

Skripsi

**IMPLEMENTASI *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA PRODUKSI MAKANAN
DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO**



OLEH:

JENYFER SAFITRI WIJAYA

NIM 318101173

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

IMPLEMENTASI *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL*

POINT PADA PRODUKSI MAKANAN DI HOTEL ROYAL

AMBARRUKMO



Disusun Oleh :

JENYTER SAFITRI WLAYA

NTM 318101173

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M.
NIDN. 0523026601

Pembimbing II

R.M. Nikasius Jonet S, S.Sos, M.Si
NIDN. 0518117401

Mengetahui
Ketua Prodi

Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos, M.M.
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**IMPLEMENTASI *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*
PADA PRODUKSI MAKANAN DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO**



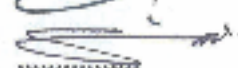
SKRIPSI



Oleh:
JENYFER SAFITRI WIJAYA
318101173
Telah dipertahankan di depan tim penguji
dan dinyatakan **LULUS**
Pada tanggal:

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Drs. Santosa, M.M.
NIDN:0519045901
Pembimbing I : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN. 0523026601
Pembimbing II : RM. Nikasius Jonet S, S Sos, M.Si
NIDN. 0518117401

: 
: 
: 

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.
NIDN: 0526125901

HALAMAN KEASIJIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jenyfer Safitri Wijaya

NIM : 318101173

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)

Dengan ini peneliti menyatakan bahwa skripsi dengan judul
"Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Produksi Makanan
Di Hotel Royal Ambarukmo" tidak terdapat karya yang pernah diujukan untuk
memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun, dan skripsi
peneliti ini adalah asli hasil karya atau penelitian sendiri dan bukan plagiasi dari
karya atau penelitian orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang lazim.

Yogyakarta, Juni 2022



Jenyfer Safitri Wijaya

HALAMAN MOTTO

“Better Health Better Life”
(JIH)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena hanya dengan kasih dan karunia-Nya skripsi ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Peneliti mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih dan karunia kepada peneliti, sehingga peneliti masih diberikan kesehatan, kesabaran, dan kekuatan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dosen-dosen STP AMPTA Yogyakarta yang senantiasa membagikan ilmunya kepada peneliti baik secara akademis maupun non akademis.
3. Keluarga peneliti yang selalu mendukung dan mendoakan semaksimal mungkin dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Sahabat peneliti yang senantiasa menemani peneliti serta menjadi teman untuk bertukar pikiran dalam penyusunan skripsi ini.
5. Teman-teman peneliti yang senantiasa mendukung dan tidak pernah bosan untuk mendengarkan keluh kesah peneliti selama ini.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan masalah Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Produksi Makanan Di Hotel Royal Ambarrukmo. Hasil menunjukkan bahwa implementasi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sudah dilakukan sesuai dengan standard produksi makanan yang berlaku di Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang turut berperan atas terwujudnya skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak R.M. Nikasius Jonet S, S Sos, M.Si selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos, M.M selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu peneliti dalam penyusunan skripsi, sehingga dapat diselesaikan tepat pada waktunya.
5. Executive Sous Chef Eko Purjiono selaku Chef Pengelola Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Semoga bantuan Bapak dan Ibu dicatatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Akhir kata, penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dapat disampaikan pembaca guna penyempurnaan penelitian berikutnya. Kritik saran dapat disampaikan ke wimalajenyfersw00gmail.com

Yogyakarta, Juni 2022

Jenyfer Safitri Wijaya

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB 1	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II	5
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Pengertian Implementasi	6
2. Pengertian HACCP.....	7
3. Produk Makanan.....	25
B. Penelitian Terdahulu	28
C. Kerangka Pemikiran Teoritik	31
BAB III.....	33
A. Metode Penelitian.....	33
1. Desain Penelitian	33
2. Lokasi Penelitian	33
3. Waktu Penelitian	33
4. Teknik Cuplikan Atau Subjek Penelitian	34

