

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel Pasal 1 usaha hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan. Hotel memiliki beberapa departemen yang memiliki tugasnya masing-masing. Salah satu departemen di hotel adalah *food and beverage department*. *Food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* merupakan departemen yang menyediakan makanan dan minuman di hotel.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia tahun 2016, produksi adalah proses mengeluarkan hasil. Produk yang dihasilkan di hotel, yaitu makanan dan minuman. Dapur adalah tempat untuk mengolah makanan dari mulai tahap persiapan, pengolahan, pemorsian, dan penyajian makanan. Dapur atau *kitchen* yang berada di hotel umumnya terbagi menjadi empat bagian, yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry kitchen*, dan *bussier*. The 101 Hotel Bogor Suryakencana memiliki departemen yang mengelola bagian kuliner yang disebut *food and beverage product*. Departemen tersebut memiliki beberapa bagian, yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry kitchen*, dan *steward*. *Hot kitchen* adalah salah satu *kitchen* yang bertugas menyediakan *main course* (makanan utama), *soup*, dan *sauce*. Hidangan ini dapat disajikan dengan sistem *buffet* dan dalam menu *a'la carte*. Menu *a'la carte* adalah suatu susunan menu dan disertai harga untuk setiap makanannya. Salah satu hidangan dalam menu *a'la carte* yang sering dipesan dan termasuk ke dalam *Top 10 Selling* bulan Februari 2020 di The 101 Hotel Bogor Suryakencana, yaitu nasi goreng djoeragan.

Hidangan nasi goreng djoeragan sebagai menu favorit memiliki standar keamanan pangan yang dibuat untuk memproduksi hidangan. Salah satu sistem yang dapat memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan, yaitu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP adalah sebuah konsep pendekatan sistematis terhadap identifikasi dan penilaian bahaya dan risiko yang berkaitan dengan pengolahan, distribusi, dan penggunaan produk makanan, termasuk juga pendefinisian atau penetapan cara pencegahan untuk mengendalikan bahaya. HACCP merupakan sistem manajemen keamanan pangan yang memusatkan pada strategi pencegahan terhadap bahaya-bahaya yang diketahui dan risikonya yang terjadi pada titik tertentu dalam rantai makanan (Sulaeman 2017). Beberapa program prasyarat sebelum diterapkannya sistem HACCP, yaitu SOP (Standar Operasional Prosedur) dan GMP (*Good Manufacturing Practice*). Standar Operasional Prosedur menurut US EPA tahun 2007 adalah serangkaian instruksi tertulis yang merinci kegiatan berulang yang harus diikuti oleh suatu organisasi, sedangkan *Good Manufacturing Practice* menurut Pudjirahaju tahun 2018 adalah suatu pedoman cara berproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

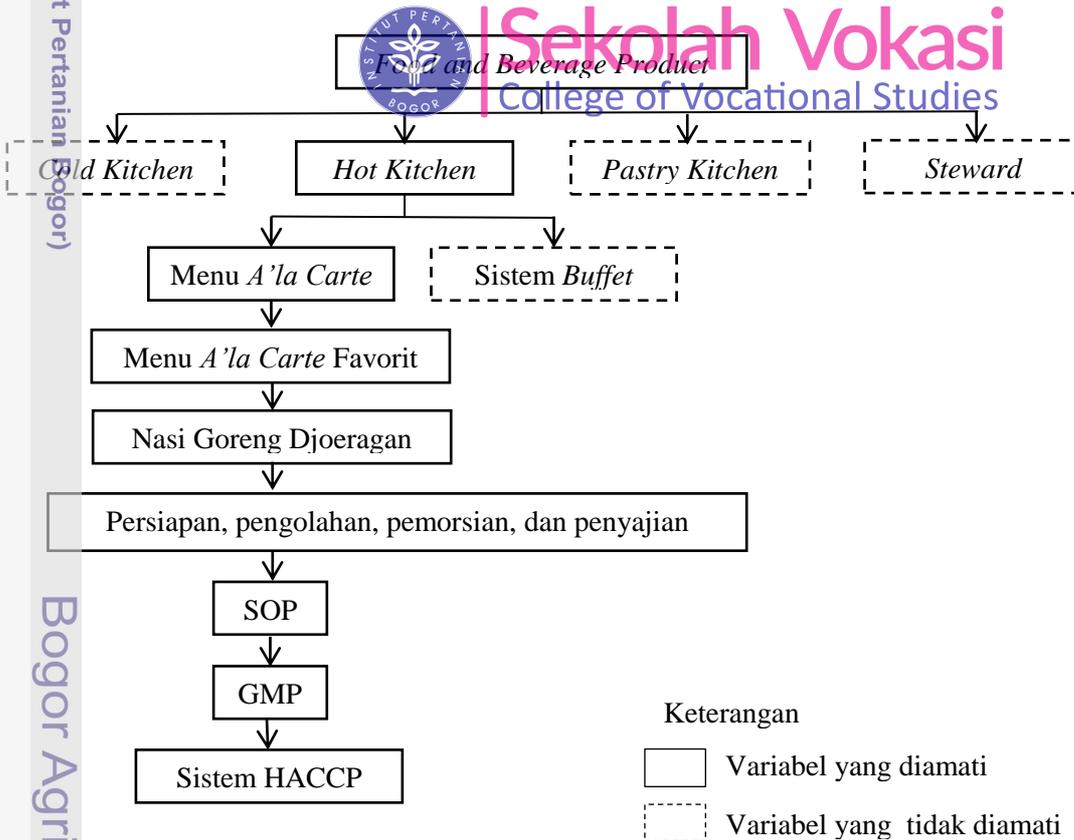
Penerapan HACCP di bidang pangan memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah mengurangi risiko dari kasus keracunan. Berdasarkan uraian tersebut, penulis ingin menganalisis bahaya pada proses produksi hidangan nasi goreng djoeragan dengan sistem HACCP untuk mencegah dan mengurangi bahaya yang berisiko tinggi terhadap mutu dan keamanan pangan.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji konsep sistem HACCP pada produksi hidangan nasi goreng djoeragan di The 101 Hotel Bogor Suryakencana. Tujuan khusus dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Menjelaskan keadaan umum The 101 Hotel Bogor Suryakencana yang meliputi organisasi dan sumber daya manusia.
2. Mengkaji keadaan umum *hot kitchen*, meliputi bagian-bagian *hot kitchen*, fasilitas fisik, dan denah *hot kitchen*.
3. Mengidentifikasi SOP dan GMP pada proses produksi di *hot kitchen*.
4. Mengidentifikasi konsep sistem HACCP pada produksi nasi goreng djoeragan di The 101 Hotel Suryakencana.

1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Konsep Sistem HACCP pada Produksi Hidangan Nasi Goreng Djoeragan

Food and beverage product adalah bagian dari *food and beverage department* yang bertugas untuk memproduksi hidangan. *Food and beverage product* di The

101 Hotel Bogor Suryakencana terbagi menjadi empat bagian, yaitu *cold kitchen*, *hot kitchen*, *pastry kitchen*, dan *steward*. *Hot kitchen* adalah salah satu *kitchen* yang bertugas menyediakan jenis hidangan *main course* (makanan utama), *soup*, dan *sauce*. *Hot kitchen* memproduksi hidangan untuk sistem *buffet* dan *menu a'la carte*. Salah satu menu *a'la carte* dengan penjualan tertinggi adalah nasi goreng djoeragan. Proses produksi hidangan nasi goreng djoeragan dimulai dari persiapan bahan, pengolahan hidangan, pemorsian hidangan, dan penyajian hidangan. Hidangan nasi goreng djoeragan sebagai menu favorit memiliki standar keamanan pangan yang dibuat untuk memproduksi hidangan.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan

Praktik kerja lapangan dilakukan pada tanggal 6 Agustus 2019 sampai 6 November 2019 pada bagian *hot kitchen* di The 101 Hotel Bogor Suryakencana di Jalan Suryakencana No. 179-181 RT 02 RW 01, Kecamatan Babakan Pasar, Bogor Tengah.



2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Pengambilan data dan informasi pada tugas akhir ini dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diambil melalui pengamatan langsung dan partisipasi aktif, data primer didapat dari wawancara kepada *staff* dan *daily worker* mengenai standar operasional prosedur produksi makanan di The 101 Hotel Bogor Suryakencana. Data sekunder merupakan data yang diambil melalui dokumen dari *food and beverage department* dan *human resource department*. Metode pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Metode Pengambilan Data

Data	Jenis Data	Cara Pengambilan	Sumber
Keadaan Umum Hotel	Data Sekunder	Arsip The 101 Hotel Bogor Suryakencana	Human Resource Department
Keadaan Umum Hot Kitchen	Data Primer dan Data Sekunder	Pengamatan Langsung dan Arsip Food and Beverage Product	Hot Kitchen dan Executive Chef
Struktur Organisasi	Data Primer	Wawancara	Executive Chef
Shift Kerja dan Pembagian Tugas	Data Primer dan Data Sekunder	Wawancara dan Arsip Food and Beverage Product	Executive Chef
Jumlah Pesanan Hidangan A'la Carte Nasi Goreng Djoeragan	Data Sekunder	Arsip Food and Beverage Product	Executive Chef

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.