ANALISIS PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI *MAIN KITCHEN* HYATT REGENCY YOGYAKARTA

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sain Terapan Pariwisata

Oleh:

YOSEPHINE BAYU RATRI

NO. MHS: 313100646

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

ANALISIS PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI *MAIN KITCHEN* HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Oleh:

YOSEPHINE BAYU RATRI

NO. MHS: 313100646

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs. Budi Hermawan M.M	Yudi Setiaji, SH., M.M
NIDN. 0523026601	NIDN. 0508066401

Mengetahui

Ketua Jurusan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.ST.,M.M

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*

*(*HACCP) PADA PENGOLAHAN MAKANAN

DI *MAIN KITCHEN* HYATT REGENCY YOGYAKARTA

SKRIPSI

Oleh:

YOSEPHINE BAYU RATRI

No. Mhs: 313100646

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal: 9 Juni 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Hermawan Prasetyanto, S.ST.,M.M NIDN. 0516057102	: _____
Penguji I	: Drs. Budi Hermawan, M.M NIDN. 0523026601	: _____
Penguji II	: Yudi Setiaji, SH., M.M NIDN. 0508066401	: _____

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Santosa, MM

NIDN. 0519045901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama	:	Yosephine Bayu Ratri
No. Mhs	:	313100646
Program Studi	:	ADH (Administrasi Hotel)
Judul Skripsi	:	Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di *Main Kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta.

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juni 2017

Yosephine Bayu Ratri

MOTTO

"Mintalah, maka akan diberikan kepada kamu; carilah, maka kamu akan mendapat; ketoklah, maka pintu akan dibukakan bagimu."

(Matius 7:7)

"*Tempus Fugit*"

(Virgil's Georgics)

"Bukankah titik hujan tak pernah bertanya, kenapa mereka harus meninggalkan tata langit saat harus jatuh membasahi bumi?"

(Dewi 'dee' Lestari)

"Hal yang mustahil di dunia ini hanyalah memakan kepala sendiri"

(Dwitasari)

"The ability to speak several languages is an asset, but the ability to keep your mouth shut in any language is priceless."

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puja dan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa dan atas dukungan serta doa dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia saya haturkan rasa syukur dan terimakasih saya kepada:

1. Allah Bapa di Surga dan Yesus Kristus atas penyertaan dan berkat-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dan pendidikan saya dengan baik.
2. Bapak Agustinus Pargus Widodo dan Ibu Nio Elfira Jenang sebagai orang tua yang telah memberikan dukungan, doa, pengorbanan, kesabaran serta kasih sayang yang tiada henti untuk kesuksesan saya. Uacapan terimakasih saja takkan pernah cukup untuk membalas kebaikan orang tua, karena itu terimalah persembahan bakti dan cinta untuk Papa dan Mama.
3. Kakak saya tercinta, satu-satunya Mas Nicholas Bawana Agung yang selalu memberikan dukungan, semangat, doa dan semua motivasi yang diberikan sampai skripsi ini terselesaikan.
4. Mas Widhi Nugroho terimakasih atas setiap waktu yang diberikan untuk memberi semangat, mendampingi saat mengerjakan skripsi ini, memotivasi dan berbagi keceriaan saat kepenatan mulai menyerang.
5. Rekan serta sahabat seperjuangan dari berbagai bidang terutama keluarga besar dari jurusan Administrasi Hotel 2013 STP AMPTA Yogyakarta. Tetap semangat, tetep solid dan saling dukung. Terimakasih untuk kenangan

indah, canda tawa, tangisan, dan perjuangan yang telah kita lalui bersama. Semangat!!

Dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu, yang terus mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis. Terimakasih sebesar-besarnya untuk kalian semua, akhir kata saya persembahkan skripsi ini untuk kalian semua.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai ge;ar Sarjana Sain Terapan Pariwisata pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada pengolahan makanan di *main kitchen* sebagai penjamin keamanan pangan di Hyatt Regency Yogyakarta, hasilnya menunjukkan bahwa penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sudah dilakukan sesuai dengan standard yang berlaku di Hyatt Regency Yogyakarta. Kendala yang ditemukan dalam penerapan HACCP di Hyatt Regency Yogyakarta adalah kurangnya kesadaran diri atas kebersihan lingkungan tempat bekerjanya, selain itu *chiller/freezer* yang sering kali tidak berfungsi dengan baik menyebabkan *Engineering* harus kerap kali melakukan perbaikan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M selaku penguji utama dan Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Yudi Setiaji, SH., M.M selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Santosa M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak I Nyoman Gede Nurcahyadi selaku *General* Manager, Ibu Pratiwi Damayanti selaku *Director of Human Resource*, dan Chef Wayan Durma selaku *Executive Chef* Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
6. Para informan penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan menjawab pertanyaan yang diajukan.
7. Seluruh dosen dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu. Terimakasih atas segala ilmu, pengalaman dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para informan dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Juni 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

HALAMAN MOTTO v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI xi

DAFTAR TABEL xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

DAFTAR GAMBAR xv

ABSTRAK xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Fokus Masalah 4

C. Tujuan Penelitian 4

D. Manfaat Penelitian 5

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori 7

1. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) 7

2. *Kitchen* 13

3. Mutu dan Keamanan Pangan 16

4. Jenis Bahaya dalam Pangan 19

B. Kerangka Pemikiran 29

C. Penelitian Terdahulu 33

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian 36

B. Lokasi Penelitian 36

C. Teknik Cuplikan 37

D. Sumber Data 39

E. Teknik Pengumpulan Data 40

F. Keabsahan Data 41

G. Metode Analisis Data 42

H. Alur Penelitian 43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian 45

B. Karakteristik Informan 57

C. Pengamatan dan Hasil Wawancara 59

D. Pembahasan 79

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 93

B. Saran 95

DAFTAR PUSTAKA 96

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Karakteristik Informan.....58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

Lampiran 3 Pedoman Wawancara

Lampiran 4 SNI 01-4852-1998

Lampiran 5 1st Floor Plan of Hyatt Regency Yogyakarta

Lampiran 6 Struktur Organisasi dan *Job Description* Tim HACCP

Lampiran 7 Identifikasi bahaya, risiko, dan menentukan CCP

Lampiran 8 *Standard Product Specification*

Lampiran 9 HACCP Plan

Lampiran 10 Dokumen Rekaman Pemantauan Pengandalian CCP

Lampiran 11 *Standard Operating Procedure* Internal Audit Checklist – FSMS

Lampiran 12 Internal Audit Checklist – HACCP

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Diagram Alur Penelitian 44

Gambar 4.1 Logo Hyatt Regency Yogyakarta 46

Gambar 4.2 Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta..... 54

ABSTRAK

Hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan minum. Penjualan makan dan minum pada sebuah hotel menjadi pendapatan terbesar kedua setelah penjualan kamar. Namun, masalah keamanan pangan di Indonesia belum menjadi perhatian utama. Oleh karena itu, sebuah hotel menerapkan sebuah sistem untuk menjamin keamanan pangan bagi tamu. *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 "Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Pengolahan Makanan di *main kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta". Penelitian ini difokuskan pada masalah penerapan prinsip-prinsip HACCP pada pengolahan makanan di *main kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam pengolahan makanan di *main kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta sebagai upaya untuk menjamin keamanan pangan. Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang dilakukan di Hyatt Regency Yogyakarta pada bulan Mei 2017. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara mendalam, observasi, dan telaah dokumen. Dari hasil wawancara dan observasi diketahui bahwa penentuan identifikasi bahaya telah sesuai dengan ketentuan HACCP, penentuan titik kendali kritis (CCP) telah difokuskan pada kegiatan yang dianggap kritis dapat menimbulkan bahaya, telah menetapkan batasan kritis pada setiap titik kendali kritis yang ditetapkan, pelaksanaan pemantauan telah terfokus pada setiap titik kendali kritis dan dipantau oleh *Hygiene Officer* 2 (dua) kali tiap harinya, telah menetapkan tindakan perbaikan untuk setiap titik kendali kritis yang tidak mampu mencapai batas kritis, tindakan verifikasi telah dilakukan dan sudah terjadwal, kegiatan dokumentasi rancangan HACCP dan dokumen lain sudah dilakukan. Hasil penelitian ini adalah penerapan prinsip-prinsip HACCP dalam pengolahan makanan di *main kitchen* telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan standar sehingga dapat dikatakan bahwa pengolahan makanan di *main kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta telah menjamin keamanan pangan bagi tamu. Penulis menyarankan agar Hyatt Regency Yogyakarta tetap menjaga konsistensi penerapan HACCP, untuk *cook* agar lebih peduli untuk menjaga *cleanlines* area kerjanya masing-masing dan ikut serta dalam menjaga *chiller/freezer* agar tidak mudah rusak sehingga penerapan prinsip-prinsip HACCP dapat berjalan dengan maksimal.

Kata kunci: HACCP, kemanan pangan, pengolahan makanan, *main kitchen*.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersil. Sujatno menjelaskan hotel sebagai suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum (2008, 27). Hotel dalam menyediakan jasa yang biasa juga disebut sebagai '*product*' kepada tamu, memiliki tujuan untuk memperoleh keuntungan. Pendapatan utama sebuah hotel adalah dari penjualan kamarnya, dan yang kedua adalah dari penjualan makanan dan minuman, baik itu di restoran maupun dalam pengadaan sebuah *event*.

Seiring dengan kemajuan zaman, makanan dan minuman yang lezat saja tak cukup bagi tamu. Makanan dan minuman yang memenuhi kebutuhan gizi serta aman dikonsumsi merupakan hal yang diutamakan bagi tamu dewasa ini. Namun, masalah keamanan pangan di Indonesia belum menjadi perhatian utama. Padahal lebih dari 90% penyakit pada manusia terkait faktor konsumsi makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi, seperti bakteri, parasit, protozoa dan virus. Kontaminasi mikrobiologi tersebutlah yang akan menyebabkan tifus, disentri, hepatitis A ataupun keracunan makanan. Sebagai upaya untuk mengatasi masalah ini dan memenuhi kebutuhan tamu akan keamanan pangan, restoran hotel memiliki prosedural yang benar dalam

menangani makanan dan minuman. Prosedural ini dimulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan sampai pada penyajian makanan dan minuman kepada tamu. Setiap bahan makanan dapat menjadi penyebab masalah kesehatan. Bahan makanan dapat terkontaminasi sejak dari proses awal, pengemasan, pengiriman, penerimaan, penyimpanan, sampai pada sesaat sebelum dimakan. Kemungkinan terjadinya kontaminasi pada bahan makanan mendorong setiap negara untuk melindungi konsumen / tamu dengan mengeluarkan kebijakan berupa peraturan-peraturan dan standar mutu.

Pengawasan pangan yang mengandalkan pada uji produk akhir tidak dapat mengimbangi kemajuan yang pesat dalam industri pangan, dan tidak dapat menjamin keamanan makanan yang beredar di pasaran. Pendekatan tradisionil yang selama ini dilakukan dapat dianggap telah gagal untuk mengatasi masalah tersebut. Oleh karena itu, sebuah hotel menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk menjamin mutu dan kemanan pangan bagi tamu. Pada saat ini, *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dianggap sebagai pendekatan ilmiah yang paling efektif dalam mengendalikan bahaya-bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik yang ada dalam rantai pangan. HACPP dinilai mampu memberikan jaminan keamanan pangan yang lebih baik ketimbang sistem pengawasan mutu konvensional. HACCP dijelaskan oleh Sugiono sebagai peranti atau sarana untuk melakukan penilaian terhadap suatu bahya kemudian menetapkan sistem pengendalian bahaya tersebut yang memfokuskan pada pencegahan bahaya yang teridentifikasi tersebut, dan bukan mengandalkan sebagian besar pada pengujian terhadap produk akhir (2013:36).