5. Sumber Data	34
6. Metode Penelitian Data	35
7. Uji Keabsahan Data.....	38
8. Metode Analisis Data	39
9. Alur Penelitian.....	40
BAB IV	42
A. Deskripsi objek penelitian	42
1. Profil Royal Ambarrukmo Yogyakarta	42
2. Identifikasi Data dan Pembahasan.....	56
BAB V.....	71
A. Kesimpulan.....	71
1. Analisis Bahaya	71
2. Penerapan Prinsip-Prinsip HACCP pada proses produksi makanan di Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	71
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Deskripsi Produk Makanan.....	55
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	43
Gambar 4.2 Struktur organisasi.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Surat Penelitian

Lampiran II Pedoman wawancara

Lampiran III Hasil Dokumentasi Observasi

Lampiran IV Standard Operating Procedure

Lampiran V Dokumentasi HACCP

Lampiran VI Checklist Audit Internal

Lampiran VII Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Hotel merupakan usaha yang bisnis utamanya menyewakan kamar dan fasilitas pendukung lain. Hotel saat ini tidak sebatas menyewakan kamar tetapi juga menyediakan layanan makanan dan minuman. Adapun layanan tersebut disediakan oleh *food and beverage department*. Namun, dalam dalam departemen ini, dapat menimbulkan beberapa faktor yang memiliki potensi yang menyebabkan keluhan tamu. Berdasarkan kasus tersebut, dalam mengolah dan menyajikan makanan *food and beverage department* juga memperhatikan faktor keamanan pangan atau yang biasa disebut HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah sebuah sistem yang dianggap sebagai pendekatan ilmiah yang paling efektif dalam mengendalikan bahaya-bahaya yang ada dalam rantai pangan dan dinilai mampu memberikan jaminan keamanan pangan lebih baik ketimbang sistem pengawasan mutu konvensional. Dengan permasalahan tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Produksi Makanan Di Hotel Royal Ambarrukmo” Penelitian ini difokuskan pada masalah penerapan prinsip-prinsip HACCP pada produksi makanan di Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang mengambil sampel daging (*steak tenderloin*). Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam produksi makanan di Royal Ambarrukmo Yogyakarta sebagai upaya untuk menjamin keamanan pangan. Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang dilakukan di Royal Ambarrukmo Yogyakarta pada bulan Mei 2022. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara mendalam, observasi, dan studi literatur. Dari hasil wawancara dan observasi diketahui bahwa penentuan penerapan telah sesuai dengan prinsip-prinsip HACCP, hasil penelitian ini adalah penerapan HACCP dalam produksi makanan di Royal Ambarrukmo telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan standar sehingga dapat dikatakan bahwa pengolahan makanan di Royal Ambarrukmo Yogyakarta telah menjamin keamanan pangan bagi tamu.

Kata Kunci: HACCP, Keamanan Pangan, Produksi Makanan

ABSTRACT

A hotel is a business whose main business is renting out rooms and other supporting facilities. Hotels are currently not limited to renting out rooms but also providing food and beverage services. The service is provided by the food and beverage department. However, in this department, several factors can arise that have the potential to cause guest complaints. Based on cases, in processing and serving food the food department is also called food safety factors or what is usually HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a system that is considered the most effective scientific approach to controlling hazards in the food chain and is considered capable of providing better food safety assurance than conventional quality control systems. With these problems, the authors want to conduct a research entitled "Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point in Food Production at Hotel Royal Ambarrukmo" This study focuses on the problem of applying the principles of HACCP to food production at Royal Ambarrukmo Yogyakarta which takes meat (steak tenderloin). The purpose of this study was to analyze the application of the principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in food production at Royal Ambarrukmo Yogyakarta as an effort to ensure food safety. The design of this research is qualitative research conducted at Royal Ambarrukmo Yogyakarta in May 2022. Data collection uses in-depth interviews, observation, and literature studies. From the results of interviews and observations, it is known that the determination of the application is in accordance with the HACCP principles, the results of this study are the application of HACCP in food production at Royal Ambarrukmo has been carried out properly according to standards so that it can be said that food processing at Royal Ambarrukmo Yogyakarta ensures food safety for guests.

