

Peningkatan Angka Hunian Tamu Melalui Peningkatan Mutu Makanan Di Hotel Berbintang

Aulia Firmansyah¹, Nining Yuniati², Lastiani Warih Wulandari³

¹Stipram

²Stipram

³Stipram

E-mail: aulia.firmansyah@hotmail.com¹, niningyuniati@gmail.com², wulan.stipram@gmail.com³

Article History:

Received: 10 April 2022

Revised: 13 April 2022

Accepted: 14 April 2022

Kata Kunci:

HACCP; Makanan;
Kesehatan; Kebersihan;
Pengolahan Makanan;

Abstrak: *Hygiene sanitasi merupakan hal sangat penting yang diterapkan dunia pengolahan makanan terutama di hotel bintang 4 dan 5. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui tingkat pemahaman, pelaksanaan SOP HACCP di Best Western Premier Solo Baru oleh staf receiving, staf pengolahan makanan dan staf stewarding untuk mendapatkan makanan yang berkualitas, aman untuk dikonsumsi untuk meningkatkan hunian tamu. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif studi kasus, dengan sampel sebanyak 25 orang staf. 22 orang staf dengan metode kuesioner dan 3 orang wawancara, yaitu Executive Chef, Executive Sous Chef dan Junior Sous Chef. Best Western Premier Solo Baru memiliki SOP HACCP. Sebagian besar staf telah melaksanakan SOP tersebut akan tetapi belum semuanya mempunyai pemahaman dan kesadaran untuk melaksanakan. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil kuesioner yang masuk dan hasil dari interview, bahwasannya pelaksanaannya hingga saat ini mencapai 80%. Untuk menjadikan pelaksanaannya mencapai 100%, Executive Chef telah melaksanakan 15 menit meeting setiap hari, untuk refreshment training dan berencana akan mendatangkan trainer dari eksternal untuk memberikan training kepada staf.*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata saat ini melambangkan salah satu sektor terpenting di kehidupan niaga Indonesia. Perkembangan hotel di kawasan wisata semakin meningkat dengan memberikan fasilitas dan pelayanan yang terbaik.

Salah satu faktor terpenting dalam akomodasi jasa usaha hotel dan restoran dengan mengandalkan penjualan makanan yang diantar ke kamar juga makanan yang dipesan lewat menyantap ada di restoran sebagai sumber pendapatan di *Food and Beverage Department*.

Salah satu *department Food and Beverages* di hotel disebut dengan *Kitchen Departmen* yang melakukan pengolahan makanan mentah menjadi makanan siap pakai. Di departemen ini terbagi atas beberapa seksi, yaitu *cold kitchen, butchery, hot kitchen, pastry bakery dan steward*.

Uji produk akhir pada pengawasan makanan tidak bisa menandingi meningkatnya produksi makanan yang sangat cepat, dan tidak dapat dipastikan makanan yang beredar tersebut aman dikonsumsi (Gressilda & Sine, 2020).

Keracunan makanan, *typus*, hepatitis, disentri diakibatkan oleh pencemaran mikrobiologi tersebut. Cara untuk merespon akan hal kebutuhan tamu untuk dan menanggulangi hal tersebut, diperlukan SOP yang tepat bagi hotel dalam melaksanakan pengolahan makanan dan minuman (Prasetyanto, 2018).

Bahan makanan yang akan dimasak, sebelumnya telah disiapkan (*prepared*) dan segera dimasak jika ada tamu yang memesannya yang sebelumnya sudah di *portion* atau diletakkan di piring (*plating*) sedemikian rupa. Di dalam proses *plating* untuk pesanan *ala carte* atau ditaruh didalam *inside chavng dish* (alat yang menjaga suhu makanan tetap berada pada suhu yang aman untuk dikonsumsi saat dimeja prasmanan, pada masa lampau menggunakan bahan bakar *spirtus*, saat ini sudah menggunakan tenaga elektrik) harus dilakukan dengan cepat agar makanan yang telah matang tidak terpapar *temperature danger zone* (TDZ, $4,4^{\circ}\text{C} - 64^{\circ}\text{C}$) (Bahan et al., 2018).

Best Western Premier Solo Baru, yang terletak di daerah Solo Baru, Kabupaten Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah. Hotel Best Western Premier Solo Baru merupakan hotel berbintang 4 plus yang juga merupakan hotel berjaringan internasional Best Western. Hotel Best Western Solo Baru merupakan hotel yang ramai, ramai oleh tamu-tamu dari dalam negeri maupun manca negara. Oleh karena itu, didalam penelitian ini penulis ingin mengetahui bagaimana pengolahan makanan yang ada di dalam Hotel Best Western Premier Solo Baru diolah dengan semestinya agar mendapatkan makanan yang berkualitas, aman untuk dikonsumsi untuk meningkatkan hunian tamusesuai dengan standar HACCP (*Hazard Analitical Critical Control Point*).

LANDASAN TEORI

Ada banyak manfaat nyata ketika HACCP dirancang, diimplementasikan dan dijalankan secara efektif. Tidak hanya sistem HACCP yang berdiri sendiri, tapi keuntungan yang sebenarnya adalah keamanan pangan dan HACCP sebagai salah satu kuncinya. Keuntungan-keuntungan tersebut antara lain:

- a. Perlindungan Kesehatan terhadap masyarakat: Hal ini harus dijadikan prioritas utama untuk makanan. Konsumen memiliki hak untuk mendapat makanan yang aman. Badan Kesehatan dunia WHO (*World Health Organization*) menyadari bahwa HACCP bila diimplementasikan dengan benar adalah cara yang paling efektif untuk menjamin keamanan pangan dan perlindungan terhadap kesehatan masyarakat.
- b. Ilmu pengetahuan: Harus didasarkan pada HACCP dan program keamanan pangan. Dibutuhkan waktu dan pengalaman untuk mengimplementasikan dengan benar.
- c. Perlindungan merek: Perlindungan merek bukan hanya kepentingan untuk para manager dan pemilik perusahaan, akan tetapi perlindungan merek lebih untuk kelangsungan hidup merek tersebut untuk jangka panjang.
- d. *Cost benefit*: Banyak orang berfikir, biaya sebagai penghalang penerapan HACCP dan program keamanan pangan. Kenyataan dilapangan adalah biaya akan lebih bisa ditekan dengan mengimplementasikan HACCP dan program keamanan pangan jika terjadi kesalahan dalam proses produksi.
- e. Peningkatan kepercayaan pada bagian *quality control* pada produk jadi: Keamanan pangan tidak dapat ditingkatkan dengan pengujian produk jadi, bahaya akan kemanan pangan harus lebih rendah dibandingkan dengan yang diperkirakan para pekerja.

-
- f. *Real-time monitoring*: Memungkinkan tindakan korektif dengan cepat kadang juga dilakukan tindakan pencegahan selama proses produksi, tindakan-tindakan tersebut akan mengurangi kerugian dimasa yang akan datang.
- g. Mengikuti peraturan dan harapan konsumen: Ada peraturan ataupun tidak, langkah didalam sistem HACCP memastikan bahwa perusahaan telah mengikuti aturan tentang keamanan pangan dan memenuhi harapan konsumen.

Sistem keamanan pangan global: berawal dari *Codex* maka dibuatlah HACCP, HACCP adalah sistem keamanan pangan yang mengglobal, yang menjadi tumpuan konsumen, pemasok dan badan pembuat kebijakan. HACCP telah menjadi dasar pengembangan standar global tentang keamanan pangan, seperti ISO 22000 dan *Global Food Safety Initiative* (Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018).

Proses pengendalian kritis harus dilakukan buat menghindari, melenyapkan atau mengendurkan dampak bahaya kerawanan makanan ke tahapan tahapan yang bisa termakbul. (Lawley, 2012). CCP merupakan langkah penting dimana kontrol diberlakukan untuk mencegah, meminimalisir bahkan menghilangkan bahaya akan keamanan pangan, minimal pada tingkatan yang dapat diterima. CCP sangat berhubungan erat dengan pengontrolan sistem pengolahan makanan (Mortimore, Sara;Wallace, 2001).

Staf yang bekerja di *food and beverages department* di hotel harus mengetahui, memahami dan mengimplemtasikan sanitasi dan higienis jika ingin menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas baik, menyehatkan dan disukai oleh para tamu (Auliya & Aprilia, 2016).

Selain harus mengetahui, memahami dan mengimplemtasikan sanitasi dan higienis, staf juga harus menjaga menjaga kebersihan pribadi atau *personal hygiene*. *Personal hygiene* pada sistem pengerjaan pangan sangat penting dalam pengolahan makanan, karena pentingnya *personal hygiene* dalam pengerjaan pangan adalah untuk memastikan bahwa pekerja mengolah bahan baku makanan menjadi makanan yang disiapkan dan dikonsumsi oleh tamu atau konsumen agar tidak terjadi kontaminasi.

Bagian pertama dalam menghindari keracunan makanan adalah dengan meningkatkan kebersihan diri. Bahkan ketika kita sehat, kita masih memiliki bakteri di seluruh kulit kita, hidung dan mulut kita. Beberapa bakteri dapat menyebabkan penyakit ketika tumbuh dalam makanan (Gisslen, 2011).

Selain itu, karyawan perlu mengetahui apa yang harus dilakukan untuk menghindari polusi dan menekankan pentingnya praktik kesehatan dan kebersihan pribadi melalui pendidikan atau pelatihan yang berkelanjutan. Program pelatihan karyawan harus fokus pada pentingnya melindungi kesehatan diri sendiri atau kesehatan konsumen (Pauli, 2008).

Bahan baku makanan, baik yang berupa sayuran, buah-buahan, daging, unggas, seafood dan bahan baku makanan kering lainnya yang dikirim oleh supplier, harus menggunakan kendaraan yang bersih dan tidak boleh dicampurkan atau bersamaan dengan pengiriman bahan kimia non-makanan, seperti pestisida.

Pemberian label yang berisikan nama produk, tanggal kedatangan dan tanggal kadaluarsa, bandingkan faktur bahan makanan yang dipesan dengan produk yang datang dan pindahkan makanan ke tempat penyimpanan secepat mungkin setelah semuanya di cek dengan seksama (Stretch, 2005).

Dalam hal penerimaan bahan baku dan penyimpanannya yang harus diperhatikan adalah pengontrolan suhu, pengontrolan kelembapan, menjalankan program karantina dan pengaturan rotasi pada bahan makanan didalam penyimpanannya (Reinhold, 1992). Untuk penyimpanan

didalam *freezer*, syaratnya adalah simpan makanan beku dengan suhu (-18°C) atau dibawah suhu tersebut, jaga semua makanan beku terbungkus rapat, berikan label yang yang berisi tanggal produksi dan nama produk, cairkan produk yang beku secara benar (tidak dicairkan dalam suhu ruangan, karena suhu permukaan bahan makanan tersebut akan naik diatas 5°C sebelum bagian dalam bahan makanan tersebut mencair sehingga bakteri akan berkembang biak, gunakan metode pencairan bahan makanan yang beku tersebut menggunakan cara memindahkannya ke dalam *refrigerator*, dimasukkan kedalam air yang mengalir dengan syarat bahan makanan tersebut terbungkus rapat dan menggunakan *microwave*, setelah bahan makanan mencair langsung dimasak sesegera mungkin).

Untuk penyimpanan didalam *refrigerator*, simpan semua bahan makanan yang mudah rusak didalam *refrigerator*:

- a. Hindarkan semua bahan makanan masuk ke dalam TDZ yaitu suhu diatas 5°C .
- b. Memberikan sela diantara bahan makanan yang disimpan didalam *refrigerator* agar udara dingin dapat bersirkulasi.
- c. Menjaga pintu *refrigerator* selalu dalam keadaan tertutup kecuali memasukkan barang atau mengambil barang.
- d. Menjaga selalu kebersihan dari rak-rak didalam *refrigerator*.
- e. Pisahkan makanan mentah dan matang.
- f. Pertahankan makanan yang dimasak di atas makanan mentah.
- g. Simpan bahan makanan dalam wadah atau kemasan yang tertutup rapat.
- h. Jangan biarkan permukaan wadah yang kotor menyentuh makanan. Dinginkan makanan sesegera mungkin dengan menggunakan metode *cold water bath* sebelum disimpan ke dalam *refrigerator* (Gisslen, 2011).

Pentingnya restoran atau katering mengadopsi poin-poin adalah pada proses pembelian dan penerimaan bahan makanan, melunakkan produk yang beku (*thawing*), persiapan bahan makanan saat akan dimasak (*preparation*), memasak (*cooking*) dan mendinginkan makanan yang siap untuk disajikan. Restoran atau katering harus mematuhi kontrol yang ketat di semua tahapan operasional mereka (Kyrnis, 2019). Memasak daging, unggas dan bahan makanan lainnya dapat di tetapkan sebagai CCP untuk menghancurkan mikroorganisme yang ada seperti *salmonella sp.* Untuk beberapa bahan makanan, proses pemanasan harus dikontrol dengan sangat tepat untuk memastikan mikroorganisme mati tanpa membuat bahan makanan menjadi terlalu masak. Kontrol yang tepat tersebut diperlukan dalam proses pasteurisasi susu, *ice cream* dan telur (Sperber, 1992).

Segmen rantai makanan dari *kitchen* menuju *fork* (disajikan ke tamu) merupakan persyaratan keamanan pangan di *Eating Establishment*. Hal tersebut dapat dikategorikan menjadi menjadi syarat langsung dengan cara pemasakan suatu makanan (seperti pemilihan bahan baku makanan, proses pemasakannya, pengelolaan makanan dingin dan panas, proses pendinginan hingga penyimpanan makanan yang telah matang, makanan disajikan ke tamu dan memanaskan kembali makanan yang tersisa) (Dudeja & Singh, 2017).

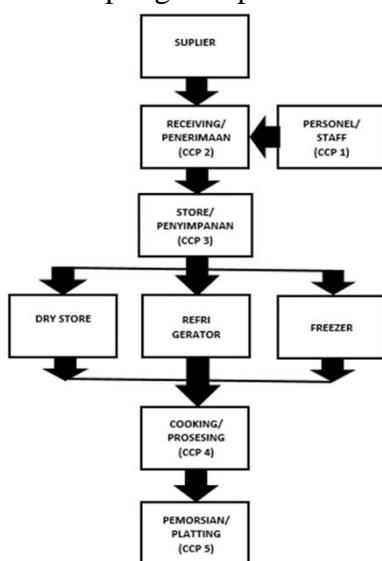
METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus kualitatif (*case study*). Memanfaatkan landasan teori dilakukan dilaksanakan agar inti penelitian sesuai dengan realita dilapangan dan menonjolkan proses dilapangan, lebih cenderung menggunakan analisa dengan pendekatan induktif dan mempunyai sifat deskriptif itulah yang dinamakan kualitatif. Sinonim dari penelitian kualitatif adalah penelitian interpretatif, penelitian fenomena dan penelitian natural (Rukin,

2019). *Case study* (studi kasus) adalah latar belakang yang alami sesuai kenyataan dilapangan yang harus dipahami, ditelaah, dijelaskan dan diuji secara komprehensif, detail, dan intensif (Suwendra, 2018). Jadi bisa diambil kesimpulan secara keseluruhan kualitatif *case study* adalah penelitian yang menyoroti proses dilapangan agar hasil penelitian sesuai realita dilapangan.

Dalam pembahasan ini, kami mempergunakan metode studi kualitatif. Studi kualitatif dilakukan teknik deskriptif ditekankan dibandingkan dengan produk atau output, fakta-fakta yang diperoleh dari melihat situs web online atau area dianalisis secara induktif, dan yang berarti melihat efek ditunjukkan. (Sugiyono, 2020). Penelitian kualitatif itu bersifat induktif, keseluruhannya dilihat dari seting dan respon, titik tolak pandangan responden menjadi pemahaman peneliti terhadap responden, kemampuan peneliti disini untuk ditekankan terhadap

validnya hasil penelitian, data yang diperoleh ditekankan pada data asli, lebih diutamakan proses dari pada hasil dan memakai sampling non-probabilitas (Arikunto, 2014).



Gambar 1. Landasan Teori.

Jenis data primer yang digunakan adalah triangulasi yaitu penulis melakukan observasi langsung di tempat penelitian, membagikan kuesioner Kepada staff pengolahan makanan dan melakukan wawancara. Untuk data sekunder penulis dengan membaca dari penelitian terdahulu yang berupa jurnal, membaca buku-buku literatur yang berhubungan dengan topik penelitian dan SOP HACCP Best Western Premier Solo Baru.

Jumlah populasi dalam penelitian ini adalah seluruh staff hotel yang berjumlah 100 orang staf dan sampelnya berjumlah 25 orang yang terdiri dari staf 1 staf receiving, dan 24 staf pengolahan makanan dan staf stewarding. Dalam penelitian ini yang digunakan adalah purposive sampling yang mempertimbangkan aspek-aspek tertentu untuk mengidentifikasi sampel. (Sugiyono, 2020). Teknik pengumpulan data, penulis melakukan observasi di tempat penelitian, penulis menyebar kuesioner kepada staf dan melakukan wawancara kepada pimpinan kitchen. Didalam penelitian ini analisa data dilakukan pendekatan secara kualitatif *study case* dan data diolah dengan cara pendekatan *statistic deskriptif*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Demografi

Dalam kuesioner demografi yang berisikan pertanyaan tentang gender, rentang usia,

pendidikan, lama bekerja, dan staf yang telah mendapatkan training HACCP, yang dibagikan ke responden dengan populasi 25 orang dan sampel 22 orang, yang masing-masing merupakan staf *receiving*, staf pengolahan makanan dan staf *stewarding*, dapat diperoleh data sebagai berikut:

Pertanyaan demografi mengenai Gender, dari 22 sampel, sebanyak 1 orang Wanita dan 21 orang pria. Untuk rentang usia, rentang usia terbanyak di usia 20 – 30 tahun sebanyak 10 orang, disusul rentang usia 31 – 40 tahun sebanyak 8 orang dan rentang usia 41 – 50 tahun sebanyak 4 orang. Untuk Pendidikan sebanyak 20 orang telah mendapatkan pendidikan hospitality dan 2 orang tidak mendapatkan pendidikan hospitality. Lama bekerja, lama bekerja terbanyak masing-masing dengan 5 orang, yaitu 1 - 2 tahun, 2 - 3 tahun, 3 - 4 tahun dan 3 orang dengan masa bekerja 4 – 5 tahun dan 4 orang bekerja diatas 5 tahun. Untuk staf yang telah mendapatkan training hospitality, sebanyak 20 orang telah mendapatkan pendidikan hospitality dan 2 orang belum pernah mendapatkan pendidikan hospitality.

2. HACCP

2.1 Personal Hygiene

Dari 12 pertanyaan yang ada di kuesioner mengenai *personal hygiene*, seperti Mandi 2x sehari, Mengenakan uniform dan apron, menjaga rambut dalam keadaan rambut rapi dan bersih juga selalu menggunakan *chef hat/hair net*, Menjaga kumis dan jenggot bersih dan terukur rapi, Selalu mencuci tangan sesering mungkin, Menutup hidung dan mulut saat batuk dan bersin kemudian mencuci tangan, Menjaga tangan agar jangan menyentuh bagian wajah, Mata, rambut dan lengan, Menjaga kuku tetap pendek dan bersih juga tidak menggunakan cat kuku, Jangan merokok dan mengunyah permen karet saat bertugas, Menutup luka yang terbuka/terpotong menggunakan perban yang bersih dan Tidak duduk pada meja kerja. Semua jawaban untuk pertanyaan-pertanyaan diatas belum ada yang 100%, rata-rata jawaban di angka 95%, artinya sudah banyak staf menjalankan SOP HACCP yang diterapkan pihak perusahaan akan tetapi belum semuanya berjalan dengan baik.

2.2 Receiving

Ada 6 pertanyaan dikuesioner mengenai receiving bahan makanan, pertanyaan-pertanyaan itu sebagai berikut, Mengecek atau meneliti kemasan produk yang rusak, Mengecek atau meneliti tanggal kadaluarsa produk, Mengecek atau meneliti suhu atau temperatur produk, Mengecek dan meneliti tanggal yang tertera dari produk, Mengecek dan meneliti produk frozen yang dating dan Tempat atau lokasi penerimaan barang yang datang selalu dalam keadaan bersih. Jawaban dari ke 6 pertanyaan diatas, rata-rata jawaban responden diangka 75% kecuali pada pertanyaan Mengecek dan meneliti tanggal yang tertera dari produk, dari 22 responden memberikan jawab 100%. Artinya responden sudah menjalankan SOP HACCP akan tetapi tidak semua responden menjalankannya, terbukti dari jawaban kuesioner yang masuk.

2.3 Dry Food Storage

Ada 2 pertanyaan di kuesioner untuk dry food storage, yaitu Menyimpan bahan makanan kering di tempat yang kering, sejuk, tidak menempel lantai, dinding dan tidak diatas selokan dan Semua Kontainer Tertutup Rapat, Menjaga dari Serangga dan Debu. Dari 2 pertanyaan tersebut, jawaban yang masuk rata-rata nilainya diatas 95%, artinya semua responden sebanyak 22 orang telah menjalankan SOP HACCP akan tetapi belum menjalankan SOP tersebut dengan baik.

2.4 Freezer Storage

Ada 4 pertanyaan di kuesioner mengenai *freezer storage*, yaitu Menjaga suhu makanan beku pada suhu (minus) -18° C, Menyimpan semua bahan makanan beku dengan di bungkus dan dikemas rapat, *Labelling* nama items, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa dan *Thawing*. Dari ke 4 pertanyaan diatas tersebut jawaban yang masuk dari responden, untuk ketiga pertanyaan

jawaban rata-rata responden menjawab selalu sebanyak 80% kecuali untuk pertanyaan *Thawing*, jawaban selalu hanya 68,2% atau 15 orang menjawab selalu, sisanya menjawab sering dan tidak pernah. Dari jawaban yang masuk ini, Sebagian besar staf telah menjalankan SOP HACCP akan tetapi masih belum semua menjalankannya dengan baik.

2.5 Refrigerator Storage

Ada 9 pertanyaan di *refrigerator storage*, yaitu Menjaga suhu refrigerator dibawah 5^0 C, Memberi sela antar makanan agar udara dingin dapat bersirkulasi, Menjaga pintu refrigerator selalu tertutup kecuali mengambil atau memasukan makanan, Menjaga refrigerator dalam keadaan bersih, Memisahkan makanan mentah dan makanan yang matang, Meletakkan makanan yang matang diatas makanan yang mentah, Membungkus rapat makanan dan meletakkan dalam kontainer, Menjaga kebersihan kontainer sebelum digunakan dan Mendinginkan makanan dengan *cold water bath*. Dari ke 9 pertanyaan diatas yang memilih jawaban selalu hingga diatas 80% kecuali di pertanyaan menjaga suhu *refrigerator* dibawah 5^0 C. dari jawaban yang masuk bisa diartikan bahwa Sebagian besar staf telah menjalankan SOP HACCP dengan baik dan benar akan tetapi belum semua staf menjalannya.

2.6 Cooking/Processing

Ada 3 pertanyaan kuesioner di kategori cooking/processing, yaitu Meneliti kualitas bahan makanan, Menyiapkan sebelumnya dan memasak di waktu yang tepat dan Mengikuti preparation dan cooking sesuai dengan standard recipe. Dari ke 3 pertanyaan tersebut, jawaban yang masuk pada kuesioner rata-rata 100% staf selalu menjalankan kecuali di pertanyaan Menyiapkan sebelumnya dan memasak di waktu yang tepat, jawaban di angka 86,4%. Artinya adalah rata-rata staf telah menjalankan SOP HACCP dengan baik akan tetapi belum semua staf menjalankannya.

2.7 Plating/Portion

Ada 4 pertanyaan di kuesioner di kategori plating/portion, yaitu Menggunakan utensil yang tepat, Memastikan penggunaan utensils dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan, *Plating* sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan dan Memastikan chinaware yang akan digunakan untuk *plating* dalam keadaan bersih. Dari ke 4 pertanyaan diatas, jawaban yang masuk melalui kuesioner adalah rata-rata 95,5%, bahkan untuk pertanyaan Memastikan chinaware yang akan digunakan untuk *plating* dalam keadaan bersih, mencapai 100% staf menjawab selalu. Artinya Sebagian besar staf telah menjalankan SOP HACCP dengan baik akan tetapi belum semua dari staf tersebut menjalankannya.

2.8 Wawancara

Dari wawancara yang dilakukan terhadap Executive Chef, Executive Sous Chef dan Junior Sous Chef, jawaban yang diberikan adalah staf telah menjalankan SOP HACCP dengan baik akan tetapi angkanya belum mencapai 100%, angka tersebut di 80% meskipun setiap harinya *Executive Chef* telah melakukan 15 *meeting* untuk selalu mengingatkan pentingnya menjalankan SOP HACCP dengan baik dan benar, masih banyak kekurangan dan ke depannya akan memberikan training yang dilakukan dari eksternal trainer, agar semua staf mendapatkan pengetahuan baru dari orang yang lebih berkompeten.

KESIMPULAN

Dari penelitian yang diadakan di Best Western Premier Solo Baru, pada bulan Januari, Februari dan Maret 2022, bisa diambil kesimpulan bahwa :

1. Best Western Premier Solo Baru sudah mempunyai SOP (*Standard Operation Procedur*) HACCP (*Hazard Analytical Critical Control Point*) pada *personal hygiene*, *receiving*, *storing* yang meliputi *dry food store*, *refrigerator storage* dan *freezer*

storage, cooking/processing dan plating/portioning.

2. HACCP di Best Western Premier Solo Baru, belum berjalan secara maksimal, bisa dilihat dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada staf *food production, staf stewarding, staf receiving* dan hasil wawancara kepada *Executive Chef, Executive Sous Chef* dan *Junior Sous Chef*.
3. SOP HACCP sudah berjalan hingga diangka 80%.
4. *Executive chef* sudah mengadakan 15 menit training setiap harinya kepada staf untuk menjaga standar SOP HACCP.
5. Perlunya kerjasama semua pihak, diantaranya manajemen, semua staf khususnya staf yang bekerja berhubungan dengan bahan makanan dan makanan, dan kesadaran akan pentingnya mengerti, memahami dan menjalankan SOP HACCP dalam setiap operasional industri pengolahan makanan khususnya di Best Western Premier Solo Baru agar mendapatkan makanan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi untuk meningkatkan angka hunian.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada manajemen Hotel Best Western Premier Solo Baru dan staf yang telah mengizinkan izin dan kesempatan untuk melakukan penelitian ini dari awal hingga akhir dan juga pihak-pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu terutama dosen pembimbing 1 saya Dr. Nining Yuniati dan dosen pembimbing 2 saya, Dr. Lastiani Warih Wulandari, yang telah banyak membantu hingga selesainya penelitian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Arikunto, S. (2014). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik* (15th ed.). PT. RINEKA CIPTA, Jakarta.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal-fame/article/view/1422>
- Bahan, P., Dan, B., Dalam, M., Dimsum, P., Hotel, C. P., Studi, P., Dan, N., Pertanian, F. T., Katolik, U., & Semarang, S. (2018). *Crowne Plaza Hotel , Semarang*.
- Dudeja, P., & Singh, A. (2017). Food safety in large organized eating establishments. *Food Safety in the 21st Century: Public Health Perspective*, 339–353. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-801773-9.00027-3>
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking* (B. Russiello (ed.); 7th ed.). John Wiley & Sons, Ltd. www.wiley.com/go/permission
- Gressilda, J., & Sine, L. (2020). Sistem Pengendalian Mutu Melalui Pendekatan Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Pada Pengelolaan Makanan Catering : Studi Kasus Pada Teti Boga Catering. *Kupang Journal of Food and Nutrition Research*, 1(2), 6.
- Kyrnis, N. (2019). Main Aspects of the Haccp System for Catering Companies. *Cherkasy University Bulletin: Economics Sciences*, 4, 214–220. <https://doi.org/10.31651/2076-5843-2019-4-214-220>
- Lawley, R. (2012). *The Food Hazard Guidebook* (2nd ed.). RCS Publisher.

-
- https://www.google.co.id/books/edition/The_Food_Safety_Hazard_Guidebook/RNBSIJfMAmMC?hl=en&gbpv=1&dq=pengertian+ccp+dalam+haccp&printsec=frontcover
- Mortimore, Sara;Wallace, C. (2001). *HACCP: FOOD INDUSTRY BRIEFING SERIES* (C. Cassianos (ed.); 2nd ed.). Blackwell Science Ltd. [www. blackwel I-science.com](http://www.blackwell-science.com)
- Pauli, E. (2008). *Classical Cooking The Modern Way* (M. S. Arkwright (ed.)). CBI Publishing Company.
- Prasetyanto, H. (2018). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Wahana Informasi Pariwisata : MEDIA WISATA*, 16(2). <https://doi.org/10.31227/osf.io/hnbma>
- Reinhold, V. N. (1992). *HACCP Principles and Applications* (M. D. ; Pierson & D. A. Corlett. Jf (eds.); 10th ed.). Chapman & Hall. <https://doi.org/0.1007/978-1-4684-8818-0>
- Rukin. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (1st ed.). Yayasan Ahmar Cendikia Indonesia.
https://www.google.co.id/books/edition/Metodologi_Penelitian_Kualitatif/GyWyDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=pengertian+penelitian+kualitatif&printsec=frontcover
- Sperber, W. H. (1992). Determining Critical Control Points. In *HACCP Principles and Applications* (p. 43). Chapman & Hall. <https://doi.org/0.1007/978-1-4684-8818-0>
- Stretch, T. (2005). *HACCP-Based Standard Operating Procedures*. The University of Mississippi. www.nfsmi.org
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Pariwisata* (M. DR. Yuniati, Nining, SS. (ed.); 1st ed.). Alfabeta Bandung.
- Suwendra, I. W. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan dan Keagamaan* (A. L. Manuaba (ed.); 1st ed.). Nila Cakra Publishing House.
https://www.google.co.id/books/edition/Metodologi_Penelitian_Kualitatif_dalam_I/8iJtDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=pengertian+penelitian+case+study&pg=PA35&printsec=frontcover
- Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, S. E. (2018). *Food Safety for the 21st Century Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain* (2nd ed.). Wiley. www.wiley.com