

Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP di Dapur Hotel

1st Muhamad Farhan Ramadhan
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
farhanmramd@gmail.com

2nd Vany Octaviany
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
vanyoctaviany@telkomuniversity.ac.id

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— Keamanan Pangan, HACCP, Operasional Dapur, Literature Review

I. PENDAHULUAN

Departemen Food and Beverage memiliki peran sentral dalam industri perhotelan karena bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman bagi tamu. Salah satu pilar utamanya adalah dapur (*kitchen*), yang berfungsi sebagai pusat produksi makanan untuk restoran, layanan kamar, maupun acara khusus. Kualitas makanan yang dihasilkan—baik dari rasa, kebersihan, maupun penyajian—menjadi tolok ukur utama kepuasan tamu serta citra hotel [1], [2]. Dalam praktiknya, operasional dapur hotel bersifat kompleks dan terstruktur, mencakup perencanaan menu, pengadaan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian makanan, sehingga menuntut standar profesionalisme, higienitas, dan efisiensi tinggi [3], [4].

Untuk menjamin mutu dan keamanan pangan, hotel perlu menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan

(FSMS) yang komprehensif. Model yang paling banyak digunakan adalah *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), yaitu sistem berbasis sains yang dirancang untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan potensi bahaya biologis, kimia, maupun fisik dalam setiap tahapan produksi makanan [5], [6].

Penerapan HACCP di dapur hotel terbukti mampu meningkatkan keamanan pangan sekaligus efisiensi operasional, meskipun masih ditemui kendala seperti rendahnya pemahaman staf, lemahnya monitoring *critical control points* (CCP), dan minimnya dokumentasi [7], [8].

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas implementasi *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) di dapur hotel, serta menilai dampak dari pengaruh penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) terhadap peningkatan kualitas keamanan pangan dan efisiensi operasional dapur hotel [6], [9].

II. KAJIAN TEORI

A. Manajemen Kualitas Total

Total Quality Management (TQM) adalah pendekatan manajemen modern yang menekankan perbaikan berkelanjutan melalui pengendalian mutu, keterlibatan karyawan, kerja sama tim, serta pemenuhan kebutuhan pelanggan [10]. Dalam konteks perhotelan, khususnya dapur hotel, TQM menggeser pola pengelolaan dari reaktif menjadi proaktif dalam menjaga keamanan pangan [11]. Prinsip-prinsip TQM sejalan dengan ISO 22000:2018 dan HACCP yang mengedepankan manajemen risiko, keterlibatan seluruh tim, dan budaya kerja disiplin [12]. Unsur utama TQM mencakup fokus pada pelanggan, obsesi terhadap kualitas, pendekatan ilmiah, komitmen jangka panjang, kerja sama tim, perbaikan berkesinambungan, pendidikan dan pelatihan, kebebasan terkendali, kesatuan tujuan, serta keterlibatan karyawan [13]. Penerapan TQM terbukti memberi manfaat seperti peningkatan mutu produk, efisiensi, profitabilitas, dan daya saing organisasi. Namun, kegagalan dapat terjadi akibat lemahnya kepemimpinan, penyebaran proses yang tidak

menyeluruh, pendekatan dogmatis, harapan berlebihan, hingga pemberdayaan premature [14].

B. Sistem Manajemen Keamanan Pangan

Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS) merupakan pedoman penting dalam operasional dapur hotel yang bertujuan mencegah bahaya mulai dari produksi hingga penyajian makanan. FSMS bersifat menyeluruh karena mencakup kebijakan perusahaan, tanggung jawab manajemen, pelatihan karyawan, audit internal, pencatatan, serta perbaikan berkelanjutan untuk membangun budaya kerja yang berorientasi pada keamanan pangan [15]. Terdapat sembilan standar utama yang diakui GFSI, yaitu GMP, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS, SMKPO, IFS, SQF, GAP, dan HACCP [16]. Setiap standar memiliki peran spesifik, mulai dari memastikan higienitas produksi (GMP), membangun sistem global terpadu (ISO 22000, FSSC 22000), hingga pengendalian risiko berbasis HACCP [16]. Penerapan FSMS terbukti memberi manfaat strategis seperti peningkatan kesehatan dan keselamatan konsumen, kepuasan pelanggan, pengakuan sertifikasi internasional, pencegahan kontaminasi, hingga peningkatan efisiensi dan daya saing organisasi [12].

