

**IMPLEMENTASI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN PADA  
KITCHEN DEPARTEMEN HOTEL SAHID JAYA LIPPO CIKARANG**  
**IMPLEMENTATION OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM IN THE  
KITCHEN DEPARTMENT OF SAHID JAYA LIPPO CIKARANG HOTEL**

**Azka Nanda Puspita<sup>1</sup>, Dendi Gusnadi<sup>1</sup>, Umi Sumarsih<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom,  
Jl. Telekomunikasi 1, Teusan Buahbatu – Bojongsong, Telkom University, Sukapura,  
Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257, Indonesia

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi implementasi sistem manajemen keamanan pangan (SMKP) pada Kitchen Department Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang dalam menjaga keamanan pangan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi partisipatif, penelitian ini melibatkan survei dan wawancara untuk memahami tingkat kesadaran dan pemahaman staff kitchen tentang standar keamanan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar staff kitchen memiliki pemahaman tentang pentingnya keamanan pangan, tetapi kesadaran terhadap aspek-aspek spesifik dan praktik terbaik masih bervariasi. Beberapa staff kitchen menunjukkan kesadaran yang tinggi, sementara yang lain mungkin perlu lebih banyak informasi dan pelatihan untuk meningkatkan pemahaman mereka. Meskipun tidak ada peraturan tertulis yang mengatur standar keamanan pangan, pemahaman dan kesadaran staff kitchen terhadap hal ini penting untuk mencegah potensi masalah kesehatan tamu dan reputasi hotel.

Kata kunci: sistem manajemen keamanan pangan, *kitchen* departemen, standar keamanan pangan, Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang

**ABSTRACT**

*This research aims to identify the implementation of Food Safety Management System (FSMS) in the Kitchen Department of Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang in ensuring food safety. The research utilizes a qualitative descriptive method with data collection techniques through participatory observation, involving surveys and interviews to comprehend the level of awareness and understanding among the kitchen staff regarding food safety standards. The results of the study indicate that the majority of the kitchen staff have an understanding of the significance of food safety; however, awareness of specific aspects and best practices still varies. While some kitchen staff demonstrate high awareness, others may require more information and training to enhance their understanding. Although there are no written regulations governing food safety standards, the comprehension and awareness of the kitchen staff regarding this matter remain crucial in preventing potential guest health issues and safeguarding the hotel's reputation.*

*Keywords: Food Safety Management System, Kitchen Department, Food Safety Standards, Sahid Jaya Lippo Cikarang Hotel.*

**Pendahuluan**

Cikarang merupakan sebuah wilayah di Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Cikarang dikenal sebagai kota industri karena banyaknya pabrik dan perusahaan besar yang beroperasi di wilayah ini. Sebagai kota industri, Cikarang memiliki keunggulan yang menarik di mata investor karena

berada di lokasi yang strategis, akses jalan tol Jakarta-Cikampek, ketersediaan tenaga kerja yang cukup serta fasilitas dan infrastruktur yang memadai. Dengan lingkungan yang kondusif bagi perkembangan bisnis, Cikarang memiliki banyak pilihan akomodasi, salah satunya adalah hotel sebagai pilihan tempat tinggal para pebisnis.

Tidak hanya sebagai tempat tinggal, hotel-hotel di Cikarang juga memudahkan para pebisnis untuk melakukan perjalanan bisnisnya guna bertemu dengan mitra bisnis karena kemudahan

---

\*) Penulis Korespondensi.

E-mail: [azkananda4@gmail.com](mailto:azkananda4@gmail.com)

aksesibilitas ruang *meeting* yang ditawarkan dengan berbagai kapasitas bersama fasilitas pendukung lainnya. Hotel merupakan jenis akomodasi yang dikelola secara industri dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk memberikan tempat tinggal, makanan dan minuman serta layanan lainnya dimana layanan dan fasilitas-fasilitas tersebut disediakan untuk tamu atau orang-orang yang ingin tinggal untuk jangka waktu tertentu (Widanaputra, 2009:16).

Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang, merupakan hotel bintang 4 yang menjadi bagian dari jaringan Hotel Sahid Group. Berdiri sejak 1995 dan menjadi hotel tertua yang melegenda ditengah sibuknya kawasan industri berlokasi di Lippo Cikarang, Jl. M.H.Thamrin No.Kav.103, Cikarang Selatan tentunya juga memiliki *kitchen* didalamnya. Berkonsep Jawa, Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang menawarkan berbagai hidangan tradisional untuk menu sarapan yang biasanya menjadi pilihan sebagai hidangan penutup acara besar seperti pernikahan maupun rapat pemerintah.

Dalam upaya menawarkan pelayanan dan produk terbaik bagi para tamu, tentunya tidak terlepas dari bahan-bahan yang digunakan, peralatan, kebersihan ruang kerja, kebersihan personal, kreativitas, hingga tempat penyimpanan. Dengan menjaga standar kebersihan yang tinggi dan mengikuti prosedur yang ketat dalam pengolahan makanan, risiko kontaminasi dan keracunan makanan dapat diminimalkan. Dengan menerapkan langkah-langkah pencegahan yang tepat, hotel dapat mengurangi kemungkinan terjadinya masalah pangan yang dapat menyebabkan komplain dari tamu.

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2014), keamanan pangan merupakan kondisi pangan yang aman, higienis, dan memenuhi persyaratan gizi serta bahan berbahaya lainnya yang diatur dalam perundangan yang berlaku. Menurut Prof. Dr. Ir. Endang S. Rahayu, M.S "Manajemen keamanan pangan merupakan serangkaian langkah yang meliputi merencanakan, mengatur, melaksanakan, dan mengontrol sistem yang terkait dengan makanan untuk memastikan bahwa makanan yang diproduksi, diolah, dan disajikan kepada konsumen aman untuk dimakan dan memenuhi standar kebersihan yang berlaku."

Keamanan pangan perlu diperhatikan karena sebuah hidangan yang disajikan dapat mengurangi risiko kerugian finansial terkait

dengan keracunan makanan, penggantian makanan yang rusak, dan denda akibat pelanggaran persyaratan keamanan pangan yang wajib dipatuhi industri perhotelan. Pertimbangan yang sesuai dalam penanganan makanan dapat menciptakan tempat kerja yang aman dan nyaman bagi paa staf karena mengurangi risiko cedera dan penyakit akibat kontak dengan bahan makanan berbahaya.

*Staff* seringkali tidak terlalu memikirkan dan peduli akan kemungkinan yang terjadi saat makanan disajikan. Dimulai suhu yang menurun, adanya rambut didalam hidangan, bahkan hidangan yang sudah dihinggapi serangga pun tidak diganti dengan yang baru. Dikhawatirkan bila hal ini terus dibiarkan, tamu akan mengalami keracunan dikarenakan kita tidak tahu darimana asal serangga tersebut dan apakah serangga yang hinggap pada makanan tersebut membawa suatu penyakit atau tidak.

Manajemen merupakan bidang studi yang berfokus pada merencanakan, mengatur, mengawasi, dan mengendalikan sumber daya dan kegiatan organisasi untuk mencapai tujuan yang sudah ditetapkan. Fokus utama manajemen adalah mencapai tingkat efektivitas dan efisiensi yang optimal dalam penggunaan sumber daya yang ada demi mencapai hasil yang diinginkan.

Sistem manajemen keamanan pangan merupakan sekumpulan praktik dan prosedur yang bertujuan untuk mencegah penyakit yang disebabkan oleh makanan dengan mengendalikan risiko dan bahaya secara aktif pada aliran makanan (National Restaurant Association Educational Foundation, 2014). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28/Menkes/Per/II/2019 tentang Pangan Olahan Siap Saji pada Penyediaan Makanan dan Minuman di Tempat Umum: "Manajemen Keamanan Pangan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi pengendalian bahaya, pengawasan kualitas, serta perlindungan konsumen dari dampak negatif bahan pangan dan minuman olahan siap saji yang tidak aman dan tidak berkualitas."