Dengan kata lain, sistem ini menitik beratkan pada pengawasan dari awal bahan pangan tersebut diproduksi oleh vendor, diterima oleh hotel, disimpan, diolah, dan sesaat sebelum makanan dikonsumsi oleh tamu sebagai tindakan pencegahan agar makanan tak terkontaminasi bahaya (*Hazard Analysis Critical Control Point)*.

Kitchen dalam sebuah hotel bertugas untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan yang siap dimakan. Menurut Syamsul Rijal dapur adalah suatu ruangan khusus yang diperuntukan sebagai tempat untuk memasak makanan (2000:14). Analisis HACCP di *kitchen* penting dilakukan mengingat *kitchen* merupakan tempat terakhir makanan diolah dan diawasi. Penerapan HACCP dalam *kitchen* bertujuan agar makanan tidak terkontaminasi dan dapat dipastikan aman untuk dikonsumsi oleh tamu. *Kitchen* merupakan tempat yang kompleks dan sangat rawan terhadap pencemaran makanan karena tempatnya yang besar, peralatannya yang beragam, dan banyaknya pekerja yang bekerja pada begian *kitchen*. HACCP pada *kitchen* diterapkan secara menyeluruh, mulai dari kebersihan dan kesehatan personal, kebersihan area kerja serta peralatan masak, dan tentu pada pengolahan bahan makanan sampai siap disantap oleh tamu. Namun, keberhasilan *kitchen* dalam menjamin keamanan pangan tidak terlepas dari kerjasama bagian lain seperti, bagian *Receiving* sebagai *filter* awal dalam proses penerimaan bahanan makanan sesuai standar HACCP, bagian *Store*, bagian *Engineering* dalam me-*maintenance walk-in chiller/freezer*, serta bagian *FB Service* dalam menyajikan makanan.

Dengan permasalahan tersebut, maka penulis ingin meneliti bagaimana penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada pengolahan bahan makanan di *main kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta dengan judul **"Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di *Main Kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta."**

B. Fokus Masalah

Untuk mempermudah penulis dalam menganalisis hasil penelitian, maka penelitian ini difokuskan pada masalah penerapan HACCP pada proses pengolahan makanan di *main kitchen* di Hyatt Regency Yogyakarta. Hal ini dimaksutkan agar penelitian ini tidak terlalu luas didalam mencari rangkaian permasalahan dan pembahasan yang lebih mengarah kepada pemahaman yang lebih baik.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian, maka tujuanpenelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan makanan di Hyatt Regency Yogyakarta.
2. Untuk mengetahi peranan HACCP dalam menjamin kemanan pangan di Hyatt Regency Yogyakarta.

3. Untuk mengetahui bagaimanan penerapan HACCP pada proses pengolahan makanan di *main kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta dalam menjamin keamanan pangan.

D. Manfaat Penelitian

Penulisan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai kalangan yaitu, sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti:
   a. Sebagai media bagi peneliti untuk membandingkan antara teori dan praktek yang telah diperoleh di kampus dengan kenyataan yang sesungguhnya.
   b. Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan, sekaligus mendapatkan gambaran yang nyata, khususnya mengenai objek yang diteliti.
   c. Sebagai bekal mengembangkan diri dan pengetahuan bagi peneliti yang akan dilakukan di masa depan.
2. **Bagi Hyatt Regency Yogyakarta**
   a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
   b. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam pengambilan keputusan strategi hotel.
3. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
   a. Sebagai masukan untuk menyesuaikan materi perkuliahan dengan tuntutan hotel.

b. Menambah perbendaharaan di perpustakaan yang selanjutnya dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai bahan informasi.

4. Bagi Pembaca

a. Dapat menjadi sarana untuk mengembangkan potensi diri atau wawasan khusus yang berkaitan dengan materi yang disajikan penulis.

b. Untuk mengetahui secara langsung bagaimana proses pengolahan bahan makanan di *main kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta.

c. Membekali pembaca tentang standar penerapan HACCP yang bisa mendukung kelancaran dalam bekerja.