C. Hazard Analysis and Critical Control Points

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) adalah sistem manajemen keamanan pangan berbasis sains yang berfokus pada pencegahan bahaya biologis, fisik, dan kimia dalam rantai produksi makanan [17]. HACCP bekerja dengan mengidentifikasi titik kendali kritis (CCP) dan program prasyarat operasional (OPRP) sebagai langkah pengendalian risiko [12]. Penerapan HACCP dilakukan melalui 12 langkah, terdiri dari 5 tahap awal (pembentukan tim, deskripsi produk, identifikasi tujuan penggunaan, diagram alir produksi, dan verifikasi alur produksi) serta 7 prinsip utama, yaitu analisis bahaya, penentuan CCP, penetapan batas kritis, pemantauan, tindakan koreksi, pencatatan, dan verifikasi data [12], [16]. Implementasi HACCP memberikan manfaat besar, di antaranya meningkatkan keamanan pangan, membuat proses lebih efisien, penggunaan sumber daya lebih efektif, menekan penarikan produk, mendukung kepatuhan regulasi, memperkuat perdagangan internasional, serta meningkatkan kepercayaan konsumen [18].

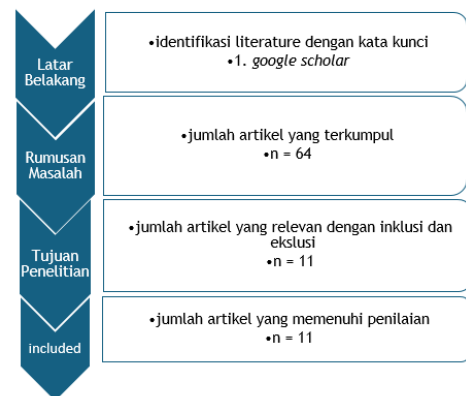
III. METODE

A. Objek Penelitian

Objek penelitian yang dibahas dalam penelitian ini adalah HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), mulai dari pengertian umum, langkah awal dan prinsip pada implementasi HACCP, dan manfaat pada implementasi HACCP. Penelitian ini memfokuskan pada implementasi prinsip-prinsip HACCP di dapur hotel, agar menjadi suatu pedoman acuan yang penting dalam operasional dapur hotel. Menggunakan metode deskriptif-kualitatif, penelitian ini tidak hanya mengidentifikasi bagaimana HACCP dapat diimplementasikan dengan baik, akan tetapi menjadi faktor pendorong dalam meningkatkan kualitas dapur hotel dan pelayanan guna mendapatkan dan menjaga citra baik hotel. Dengan demikian, HACCP menjadi objek penelitian yang

strategis untuk mengevaluasi efektivitas sistem pengendalian mutu dan keamanan pangan di dapur hotel.

B. Desain Penelitian



Gambar 1
(A)

Dalam penelitian ini, analisis data dilakukan dengan pendekatan *Systematic Literature Review (SLR)*. Prosesnya dimulai dengan mengumpulkan artikel dan *e-book* yang relevan menggunakan kata kunci *Total Quality Management (TQM)*, *Food Safety Management System (FSMS)*, dan *HACCP* melalui *Google Scholar*. Dari pencarian tersebut, terkumpul sebanyak 64 artikel. Artikel yang digunakan terbit dengan rentang waktu 2015 hingga 2025, membahas langsung topik HACCP atau sistem manajemen keamanan pangan, serta berasal dari jurnal terakreditasi atau *e-book* ilmiah. Setelah proses seleksi, diperoleh 11 artikel yang paling relevan untuk dianalisis. Data yang terkumpul kemudian diolah dalam bentuk tabel matriks, berisi informasi seperti judul penelitian, penulis, metode, serta hasil yang diperoleh. Selanjutnya, peneliti membandingkan setiap temuan, mencari persamaan, perbedaan, faktor pendukung, dan tantangan yang dihadapi dalam penerapan HACCP. Dari analisis ini dihasilkan gambaran yang lebih utuh dan mendalam, sehingga dapat menjadi rujukan bagi penerapan HACCP di dapur hotel secara lebih efektif.

C. Jenis Penelitian

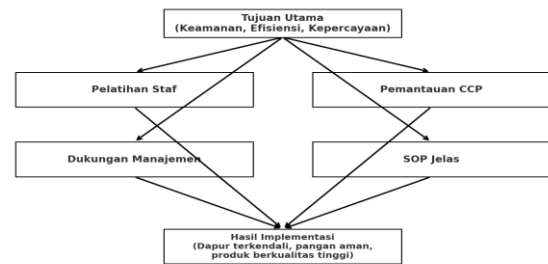
Jenis penelitian ini adalah deskriptif-kualitatif dengan mendeskripsikan berbagai sistem yang berhubungan dengan operasional dapur hotel dan keamanan pangan, dimulai dari pengertian umum *Total Quality Management (TQM)*, Sistem Manajemen Keamanan Pangan, dan HACCP. Selanjutnya menganalisis penemuan secara mendalam dari studi yang telah dikumpulkan, mengidentifikasi hubungan berbagai sistem pada dapur hotel dan membandingkan efektivitas implementasi prinsip-prinsip HACCP dari berbagai sektor.

D. Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data dari penelitian ini adalah metode data sekunder yang diperoleh dari studi-studi publikasi ilmiah dan profesional. Sumber data meliputi:

1. *E-Book*: buku pedoman yang membahas topik serupa, seperti Sistem Manajemen Keamanan Pangan, keamanan pangan, dan HACCP
2. Jurnal Ilmiah: artikel penelitian yang telah melalui proses peer-review dan dipublikasikan melalui database seperti *Google Scholar* yang berkaitan dengan *Total Quality Management (TQM)*, Sistem Manajemen Keamanan Pangan, HACCP.

Diagram Alur Penerapan HACCP di Dapur Hotel (Hitam Putih)



IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Efektifitas Penerapan HACCP di Lingkungan Dapur Hotel

Penerapan HACCP di dapur hotel tidak sekadar menjadi kewajiban formal, melainkan langkah strategis untuk menjamin keamanan makanan, meningkatkan efisiensi kerja, serta membangun kepercayaan pelanggan. Berdasarkan kajian terhadap 11 literatur, terdapat beberapa faktor utama yang menentukan keberhasilan implementasi HACCP. Faktor paling menonjol adalah pelatihan bagi staf dapur. Hotel yang berhasil menerapkan sistem ini biasanya konsisten memberikan pelatihan, pendampingan, dan edukasi tentang prinsip keamanan pangan. Dengan pemahaman yang baik, staf mampu mengenali potensi bahaya dan melakukan pengendalian secara tepat, sehingga penerapan HACCP lebih konsisten dan efektif.

Selain itu, pemantauan titik kendali kritis (CCP) secara berkala menjadi kunci penting, mulai dari pengecekan suhu penyimpanan, waktu pemasakan, hingga kebersihan peralatan dan area dapur. Semua kegiatan tersebut harus didukung dengan dokumentasi yang rapi, karena catatan menjadi alat kontrol sekaligus bahan evaluasi dan audit. Keberhasilan penerapan HACCP juga tidak lepas dari peran manajemen, baik dalam menetapkan kebijakan, menyediakan fasilitas, maupun melakukan pengawasan rutin. Dukungan ini menciptakan lingkungan kerja yang disiplin dan terorganisir. Faktor lain yang berpengaruh adalah kejelasan prosedur operasional standar (SOP), yang memberikan panduan kerja seragam bagi seluruh staf agar proses produksi makanan tetap aman dan efisien.

Secara keseluruhan, HACCP terbukti bukan hanya konsep teoritis, tetapi telah menjadi praktik nyata yang efektif dalam mengendalikan operasional dapur hotel, mengurangi risiko bahaya pangan, dan memastikan makanan yang dihasilkan memenuhi standar keamanan serta kualitas tinggi.

Gambar 2

(B)

B. Pengaruh Prinsip-prinsip HACCP dalam Peningkatan Keamanan Pangan dan Efisiensi Operasional Dapur Hotel

Penerapan HACCP di dapur hotel memiliki peran penting dalam menjaga keamanan pangan sekaligus meningkatkan efisiensi operasional. Sistem ini memungkinkan identifikasi dan pengendalian potensi bahaya sejak tahap penerimaan bahan baku hingga penyajian, sehingga risiko kontaminasi dapat ditekan. Keberhasilan implementasi sangat bergantung pada kedisiplinan dalam pendokumentasian serta penerapan prosedur standar operasional, seperti pemantauan suhu, pemisahan bahan mentah dan matang, hingga kebersihan peralatan. Selain itu, pelatihan rutin bagi staf dapur menjadi faktor utama agar mereka memahami prinsip HACCP, mampu mengenali potensi bahaya, dan cepat bertindak dalam menghadapi penyimpangan.

Manfaat penerapan prinsip-prinsip HACCP tidak hanya terbatas pada aspek teknis, tetapi juga berpengaruh pada citra hotel. Selain itu, HACCP juga memiliki dampak yang penting dalam menjamin keamanan pangan dengan mengendalikan potensi bahaya di setiap tahap pengolahan makanan. Sistem ini juga meningkatkan efisiensi operasional melalui proses kerja yang lebih teratur, pengurangan pemborosan bahan baku, serta kemudahan pelatihan dan audit staf. Dengan demikian, HACCP menjadi kunci dalam menjaga profesionalisme dan daya saing hotel.

Temuan Utama	Faktor Pendukung	Dampak
Identifikasi dan pengendalian bahaya	Penerapan HACCP sejak penerimaan bahan baku, penyimpanan, memasak, hingga penyajian	Risiko kontaminasi pangan dapat diminimalkan
Disiplin dokumentasi dan SOP	Pencatatan suhu, pemisahan bahan mentah & matang, audit berkala	Konsistensi mutu terjaga, kesalahan mudah dideteksi dan diperbaiki

Peran sumber daya manusia	Pelatihan rutin, pemahaman staf terhadap prinsip HACCP	Staf lebih sigap menghadapi potensi bahaya dan penyimpanan
Kepercayaan pelanggan	Keamanan makanan terjamin, kualitas produk stabil	Reputasi hotel meningkat, daya saing lebih kuat
Standarisasi proses kerja	SOP yang jelas, dokumentasi rapi, sistem pengawasan yang terstruktur	Operasional lebih efisien, pemborosan berkurang, pelatihan staf lebih mudah

Tabel 1
(A)

V. KESIMPULAN

Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) di dapur hotel terbukti efektif dalam menjaga keamanan pangan sekaligus meningkatkan efisiensi operasional. Sistem ini mampu mengidentifikasi dan mengendalikan potensi bahaya sejak penerimaan bahan baku, penyimpanan, proses pengolahan, hingga penyajian makanan kepada tamu, sehingga risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik dapat diminimalkan secara signifikan. Keberhasilan penerapan HACCP ditunjang oleh penetapan titik kendali kritis (CCP) yang dipantau secara ketat, adanya prosedur operasional standar (SOP) yang jelas, serta pelaksanaan dokumentasi, tindakan korektif, dan verifikasi rutin. Faktor manusia juga berperan besar, di mana pelatihan berkelanjutan bagi staf dapur mampu meningkatkan kesadaran, kepatuhan, dan keterampilan dalam menerapkan prinsip keamanan pangan. Keterlibatan manajemen melalui kebijakan, pengawasan, dan penyediaan fasilitas semakin memperkuat budaya kerja yang konsisten, disiplin, dan terorganisir.

Dari sisi operasional, penerapan HACCP mendorong standarisasi proses kerja yang lebih efisien, minim kesalahan, dan mudah diawasi. Dokumentasi yang baik mempermudah pelatihan staf baru, mendukung proses audit internal, serta mempercepat penanganan kendala operasional. Efisiensi tersebut juga berdampak pada pengurangan pemborosan bahan baku, pemanfaatan energi yang lebih tepat, serta peningkatan produktivitas dapur. Lebih jauh lagi, penerapan HACCP tidak hanya memenuhi kewajiban regulasi, tetapi juga berfungsi sebagai strategi investasi jangka panjang yang memperkuat reputasi hotel sebagai penyedia layanan profesional yang mengutamakan keselamatan dan kepuasan tamu. Dengan demikian, HACCP menjadi kunci penting dalam menjaga standar mutu makanan, meningkatkan daya saing, dan mendukung keberlanjutan operasional hotel di tengah persaingan industri perhotelan yang semakin ketat.

REFERENSI

- [1] A. Widyarini, R. Puspita, A. Candrasari, E. O. Purwanto, and N. Y. A. Putra, "Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur," *J. Pariwisata Bisnis Digit. dan Manaj.*, vol. 1, no. 1, pp. 36–42, 2022, doi: 10.33480/jasdim.v1i1.4007.
- [2] D. M. Wulansari and F. N. Hakim, "Pelaksanaan Operasional Food And Beverage Department dalam Pencapaian Excelent Service di Crystal Lotus Hotel YOGYAKARTA," *J. Khatulistiwa Inform.*, vol. 10, no. 2, pp. 154–161, 2019, doi: 10.31294/khi.v10i2.6681.
- [3] A. Purwanto, M. Asbari, D. Novitasari, Y. A. Nugroho, and I. Sasono, "Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan di Tangerang," *J. Community Serv. Engagem.*, vol. 01, no. 02, pp. 13–20, 2021, [Online]. Available: <https://jocosae.org/index.php/jocosae/article/view/10>
- [4] S. Huda and J. Nurcahyo, "Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan," *Upaya Faood Beverage Prod. Dalam Meningkatkan. Kualitas Makanan Di Hotel Gd. Ast. Yogyakarta*, vol. VI, no. 1, pp. 45–55, 2015.
- [5] I. S. Surono, A. Sudibyo, and P. Waspodo, *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Deepublish, 2016.
- [6] B. Vatria, "Penerapan Sistim Analysis and Critical Control Point (HACCP) Sebagai Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan," *Manfish J.*, vol. 3, no. 1, pp. 104–113, 2022.
- [7] K. P. Widiatmika, *PEDOMAN PMR PSK*, vol. 16, no. 2. 2015.
- [8] A. D. P. Citraresmi and F. P. Putri, "PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI WAFER ROLL [Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in Production of Wafer Roll]," *J. Teknol. Ind. Has. Pertan.*, vol. 24, no. 1, p. 1, Mar. 2019, doi: 10.23960/jtihp.v24i1.1-14.
- [9] J. Beno, A. . Silen, and M. Yanti, "Analisis struktur kovariansi indikator terkait kesehatan pada lansia yang tinggal di rumah, dengan fokus pada status kesehatan subjektif," *Braz Dent J.*, vol. 33, no. 1, pp. 1–12, 2022.
- [10] V. Vassos *et al.*, "The Role of Total Quality Management in the Pharmaceutical, Food, and Nutritional Supplement Sectors," *Foods*, vol. 13, no. 16, 2024, doi: 10.3390/foods13162606.
- [11] M. S. Juharni, *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management)*, vol. 1. Sah Media, 2017.
- [12] I. O. for Standardization, *Food Safety Management Systems: Requirements for Any Organization in the Food Chain*. ISO, 2018.
- [13] M. Heriyanto and S. Alhudri, "Pengaruh Penerapan

- Total Quality Management (TQM) Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. PLN (Persero) Ranting Bangkinang,” 2015, *Riau University*.
- [14] Karunia, “Pengaruh Total Quality Management dan Disiplin Kerja Terhadap Kualitas Pelayanan,” vol. 4, no. June, p. 2016, 2016.
- [15] C. A. Wallace, W. H. Sperber, and S. E. Mortimore, *Food safety for the 21st century: Managing HACCP and food safety throughout the global supply chain*. John Wiley & Sons, 2018.
- [16] Codex Alimentarius, “Code of Practice on Food Allergen Management,” *Int. Food Stand.*, pp. 1–20, 2020.
- [17] A. S. Nanda Sahrevi, D. G. P. Wijayanthi, and R. Anggriani, “Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Hot Meal Dori Woku Belanga Untuk Maskapai Garuda Indonesia di PT. Aerofood ACS Denpasar,” *Food Technol. Halal Sci. J.*, vol. 5, no. 2, pp. 206–219, 2023, doi: 10.22219/fths.v5i2.21942.
- [18] R. Standar and N. Indonesia, “RSNI3 CXC 1:1969 (Ditetapkan oleh BSN tahun 2024) Prinsip umum higiene pangan,” 2024.

