

IMPLEMENTASI HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT PADA OLAHAN AYAM DI HOTEL MERCURE MAKASSAR

HACCP IMPLEMENTATION IN PROCESSED CHICKEN AT HOTEL MERCURE MAKASSAR

Tri Rezky¹, Dendi Gusnadi²

¹Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom Bandung,
Jl. Telekomunikasi. 1, Terusan Buahbatu - Bojongsoang, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten
Bandung, Jawa Barat 40257, Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang implementasi HACCP pada olahan ayam di Hotel Mercure Makassar, Food and Beverage Product adalah divisi yang bertugas untuk mengolah bahan makanan dan membuat makanan..*Hazard Analysis Critical Control Points* adalah sistem manajemen keamanan pangan yang digunakan untuk memastikan keamanan pangan dan kualitas produk pangan, termasuk pada pengolahan ayam. Hotel telah menerapkan HACCP tetapi masih banyak karyawan yang kurangnya akan kesadaran tentang kebersihan tempat pengolahan ayam yang dapat membuat kontaminasi pada produk. Ayam sangat rentan dengan kontaminasi bakteri yang berbahaya karena berkembang biak dilingkungan yang sangat bebas dan terdapat banyak bakteri, maka dari itu pengolahan ayam harus benar-benar diperhatikan mengerti akan pentingnya HACCP baik bahaya fisik, biologi, dan kimia. Dengan melakukan penerapan dan dengan adanya HACCP dapat meminimalkan terjadinya kontaminasi pada bakteri dan keracunan makanan pada konsumen. Sehingga di harapkan dengan adanya penelitian ini menghilangkan atau mengurangi potensi bahaya yang ditimbulkan oleh pengolahan ayam pada hotel Mercure Makassar. Pada Penelitian ini memakai metode kualitatif, data dikumpulkan dengan melakukan suatu observasi, wawancara dan kajian Pustaka. Wawancara melalui beberapa staff hotel Mercure Makassar seperti staff main kitchen dan bagian pengorderan barang, untuk memperoleh data.

Kata Kunci: Implementasi Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Points*), Unggas , Food and Beverage Product.

ABSTRACT

This study discusses the implementation of HACCP in processed chicken at the Mercure Hotel Makassar, Food and Beverage Products is the department in charge of processing food ingredients and making food. Hazard Analysis Critical Control Points is a food safety management system used to ensure food safety and quality of food products, including chicken processing. The hotel has implemented HACCP but there are still many employees who lack awareness about the cleanliness of the chicken processing area which can cause contamination of the product. Chicken is very susceptible to dangerous bacterial contamination because it breeds in a very free environment and there are lots of bacteria, therefore the processing of chicken must really pay attention to understand the importance of HACCP in terms of physical, biological and chemical hazards. By implementing and having HACCP, it can minimize the occurrence of bacterial contamination and food poisoning in consumers. So it is hoped that this research will eliminate or reduce the potential hazards posed by chicken processing at the Mercure Makassar hotel. In this study using qualitative methods, data were collected by conducting an observation, interviews observing, interviewing and literature review. Interviews with several Mercure Makassar hotel staff, such as the main kitchen staff and the goods ordering department, to obtain data.

Keywords: Implementation of Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Points*), Poultry, Food and Beverage Product

*¹) Penulis Korespondensi.

E-mail: triresky03@gmail.com

Pendahuluan

Hotel merupakan sebuah bangunan yang menyediakan sebuah jasa akomodasi, jasa yang biasa ditawarkan itu berupa penginapan dan berbagai jenis produk lainnya. Seluruh fasilitas hotel bisa dinikmati oleh para konsumen dan bersifat umum bagi semua kalangan.

Food and Beverage Product (FBP) merupakan bagian kerja hotel yang bertugas untuk mengelolah bahan makanan mentah sampai dengan tahap penyajian, mulai dari makanan pembuka, masakan berkuah, makanan utama, dan makanan penutup. F&B di bagi menjadi dua yang di mana keduanya saling berkaitan bertanggung jawab atas makanan dan minuman yang akan dikonsumsi oleh konsumen maupun karyawan hotel dan merupakan titik terakhir makanan diolah maka dari itu sangat penting memperhatikan implementasi HACCP sebagai menjaga kualitas pada produk. Seiring dengan perkembangan zaman, makanan dan minuman yang enak saja tidak cukup untuk konsumen. Karena paling utama itu makanan dan minuman yang bersih serta memenuhi gizi dan aman untuk dikonsumsi. Di setiap hotel memiliki standar operasional prosedur khusus untuk menangani konsumen, salah satunya dalam menangani makanan dan minuman. Setiap bahan makanan dan minuman yang diolah dapat menimbulkan masalah Kesehatan, karena pada bahan makanan dan minuman muda terkontaminasi dengan yang lainnya, mulai dari pengemasan, pengiriman, penerimaan, penyimpanan sampai dengan pada saat makanan dan minuman itu dikonsumsi.

