

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Departemen *Food and Beverage* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel. Food and beverage product biasanya dipimpin oleh seorang chef, namun tidak semuanya seperti itu. Untuk perusahaan yang terhitung menengah ke bawah, struktur organisasinya pun sederhana karena hanya memiliki karyawan yang terbatas pula (Wulansari & Hakim, 2019).

Sebagai indikator yang tidak bisa terpisahkan dengan Departemen *Food and Beverage*, salah satu pilar penting dalam operasional pelayanan adalah bagian dapur (*kitchen*). Dapur merupakan salah satu tempat dimana para koki menyiapkan dan membuat makanan yang akan dijual kepada tamu lewat restoran di hotel eksklusif layanan kamar (Widyarini et al., 2022). Menurut (Widyarini et al., 2022) mengutip dari buku *Tourism Industry* (Sihite, 2000) mengemukakan bahwa fungsi kitchen adalah: Dapur sebagai tempat segala kegiatan memasak dihotel, Dapur sebagai tempat untuk eksperimen untuk menghasilkan resep- resep baru, Dapur sebagai alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengelolaan makanan dan penyajiannya. Berdasarkan fungsinya, dapur di bedakan atas dapur kecil, besar, dan menengah. Besar atau kecil dapur tergantung pada tingkat kegiatan dan besar kecil hotelnya. Sebutan untuk organisasi dapur adalah *kitchen brigade* yakni *small brigade* atau dapur kecil, *medium brigade* atau dapur sedang dan *large brigade* atau dapur besar. Pada hotel kecil, *small brigade* yang di pimpin seorang *chef cook* sudah cukup memadai. Kebanyakan hotel di darat menggunakan medium brigade, yang seksinya dibagi jadi *hot kitchen* dan *cold kitchen* saja (Huda & Nurcahyo, 2015). Dapur menjadi peran penting dalam operasional hotel, sebagai pusat produksi makanan untuk restoran, layanan kamar atau acara penting lainnya seperti *wedding* dan rapat. Kualitas makanan hotel seperti kebersihan, keindahan, dan rasa yang disajikan menjadi indikator penting dalam penilaian kepuasan tamu hotel. Dalam operasionalnya, dapur hotel memiliki sistem kerja yang kompleks dan terstruktur. Mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian semuanya harus dilakukan secara profesional, higienis, dan efisien. Oleh karena itu, hotel sendiri mempunyai pedoman penting untuk pelaksanaan operasional, yang dikenal sebagai Sistem Manajemen Keamanan Pangan (Purwanto et al., 2021)

Sistem Manajemen Keamanan Pangan merupakan sistem yang komprehensif. Dalam penerapannya, sistem ini mencakup banyak hal dan berkaitan erat dengan teknologi pangan, higiene, sanitasi, gizi, dan lain sebagainya. Secara makro, sistem manajemen keamanan pangan mencakup aspek yang sangat luas dan rumit, seperti misalnya sistem pengawasan dan pengendalian (*surveilans*), analisis risiko, dan regulasi yang tidak saja di tingkat pemerintah lokal, tetapi juga di tingkat antarnegara dan lembaga internasional seperti WHO dan FAO (Standar & Indonesia, 2024). Secara mikro, sistem keamanan pangan berada pada lingkup aplikasi di industri pengolahan pangan. Sistem keamanan pangan pada tingkat ini cakupannya juga luas dan rumit, karena ke ragaman sifat bahan baku dan jenis produk olahan

yang sangat beragam dari yang sangat rumit dan berisiko tinggi, seperti misalnya produk olahan hasil ternak (susu, telur, daging, dan lain sebagainya) oleh industri berskala besar, sampai pada produk yang berisiko relatif rendah, seperti misalnya produk olahan sirup, makanan ringan, dan sebagainya yang diolah dalam skala industri kecil menengah (IKM) (Surono et al., 2016)

Keamanan pangan merupakan suatu keharusan yang diterapkan pada setiap pelaku usaha, terutama di dalam hotel. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diterapkan demi mengupayakan pencegahan produk pangan dari kemungkinan kontaminasi bahaya biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Pemerintah, 2019). Model sistem manajemen keamanan pangan yang paling lengkap dikenal adalah HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Sistem HACCP atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis merupakan suatu pendekatan ilmiah, rasional, dan sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya. HACCP ditujukan untuk mencegah bahaya-bahaya yang sudah diketahui bahaya fisik, biologi, dan kimia serta mengurangi risiko terjadinya bahaya dengan melakukan pengendalian pada setiap titik kritis dalam proses produksi (dari tahap produksi bahan baku, pengadaan dan penanganan bahan baku, pengolahan, distribusi hingga konsumsi produk jadi (Surono et al., 2016). Berfokus pada pencegahan, HACCP dapat membantu perubahan termasuk merancang peralatan dan prosedur pengolahan. HACCP adalah suatu sistem kontrol dalam upaya pencegahan terjadinya bahaya yang didasarkan atas identifikasi titik pengendalian kritis CCP di dalam setiap tahapan penanganan/pengolahan dimana kegagalan dapat menyebabkan bahaya (Vatria, 2022).

Sistem ini secara sistematis, bertugas untuk mengidentifikasi, evaluasi dan mengendalikan bahaya yang dapat terjadi selama proses produksi makanan. Tujuan dasar sistem HACCP adalah untuk menunjukkan letak potensi bahaya yang berasal dari makanan yang berhubungan dengan jenis bahan pangan yang diolah oleh perusahaan pengolah makanan dengan tujuan untuk melindungi kesehatan konsumen (Citraresmi & Putri, 2019). Prinsipnya masyarakat berhak untuk mengharapkan makanan yang mereka makan aman dan layak untuk dikonsumsi (Beno et al., 2022). Untuk bisa menjalankan operasional dapur pada hotel, dapur hotel harus dapat memenuhi 7 prinsip dalam buku panduan pada HACCP, yaitu: 1) analisis bahaya, 2) penentuan titik kendali kritis, 3) penetapan batas kritis, 4) menetapkan prosedur monitoring, 5) menetapkan tindakan koreksi, 6) menetapkan prosedur verifikasi, 7) mengembangkan sistem dokumentasi dan pencatatan (Codex Alimentarius, 2020).

Beberapa hotel berbintang yang ada di Indonesia, khususnya di Kota Bandung, percaya bahwa reputasi dan citra baik perusahaan pada standar pelayanan dan operasional sudah cukup untuk menjamin keamanan pangan. Dikutip dari buku pedoman BPOM RI (Widiatmika, 2015), faktanya sebaliknya yang ada di dapur belum sepenuhnya terealisasi, contohnya sebagai berikut:

1. Tidak semua staf dapur memiliki pemahaman tentang HACCP
2. Proses identifikasi *critical control points* dan pengawasannya masih dianggap hal yang tidak krusial.
3. Jarang atau tidak adanya dokumentasi rutin terkait suhu ruang penyimpanan, sistem F.I.F.O, dan juga sanitasi peralatan operasional

dapur.

4. Minimnya pemerhatian terhadap kemungkinan *cross-contamination* pada produk makanan dengan peralatan operasional.

Sejauh ini, beberapa penelitian terdahulu telah membahas tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP, tetapi hanya membahas kasus pada setiap sektor, tidak menyeluruh dan mendalam tentang HACCP. Contohnya, (Citraresmi & Putri, 2019) yang membahas tentang penerapan HACCP pada proses produksi wafer roll. Selanjutnya, (Wahyu et al., 2024) meneliti bagaimana efektivitas dari penerapan 7 prinsip HACCP pada proses pengolahan udang beku, dan penelitian oleh (Leuw & Widiawan, 2017) yang menerapkan HACCP untuk meningkatkan kualitas produk pangan ternak.

Oleh karena itu, penelitian tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP ini dibuat karena mengingat dapur hotel merupakan pusat produksi makanan yang berisiko tinggi terhadap kontaminasi bahaya biologis, kimia, dan fisik. Sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) hadir sebagai standar internasional yang dirancang untuk mencegah potensi bahaya dalam proses pengolahan makanan secara sistematis. Dengan mengkaji integritas antara implementasi prinsip-prinsip HACCP dan operasional dapur, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran dengan jelas dan dapat menjadi acuan untuk mengimplementasikan HACCP di dapur hotel. Selanjutnya, temuan dari penelitian ini juga dapat menjadi masukan untuk setiap pelaku industri pangan terutama dapur hotel dalam menyusun langkah-langkah perbaikan, khususnya dalam kualitas pengolahan makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Menyusun pertanyaan yang spesifik terkait hasil inovasi atau penelitian yang telah dibahas pada latar belakang. Umumnya ditulis dalam bentuk susunan kalimat pertanyaan yang merumuskan adanya permasalahan yang perlu diteliti.

1. Bagaimana efektifitas penerapan HACCP di lingkungan dapur hotel?
2. Bagaimana prinsip-prinsip HACCP mampu berpengaruh dalam meningkatkan keamanan pangan dan efisiensi operasional pada dapur hotel?

1.3 Tujuan Penelitian

Menjelaskan hasil yang akan dicapai dalam inovasi atau penelitian dan menjawab rumusan masalah.

1. Menganalisis bagaimana efektivitas penerapan HACCP di lingkungan dapur hotel.
2. Menganalisis seberapa besar prinsip-prinsip HACCP dapat berpengaruh terhadap peningkatan keamanan pangan dan operasional pada dapur hotel.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini secara teoritis, bermanfaat dalam memberikan wawasan tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP, dimana konsep ini sangat penting dalam industri hotel khususnya di dapur. Dengan membahas keterikatan dapur dan peran HACCP pada dapur hotel, penelitian ini menunjukkan bagaimana konsep ini bisa berpengaruh dalam operasional dapur hotel dan peningkatan kualitas HACCP di dapur hotel. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi pada studi lain yang berfokus pada persoalan HACCP di industri hotel, sehingga dapat membantu dalam memberikan wawasan terkait Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP di dapur hotel. Lebih dari itu, penelitian ini juga memberikan pemahaman tentang bagaimana pentingnya HACCP (*Hazar Analysis and Critical Control Points*) berperan dalam menjadi pedoman operasional di dapur hotel.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini memiliki manfaat di lapangan terutama pada implementasi prinsip-prinsip HACCP di dapur hotel. HACCP mengendalikan operasional dapur hotel mulai dari penerimaan bahan baku, proses pembuatan makanan, dan juga distribusi makanan kepada konsumen dengan tujuan mengurangi bahaya biologis, kimia, dan benda-benda berbahaya yang dapat mengkontaminasi makanan dan berdampak bagi kesehatan konsumen, serta untuk meningkatkan kualitas bahan baku, dan makanan.