Keywords: HACCP, Food Safety, Food Production

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan data Kementerian Pariwisata 2018 menunjukkan bahwa sektor pariwisata menempati posisi keempat setelah minyak dan gas bumi, batubara, serta kelapa sawit sebagai penghasil devisa negara. (Indonesia.go.id, 2019). Sebagai sektor yang diperhitungkan, sektor pariwisata terbukti mampu meningkatkan pendapatan asli daerah. Berkembangnya sektor pariwisata ditandai dengan beberapa hal antara lain, tingkat kunjungan yang meningkat, jumlah destinasi wisata disuatu daerah semakin banyak, dan berkembangnya amenities wisata dalam bentuk hotel.

Hotel merupakan usaha yang bisnis utamanya menyewakan kamar dan fasilitas pendukung lain. Hotel berperan penting dalam menunjang kegiatan wisatawan. Oleh karena itu, hotel saat ini tidak sebatas menyewakan kamar tetapi juga menyediakan layanan makanan dan minuman. Pelayanan makanan dan minuman merupakan kebutuhan wisatawan selama tinggal di hotel. Adapun layanan tersebut disediakan oleh *food and beverage department*.

Food and beverage department bergerak pada kegiatan pembuatan dan penyajian makanan dan minuman. Pada *food and beverage department* dalam proses produksi makanan maupun minuman sering

terjadi kelalaian karyawan yang menyebabkan keluhan serta bahaya bagi tamu. Beberapa faktor yang memiliki potensi yang menyebabkan keluhan tamu antara lain seperti kontaminasi serangga, benda asing dalam makanan, sistem pencucian peralatan dan bahan yang kurang baik di *kitchen*, serta rasa menu tidak standar. Berdasarkan beberapa kasus tersebut, dalam mengolah dan menyajikan makanan *food and beverage department* juga memperhatikan faktor keamanan pangan atau yang biasa disebut HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

HACCP sebagai pedoman keamanan pangan yang digunakan untuk mengidentifikasi, memonitor dan mengendalikan bahaya pada produksi makanan dan minuman. Sistem ini baru berkembang di Indonesia pada tahun 1998. Pedoman tersebut diadopsi menjadi SNI 01-4852-1998 karena tingkat jaminan keamanannya yang tinggi pada setiap industri pangan yang menerapkannya. Sistem ini sering digunakan dan diadopsi sebagai standar proses keamanan pangan, namun secara umum penerapan HACCP belum dijalankan secara sempurna. Berdasarkan hal tersebut membuat adanya kasus *cross contamination* dan keluhan dari tamu terhadap kualitas makanan dan minuman.

Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti tertarik untuk meneliti seberapa efektif prosedur HACCP dalam mencegah, dan menghentikan potensi terjadinya *cross contamination* yang menyebabkan keluhan tamu pada produk makanan yang dihidangkan oleh hotel dan dituangkan ke dalam sebuah penelitian yang berjudul “Implementasi Hazard Analysis

Critical Control Point Pada Produksi Makanan Di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta”

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, untuk mempermudah peneliti dalam menganalisis hasil penelitian, maka penelitian ini difokuskan pada masalah penerapan HACCP untuk menjaga keamanan pangan pada produksi makanan di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Hal ini dimaksudkan agar penelitian ini tidak terlalu luas di dalam mencari rangkaian permasalahan dan pembahasan yang lebih mengarah kepada pemahaman yang lebih baik.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini merupakan target yang akan dicapai melalui aktivitas penelitian. Sesuai dengan fokus masalah yang telah disebutkan, maka penelitian ini mempunyai tujuan untuk mengetahui implementasi HACCP pada produksi makanan.

D. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktis, antara lain yaitu :

1. Secara teoritis penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan mengetahui proses pengolahan produksi makanan

serta pentingnya penerapan HACCP sebagai acuan untuk kerja pada masa yang akan datang.

2. Secara praktis penelitian ini dapat memberikan masukan dan *refresh* bagi pengelola industri terkait pentingnya implementasi HACCP dalam produksi makanan.