Dalam implementasi sistem manajemen keamanan pangan di departemen *kitchen* sebuah hotel, penanganan olahan makanan memiliki peran yang sangat penting. Penanganan olahan *kitchen* merujuk pada seluruh proses mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan kepada tamu hotel. Tujuan dari penanganan olahan adalah untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada tamu hotel

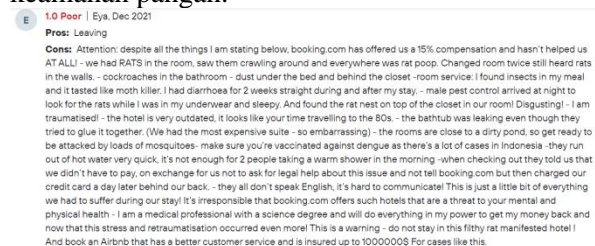
aman, sehat, dan bebas dari kontaminasi mikroba atau bahan berbahaya lainnya.

Keamanan penanganan makanan sangat penting untuk situasi dimana makanan yang dikonsumsi oleh orang-orang harus dijaga dan terbebas dari bahaya yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Sebagai tempat yang menyediakan makanan dan minuman kepada tamu, hotel memiliki tanggung jawab besar untuk memastikan kebersihan dan keamanan makanan yang disajikan.

Menurut UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan usaha yang seharusnya menjaga makanan agar tidak terkontaminasi oleh zat-zat yang bisa merugikan kesehatan manusia baik dari segi alamiah, kimia maupun fisik. Selain itu, penanganan ini juga tidak boleh bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat setempat agar makanan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Upaya menjaga keamanan pangan melibatkan berbagai aspek, seperti pengolahan, penyimpanan, distribusi, dan konsumsi pangan yang dilakukan dengan mematuhi standar dan peraturan yang telah ditetapkan. Kualitas bahan baku, proses pengolahan, sanitasi peralatan dan tempat pengolahan, kebersihan tangan dan pakaian, serta pengendalian hama menjadi faktor yang dapat mempengaruhi keamanan pangan.

Selama penulis melakukan penelitian, penulis melihat banyak *equipment* dan *utensil* di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang kurang lengkap dan banyak yang sudah rusak. Hal ini dapat menyebabkan pencampuran bahan makanan satu sama lain yang tidak seharusnya. Salah satu contohnya yaitu kekurangan pisau untuk memotong bahan mentah seperti daging dan kemudian digunakan untuk memotong sayuran tanpa pembersihan yang tepat, dapat terjadi kontaminasi silang yang dapat mengancam keamanan pangan.



Gambar 1. Review Tamu

Selama melakukan penelitian, penulis juga mencari penilaian yang ditulis oleh tamu dari web yang berbeda. Dan penulis berhasil menemukan

penilaian buruk dari tamu yang bersangkutan dengan keamanan pangan di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang, dimana tamu mengatakan bahwa ia menemukan serangga pada makanannya dan mengalami diare selama 2 minggu berturut-turut tepat setelah menginap di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.



Gambar 1. Review Tamu

Penulis juga menemukan komentar lainnya dimana teko elektrik pemanas air yang ditemukan dalam keadaan kotor dengan sisa-sisa mie yang diduga bekas pengunjung sebelumnya. Tamu sangat menyayangkan kejadian yang ia alami, dikarenakan saat itu sedang pandemi *covid-19* dan pihak hotel tidak memperhatikan standar protokol kesehatan.

Temuan serangga pada makanan dan keadaan kotor pada teko elektrik di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang adalah pelanggaran serius terhadap standar keamanan pangan. Hal ini menunjukkan kekurangan dalam manajemen keamanan pangan di hotel tersebut. Hotel perlu segera mengambil tindakan korektif untuk meningkatkan kebersihan, pengawasan, dan pelatihan karyawan terkait keamanan pangan. Tanggapan yang proaktif terhadap keluhan tamu dan kompensasi yang pantas juga perlu diberikan untuk memulihkan kepercayaan konsumen dan menjaga reputasi hotel.

Penerapan praktik keamanan pangan yang ketat di hotel tidak hanya penting untuk menjaga kesehatan tamu, tetapi juga berperan dalam menciptakan pengalaman menginap yang menyenangkan dan memuaskan. Jika tamu merasa yakin bahwa makanan dan minuman yang disajikan di hotel aman dan bebas kontaminasi, mereka akan merasa lebih nyaman dan memiliki kesan positif terhadap pengalaman mereka di hotel tersebut. Dengan demikian, kesadaran dan pemahaman tentang pentingnya keamanan pangan menjadi esensial bagi manajemen hotel dan seluruh stafnya. Melalui upaya kolaboratif yang melibatkan seluruh bagian dalam hotel, dari dapur hingga pelayanan makanan, dapat dipastikan

bahwa keamanan pangan dijaga dengan baik dan standar yang tinggi, sehingga hotel dapat memberikan layanan yang berkualitas dan memuaskan bagi para tamu yang berkunjung.

### **Tujuan dan Manfaat**

Berdasarkan pendahuluan yang telah dipaparkan, jurnal ini disusun untuk mengidentifikasi kepatuhan departemen *kitchen* Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang dan memberikan rekomendasi perbaikan atau tindakan yang diperlukan guna meningkatkan sistem manajemen keamanan pangan pada *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi deskriptif sebagaimana diungkapkan oleh Deddy Mulyana yang dikutip dari bukunya "*Metodologi Penelitian Kualitatif*". Metode penelitian kualitatif dalam penelitian ini tidak bergantung pada bukti berdasarkan logika matematis, prinsip matematis atau metode statistik. Penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami bagaimana cara orang berperilaku bersama dengan kerangka dan isinya, serta memahami nilai-nilai daripada mengubahnya menjadi materi kuantitatif (Mulyana, 2003:150).

Penelitian kualitatif pada umumnya bergantung pada proses berpikir induktif untuk memahami suatu kenyataan. Para peneliti yang terlibat langsung dalam situasi dan konteks hal yang luar biasa yang sedang dipelajari, fokus pada situasi yang dapat mengubah hidup sesuai dengan konteks penelitian. Dalam penelitian kualitatif, hal yang paling utama adalah apa yang terjadi, yang telah dilakukan oleh orang-orang yang terlibat dalam penelitian. Para peneliti harus melaporkan kenyataan di lapangan dengan jujur dan mengandalkan suara dan interpretasi para narasumber.

Penelitian deskriptif merupakan jenis penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan peristiwa-peristiwa yang ada, baik yang terjadi secara alami maupun yang sengaja diadakan. Peristiwa ini bisa berupa bentuk, aktivitas, ciri-ciri, perubahan, hubungan, kesamaan dan perbedaan antara satu peristiwa dengan peristiwa lainnya (Sukmadinata, 2006:72). Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berusaha untuk menggambarkan atau mencari tahu sesuatu seperti keadaan saat ini, membuat prediksi, proses

yang sedang berlangsung, hasil atau dampak atau tentang tren yang terus berlangsung.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Dalam melakukan penelitian, peneliti disini mencari informasi dengan menggunakan studi kepustakaan dengan mencari informasi yang berbeda untuk membantu penelitian yang diarahkan oleh para analis, untuk lebih spesifiknya dengan memanfaatkan :

#### **1. Studi Pustaka**

##### **a. Tinjauan Pustaka**

Tinjauan pustaka yaitu, pencarian sumber dari berbagai karya atau referensi yang dapat digunakan untuk menemukan ide atau gagasan penting. Saat mengumpulkan informasi yang mendukung penelitian ini, peneliti menggunakan pencarian data dari jurnal dan skripsi terkait dengan penelitian yang sedang diteliti. Selain mendukung penelitian ini, peneliti juga menggunakan artikel-artikel dari situs web yang terkait dengan penelitian ini.

##### **b. Internet *searching* atau Penelusuran Data *Online***

Untuk memberikan informasi terbaik, peneliti juga menggunakan internet untuk mengumpulkan informasi dalam penelitian ini. Untuk meendapatkan informasi di internet, hal ini dilakukan dengan membaca atau mengunduh informasi yang dibutuhkan dari internet melalui situs-situs tertentu. Sebagai contoh yakni gambar-gambar dari Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang beserta fasilitas-fasilitasnya. Begitu juga dengan informasi terperinci (alamat, sejarah, visi dan misi) yang terkait dengan Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.

#### **2. Studi Lapangan**

##### **a. Observasi**

Observasi dilakukan oleh peneliti khususnya dalam memahami langsung sistem manajemen keamanan pangan yang di implementasikan pada *kitchen* departemen Sahid Jaya Lippo Cikarang. Analisis yang dilakukan oleh peneliti adalah analisis yang melibatkan partisipasi. Teknik ini dilakukan dengan cara mendekati objek dari berbagai sisi di lingkungan tersebut. Objek yang diteliti adalah pengaruh kebersihan area dapur, pengelolaan bahan baku, proses pengolahan makanan, terutama dalam pelaksanaan sistem manajemen keamanan pangan.

Peneliti melakukan analisis partisipatif selama enam bulan dengan tujuan untuk mendapatkan informasi tentang sistem manajemen keamanan pangan pada *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.

b. Wawancara

Peneliti melakukan wawancara dengan beberapa staf *F&B Product* di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang. Wawancara dilakukan untuk melengkapi dan mendukung penelitian. Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan dari peneliti dan mendapatkan jawaban dari informan melalui media sosial yakni *WhatsApp*.

c. Dokumentasi

Dokumen yang peneliti kumpulkan yaitu mengenai implementasi sistem manajemen keamanan pangan pada *kitchen* departemen di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang. Seperti yang telah disebutkan, mengumpulkan data melalui catatan merupakan salah satu cara pengumpulan informasi yang digunakan dalam penelitian sosial. Catatannya berupa peristiwa yang telah terjadi. Catatan bisa berupa tulisan atau gambar (arsip).

**Teknik Penentuan Informan**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan narasumber. Narasumber adalah seseorang yang memiliki informasi tentang objek yang sedang diteliti. Narasumber yang memiliki pengalaman dan pengetahuan akan menjadi nilai tambah dalam pengumpulan informasi. Namun sebagai seseorang yang memberikan informasi, narasumber memiliki hak untuk diperlakukan dengan baik, dihormati dalam privasinya dan diberikan perlindungan dari penyalahgunaan informasi yang diberikan. Pemilihan narasumber ini menggunakan metode *sampling* yang mengambil data melalui penilaian sumber informasi dengan suatu pertimbangan.

Adapun narasumber penelitian ini merupakan beberapa pengurus yang aktif di divisi *kitchen*. Pemilihan narasumber itu sendiri didasarkan pada pengaruh mereka terhadap fokus peneliti pada implementasi sistem manajemen keamanan pangan pada *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.

**Teknik Analisis Data**

Informasi yang diperoleh di lapangan sebaiknya segera dicatat lalu di analisis. Salah satu cara

untuk melakukannya adalah dengan mengikuti langkah-langkah sebagai berikut :



Gambar 1. 2 Teknik Analisis Data

1. Pengumpulan Data

Informasi yang telah dikumpulkan kemudian diatur menjadi rangkaian informasi yang membentuk serangkaian data sesuai dengan masalah penelitian. Peneliti mengumpulkan informasi dari pengalaman observasi partisipatif selama enam bulan di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.

2. Reduksi Data

Informasi yang diperoleh di lapangan ditulis sebagai laporan dan harus segera diperiksa. Laporan-laporan ini perlu diperbaiki, dipilih poin-poin pentingnya, di fokuskan pada hal yang relevan atau mencari pola-pola tertentu. Dengan demikian, laporan lapangan sebagai “bahan mentah” dipersingkat, disederhanakan dengan menyoroti poin-poin penting dan diberikan rencana yang lebih terstruktur agar lebih mudah dikelola.

Data yang sudah disederhanakan memberikan gambaran yang lebih jelas tentang pengamatan juga membuatnya lebih mudah bagi para peneliti untuk menemukan data terpenting. Data yang telah dikumpulkan oleh peneliti kemudian disederhanakan dan difokuskan pada bagaimana sistem manajemen keamanan pangan yang di implementasikan pada *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.

3. Penyajian Data

Melakukan interpretasi data yaitu menerjemahkan tentang masalah yang diteliti. Kemudian peneliti menyajikan informasi tersebut melalui tulisan atau gambaran yang jelas seperti tabel.

4. Penarikan Kesimpulan

Langkah yang diambil dengan mempertimbangkan struktur informasi yang telah disusun pada tahap ketiga, sehingga dapat memberikan jawaban untuk memahami masalah yang ada. Data yang telah disajikan kemudian akan membantu peneliti membuat kesimpulan untuk mengidentifikasi bagaimana sistem manajemen keamanan pangan pada *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo

Cikarang dapat ditingkatkan dengan lebih rinci dan jelas.

5. Evaluasi

Tahap ini bertujuan untuk menghindari kesalahan dalam hasil wawancara dengan narasumber yang dapat ketidakjelasan pemahaman terhadap inti masalah.

**Hasil dan Pembahasan**

**Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Kitchen Departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.**

Dari hasil wawancara penulis dengan Bapak Lasmanto selaku *sous chef* dari Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang dan para pegawai yang berhubungan langsung dengan *kitchen* departemen, menunjukkan bahwa Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang masih belum memiliki manajemen keamanan pangan yang baik. Hal ini didasari oleh adanya ketidaksesuaian antara praktik yang seharusnya diikuti dengan standar keamanan yang berlaku. Tidak adanya langkah pengawasan dan pemantauan rutin mengakibatkan karyawan kurang patuh terhadap standar keamanan pangan yang berlaku. Hal ini memiliki celah yang memungkinkan terjadinya masalah keamanan pangan tanpa segera terdeteksi.

Tabel 1. Tabel Kepatuhan Karyawan

No.	Pernyataan	Ya	Tidak	Jarang
1	Karyawan sudah memiliki sertifikat dan pemahaman mengenai bahaya serta risiko terkait <i>food safety</i>	✓		
2	Karyawan memahami langkah-langkah untuk mencegah kontaminasi silang selama proses persiapan makanan	✓		
3	Karyawan memahami prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang aman	✓		
4	Seluruh area kerja ( <i>working table</i> , kompor, dll) selalu dibersihkan sebelum kegiatan masak dimulai			✓
5	Seluruh peralatan masak dalam keadaan bersih sebelum kegiatan masak dimulai	✓		

6	Selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa bahan makanan yang akan digunakan	✓		
7	Suhu pendinginan pada kulkas, <i>chiller</i> dan <i>freezer</i> sudah sesuai dan termonitor dengan baik	✓		
8	Area persiapan makanan bersih dari serangga	✓		
9	Jadwal pembersihan dan sanitasi dapur rutin dilaksanakan			✓
10	Penerapan sistem <i>FIFO</i> sudah diterapkan dalam penyimpanan bahan makanan	✓		
11	Karyawan memiliki daftar bahan baku yang sering digunakan beserta ketersediaannya	✓		
12	Selalu memastikan bahwa bahan baku yang diterima sesuai dengan pesanan dan dalam kondisi baik	✓		
13	Selalu menjaga catatan tentang penggunaan bahan baku dan melakukan inventarisasi secara teratur	✓		
14	Melibatkan manager atau pihak terkait ketika menemukan ketidaksesuaian dalam pengelolaan bahan baku	✓		
15	Suhu di dalam truk berpendingin pada saat menerima bahan baku sesuai berikut : a. Suhu bahan mentah saat tiba: 4° atau lebih rendah (makanan dingin/beku)  b. Truk berpendingin untuk produk organik, sayuran, daging dan <i>fresh milk</i> .			✓
16	Karyawan sering melakukan <i>corrective action</i> ketika bahan baku yang diterima tidak memenuhi standar atau spesifikasi yang telah ditetapkan	✓		

17	Selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan			✓
18	Menggunakan seragam yang bersih sesuai SOP	✓		
19	Menggunakan topi chef sebagai pelindung untuk menutupi rambut			✓
20	Menjaga kuku tangan dalam keadaan pendek dan bersih	✓		
21	Terbebas dari penyakit menular seperti batuk dan pilek ketika bekerja	✓		
22	Melakukan pembersihan rutin di seluruh area dapur untuk menghilangkan sumber daya yang menarik serangga dan hewan pengerat			✓
23	Memastikan bahwa semua bahan makanan disimpan dengan benar dalam wadah yang kedap udara dan tahan serangga serta terhindar dari kontaminasi hewan pengerat			✓
24	Selalu memastikan bahwa daerah sekitar tempat sampah terjaga kebersihannya untuk menghindari daya tarik serangga dan hewan pengerat			✓
25	Pernah menerima komplain dari tamu atas adanya kontaminasi biologis (serangga) pada makanannya	✓		
26	Mengonfirmasi, mengajukan permohonan maaf pada tamu dan mengganti makanan tersebut dengan yang baru (saat menerima komplain tersebut)	✓		
27	Melaporkan insiden tersebut kepada pihak manajemen atau pihak lain yang berwenang di hotel	✓		

Tabel kepatuhan karyawan terhadap peraturan standar keamanan pangan di atas merupakan hasil dari observasi selama enam bulan dan wawancara dengan *sous chef* serta *daily worker* di departemen *kitchen* Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang. Meskipun para karyawan telah memperoleh sertifikasi terkait keamanan pangan, namun kenyataannya tingkat kepatuhan terhadap aturan masih belum sempurna. Hal ini disebabkan

oleh kurangnya pengawasan rutin dari pihak manajemen. Pengawasan yang efektif sangat penting untuk memastikan kepatuhan karyawan terhadap peraturan keamanan pangan yang telah ditetapkan.

### **Kendala yang Dihadapi Dalam Mengimplementasikan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada *Kitchen* Departemen di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang**

*Kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang menghadapi beberapa tantangan yang perlu diatasi. Salah satu kendala yang dihadapi adalah keterbatasan peralatan, seperti ketiadaan termometer suhu untuk mengawasi penyimpanan makanan. Tanpa alat ini, pengawasan suhu dan kebersihan makanan menjadi sulit dilakukan secara akurat, meningkatkan risiko kontaminasi dan perkembangan bakteri berbahaya.

Selain itu, departemen *kitchen* juga dihadapkan pada sumber daya yang terbatas, yang dapat menyebabkan kelelahan dan mengurangi tingkat perhatian terhadap rotasi kebersihan area *kitchen* selama penulis melakukan observasi selama enam bulan. Kurangnya komitmen terhadap keamanan makanan juga menjadi kendala karena kebijakan dan prosedur yang tidak disampaikan dengan jelas kepada staf dapur terutama kepada pelajar yang sedang melakukan pelatihan.

Ketidaktepatan ini dapat menyebabkan ketidakpatuhan terhadap standar keamanan pangan yang berlaku. Terlebih lagi, prioritas lain yang dianggap lebih penting oleh manajemen hotel dapat menyebabkan kurangnya perhatian dan komitmen terhadap implementasi sistem manajemen keamanan pangan yang tepat. Hal ini meningkatkan risiko pengabaian aspek keamanan pangan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya insiden terkait keamanan pangan.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengamatan dan penelitian terhadap sistem manajemen keamanan pangan yang di implementasikan pada *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat kepatuhan karyawan terhadap peraturan standar keamanan pangan di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang masih belum optimal karena kurangnya pengawasan rutin dari pihak manajemen. Pengawasan yang

efektif sangat penting untuk memastikan kepatuhan karyawan terhadap peraturan keamanan pangan yang telah ditetapkan.

2. Selain kurangnya kepatuhan karyawan terhadap peraturan standar keamanan pangan, *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang juga menghadapi beberapa kendala lainnya dalam mengimplementasikan sistem manajemen keamanan pangan, termasuk keterbatasan peralatan, sumber daya yang terbatas, kurangnya komitmen terhadap keamanan makanan, dan prioritas lain yang dianggap lebih penting oleh manajemen hotel. Hotel perlu melakukan investasi dalam peralatan dapur yang sesuai, meningkatkan sumber daya untuk departemen *kitchen*, dan menyampaikan kebijakan dan prosedur keamanan pangan secara jelas dan terperinci kepada seluruh anggota staf. Diperlukan komitmen tinggi dari manajemen hotel untuk memprioritaskan keamanan pangan sebagai bagian integral dari operasional dapur.

### Saran

Saran dari pengamatan dan penelitian implementasi sistem manajemen keamanan pangan pada *kitchen* departemen Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang, sebagai berikut :

1. Manajemen perlu memperkuat pengawasan rutin terhadap pelaksanaan peraturan keamanan pangan yang telah ditetapkan. Supaya karyawan akan merasa lebih diawasi dan cenderung lebih patuh terhadap standar keamanan pangan yang berlaku. Pengawasan yang tepat juga memungkinkan identifikasi cepat terhadap potensi masalah atau pelanggaran, sehingga langkah korektif dapat diambil dengan lebih cepat dan efisien.
2. Manajemen perlu melakukan investasi yang lebih besar dalam peralatan dapur dan sumber daya. Peralatan dapur yang baik dan modern dapat meningkatkan efisiensi dalam proses pengolahan makanan. Alat-alat modern memungkinkan proses memasak, pendinginan, dan penyimpanan makanan menjadi lebih efisien dan terkontrol. Proses yang lebih baik ini dapat mengurangi waktu dan resiko terjadinya kesalahan dalam pengolahan makanan, sehingga meningkatkan kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan. peningkatan sumber daya untuk departemen *kitchen* harus dilakukan agar staf dapur tidak mengalami kelelahan dan dapat memberikan

perhatian maksimal terhadap kebersihan dapur. Sumber daya yang cukup akan mendukung efisiensi proses pengawasan dan implementasi standar keamanan pangan.

3. Melakukan edukasi dan pelatihan kepada staf terlebih pelajar yang sedang melaksanakan pelatihan. Dengan memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pentingnya praktik keamanan pangan dalam semua aspek pekerjaan, karyawan akan lebih menyadari betapa krusialnya peran mereka dalam menjaga keamanan pangan. Dengan tingkat kesadaran yang lebih tinggi, mereka akan lebih berkomitmen untuk mematuhi peraturan dan prosedur keamanan pangan yang berlaku. Selain itu, edukasi dan pelatihan yang lebih baik juga akan membantu mengurangi ketidakjelasan terhadap kebijakan dan prosedur, sehingga meminimalkan kemungkinan terjadinya ketidakpatuhan terhadap standar keamanan pangan.

### Daftar Pustaka

- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Gadelrab, R. M., & Hussein, M. M. Auditing Food Safety Management Systems: A Case Study of Hotels' Food Production Areas.
- Kemenkes RI. Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014. Jakarta : Kemenkes RI; 2015.
- Laksmi, H.P.(2018). Prosedur pembelian bahan baku pada hotel @ Hom Platinum.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Mulyana, Deddy. 2003. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Siaputra, H. (2020). Bagaimana Keamanan Pangan, Kualitas Makanan Dan Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(2), 79-87.
- Suganda, R. S. A., Sundayana, R. D., Soesanto, H., Kuserdyana, K., & Muslim, S. (2020). Food Safety Management System di Hotel Resort Area Kabupaten Garut. *Tourism Scientific Journal*, 6(1), 55-78.



Sukmadinata, Nana Syaodih, 2006. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya, cet kedua.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. 17 November 2012.

Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012

Widanaputra, A.A.GP dkk. 2009. Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi. Yogyakarta : Graha Ilmu.