

Optimalisasi Higiene dan Sanitasi Operasional untuk Peningkatan Mutu Produksi di Dapur Utama

Aulia Firmansyah

Program Studi Perhotelan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika
Jl. Ringroad Barat, Gamping Kidul, Ambarketawang, Kec. Gamping, Kabupaten Sleman,
Daerah Istimewa Yogyakarta 55184
aulia.firmansyah@hotmail.com

Abstrak

Di setiap hotel, khususnya di hotel bintang 4 dan 5, kebersihan dan higienitas menjadi hal pokok yang utama. Tujuan dari riset ini untuk mendeteksi tingkat pemahaman dan penerapan prosedur operasi sanitasi dan higiene (SOP) oleh personel pengolah makanan untuk menaikkan keunggulan produk. Pusat riset merupakan hotel bintang 4 di Surakarta. yang bertujuan untuk meningkatkan higiene dan sanitasi. Untuk itu penulis melakukan penelitian untuk mengetahui apakah kebersihan dan higienitas meningkatkan kualitas makanan di tempat ia melakukan penelitian. Mereka melakukan observasi dan survei terhadap kebersihan dan higiene tempat kerja pekerja pangan serta peralatan dan orang yang digunakan untuk mengolah makanan. Hasil observasi dan penelitian tersebut menunjukkan bahwa kebersihan dan higienitas di tempat kerja merupakan hal yang penting. Berdasarkan hasil survei, situs pencarian penulis berada dalam kondisi terbaik secara keseluruhan: 51,05% responden selalu merespons, 30,69% sering merespons, 11,79% kadang-kadang merespons, 4,69% jarang merespons, dan 1,26% tidak pernah merespons. Dari respon survei dapat disimpulkan bahwa pekerja makanan mengikuti prosedur operasi standar (SOP) terkait kebersihan dan higienitas. Namun, ada dua aspek kebersihan dan sanitasi yang masih perlu ditingkatkan, yaitu menghindari mengunyah permen karet saat bekerja dan tidak duduk di meja kerja.

Kata Kunci : hygiene dan sanitasi, peralatan, ruang penyimpanan, makanan, personal

Examine The Operational Hygiene and Sanitation Procedures to Improve The Quality of The Main Kitchen's Produce

Abstract

Every hotel, especially those with two or three stories, pays close attention to cleanliness and hygiene. The aim of this study is to determine the level of understanding and execution of standard operating procedure (SOP) hygiene and sanitation by primary care personnel, or food handling staff, in order to improve food quality. The study location is an eight-story hotel in the heart of Surakarta that strives to improve sanitation and hygiene. Due to this, the authors conducted research to determine whether the cleanliness and hygienic conditions at the location where the research was conducted had improved food quality. They conduct observations and surveys of the practices of food waste management including hygiene and hygienic conditions in their work space as well as tools used for food and individual waste management. The results of the aforementioned survey and questionnaire indicate that cleanliness and hygiene at work are important. The overall condition of the research site for writers is generally good, as indicated by the survey results, which show that 51.05% of respondents reported writing frequently, 30.69% reported writing occasionally, 11.79% reported writing frequently, 4.69% wrote frequently, and 1.26% wrote seldom. It can be inferred from the survey results that the food preparation staff has adhered to the standard operating procedure (SOP) for hygiene and hygienic practices. But there are two areas of hygiene and safety that still need to be improved, namely cleaning up after yourself in the work area and not being careless there.

Keyword: hygiene and sanitation, equipment, storage room, food, personnel

PENDAHULUAN

Saat ini, pariwisata ini adalah bagian penting dari masyarakat Indonesia. Hal ini membuat menjamurnya pertumbuhan hotel di daerah pariwisata. Oleh karena itu, hotel berusaha keras untuk memberikan fasilitas terbaik dan layanan terbaik kepada pelanggan mereka. Restoran adalah salah satu komponen penting dari bisnis hotel, di antara berbagai macam komponen yang ada. Restoran ini menjual makanan yang diantarkan langsung ke kamar serta makanan yang dapat dipesan berdasarkan menu yang tersedia di restoran. Selain itu, departemen makanan dan minuman merupakan sumber pendapatan terbesar kedua setelah pendapatan kamar.