Standard operasional prosedur merupakan serangkaian intruksi yang berkaitan dengan tindakan yang dimulai dari proses sampai dengan hasil yang lebih efektif. Hotel Mercure Makassar telah menerapkan SOP terkait HACCP pada olahan ayam seperti memastikan memesan auam ke supplier yang berpengalaman dan terpercaya, menggunakan ayam yang fresh, menyimpan ayam disuhu yang aman. Walaupun implementasi HACCP telah di terapkan dari hotel berdiri tetapi belum 100% bahwa makanan dan minuman, khususnya pada pengolahan ayam itu sudah aman. Pada hotel Mercure Makassar memiliki beberapa menu yang berbahan dasar dari ayam, menu yang paling di pesan oleh konsumen yaitu ayam palekko, ayam kecap, ayam bakar dan dangkot ayam. Bahwa betapa pentingnya untuk memperhatikan implementasi HACCP pada pengolahan ayam, dikarenakan melihat kondisi pada ruangan *butcher* yang kurangnya akan

kesadaran tentang kebersihan sehingga dapat menimbulkan kontaminasi pada produk.

Kebenaran pengawasan pangan yang bergantung pada uji produk tidak bisa dijamin sepenuhnya. Oleh karena itu, sebuah hotel memberlakukan sistem implementasi HACCP yang menganggap sebagai metode ilmiah yang paling baik untuk mengatasi ancaman rantai makanan termasuk mikrobiologis, kimia, dan fisik yang terdapat pada rantai makanan.

HACCP dinilai dapat untuk meminimalkan/mengurangi terjadinya kontaminasi pada makanan. Sistem ini mengutamakan pengawasan dari awal produksi, diterima oleh pihak hotel, penyimpanan, pengolahan dan sebelum makanan dikonsumsi oleh konsumen. Untuk menghindari kontaminasi pada makanan. Ayam merupakan hewan yang berkaki dua, memiliki sayap dan berkembang biak dengan cara bertelur, perkembang biakan ayam sangat mudah dan sudah banyak orang memilih untuk beternak ayam karena penghasilan yang lumayan cukup untuk kebutuhan hidup. Daging ayam sering dipilih untuk dijadikan lauk karena rasa yang enak dan cara mengolahnya yang mudah. Tidak hanya itu telur ayam juga dijadikan salah satu bahan untuk membuat kue dan telur ayam juga menandung banyak protein. Protein yang ada pada daging ayam dan telur dan memiliki asam amino yang tidak dapat dibuat oleh tubuh sendiri, tetapi tidak disarankan untuk tiap harinya mengkonsumsi ayam jadi mengkonsumsinya lebih baik di beri jarak karena dapat menimbulkan penyakit jika berlebihan dalam mengkonsumsi daging ayam. Pentingnya implementasi HACCP dalam pengolahan ayam terletak pada fakta bahwa ayam dapat menjadi sumber penyakit menular yang berbahaya bagi manusia, seperti *salmonella* dan *campylobacter* pada kedua penyakit ini sering terjadi di usia 60 ke atas yang menimbulkan penyakit seperti diare, inveksi usus, dan penyakit radang paru-paru. Dua jenis bakteri ini dapat ditemukan pada ayam yang diolah belum baik dan dapat mengakibatkan keracunan makanan pada orang yang mengkonsumsi dan mengakibatkan penyakit yang cukup serius.

Salah satu komponen yang dapat meningkatkan kepercayaan kepada tamu yaitu kualitas dan layanan selain itu yang paling utama tentang kebersihan dalam proses pengolahan dan dapur juga dapat memberikan rasa percaya pada tamu jika tamu sudah ada rasa percaya pada layanan dan kualitas maka akan memilih menjadi tamu tetap. Karena baik atau tidaknya hotel itu

dilihat dari pelayanan dan kualitas makanan yang disajikan. Sebab itu pengelolah hotel harus benar-benar memperhatikan betapa pentingnya HACCP pada karyawan dapur khususnya. Apabila HACCP di terapkan dengan baik yang mendapat kritikan positif dan keuntungan juga adalah karyawan dan hotel itu sendiri.

Metode Penelitian

Penelitian ini di rancang dengan metodologi penelitian kualitatif, dengan melakukan pendekatan analisis deskriptif di mana dengan mengumpulkan data-data yang sesuai dengan kebenaranya. Kemudian di olah dan dapat memberikan gambaran yang berkaitan dengan masalah yang ada. Penelitian ini di laksanakan di hotel Merucre Makassar dan fokus pada implementasi HACCP pada olahan ayam.

Jenis data yang digunakan peneliti adalah berupa data kualitatif dimana teknik untuk pengumpulan datanya melakukan (1) wawancara yang narasumbernya staff *main kitchen* hotel Mercure Makassar; (2) observasi *main kitchen* hotel Mercure Makassar; (3) pengumpulan dokumentasi dengan melakukan pengambilan gambar di *main kitchen* khususnya pada proses penyimpanan, pengolahan dan pada saat pesanan ayam datang dari supplier.

Tahap Penelitian

Penelitian ini memilih metode penelitian wawancara, obeservasi, dan dokumentasi. Dengan menggumpulkan data ppeneliti melakukan tahap penelitian yang pertama memilih beberapa staff *main kitchen* untuk di tanyakan beberapa pertanyaan tentang pengolahan ayam. Kemudian melakukan observasi dan dokumentasi untuk penelitian.

Wawancara

Memilih 5 informan penelitian yang di antaranya, 2 chef de party, 1 demi chef, 1 daily worker dan 1 commis. Menanyakan beberapa hal tentang penerapan HACCP pada pengolahan ayam di hotel Mercure Makassar, dengan hasil dari wawancara peneliti merangkum data yang di peroleh. Peneliti juga menerapkan 7 prinsip HACCP untuk lebih memberi data yang akurat tentang implementasi HACCP pada pengolahan ayam.

Observasi

Melakukan observasi di lapangan dengan mengecek ruangan tempat pengolahan ayam mengecek kebersihan pada ruangan. Mengamati pada saat proses pengolahan dasar ayam sampai dengan tahap penyajian apakah prosedur HACCP di terapkan atau tidak. Mengecek suhu pada penyimpanan ayam serta mengecek suplier yang mengantarkan ayam yang akan di olah untuk para konsumen dan karyawan.

Dokumentasi

Untuk memberikan kebenaran agar apa yang di teliti oleh peneliti melakukan dokumentasi di setiap pengolahan ayam sampai ke tahap penyajian. Melakukan dokumentasi di tempat penyimpanan dan Ketika ayam datang di antarkan oleh suplier.

Hasil dan Pembahasan

Analisa Bahaya

Implementasi HACCP pada hotel Mercure Makassar sangat penting dalam lingkungan kerja terutama pada bagian dapur, karena dapur adalah tempat diolahnya makanan yang akan di sajikan oleh para konsumen.

Berdasarkan hasil observasi yang penulis dapatkan implementasi HACCP pada pengolahan ayam sudah cukup baik hanya saja pada ruangan bekerja yang masih kurang di perhatikan kebersihannya (*butcher*) yang dapat mengakibatkan kerusakan pada produk. Pemesanan ayam di hotel Mercure Makassar sudah sangat baik karena memilih supplier yang berpengalaman dan paham HACCP sehingga ayam yang di gunakan hotel berkualitas.

pada bagian dapur khususnya bagian *butcher* yang digunakan untuk mengelolah ayam, seafood dan ikan terlihat masih kurang bersih di karenakan kesadaran di setiap masing-masing karyawan yang telah menggunakan ruangan tersebut. Hal tersebut di tunjukkan oleh beberapa staff yang tidak membersihkan peralatan Ketika telah bekerja. Selain itu alat yang di gunakan untuk membersihkan meja *butcher* dan lantai masih juga di gunakan untuk membersihkan peralatan di luar dari rungan *butcher* hal itu dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada produk yang lain. Pada saat mengelolah ayam sudah menggunakan alat pelindung diri, *cutting board*, dan pisau khusus untuk mengelolah ayam hal ini untuk mengurangi terjadinya kontaminasi silang dari produk satu



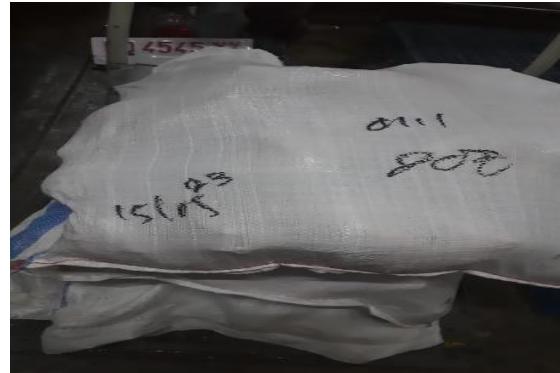
Gambar 1. Pengolahan Ayam

Penentuan Titik Kritis

Penentuan titik kritis pada olahan ayam di hotel Mercure Makassar yang pertama pemesanan dan Ketika ayam itu di antarkan ke hotel. Dari hasil penelitian pihak hotel yang bertugas memastikan suplier memiliki badan usaha dan berlebel halal dari MUI. Sehingga memilih suplier yang sudah berpengalaman dalam pengorderan jumlah banyak dan berkualitas.

