

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah sebuah bangunan, atau perusahaan yang menyediakan sebuah jasa akomodasi. Umumnya jasa yang di tawarkan di hotel biasanya berupa penginapan, akan tetapi masih banyak lagi produk lain yang di tawarkan. Seperti berbagai macam makanan dan minuman, yang dimana seluruh fasilitasnya di peruntukkan kepada pengunjung yang menginap.

Hotel merupakan tempat menginap yang terdiri dari beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu tertentu dan menyediakan beragam macam pilihan makanan dan minuman untuk para tamunya (Parantika, 2022).

Food and Beverage Product adalah salah satu bagian divisi hotel yang memiliki tugas mengelola bahan makanan mentah menjadi makanan siap untuk di sajikan mulai dari *appetizer, soup, main course, dan dessert*. Bertanggung jawab penuh dengan makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen. f&b product merupakan titik terakhir makanan di olah maka dari itu, HACCP sangat penting untuk menjaga keamanan suatu produk.

Seiring dengan kemajuan zaman, makanan dan minuman yang lezat saja tak cukup bagi tamu. Makanan dan minuman yang memenuhi kebutuhan gizi serta di konsumsi merupakan hal yang diutamakan bagi tamu. Namun, masalah keamanan pangan di Indonesia belum menjadi perhatian utama. Sebagai upaya untuk mengatasi masalah ini dan memenuhi kebutuhan tamu akan keamanan pangan.

restoran hotel memiliki prosedur yang benar dalam menangani makanan dan minuman. Setiap bahan makanan dapat menjadi penyebab masalah Kesehatan. Bahan makanan dapat terkontaminasi sejak dari proses awal, pengemasan, pengiriman, penerimaan, penyimpanan, sampai pada sesaat sebelum dimakan.

Standard operasional prosedur adalah serangkaian instruksi yang berkaitan dengan tindakan mulai dari proses hingga hasil untuk menyelesaikan suatu pekerjaan untuk mendapatkan hasil yang lebih efektif. Hotel Mercure Makassar telah menerapkan SOP terkait HACCP pada olahan ayam seperti pastikan ayam dalam keadaan fresh, simpan ayam di wadah dan catat tanggal masuk barang, simpan ayam di bawah 5 derajat Celsius, apabila daging mau digunakan cuci dengan air mengalir sampai bersih, dan gunakan sistem FIFO dalam pengontrolan bahan. Namun di Hotel Mercure Makassar masih sering terjadi komplain pada makanan yang bahannya terbuat dari ayam.

Hotel Mercure Makassar memiliki beberapa menu dengan bahan olahan ayam seperti, ayam palekko, ayam bakar, ayam kecap dan masih banyak lagi. Perlunya lebih memperhatikan lagi implementasi HACCP pada pengolahan ayam di hotel Mercure Makassar, dikarenakan melihat kondisi pada bagian butcher hotel yang kurangnya kesadaran akan kebersihan sehingga sangat memungkinkan terjadinya kontaminasi dan potensi bahaya pada ayam.

Pengawasan pangan yang mengandalkan pada uji produk akhir tidak dapat mengimbangi kemajuan yang pesat dalam industri pangan, dan tidak dapat menjamin keamanan makanan yang beredar di pasaran. Pendekatan tradisional yang selama ini dilakukan dapat dianggap telah gagal untuk mengatasi masalah tersebut. Oleh karena itu, sebuah hotel menerapkan sistem Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk menjamin mutu dan keamanan pangan bagi tamu. Pada saat ini, *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dianggap sebagai pendekatan ilmiah yang paling efektif dalam mengendalikan bahaya-bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik yang ada dalam rantai pangan. HACPP dinilai mampu memberikan jaminan keamanan pangan yang lebih baik ketimbang sistem pengawasan mutu konvensional. HACCP dijelaskan oleh Sugiono sebagai peranti atau sarana untuk melakukan penilaian terhadap suatu bahaya kemudian menetapkan sistem pengendalian bahaya tersebut yang memfokuskan pada pencegahan bahaya yang teridentifikasi tersebut, dan bukan mengandalkan sebagian besar pada pengujian terhadap produk akhir (2013:36). Dengan kata lain, sistem ini menitik beratkan pada pengawasan dari awal bahan pangan tersebut diproduksi oleh vendor,

diterima oleh hotel, disimpan, diolah, dan sesaat sebelum makanan dikonsumsi oleh tamu sebagai tindakan pencegahan agar makanan tak terkontaminasi bahaya (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Food and Beverage Product tempatnya yang besar, peralatannya yang beragam, dan banyaknya pekerja yang bekerja pada bagian *f&b product*. HACCP pada *kitchen* diterapkan secara menyeluruh, mulai dari kebersihan dan kesehatan personal, kebersihan area kerja serta peralatan masak, dan tentu pada pengolahan bahan makanan sampai siap disantap oleh tamu. Namun, keberhasilan *kitchen* dalam menjamin keamanan pangan tidak terlepas dari kerjasama bagian lain seperti, bagian *Receiving* sebagai filter awal dalam proses penerimaan bahan makanan sesuai standar HACCP, bagian *Store*, bagian *Engineering* dalam *me-maintenance walk-in chiller/freezer*, serta bagian *FB Service* dalam menyajikan makanan.

Ayam merupakan hewan bersayap berkaki dua, berparuh dan berbulu yang menghasilkan telur, selain daging ayam yang dapat diolah telurnya juga dapat diolah untuk lauk makanan dan pembuatan kue. Ayam paling banyak diminati untuk dijadikan lauk buat makan selain rasanya yang enak memiliki kandungan protein yang bagus. Protein yang terdapat pada daging ayam selain baik bagi tubuh daging ayam juga memiliki kandungan asam amino yang esensial yang tidak diproduksi dalam tubuh. Tetapi alangkah baiknya mengkonsumsi ayam diberi jarak karena tidak baik bagi tubuh jika mengkonsumsi tiap hari. Mengapa kebanyakan orang mengkonsumsi daging ayam karena rasanya yang enak dan memiliki banyak manfaat tetapi dengan manfaat yang banyak juga pasti bisa menimbulkan penyakit Ketika kita terlalu sering mengkonsumsinya.

Pentingnya HACCP dalam pengolahan ayam terletak pada fakta bahwa ayam dapat menjadi sumber berbagai penyakit menular yang berbahaya bagi manusia, termasuk *Salmonella* dan *Campylobacter*. Kedua jenis bakteri ini dapat ditemukan pada ayam yang belum diolah dengan baik dan dapat menyebabkan keracunan makanan pada konsumen yang memakannya.

Ayam selain diolah menjadi lauk buat makan, ayam juga diolah untuk isian roti dan topping roti. Ayam diolah menjadi abon selama proses pengolahan dengan

mengikuti SOP hotel yang telah ditetapkan. Maka dari itu Implementasi HACCP sangat penting dalam meminimalkan terjadinya kontaminasi pada makanan yang dapat menimbulkan bahaya pada konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Salah satu faktor yang dapat menimbulkan rasa percaya pada konsumen akan mutu dan pelayanan kebersihan pada proses pengolahan dan dapur. Karena baik dan tidaknya hotel itu di lihat dari mutu dan kualitas makanan yang di sajikan. Maka dari itu pengelola hotel harus memperhatikan bahwa betapa pentingnya Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) karyawan dapur khususnya. Apabila HACCP di terapkan yang dapat keuntungannya juga adalah karyawan dan tamu hotel yang menikmati, salah satunya keuntungan yang di dapat mengurangi komplain dari tamu dan menghindari terjadinya keracunan makanan. Sayangnya pada hotel Mercure Makassar masih sering terjadi komplain oleh konsumen walaupun telah menerapkan SOP terkait HACCP pada olahan ayam.

Dengan melihat arti pentingnya HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Points*), penulis merasa tertarik mengambil judul “**Implementasi HACCP Pada Olahan Ayam di Hotel Mercure Makassar**” dalam penulisan proyek akhir ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah yang diuraikan di atas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengolahan ayam di hotel Mercure Makasar ?
2. Bagaimana Implementasi HACCP pada olahan ayam di Hotel Mercure Makassar?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka adapun tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu :

1. Untuk mengetahui pengolahan ayam di hotel Mercure Makasar.
2. Untuk Mengetahui Implementasi HACCP pada olahan ayam di Hotel Mercure Makassar.

Batasan masalah yang akan diteliti yaitu mengenai implementasi HACCP pada olahan ayam serta dampak dari mengkonsumsi ayam yang telah terkontaminasi.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Industri

1. Hasil dari penelitian ini diharapkan untuk memotivasi karyawan ataupun anak magang hotel, selalu memperhatikan HACCP pada olahan ayam di hotel Mercure Makassar.
2. Sebagai masukan atau rekomendasi untuk lebih memperhatikan implementasi HACCP pada olahan ayam.

1.4.2 Kegunaan Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rasa percaya kepada pemerintah, dan selalu mendukung kegiatan yang dilakukan terutama keamanan pada produk yang dihasilkan.

1.4.3 Kegunaan Konsumen

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah pembelajaran bagi para konsumen dalam memilih sebuah makanan untuk dikonsumsi, dan dengan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan pada konsumen.