserta pelatihan untuk mengukur kompetensi peserta setelah menerima materi pelatihan. Untuk mengatasi beberapa ketidaksesuaian tersebut, manajemen hotel T melakukan beberapa perbaikan diantaranya adalah memperbaiki lantai keramik dan dinding retak di area *main kitchen*, sehingga tidak ada lagi potensi akumulasi debu dan hama bersarang di gompalan keramik dan retakan dinding. Terkait monitoring peralatan, hotel memasukkan thermometer *chiller freezer* ke dalam jadwal tahunan kalibrasi alat, sehingga waktu kalibrasi alat ukur yang digunakan di hotel akan selalu termonitor. Kendala penerapan sistem HACCP yang lain terkait penyimpanan bahan makanan adalah tidak tercapainya suhu produk saat disimpan pada area penyimpanan berpendingin (*chiller* dan *freezer*), untuk mengatasi hal ini, hotel melakukan perbaikan instalasi alat sehingga pengukuran alat pengukur suhu di tempat penyimpanan dingin sesuai standar, yaitu suhu produk di *chiller* maksimum 5°C, dan suhu produk beku maksimum -18°C .

Terkait penerapan persnal hygiene yang masih belum optimal, hotel akan melakukan refresh training kepada seluruh staf *kitchen* berkaitan dengan standar penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) di area produksi (*kitchen*). Kendala lainnya adalah terkait ketidaksesuaian evaluasi pelatihan untuk mengukur kompetensi karyawan. Untuk mengatasi hal ini, hotel akan memasukkan parameter metode evaluasi pelatihan ke dalam prosedur pelatihan karyawan, dimana di dalamnya ditetapkan bahwa setiap pelatihan yang berkaitan dengan keamanan pangan, akan dilakukan pre-test (test sebelum pelatihan) dan post test (test setelah pelatihan), pada prosedur tersebut juga akan ditetapkan batas minimal nilai pelatihan yang harus dicapai oleh setiap peserta pelatihan, dan tindaklanjut yang dilakukan jika hasil pelatihan tidak sesuai dengan standar nilai yang telah ditetapkan.

Adapun masalah yang muncul di hotel Y terkait penerapan sistem HACCP yaitu terdapat ketidaksesuaian yang sama dengan hotel T, misalnya terkait fasilitas dan dokumen pengecekan yang digunakan oleh hotel. Ketidaksesuaian yang berbeda yaitu adanya penanganan produk yang berpotensi menimbulkan kontaminasi terhadap produk yang berkaitan, untuk ketidaksesuaian ini hotel melakukan briefing terhadap staff kitchen mengenai cara menangani produk selama penyimpanan, cara produksi di kitchen, sampai ke proses penyajian di restoran, agar tidak menimbulkan kontaminasi terhadap produk. Ketidaksesuaian lainnya yang ditemukan di hotel Y adalah terkait konsistensi pengisian form monitoring pengendalian proses kritis, terkait hal tersebut hotel melakukan sosialisasi ulang terhadap penanggung jawab proses untuk setiap aktivitas monitoring di kitchen.

Berkaitan dengan penyelesaian ketidaksesuaian-ketidaksesuaian di atas, *Chef* sebagai ketua tim keamanan pangan mempunyai tugas untuk menambah wawasan melalui training HACCP yang akan diberikan kepada setiap karyawan atau staf yang dirasa kurang paham tentang pentingnya pengendalian bahaya yang sesuai dengan prinsip HACCP melalui refresh training yang akan dilakukan berkolaborasi dengan departemen Sumber Daya Manusia (HRD).

Selain itu, perbaikan fasilitas dan monitoring kelayakan peralatan juga akan menjadi fokus hotel agar penerapan sistem HACCP dapat optimal dan kualitas keamanan pangan untuk seluruh makanan hotel terjaga dan aman untuk dikonsumsi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan penerapan Sistem HACCP di Hotel T dan Y, dapat ditarik kesimpulan bahwa ketidaksesuaian yang ditemukan terkait penerapan sistem HACCP di Hotel T & Y yang ditemukan adalah sebagai berikut kerusakan di beberapa bagian infrastruktur bangunan hotel terutama di area produksi misalnya terkait kondisi bangunan yang berpotensi sebagai akses masuknya serangga atau binatang masuk ke dalam fasilitas *main kitchen* ataupun menyebabkan akumulasi debu dan kotoran. Selain itu ditemukan pula ketidaksesuaian terkait pemeliharaan dan monitoring alat ukur yang belum optimal, hal ini dibuktikan dengan adanya alat ukur di area kitchen yang terlewat untuk dikalibrasi serta masih ditemukannya ketidakkonsistenan pengendalian proses-proses kritis.. Untuk aspek personel hygiene dan penanganan produk masih ditemukan ketidakkonsistenan penerapannya di lapangan.

Cara penanganan produk yang masih berpotensi menyebabkan kontaminasi silang terdapat produk atau menyebabkan produk rusak, yaitu terkait suhu penyimpanan yang tidak sesuai standar Sedangkan terkait pengendalian proses kritis masih ditemukannya ketidakkonsistenan pengecekan monitoring yang belum konsisten. Untuk aspek pengecekan kompetensi personel dengan lingkup keamanan pangan, hotel belum metode evaluasi pelatihan untuk mengukur peningkatan kompetensi karyawan setelah mendapatkan pelatihan.

Upaya hotel untuk mengatasi permasalahan-permasalahan di atas diantaranya adalah mendorong manajemen hotel untuk menganggarkan biaya untuk perbaikan infrastruktur bangunan hotel terutama area kitchen dan penyimpanan produk makanan dan perbaikan instalasi peralatan untuk mengatasi suhu produk di area penyimpanan dingin agar sesuai standar, memastikan alat ukur yang digunakan di hotel status kalibrasinya selalu terkini (update), melakukan refresh training kepada karyawan kitchen terkait personal hygiene dan penanganan produk, dan terakhir yaitu melakukan departemen food & beverage melakukan kolaborasi dengan departemen Sumber Daya Manusia (HRD) untuk meurumuskan metode evaluasi kompetensi karyawan

DAFTAR PUSTAKA

- Arisandi, K. D. 2019. Implementasi *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel Kusumawardhani Y. 2021. Analisis Manajemen Risiko Berbasis ISO 31000;2009 Pada Model Optimasi Pengembangan Destinasi Wisata Spiritual. *Jurnal Sosial Humaniora*, 10(1): 28-39.
- Dandi, D. 2022. Evaluasi Penerapan *Hazard Analysis and Critical Point (HACCP)* Pada Produksi Rendang Asese
- Handoko, R. T. 2022. Analisis *Hygiene* Dan Sanitasi Pengolahan Ikan Bakar Wisata Kuliner Blimbingsari Banyuwangi Melalui Pendekatan HACCP.
- Irawan, H. D. 2023. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*.
- Muhandri, T. dan D. Kadarisman. 2008. Sistem Jaminan Mutu Pangan. Bogor. IPB Press.
- Narada. 2021. HACCP Untuk Pengamanan Pangan Dan Penyimpanan Bahan Makanan dengan Pendekatan HACCP.
- Novfiantika. 2021. Evaluasi Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Point) Pada Produksi Keripik Pisang Muli Di UD. Panda Alami Pesawaran Lampung.

- Novianti, A. 2019. Implementasi Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cafe And Rest Area Gumitir Kabupaten Jember.
- Ponda, H. 2018. Penerapan HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule Di PT. Mayora Indah TBK.
- Sarasati, N. &. 2020. Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* dan Rancangan HACCP Pada Proses Produksi Sambal Cumi di Waroeng Spesial Sambal
- Setiarto, R. H. 2020. Konsep HACCP, Keamanan, Higiene Dan Sanitasi Dalam Industri Pangan. Bogor.
- Tirtawati, D., Fanani, M. Z. ., Jumiono, A., & Haris, H. . (2024). Pelaksanaan Pengawasan Keamanan Pangan pada Penerbitan Izin Edar P-IRT di Dinas Kesehatan Kabupaten Tangerang . Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 6(1), 96–103. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.10844>
- Widianto, T. 2018. Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di *Main Kitchen* Hotel Ibis.
- Winarno, FG. 20004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta