

**EVALUASI PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI MAIN KITCHEN éL HOTEL
BANYUWANGI**

Oleh

Hati Wahyu Lestari¹, Eka Afrida Ermawati², Rudi Tri Handoko³

^{1,2,3}Progam Studi Diploma IV, Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri

Banyuwangi

Email: ¹hatiwahyu789@gmail.com, ²ekaafrida22@poliwangi.ac.id

Abstrak

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional, dan sistematis dengan tujuan untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya (*hazard*) mulai dari bahan baku, selama proses produksi atau pengolahan, *manufacturing*, penanganan dan penggunaan bahan untuk menjamin bahwa bahan pangan tersebut aman bila dikonsumsi. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, dan memelihara bahan makanan serta mencatat pelaporannya. Dalam operasional *main kitchen* penyimpanan bahan makanan memiliki peranan penting karena dengan melakukan penyimpanan bahan makanan yang sesuai dapat memastikan keamanan dan kualitas produk makanan. Penyimpanan makanan yang sesuai dapat dilakukan dengan menggunakan pendekatan HACCP. Tujuan penelitian ini untuk mengevaluasi penyimpanan bahan makanan menggunakan pendekatan HACCP di *Main Kitchen* éL Hotel Banyuwangi. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan instrumen pengumpulan data berupa *checklist* observasi, pedoman wawancara, studi literatur, dan dokumentasi. Evaluasi penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan mengevaluasi atau menilai melalui 5 indikator seperti efektivitas, kecukupan, ketetapan, responabilitas, penerapan terhadap indikator penyimpanan bahan makanan.

Kata Kunci: HACCP, *Main Kitchen*, Penyimpanan Bahan Makanan

PENDAHULUAN

Menurut Undang-Undang No 10 Tahun 2009, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Sedangkan kepariwisataan adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah, pemerintah daerah dan pengusaha. Pariwisata meliputi kegiatan yang menunjang kegiatan wisata, kegiatan wisata ini didukung dengan adanya daya tarik wisata yang ada pada suatu

daerah yang berpotensi pada bisnis pariwisata. Pariwisata merupakan salah satu bisnis yang berkembang pesat pada saat ini. Pariwisata juga termasuk ke dalam sektor yang cukup kompleks, pariwisata dapat menumbuhkan industri lain seperti cinderamata, kerajinan tangan, transportasi dan penginapan. Penginapan salah satu contoh bagian penting dari kegiatan pariwisata yaitu dengan adanya hotel.

Hotel, menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 (Maluto, 2014) adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan, dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi

umum yang dikelola secara komersial. Hotel menyediakan atau menjual makanan dan minuman dengan tujuan untuk menambah pendapatan dari hotel tersebut. Selain memberikan layanan makan dan minum hotel juga memberikan layanan jasa, layanan jasa yang diberikan oleh hotel antara lain jasa layanan kamar, sarana hiburan, sarana olahraga, dan restoran.

éL Hotel Banyuwangi merupakan salah satu hotel berbintang empat di Banyuwangi. éL Hotel Banyuwangi memiliki berbagai macam *department* yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Salah satu *department* yang ada di éL Hotel Banyuwangi yaitu *Food and Beverage* dimana *department* tersebut memiliki peranan penting dalam menunjang berjalannya hotel. Menurut (Arief, 2010) *Food and Beverage* merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, makanan karyawan dan sebagainya”. Sedangkan *Food and Beverage Product* memiliki tanggung jawab untuk pengolahan makanan dan dapat menghasilkan makanan yang berkualitas yang sudah sesuai dengan standart hotel. *Food and Beverage Product* memiliki beberapa *section* seperti *Main Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Pastry*, dan *Butcher*. Pada masing-masing *section* memiliki tugas dan tanggung jawab dalam mengolah makanan waktu *breakfast*, *lunch*, and *dinner*.

Main kitchen merupakan suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan konsumen hotel. *Main kitchen* memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan produk *appetizer*, *soup*, dan *maincourse*. Dalam operasional *Main Kitchen* penyimpanan bahan makanan memiliki peranan penting karena dengan melakukan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan prosedur dapat menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan tersebut. Salah satu

pendekatan yang digunakan untuk memastikan keamanan pangan yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Menurut Bimo (2020) HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau perhatian bahwa hazard (bahaya) akan timbul pada berbagai titik atau taha produksi, tetapi pengendaliannya dapat dilakukan untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan. Keamanan makanan merupakan isu yang penting dalam industri makanan dan minuman. Konsumen sangat mengharapkan makanan dan minuman yang dikonsumsi aman dan terbebas dari resiko kesehatan. Agar terbebas dari resiko kesehatan maka harus memperhatikan penyimpanan makanan sesuai dengan prinsip HACCP.

Penyimpanan bahan makanan yang baik dan sesuai dengan prinsip HACCP di *main kitchen* dapat berkontribusi secara signifikan dalam kualitas makanan yang dihasilkan. Kualitas bahan makanan yang baik dan terjaga keamanannya dapat mempengaruhi hasil akhir dari hidangan yang akan disajikan, meliputi rasa, penampilan, dan keamanan makanan. Selain itu, karyawan yang ada di *Main Kitchen* juga perlu memiliki pengetahuan dan pemahaman yang cukup mengenai sistem HACCP dan tindakan untuk pencegahan yang harus dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan. Namun, masih terdapat beberapa tantangan dalam penyimpanan bahan makanan yang baik dengan menerapkan pendekatan HACCP di *Main Kitchen*. Beberapa faktor yang menghambat penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* seperti kurangnya pemahaman karyawan tentang pentingnya penyimpanan bahan makanan yang baik, kurangnya pengawasan, dan ketidakteitian dalam mengikuti prosedur penyimpanan. Hal ini dapat menghambat dan memiliki potensi untuk menimbulkan masalah kesehatan terkait pangan.

Dalam konteks ini, peneliti mengevaluasi penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* éL Hotel Banyuwangi menjadi relevan untuk dilakukan. Dengan memahami faktor -faktor yang dapat mempengaruhi atau mengidentifikasi masalah yang muncul dalam penyimpanan bahan makanan serta tindakan untuk meningkatkan kualitas penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen*. Dengan demikian, membuat peneliti jadi tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dalam Penyimpanan Bahan Makanan di Main Kitchen éL Hotel Banyuwangi**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kondisi penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* éL Hotel Banyuwangi?
2. Bagaimana penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kondisi penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* éL Hotel Banyuwangi.
2. Untuk mengetahui penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi.

LANDASAN TEORI

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Menurut Setiarto (2020) HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau perhatian bahwa hazard (bahaya) akan timbul pada berbagai titik atau tahap produksi, tetapi pengendaliannya dapat dilakukan untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan yang dianggap dapat memberikan

jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen.

Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan dari pada mengendalikan pengujian produk akhir. HACCP dapat diterapkan dalam rantai produksi pangan mulai dari produsen utama bahan baku pangan (pertanian), penanganan, pengolahan, distribusi, pemasaran, hingga sampai kepada pengguna akhir. HACCP dikenal sebagai sistem keamanan yang efektif, maka dengan menerapkan HACCP secara konsisten dapat menumbuhkan pemahaman karyawan perusahaan pangan tentang pentingnya memproduksi makanan yang aman. Faktor penting untuk suksesnya penerapan HACCP dalam industri pangan adalah ditentukan dengan komitmen manajemen untuk menyediakan makanan aman.

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu dari enam prinsip higiene dan sanitasi makanan. Menurut Bakri, *et al* (2018) penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, seperti gudang atau ruangan pendingin. Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemarnya bakteri karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan, serta kerusakan mekanis seperti gesekan atau benturan. Ketika bahan makanan mengalami kerusakan maka dapat merugikan dari industri pangan tersebut. Oleh karena itu, penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dengan standar HACCP yang baik untuk menghindari kerusakan - kerusakan dari perbuatan manusia itu sendiri.

Penyimpanan bahan makanan sangat penting karena dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu

terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, dan hewan lain. Adapun indikator penerapan penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP menurut R. Haryo Bimo Setiarto (2020) sebagai berikut:

1. Pengendalian suhu

Setiap penyimpanan bahan makanan harus mendapatkan perlakuan yang berbeda-beda terutama saat disimpan pada di dalam gudang. Bahan makanan harus disimpan di gudang dengan suhu dan kelembapan yang berbeda, karena jika tidak bahan makanan akan mengalami kerusakan dan menyebabkan kerugian.

- *Dry storage*

Dry storage merupakan tempat untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan seperti makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan makanan kering lainnya. *Dry storage* biasanya dipertahankan pada suhu antara 18 °C - 38 °C. Hal ini bertujuan agar terhindar dari serangan hama dan serangga.

- *Cold storage*

Cold storage merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak seperti telur, mentega, daging, dan susu. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara -1 °C sampai dengan -7 °C. Dalam *cold storage* penyimpanan bahan makanan harus diletakkan pada rak terpisah karena

jika tidak menyebabkan kontaminasi yang berakibat pada kerusakan bahan makanan.

- *Freezer storage*

Freezer storage merupakan gudang penyimpanan dengan suhu -18 °C. Freezer digunakan untuk menyimpan sebagai jenis daging dan *frozen food*.

2. Penempatan dan pengaturan bahan makanan

Setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah masing-masing. Wadah penyimpanan dapat berupa stainless-steel, wadah plastik, atau wadah tertutup lainnya.

a. Penempatan dan pengaturan bahan makanan kering

- Temperatur ruangan 10 °C
- Bahan makanan tidak diletakkan di bawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
- Tidak ada pengairan di sekitar gudang makanan
- Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian rak terbawah 15 cm – 25 cm
- Tempat harus dibuat anti tikus dan serangga
- Penempatan bahan makanan harus rapi dan

- ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara
- Menggunakan jendela dan pintu kaca berwarna hitam untuk mengurangi intensitas cahaya.
- b. Penempatan dan pengaturan bahan makanan basah/mudah membusuk
- Bahan makanan seperti buah, sayuran, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) 10 °C - 15 °C
 - Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (*chilling*) 4 °C - 10 °C
 - Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dengan suhu 0 °C - 4 °C
 - Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka pendek dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) dengan suhu < 0 °C
 - Pintu tidak boleh sering dibuka karena akan meningkatkan suhu
 - Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.
 - Pengambilan dengan cara FIFO yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu, agar tidak ada makanan yang busuk.
- c. Penempatan dan pengaturan penyimpanan makanan jadi
- Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk makanan dingin.
 - Makanan saji yang siap disajikan harus diwadahi atau dikemas dan tertutup serta segera disajikan.
 - Penyimpanan makanan jadi harus terhindar dari pencemaran bakteri dan peralatan yang digunakan harus bersih.
3. Penanggalan bahan makanan (*Labelling*)
- Penanggalan bahan makanan harus selalu dilakukan baik bahan makanan yang belum digunakan atau yang sudah digunakan. Hal ini bertujuan agar bahan makanan selalu terkontrol dan terjaga kualitasnya, selain itu dapat membantu pihak industri untuk mengatur perputaran persediaan bahan makanan di gudang, serta untuk memastikan bahan makanan yang lebih lama disimpan lebih dahulu digunakan untuk mencegah pemborosan dan memastikan keamanan.
4. Pencatatan bahan makanan
- Bahan makanan yang ada harus dicatat ketika bahan makanan baru datang ataupun ketika akan

digunakan. Pencatatan atas persediaan barang masuk atau keluar harus dilakukan secara baik dan rutin berdasarkan dokumen. Hal ini bertujuan untuk mengontrol bahan makanan yang keluar dari gudang dan juga bahan makanan yang baru datang ke gudang. Jenis pencatatan yang harus ada pada gudang penyimpanan bahan makanan adalah:

- Kartu stock di setiap jenis bahan makanan
- Buku registrasi/buku induk keluar masuknya bahan makanan
- Formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan

5. Kebersihan lingkungan

Kebersihan lingkungan dalam pendekatan HACCP merupakan aspek penting dalam menjaga keamanan pangan di lingkungan produksi makanan. Menjaga kebersihan lingkungan bertujuan untuk mencegah kontaminasi yang dapat membahayakan kualitas dan keamanan bahan makanan.

6. Pelatihan karyawan

Pelatihan karyawan dalam pendekatan HACCP bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada karyawan dalam mengimplementasikan dan menjalankan sistem HACCP. Selain itu untuk memastikan bahwa karyawan yang terlibat dalam penyimpanan bahan makanan telah menerima pelatihan terkait dengan HACCP untuk memahami prinsip-prinsip keamanan pangan.

7. Pemantauan *pest control*

Pemantauan *pest control* dalam pendekatan HACCP merupakan proses yang melibatkan

pengawasan dan pengendalian hama atau serangga yang dapat mengancam keamanan pangan di lingkungan produksi makanan. Pemantauan *pest control* merupakan langkah penting dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan, serta memastikan bahwa risiko kontaminasi dari hama atau serangga dapat dikendalikan dengan efektif.

8. Evaluasi

Menurut (Duun, 2000) evaluasi merupakan suatu penaksiran (Appraisal), pemberian angka (Rating) dan penilaian secara sistematis. Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa evaluasi merupakan sebuah upaya untuk menentukan keputusan dan menentukan nilai dari sebuah kegiatan untuk melihat apakah suatu program yang telah direncanakan telah tercapai atau belum, serta dapat pula digunakan untuk melihat tingkat efisiensi pelaksanaannya. Adapun indikator atau kriteria yang dikembangkan oleh (Duun, 2000) yaitu sebagai berikut:

1. Efektivitas

Efektifitas merupakan suatu tindakan atau kegiatan dalam mencapai tujuan yang ditetapkan. Efektivitas dapat diukur dengan membandingkan hasil yang dicapai dengan tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Jika suatu tindakan atau kegiatan berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan, maka dapat dikatakan efektif. Akan tetapi, jika hasilnya tidak sesuai dengan tujuan yang ditetapkan, maka dapat dikatakan kurang efektif atau tidak efektif.

2. Kecukupan

Kecukupan merupakan suatu kondisi atau tingkat untuk

mencapai standar tertentu. Kecukupan dapat menggambarkan sejauh mana suatu hasil dapat memecah masalah.

3. Penerapan
Indikator penerapan yang dimaksud adalah seberapa besar manfaat yang disalurkan kepada sekelompok orang dari suatu program tertentu.
4. Responbilitas
Responbilitas merupakan suatu hasil dari suatu kebijakan dapat mengandung nilai yang dapat menguntungkan sekelompok orang yang terlibat.
5. Ketetapan
Ketetapan merupakan suatu pencapaian dari suatu kegiatan atau program dapat bermanfaat bagi sekelompok orang.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Pada penelitian ini menggunakan pendekatan metode penelitian kualitatif. Peneliti berusaha menggambarkan kondisi atau keadaan sesungguhnya dengan cara mengumpulkan data dan informasi di lapangan serta menjelaskan dalam bentuk uraian. Menurut Sugiyono (2016) penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang ilmiah, dimana peneliti adalah instrumen kunci, teknik pengumpulan data bersifat induktif, dan hasil penelitian menekankan pada makna dari pada generalisasi.

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan dalam penelitian ini, peneliti berusaha untuk memperoleh gambaran, mengetahui dan memahami, serta dapat menjelaskan fenomena sosial yang terjadi. Maka dari itu, metodologi penelitian penulis menggunakan pendekatan kualitatif, karena peneliti berusaha mengevaluasi penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam

penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* éL Hotel Banyuwangi.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan teknik atau metode yang digunakan untuk mengumpulkan data yang akan diteliti. Teknik pengumpulan data memerlukan langkah-langkah yang strategis dan sistematis untuk mendapatkan data yang valid sesuai dengan kenyataannya. Terdapat dua jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder.

Pengumpulan Data

1. Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan secara langsung oleh peneliti dan diperoleh langsung dari sumbernya. Adapun data primer yang digunakan pada penelitian ini diperoleh dengan metode wawancara dan observasi.

A. Wawancara

Menurut Sugiyono (2019) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara yang dilakukan oleh penulis yaitu menggunakan wawancara semiterstruktur, dimana jenis wawancara ini termasuk ke dalam kategori *in-depth interview* dalam pelaksanaannya lebih bebas jika dibandingkan dengan wawancara terstruktur. Wawancara jenis ini dilakukan dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai. Dimana pewawancara dan informan terlibat dalam kehidupan sosial yang relatif lama.

B. Observasi (Pengamatan)

Sugiyono (2016) observasi merupakan teknik pengumpulan data

dengan melakukan pengamatan langsung ke lokasi penelitian. Observasi ini dilakukan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan (HACCP) di éL Hotel Banyuwangi. Dengan demikian, penulis melakukan pengamatan langsung ke lapangan. Dalam konteks penelitian kualitatif, observasi digunakan untuk mengetahui kebenaran yang berhubungan dengan topik penelitian. Tujuan observasi adalah untuk memahami konteks data dalam keseluruhan situasi sosial. Oleh karena itu, peneliti harus cermat dalam membaca situasi sosial yang terjadi dalam lapangan.

2. Data Sekunder

Menurut (Sugiyono, 2018) data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya melalui orang lain atau dokumen. Adapun data sekunder diperoleh melalui studi literatur dan dokumentasi.

a. Studi Literatur

Menurut (Sugiyono, 2018) Studi literatur adalah kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Dalam penelitian ini penulis memilih studi literatur dengan cara mengumpulkan buku referensi yang berkaitan dengan penelitian tersebut.

b. Dokumentasi

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data secara tidak langsung ditunjukkan pada subjek penelitian akan tetapi ditunjukkan melalui dokumentasi. Dokumentasi yang dapat digunakan oleh peneliti yakni berbentuk gambar, kondisi penyimpanan bahan makanan di

Main Kitchen, dan juga dokumentasi selama proses penelitian di Main Kitchen éL Hotel Banyuwangi.

Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti antara lain:

3.4.1 Pedoman Wawancara

Instrumen pengumpulan data yang diambil adalah pedoman wawancara. Informasi yang dibutuhkan saat penelitian dapat dilakukan melalui wawancara secara semiterstruktur. Fungsi dari adanya wawancara ini sebagai alat bantu dalam melakukan penelitian, selain itu pembuatan pertanyaan wawancara harus berhubungan dengan konteks penelitian agar pertanyaan tersebut dapat menjadikan solusi dari masalah penelitian yang dilakukan. Nantinya pedoman wawancara ini akan ditampilkan sebagai lampiran pada akhir dari laporan.

3.4.2 Checklist Observasi

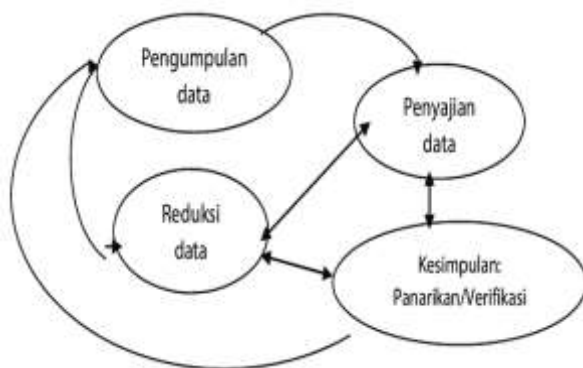
Menurut Notoatmodjo (2010) instrumen observasi adalah alat-alat yang digunakan untuk mendapatkan atau mengumpulkan data. Caranya bisa dengan menggunakan kuesioner, formulir observasi, dan formulir lain yang berkaitan dengan pencatatan data. Instrumen observasi dapat berbentuk *checklist* observasi. *Checklist* observasi merupakan alat yang digunakan untuk mencatat dan memeriksa keberadaan suatu kriteria yang telah ditentukan sebelumnya. *Checklist* ini berisi daftar pernyataan yang harus dicentang oleh peneliti atau pengamat selama proses observasi.

Teknik Analisis Data

3.4.3 Data Kualitatif

Sugiyono (2020) mengatakan bahwa analisis data dalam penelitian

kualitatif dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu. Pada saat wawancara berlangsung, peneliti sudah melakukan analisis terhadap jawaban yang diwawancarai. Adapun aktivitas dalam analisis data kualitatif yaitu data pengumpulan data, penyajian data, reduksi data, dan kesimpulan penarikan atau verifikasi (Miles dan Huberman, 2020)



Gambar 1 Komponen Dalam Analisis Data

Sumber: (Miles dan Huberman dalam Sugiyono, 2016)

Berikut merupakan penjelasan dari gambar diatas mengenai komponen dalam analisis data sebagai berikut:

1. Pengumpulan data
Dalam penelitian kualitatif pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi.
2. Reduksi data
Mereduksi data berarti merangkum, memilih, memfokuskan pada hal-hal yang penting dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan dalam pengumpulan data selanjutnya.
3. Penyajian data

Menurut Sugiyono (2016) setelah data direduksi langkah selanjutnya adalah menyajikan data. Dalam penelitian kualitatif penyajian data dapat berupa bentuk uraian singkat, bagan, grafik hubungan antar kategori, *flowchart*, dan sebagainya. Penyajian data yang sering digunakan yaitu dengan teks yang bersifat naratif dan dirancang untuk menggabungkan informasi yang tersusun sehingga mudah dipahami.

4. Penarikan Kesimpulan

Menurut Milles and Huberman (1984) dalam Sugiyono (2016) penarikan kesimpulan dan verifikasi merupakan kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara yang akan berubah ketika tidak ditemukan bukti - bukti yang kuat dan mendukung pengumpulan data pada tahap selanjutnya. Tetapi apabila kesimpulan dikemukakan pada tahap awal sudah didukung oleh bukti - bukti valid dan konsisten saat peneliti mengumpulkan data di lapangan, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Penyimpanan Bahan Makanan éL Hotel Banyuwangi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terkait keadaan penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi, dengan mengacu pada teori (R. Haryo Bimo Setiarto, 2020) mengenai tujuh indikator dalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan yaitu pengendalian suhu, penempatan dan pengaturan bahan makanan, penanggulan bahan makanan, pencatatan bahan makanan, kebersihan lingkungan, pelatihan karyawan,

pemantauan *pest control*. Berikut ini hasil observasi dan wawancara terkait keadaan penyimpanan bahan makanan di main kitchen éL Hotel Banyuwangi berdasarkan 7 indikator yaitu sebagai berikut:

1. Pengendalian suhu

Pengendalian suhu merupakan suatu cara untuk mempertahankan suhu dalam kisaran yang telah ditentukan. Menurut *executive chef* terkait dengan suhu yang diterapkan di dalam penyimpanan bahan makanan, seperti suhu chiller 0,5°C sedangkan untuk freezer -18 °C. Pengendalian suhu di éL Hotel Banyuwangi dilakukan dengan cara memonitor sebanyak dua kali sehari, selain itu juga tidak membuka tutup tempat penyimpanan bahan makanan seperti *chiller* maupun *freezer* agar suhu tersebut tetap stabil. Dengan penerapan suhu yang sudah diterapkan bakteri atau serangga tidak akan masuk ke dalam tempat penyimpanan bahan makanan.

2. Penempatan dan pengaturan bahan makanan

Penempatan bahan makanan yang benar dapat membantu memastikan keamanan bahan makanan, mencegah kontaminasi, dan dapat mempermudah pengambilan bahan makanan ketika ingin digunakan. Berikut merupakan keadaan penempatan bahan makanan di dry storage, cold storage, dan freezer storage yaitu sebagai berikut:

a. Keadaan *dry storage*

Sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti, keadaan *dry storage* terkait dengan penempatan bahan makanan kering atau kaleng sudah tertata dengan rapi, sudah tersedia label akan tetapi penempatan jenis bahan makanan tidak sesuai dengan label yang sudah dibuat, di dalam *dry storage* juga sudah tersedia kartu

stok dimana kartu stok ini bertujuan untuk mencatat jumlah bahan yang masuk dan keluar serta stok yang masih tersisa di *dry storage* serta terjaga kebersihannya.

b. Keadaan *cold storage*

Sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti, keadaan *cold storage* terkait dengan penempatan bahan makanan seperti buah-buahan, susu, keju, dressing salad, dll. Sesuai dengan gambar penempatan buah-buahan masih dicampur dengan macam-macam dressing salad. Dengan penempatan yang kurang tepat dalam waktu yang lama dapat mengakibatkan kerusakan dan menimbulkan bau ketika buah-buahan dicampur dengan jenis bahan makanan lainnya.

c. Keadaan *freezer storage*

Sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti, keadaan *freezer storage* terkait dengan penempatannya kurang sesuai dikarenakan penempatannya masih ditumpuk-tumpuk. Sudah tersedia label pada masing-masing jenis daging dan setiap jenis daging sudah di wrap agar tidak terjadi kontaminasi, serta terjaga kebersihannya.

Sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti.

d. Keadaan *chiller*

keadaan *chiller* untuk penempatan berbagai jenis sayuran kurang sesuai. Hal ini dapat dilihat dari penempatan yang masih di tumpuk-tumpuk dan penempatannya masih dicampur dengan berbagai jenis sayuran lainnya. Keadaan seperti gambar di

- atas jika dalam waktu yang lama dapat menyebabkan kontaminasi atau busuknya berbagai macam jenis sayuran. Selain itu penempatannya belum ditata dengan rapi. Keterbatasan tempat penyimpanan bahan makanan inilah yang merupakan faktor utama penyebab penempatan bahan makanan masih ditumpuk-tumpuk dan tercampurnya berbagai jenis bahan makanan dan juga kurang kesadaran untuk menata penyimpanan bahan makanan dengan rapi agar memudahkan pengambilan bahan makanan ketika akan digunakan atau dimasak.
3. Penanggalan bahan makanan (*Labelling*)
Penanggalan bahan makanan (*Labelling*) dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi sudah diterapkan. Hal ini dapat dilihat dari observasi yang telah dilakukan oleh peneliti, pada masing-masing tempat penyimpanan bahan makanan seperti dry storage, freezer storage, dan cold storage. *Labelling* sudah diterapkan akan tetapi masih ditemukan *labelling* yang tidak sesuai dengan jenis bahan makanan, keadaan seperti ini dapat terjadi karena belum adanya kesadaran pada diri masing-masing dan kurangnya pemantauan langsung terakit dengan *labelling*.
 4. Pencatatan bahan makanan
Pencatatan bahan makanan yang dilakukan di éL Hotel Banyuwangi dilakukan ketika bahan makanan baru datang. Pencatatan atas persediaan bahan makanan yang masuk dan keluar biasanya di dokumentasi oleh admin *food and beverage*. Pencatatan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi sudah diterapkan, hal ini dapat dilihat dari observasi yang telah dilakukan. Pencatatan bahan makanan ditemui dalam penyimpanan bahan makanan kering atau *dry storage*, di dalam dry storage sudah tersedia kartu stok yang bertujuan untuk mengetahui stok dari jenis bahan makanan dan mempermudah masuk dan keluarnya jenis bahan makanan tersebut.
 5. Kebersihan lingkungan
Kebersihan lingkungan merupakan aspek penting dalam pendekatan HACCP karena dengan menjaga kebersihan lingkungan dapat menjaga keamanan pangan. Kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan di main kitchen éL Hotel Banyuwangi sudah diterapkan dalam kegiatan sehari-hari. *Steward* akan membersihkan secara rutin apabila lantai sudah terlihat kotor atau ada saluran air yang tidak lancar. *Steward* juga selalu memeriksa area dapur untuk melihat kondisi kebersihan lantainya. Apabila sudah mulai kotor *steward* akan segera membersihkannya. Setiap staff dari *main kitchen* sudah menyadari pentingnya kebersihan lingkungan untuk menjaga keamanan pangan dari berbagai jenis serangga atau debu. Dengan menerapkan kebersihan lingkungan di tempat penyimpanan bahan makanan dapat menghasilkan kualitas makanan yang sehat dan bersih.
 6. Pelatihan karyawan
Pelatihan karyawan merupakan suatu kegiatan untuk memberikan pemahaman terkait dengan pendekatan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan. Pelatihan karyawan terkait dengan HACCP sudah dilakukan sebanyak satu kali ketika éL Hotel Banyuwangi berdiri. Pelatihan karyawan merupakan aspek terpenting karena dengan semakin sering

diadakan pelatihan terkait HACCP maka semakin memahami betapa pentingnya menerapkan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan.

7. Pemantauan *pest control*

Pemantauan merupakan proses untuk pengawasan dan pengendalian hama atau serangga yang dapat mengancam keamanan pangan dilingkungan industri pangan. Pemantauan penyimpanan bahan makanan di ÉL Hotel Banyuwangi belum dilakukan secara maksimal, hal ini dapat dilihat dari hasil observasi dan wawancara masih ditemukan penempatan bahan makanan yang ditumpuk-tumpuk atau dicampur dengan jenis bahan makanan lainnya, penempatan yang kurang rapi, *labelling* yang tidak sesuai dengan jenisnya.

Hasil evaluasi penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan di ÉL Hotel Banyuwangi

Evaluasi penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP merupakan penilaian terhadap kondisi penyimpanan bahan makanan dengan tujuan untuk memastikan keamanan, keselamatan, dan kualitas dari bahan makanan tersebut. Ketika melakukan evaluasi penyimpanan bahan makanan harus mematuhi pedoman atau prosedur yang telah ditetapkan oleh suatu industri serta melaksanakan praktik sesuai dengan pendekatan HACCP. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa bahan makanan tetap aman, bersih, dan memiliki kualitas tinggi. Adapun evaluasi penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan sesuai dengan indikator yang sudah ditetapkan sebagai berikut:

1. Efektivitas

Efektifitas merupakan suatu tindakan atau kegiatan dalam mencapai tujuan yang ditetapkan. Efektivitas dapat diukur dengan membandingkan hasil yang dicapai dengan tujuan yang telah

ditetapkan sebelumnya. Adapun bentuk efektifitas dari 7 indikator penyimpanan bahan makanan antara lain:

a. Pengendalian suhu

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP sudah efektif. Dikatakan efektif karena pengendalian suhu di main kitchen El Hotel Banyuwangi sudah diterapkan sesuai prosedur yang sudah dibuat dan sesuai dengan pendekatan HACCP. Hal ini dibuktikan dengan setiap harinya dilakukan pemantauan atau pengontrolan terkait dengan suhu penyimpanan seperti *dry storage*, *cold storage*, dan *freezer storage* agar bahan makanan tetap aman dan terjaga kualitasnya.

b. Penempatan dan pengaturan penyimpanan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP tidak efektif. Dikatakan tidak efektif karena dari hasil observasi ditemukan penempatan bahan makanan terutama jenis sayuran penempatannya masih di tumpuk-tumpuk dan tidak dipisah sesuai dengan jenis sayuran tersebut. Penempatan seperti ini menyimpang dari pendekatan HACCP, dengan penempatan bahan makanan yang tidak sesuai bakteri dapat dengan mudah masuk ke dalam jenis bahan makanan dan dapat berpengaruh terhadap kualitas dari jenis bahan makanan tersebut.

c. Penanggalan bahan makanan (Labelling)

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP kurang efektif. Dikatakan kurang efektif karena dari hasil observasi sudah ditemukan labelling pada masing-masing bahan makanan, akan tetapi labelling yang ditemukan tidak sesuai dengan jenis bahan makanan itu sendiri. Bentuk labelling yang sesuai dengan pendekatan HACCP dapat dilihat dari masing-masing jenis bahan makanan tertulis tanggal masuk dan kadaluwarsa, serta nama jenis bahan makanan. Dengan demikian maka, *Labelling* yang diterapkan di éL Hotel Banyuwangi tidak sesuai dengan pendekatan HACCP, hal ini terjadi karena kurangnya pemantauan atau pengontrolan terkait dengan *labelling* selain itu juga dapat mempersulit seseorang ketika membutuhkan bahan makanan tersebut.

d. Pencatatan bahan makanan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP sudah efektif. Dikatakan sudah efektif karena dalam tempat penyimpanan bahan makanan sudah tersedia kartu stok atau kartu registrasi yang bertujuan untuk mencatat keluar masuknya bahan makanan. Jadi, setiap bahan makanan datang admin food and beverage product mencatat dan begitupun sebaliknya ketika bahan makanan sudah digunakan.

e. Kebersihan lingkungan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara telah dilakukan terkait penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP sudah efektif. Dikatakan efektif karena kondisi tempat penyimpanan bahan makanan bersih dan terbebas dari debu. Setiap hari pihak steward selalu membersihkan lantai dan melakukan pemantauan atau pengawasan ketika ada genangan air di tempat penyimpanan bahan makanan steward segera membersihkannya. Kegiatan bersih-bersih ini selalu dilakukan karena semua orang sadar akan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan agar menghasilkan kualitas yang tinggi dan aman dikonsumsi.

f. Pelatihan karyawan

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan terkait dengan penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP belum efektif. Dikatakan belum atau kurang efektif karena pelatihan karyawan terkait dengan HACCP hanya dilakukan sekali pada saat berdirinya El Hotel Banyuwangi. Pelatihan karyawan terkait dengan HACCP harus rutin dilakukan mengingat pentingnya mencegah bahaya yang masuk ke dalam makanan. Dengan melakukan pelatihan maka karyawan atau trainee dapat mengetahui pentingnya menerapkan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan yang bertujuan untuk menjaga keamanan dan kualitas makanan yang dihasilkan.

g. Pemantauan *pest control*

Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan

terkait dengan penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP kurang efektif. Dikatakan kurang efektif karena ditemukan kekurangan dalam penerapan penyimpanan melalui pendekatan HACCP. Kurangnya pemantauan dari executive chef dan kesadaran diri masing-masing karyawan yang mengakibatkan belum berhasilnya penerapan penyimpanan bahan makanan dengan pendekatan HACCP.

2. Kecukupan

Kecukupan merupakan suatu kondisi atau tingkat untuk mencapai standar tertentu. Kecukupan dapat menggambarkan sejauh mana suatu hasil dapat memecah masalah. Adapun bentuk kecukupan dari 7 indikator penyimpanan bahan makanan antara lain:

a. Pengendalian suhu

Pengendalian suhu di tempat penyimpanan makanan di éL Hotel Banyuwangi sudah dilakukan dengan baik, dikatakan sudah baik karena dapat dilihat dalam segi keefektifan hasil yang diperoleh mencapai kondisi yang sudah ditentukan atau sudah sesuai dengan prosedur penyimpanan bahan makanan terkait dengan suhu penyimpanan. Dalam hal ini menunjukkan pentingnya mengendalikan suhu yang baik dalam kegiatan menyimpan bahan makanan untuk menghadapi mencapai kondisi yang diinginkan.

b. Penempatan dan pengaturan penyimpanan

Penempatan dan pengaturan penyimpanan di éL Hotel Banyuwangi belum dilakukan dengan baik, karena dilihat dalam segi keefektifan hasil yang

diperoleh belum mencapai kondisi yang diinginkan atau tidak sesuai dengan prosedur. Belum tercapai karena adanya beberapa faktor yang mempengaruhi, faktor utama yang mempengaruhi yaitu keterbatasan tempat pada penyimpanan bahan makanan. Hal ini yang menjadikan dasar belum tercapainya masalah yang dihadapi dalam penempatan dan pengaturan penyimpanan bahan makanan.

c. Penanggalan bahan makanan (Labelling)

Penanggalan bahan makanan (Labelling) di penyimpanan bahan makanan éL Hotel Banyuwangi belum dilakukan dengan baik, karena belum mencapai kondisi yang sesuai dengan prosedur penyimpanan. Belum tercapainya kondisi yang sesuai dengan prosedur karena adanya beberapa faktor yaitu kurangnya pemantauan dan kesadaran akan pentingnya penanggalan dalam bahan makanan.

d. Pencatatan bahan makanan

Pencatatan bahan makanan sudah dilakukan dengan baik, karena dilihat dari segi keefektifan hasil yang diperoleh dari kegiatan pencatatan bahan makanan dalam penyimpanan sudah mencapai kondisi sesuai dengan prosedur. Hal ini menunjukkan pentingnya melakukan pencatatan bahan makanan mulai dari bahan datang sampai dengan bahan akan digunakan, sehingga dapat berkontribusi dalam mencapai tujuan yang diinginkan.

e. Kebersihan lingkungan

Kebersihan lingkungan dalam tempat penyimpanan sudah dilakukan dengan baik, karena

- dilihat dari segi keefektifan hasil yang diperoleh dari kegiatan kebersihan lingkungan tempat penyimpanan sudah mencapai kondisi sesuai dengan prosedur. Hal ini menunjukkan pentingnya memiliki kesadaran tinggi untuk membersihkan lingkungan penyimpanan bahan makanan agar dapat mencapai tujuan sesuai dengan yang diharapkan.
- f. Pelatihan karyawan
Pelatihan karyawan terkait dengan pendekatan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi belum tercapai dengan baik, karena pelatihan karyawan belum terlaksana secara rutin dan terarah. Dalam hal ini menegaskan pentingnya melakukan pelatihan karyawan dengan tujuan untuk mencapai kondisi penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP.
 - g. Pemantauan *pest control*
Pemantauan *pest control* terhadap penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi belum tercapai dengan baik, karena tindakan pemantauan belum dilaksanakan secara rutin. Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya dilakukan pemantauan secara rutin agar dapat mencapai kondisi penyimpanan sesuai dengan pendekatan HACCP.
3. Penerapan
Indikator penerapan yang dimaksud adalah seberapa besar manfaat yang disalurkan kepada sekelompok orang dari suatu program tertentu. Adapun bentuk penerapan dari 7 indikator penyimpanan bahan makanan antara lain:
 - a. Pengendalian suhu
Pengendalian suhu dalam penyimpanan bahan makanan sudah diterapkan dengan tepat, dengan penerapan suhu yang tepat dapat mempengaruhi hasil dari bahan makanan yang disimpan. Hal ini dapat menunjukkan pentingnya menerapkan suhu yang tepat dalam penyimpanan bahan makanan agar menghasilkan produk yang terjaga keamanannya dan berkualitas.
 - b. Penempatan dan pengaturan penyimpanan
Dalam penerapannya penempatan dan pengaturan penyimpanan belum diterapkan sesuai dengan pendekatan HACCP karena ditemukan penyimpangan dari penempatan bahan makanan yang akan mengakibatkan kontaminasi jika dalam waktu yang lama. Dengan demikian, maka penerapan penempatan bahan makanan yang sesuai dengan pendekatan HACCP dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.
 - c. Penanggalan bahan makanan (Labelling)
Penanggalan bahan makanan atau labelling belum diterapkan dengan tepat. Hal ini dapat dilihat dari penyimpangan yang ditemukan pada saat pelaksanaan observasi. Dengan melakukan labelling yang tepat dapat memudahkan karyawan ketika akan menggunakan bahan makanan tersebut.
 - d. Pencatatan bahan makanan
Dalam penerapannya pencatatan bahan makanan sudah dilakukan dengan tepat. Penerapan pencatatan bahan makanan yang sudah tepat dapat memudahkan karyawan dalam mengetahui stok dari bahan makanan, dan

- melancarkan proses keluar masuknya bahan makanan tersebut.
- e. Kebersihan lingkungan
Dalam penerapannya kebersihan lingkungan di tempat penyimpanan sudah diterapkan dengan tepat. Hal ini dapat dilihat dari kesadaran diri pada masing-masing karyawan untuk selalu menerapkan kebersihan di seluruh tempat penyimpanan dan dapur. Penerapan kebersihan lingkungan di tempat penyimpanan yang tepat dapat menghasilkan hasil yang terjaga kebersihannya dan jauh dari bakteri yang merugikan.
 - f. Pelatihan karyawan
Dalam penerapannya pelatihan karyawan terkait dengan pendekatan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan belum diterapkan dengan tepat, karena pelatihan karyawan hanya dilakukan dalam sekali. Hal ini dapat ditegaskan bahwa pentingnya pelatihan karyawan agar semua karyawan atau trainee memiliki kesadaran tinggi akan penerapan penyimpanan bahan makanan dengan menggunakan pendekatan HACCP.
 - g. Pemantauan pest control
Dalam penerapannya pemantauan terkait dengan penyimpanan bahan makanan belum diterapkan dengan baik, karena masih ditemukan penyimpangan yang dapat mempengaruhi kualitas dari produk yang dihasilkan. Hal ini dapat ditegaskan bahwa pemantauan terhadap penyimpanan bahan makanan sangat penting untuk diterapkan agar tercapai kondisi penyimpanan sesuai dengan pendekatan HACCP.
4. Responsibilitas
Responsibilitas merupakan suatu hasil dari suatu kebijakan dapat mengandung nilai yang dapat menguntungkan sekelompok orang yang terlibat. Adapun bentuk responsibilitas dari 7 indikator penyimpanan bahan makanan antara lain:
 - a. Pengendalian suhu
Pengendalian suhu yang telah diterapkan dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi menunjukkan keberhasilan. Pengendalian suhu yang telah diterapkan sudah sesuai dengan prosedur penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP, hal ini dilihat dari pemantauan suhu secara rutin dan berapa suhu yang seharusnya ditetapkan baik di dry storage, cold storage, maupun di freezer storage. Dengan menekankan pentingnya melakukan pemantauan terhadap suhu penyimpanan dapat memberikan bentuk keberhasilan dalam penyimpanan bahan makanan
 - b. Penempatan dan pengaturan penyimpanan
Penempatan dan pengaturan penyimpanan yang telah diterapkan dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi belum menunjukkan keberhasilan. Penempatan pada chiller pada jenis sayuran masih ditemukan penempatan yang tidak sesuai dengan pendekatan HACCP. Dengan menempatkan bahan makanan yang tidak sesuai dapat mempengaruhi dari kualitas bahan makanan tersebut.

- c. Penanggalan bahan makanan (Labelling)
Penanggalan bahan makanan yang diterapkan dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi belum menunjukkan keberhasilan. Penanggalan bahan makanan yang tidak sesuai dengan pendekatan HACCP dapat merugikan ketika tidak ada keterangan terkait kapan bahan makanan tersebut digunakan atau kadaluwarsa.
- d. Pencatatan bahan makanan
Pencatatan bahan makanan yang baik dapat menunjukkan kesuksesan terhadap penyimpanan bahan makanan. Dengan melakukan pencatatan bahan makanan yang sesuai prosedur dapat mempermudah pihak karyawan dalam melakukan proses pemutaran bahan makanan.
- e. Kebersihan lingkungan
Melakukan kebersihan lingkungan dengan baik dapat mempengaruhi kesuksesan terhadap penyimpanan bahan makanan. Dengan menerapkan kebersihan pada tempat penyimpanan dapat mempengaruhi hasil yang terjaga keamanannya dan kebersihannya, serta dapat memuaskan konsumen yang mengonsumsinya.
- f. Pelatihan karyawan
Pelatihan karyawan terhadap penerapan penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP belum menunjukkan keberhasilan. Pelatihan karyawan harus dilaksanakan secara rutin agar menghasilkan keberhasilan terkait penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi.
- g. Pemantauan pest control
Pemantauan terhadap penerapan penyimpanan bahan makanan belum menunjukkan keberhasilan, karena masih banyak terjadi penyimpangan terutama pada penempatan bahan makanan. Dengan melakukan pemantauan secara rutin diharapkan akan menghasilkan kesuksesan terhadap penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi.
5. Ketetapan
Ketetapan merupakan suatu pencapaian dari suatu kegiatan atau program dapat bermanfaat bagi sekelompok orang. Adapun bentuk ketetapan dari 7 indikator penyimpanan bahan makanan antara lain:
- a. Pengendalian suhu
Ketetapan dari pengendalian suhu penyimpanan bahan makanan sudah tercapai dengan baik, karena dapat dilihat dari pengendalian suhu yang telah dilakukan setiap hari pada masing-masing tempat penyimpanan. Dengan tercapainya penerapan suhu yang tepat maka dapat memberikan hasil yang berkualitas.
- b. Penempatan dan pengaturan penyimpanan
Ketetapan pada penempatan penyimpanan makanan belum tercapai dengan baik. Belum tercapai sesuai dengan prosedur karena ditemukan penyimpangan dalam penempatan bahan makanan yang masih ditumpuk-tumpuk dan penempatannya tidak di sendirikan sesuai dengan jenis bahan makanan. Ketetapan yang baik terhadap penempatan penyimpanan bahan makanan

- dapat mempengaruhi produk yang akan dihasilkan.
- c. Penanggalan bahan makanan (Labelling)
Ketetapan dalam penanggalan bahan makanan belum tercapai dengan baik. Belum tercapai sesuai prosedur penyimpanan bahan makanan karena ditemukan labelling yang belum sesuai dengan jenisnya dan kurangnya kesadaran sumber daya manusia tentang penerapan labelling yang benar. Dalam hal ini menunjukkan pentingnya labelling dalam penyimpanan agar mempermudah karyawan yang akan menggunakan bahan tersebut.
 - d. Pencatatan bahan makanan
Ketetapan bahan makanan dalam penyimpanan bahan makanan sudah tercapai dengan baik, karena hasil setelah dilakukan observasi sudah ditemukan kartu stock dan kartu registrasi yang bertujuan untuk mencatat keluar masuknya bahan makanan. Dengan melakukan ketetapan dalam pencatatan bahan makanan yang benar dapat mempermudah karyawan dalam mengatur proses keluar masuknya bahan makanan.
 - e. Kebersihan lingkungan
Ketetapan kebersihan lingkungan di tempat penyimpanan bahan makanan sudah tercapai dengan tepat, karena setelah dilakukan observasi ditemukan lingkungan yang bersih dan tidak ada genangan air dalam tempat penyimpanan bahan makanan. Ketetapan kebersihan lingkungan dalam tempat penyimpanan dikatakan sudah tercapai ketika semua karyawan memiliki kesadaran tinggi betapa pentingnya melakukan kebersihan di semua area agar menghasilkan produk yang terjaga keamanannya dari bakteri yang membahayakan.
 - f. Pelatihan karyawan
Ketetapan pelatihan karyawan terhadap penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP dinilai belum tercapai, karena pelatihan karyawan tentang HACCP ini tidak rutin dilaksanakan. Hal ini dapat dilihat dari hasil observasi ketika pelatihan karyawan belum dilakukan secara rutin maka masih banyak penyimpangan yang terjadi dan kurangnya kesadaran untuk menerapkan penyimpanan sesuai dengan pendekatan HACCP.
 - g. Pemantauan pest control
Ketetapan pemantauan dalam penyimpanan bahan makanan dinilai belum sepenuhnya tercapai, karena pemantauan tidak dilakukan secara rutin dan tidak terjadwal. Dengan pemantauan secara rutin dan memiliki jadwal khusus maka dapat tercapainya tujuan penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data pembahasan terkait dengan Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam penyimpanan bahan makanan di Main Kitchen éLHotel Banyuwangi menarik beberapa kesimpulan antara lain:

1. Kondisi Penyimpanan Bahan Makanan éL Hotel Banyuwangi terkait dengan indikator penyimpanan bahan makanan seperti pengendalian suhu,

penempatan dan pengaturan bahan makanan, penanggalan (Labelling), pencatatan bahan makanan, pelatihan karyawan, kebersihan lingkungan, serta pematuan pest control.

2. Hasil evaluasi penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi terkait dengan indikator evaluasi seperti efektivitas, kecukupan, ketetapan, responabilitas, dan penerapan terhadap 7 indikator penyimpanan bahan makanan telah diterapkan dengan baik di éL Hotel Banyuwangi.

5.1 Saran

Berdasarkan hasil analisis data pembahasan terkait dengan Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam penyimpanan bahan makanan di Main Kitchen éL Hotel Banyuwangi terdapat beberapa saran yaitu sebagai berikut:

1. Kondisi tempat penyimpanan yang terbatas, mungkin harus diperluas lagi agar penempatan penyimpanan bahan makanan tidak di tumpuk-tumpuk lagi dan disesuaikan dengan jenisnya.
2. Pemantauan terhadap penyimpanan bahan makanan harus sering dilakukan agar tidak terjadi penyimpangan yang dapat berkurangnya kualitas bahan makanan itu sendiri.
3. Pelatihan karyawan terkait penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP harus dilakukan secara rutin agar setiap karyawan memiliki kesadaran tinggi akan penerapan penyimpanan bahan makanan melalui pendekatan HACCP.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arisandi, K. D. 2019. Implementasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel .
- [2] Dandi, D. 2022. Evaluasi Penerapan *Hazard Analysis and Critical Point* (HACCP) Pada Produksi Rendang Asese.
- [3] Handoko, R. T. 2022. Analisis *Hygiene* Dan Sanitasi Pengolahan Ikan Bakar Wisata Kuliner Blimbingsari Banyuwangi Melalui Pendekatan HACCP.
- [4] Irawan, H. D. 2023. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).
- [5] Narada. 2021. HACCP Untuk Pengamanan Pangan Dan Penyimpanan Bahan Makanan dengan Pendekatan HACCP.
- [6] Novfiantika. 2021. Evaluasi Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Point*) Pada Produksi Keripik Pisang Muli Di UD. Panda Alami Pesawaran Lampung.
- [7] Novianti, A. 2019. Implementasi Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cafe And Rest Area Gunitir Kabupaten Jember.
- [8] Ponda, H. 2018. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule Di PT. Mayora Indah TBK.
- [9] Putra, S. D. 2012. BAB 2 Kajian Pustaka Pengertian Hotel.
- [10] Sarasati, N. &. 2020. Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Pratices* dan Rancangan HACCP Pada Proses Produksi Sambal Cumi di Waroeng Spesial Sambal.
- [11] Setiarto, R. H. 2020. Konsep HACCP, Keamanan, Higiene Dan Sanitasi Dalam Industri Pangan. Bogor: Guepedia.

-
- [12] Widianto, T. 2018. Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis.