

## ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam operasional dapur hotel, mengingat dapur menjadi pusat produksi makanan yang rentan terhadap risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik. Untuk itu, sistem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) hadir sebagai pedoman internasional yang bertujuan mencegah bahaya sejak tahap penerimaan bahan baku hingga distribusi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas penerapan HACCP di lingkungan dapur hotel serta menilai sejauh mana prinsip-prinsip HACCP berpengaruh terhadap peningkatan keamanan pangan dan efisiensi operasional. Metode yang digunakan adalah penelitian deskriptif-kualitatif dengan pendekatan *Systematic Literature Review* (SLR), melalui telaah 11 literatur relevan yang terbit pada rentang 2015-2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan HACCP sangat dipengaruhi oleh pelatihan staf dapur, monitoring titik kendali kritis (CCP), dokumentasi prosedur, serta dukungan manajemen. Penerapan sistem ini terbukti efektif dalam menekan potensi kontaminasi, menjaga kualitas makanan, serta meningkatkan efisiensi kerja dapur hotel. Dengan demikian, HACCP bukan sekadar kewajiban regulatif, melainkan strategi manajemen yang berperan penting dalam menjamin keamanan pangan sekaligus memperkuat daya saing hotel melalui peningkatan kepuasan tamu.

Kata Kunci: HACCP, Operasional Dapur, SLR