Pengantaran daging ayam sebaiknya di lakukan pada pagi hari sampai dengan jam 11 siang. Karena di jam tersebut bakteri tidak cepat berkembang biak dan Ketika daging ayam pengantarannya di atas jam tersebut dapat mempengaruhi kualitas pada ayam dan bakteri cepat berkembang di atas jam 11 siang karena berada di suhu danger zone. Serta yang membuat ayam harus di antar paling lambat jam 11 siang karena waktu pemotongan ayam yg mempengaruhi kualitas pada dagingnya. Biasanya ayam di potong pada pagi hari jadi Ketika ayam di antar di atas jam 11 siang kualitasnya sudah tidak baik serta cuaca yang panas dapat mempengaruhinya.

Setiap pengorderan ayam diterima harus melakukan penimbangan harus sesuai dengan berapa berat tiap ekornya, dan mengecek kualitas ayam yang datang. Ketika barang yang di terima tidak sesuai dengan pemesanan akan di kembalikan lagi ke supliernya. Selain itu memastikan ayam yang di olah tidak terkontaminasi oleh bahaya fisik, biologi dan kimia kemudian melihat suhu-suhu yang aman untuk penyajian dan penyimpanan ayam.



Gambar 2. Pengorderan Ayam

Penetapan Titik Kritis

Penentuan titik kritis pada olahan ayam di hotel Mercure Makassar yang pertama di lihat pada penyimpanan ayam. Ayam yang datang dari *suplier* biasanya langsung di simpan ke dalam *freezer*, hal ini di lakukan untuk menghindari ayam mudah rusak.

Suhu standar untuk penyimpanan ayam, pada *chiller* harus berada di suhu 0°C-5°C maksimal penyimpanan selama 3 hari dan untuk penyimpanan dalam *freezer* di suhu -18°C sampai 25°C, di suhu ini menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur. Pada penyimpanan dalam *freezer* paling lama untuk di konsumsi selama 6 bulan tetapi tidak untuk menyimpan ayam yang telah di olah ke dalam *freezer* dan menyimpannya selama 6 bulan karena sudah tidak baik Ketika di konsumsi selain rasanya yang sudah berubah dan kualitasnya juga tidak sama.

Cara penyimpanan sangat berpengaruh dengan kualitas ayam, oleh karena itu harus memperhatikan dengan baik penyimpanan ayam beserta suhunya.

Selain itu pada hotel Mercure Makassar juga menggunakan sistem *first in first out* (FIFO) yang di mana memakai stok barang di Gudang sesuai dengan waktu masuk barang tersebut. Menerapkan Sistem FIFO agar produk-produk tidak banyak terbuang karena rusak. Ketika ada produk yang rusak akan di buatkan report spoiled yang artinya barang yang sudah tidak layak atau tidak bagus lagi untuk di pakai. Selain itu memastikan ayam matang di suhu 70° dan pada saat penyajiannya menggunakan sarung tangan lalu maksimal makanan berada di shuh 65°C selama 4 jam.



Gambar 3. Penyimpanan Ayam

Menetapkan Prosedur Monitoring

Pada saat pengolahan ayam salah satu dari staff main kitchen melakukan pemantauan dari setiap proses yang dilakukan, sesering kali mengecek produk yang akan diolah. Monitoring berguna untuk memecahkan masalah yang ada. Ketika sedang mengelola produk dan meminimalkan terjadinya kontaminasi pada produk.

Monitoring juga berguna untuk menjaga kualitas produk jadi seseringkali harus mengecek kondisi yang ada pada kitchen, pada olahan ayam di hotel Mercure Makassar yang mudah untuk terkontaminasi jadi selalu mengecek dari alat yang digunakan sampai dengan kondisi ruangan untuk mencegah dan tidak mengulangi masalah yang sudah pernah terjadi.

Menetapkan Tindakan Koreksi

Tindakan koreksi di lakukan sebagai upaya untuk mencegah terjadinya kegagalan produk yang akan di sajikan oleh konsumen, jadi tindakan koreksi melakukan pengecekan ulang agar produk yang masih kurang bisa diperbaiki pada bagian *main kitchen* hotel beberapa yang telah melakukan tindakan koreksi dan ada juga yang belum melakukan hal ini.

Dari hasil penelitian yang penulis lakukan staff main kitchen pada hotel Mercure Makassar, masih belum semuanya dalam melakukan tindakan pengecekan ulang pada produk yang dihasilkan. Belum secara keseluruhan staff melakukan koreksi terhadap produk yang dihasilkan karena waktu yang mepet untuk penyajian oleh sebab itu tidak melakukan koreksi.

Menetapkan Prosedur Verifikasi

Pada pengolahan ayam di hotel Mercure Makassar, masih ada beberapa staff yang tidak

menggunakan verifikasi atau pengecekan ulang terhadap produk.

Tetapi Sebagian staff sudah melakukan verifikasi untuk mengecek apakah sistem HACCP di jalankan atau tidak, dan melakukan pengecekan rasa dan bentuk dari hasil akhir produk sebelum di sajikan.

Menetapkan Sistem Rekaman atau Dokumentasi

Dari hasil penelitian yang penulis lakukan sistem rekaman atau dokumentasi sudah dilakukan pada hotel Mercure Makassar sebagai laporan di setiap pengerjaan ayam. Melakukan dokumentasi Ketika ayam telah tiba di hotel dari suplier agar produk segera di angkat dan disimpan di suhu yang tertentu. Dokumentasi juga berguna untuk melaporkan setiap apa yang di kerjakan sebagai laporan seperti Ketika stok ayam sudah kurang jadi melakukan dokumentasi agar ayam di order kembali.

Kesimpulan

Dilihat dari apa yang telah dilakukan oleh penulis selama 6 bulan di hotel Mercure Makassar dan dari isi Proyek Akhir yang telah dibuat, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa:

(1) Implementasi HACCP pada pengolahan ayam di hotel Mercure Makassar, masih banyak tahapan HACCP yang dilakukan sehingga dapat menimbulkannya kerusakan pada produk yang dihasilkan tempat pengolahan ayam yang masih kurangnya kesadaran untuk membersihkan ruangan *butcher*. Walaupun di hotel Mercure Makassar telah melakukan training untuk pembahasan HACCP namun masih ada beberapa staff yang masih kurang kesadaran untuk menjalankannya sehingga pihak hotel bisa memberi surat peringatan jika terjadi komplain dari tamu. Penyimpanan, dan pengorderan ayam sudah dilakukan dengan cukup baik. Penulis memiliki banyak ilmu baru dari implementasi HACCP yang ada di kitchen. Penulis mengetahui pengolahan ayam dan alat yang digunakan pada ayam tidak dapat digunakan pada produk lainnya. Walaupun masih banyak staff yang tidak memperhatikan HACCP tetapi pihak hotel selalu memberikan layanan terbaik untuk pelanggan dan memperbaiki kesalahan.

Ucapan dan Terimakasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada staff hotel yang telah ingin meluangkan waktunya untuk memberikan saya informasi dan data serta

memberikan saya kesempatan dan untuk mengetahui lebih banyak lagi tentang HACCP dalam pengolahan ayam. Saya menjadi banyak tahu tentang pengolahan ayam yang benar.

Daftar Pustaka

- Choironi, F. (2018). *Analisis Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya)
- Julianti, E. (2017). *Laporan untuk Tugas Akhir Penerapan HAACP (Hazard Analysis Critical Control Point) Dalam Penyelenggaraan Makanan Siap Saji di Kantin Kampus Universitas Islam Indonesia.* 1–78.
- Braz Dent J., 33(1), 1–12.
- Pendit, 2005:115. (n.d.). *DUTA PERSADA*. Retrieved June 10, 2023, from <https://www.dutapersadajogja.com/categories/detail/24/tugas-dan-tanggung-jawab>
- subagjo, 2009. (2017). Bab II kajian teori. *BAB 2 Kajian Teori*, 1, 16–72.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian dan Teknik Analisa Data. *Jurnal Akuntansi*, 3, 103–111.
- Wardhana, 2021. (n.d.). *Daging Ayam dan Kontaminasi oleh Bakteri: Hal yang Penting untuk Diperhatikan - Unair News*. Retrieved June 10, 2023, from <https://news.unair.ac.id/2021/12/23/daging-ayam-dan-kontaminasi-bakteri-hal-yang-penting-untuk-diperhatikan/?lang=id>
- WHO, 1995. (2005). *Jiunkpe-Is-S1-2017-25413072-40990-Ayam-Chapter2*. 3–9.
- Widianto, T., & Mayasari, C. U. (2018). Penerapan dan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).