Restoran adalah outlet makanan dan minuman yang menjual makanan dan minuman serta layanan. Restoran secara langsung berhubungan dengan Departemen Produk Makanan dan Minuman untuk menyediakan makanan. Departemen ini menangani proses pengolahan Food & Beverages, akan mengolah makanan dari bahan mentah hingga makanan siap dihidangkan kepada tamu. Makanan yang rusak menjadi tidak berkualitas dan dapat membahayakan tamu atau orang yang memakannya. Seperti yang disebutkan oleh Rika Amran dalam penelitiannya, Kekurang tepatan yang umum dalam pengolahan makanan meliputi suhu cara simpan yang tidak sesuai dengan regulasi, tercemar berat, dan kebersihan pribadi yang buruk, mengakibatkan kerusakan makanan. Disisi lain, pemakaian barang kimia berbahaya dalam makanan juga mungkin terjadi. membahayakan keamanan pangan. Oleh karena itu, memilih dan memanfaatkan barang makanan yang aman merupakan langkah pertama yang penting untuk memastikan keamanan pangan. Ini termasuk kontrol kualitas produk pangan yang masuk, pemisahan produk segar dari produk siap saji dan menjaga suhu penyimpanan yang tepat. Kontaminasi silang yang sering terjadi pada saat penyiapan makanan, dapat dicegah dengan melakukan tindakan pencegahan seperti mencuci alat-alat dan mengurangi waktu makanan berada di zona bahaya. (Amran, 2023) Menurut penelitian Fitri Rahma Yunita, orang-orang yang bekerja dengan Produk dan peralatan makanan yang digunakan dalam tahap persiapan, pembersihan, pemrosesan, pengangkutan dan penyajian disebut personel pemrosesan makanan. (Kepmenkes RI No. 942 / MENKES / SK / VII/2003). Mereka juga bertanggung jawab untuk memperlakukan, menyimpan, mengolah,

dan menyajikan makanan. (Yunita & Murdani, 2023).

Di Novotel Hotel Solo, divisi makanan dan minuman dikenal sebagai divisi dapur. Di departemen ini ada lima bagian. Yang pertama adalah bagian dapur dingin, juga dikenal sebagai *gardemanger*, yang bertanggung jawab untuk menyediakan makanan pembuka atau makanan pembuka seperti salad serta menyediakan buah-buahan untuk hiasan dan dressing. Yang kedua adalah *butchery*. Bagian ini digunakan untuk memotong berbagai jenis daging, unggas, dan seafood serta membuat olahan daging, unggas, dan seafood yang dibutuhkan oleh bagian lain di dapur. Yang ketiga adalah *Pastry and Bakery*, yang menawarkan makanan untuk dessert atau makanan penutup, termasuk berbagai jenis pudding dan kue yang disajikan di restoran dan toko kue.

Untuk *bakery* dikhususkan untuk membuat *toast*, *dannish*, *croissant*, *bugget* dan masih banyak lagi. Yang ke empat adalah *Hot Kitchen*, atau *Main Kitchen*, dimana disini tempat untuk mengolah makanan utama, baik makanan Indonesia, makanan barat, makanan *chinesse* atau oriental serta makanan dari belahan dunia manapun. Dan yang kelima adalah *steward*, merupakan bagian yang bertanggung jawab untuk mencuci dan membersihkan *utensils* dan *equipments*, baik yang digunakan di area *kitchen* ataupun restoran dan *kitchen area*.

Setiap bagian dapur harus memenuhi standar higiene dan sanitasi, menurut pengamatan penulis selama penelitian. Setiap orang harus bertanggung jawab untuk memberikan perhatian khusus dan kepedulian terhadap standar kebersihan dan higienitas yang dijaga dan semua orang yang masuk dan keluar dari tempat kerja departemen untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Peralatan yang digunakan secara pribadi di dapur dapat ditingkatkan kebersihannya. Namun, terbukti bahwa obyek penelitian terlalu luas dan beberapa tetap tidak sesuai dengan standar higiene dan sanitasi yang telah ditentukan selama proses penelitian. Oleh karena itu, penulis ingin menyelidikinya kasus tersebut. Untuk membuatnya lebih mudah, penulis mempersempit subjek penelitian dengan meninjau prosedur operasional higiene dan sanitasi.

KAJIAN PUSTAKA

Studi sebelumnya tentang keamanan pangan dapat ditemukan di sini. Mengatasi sejumlah tantangan di masa depan yang mengancam keberlanjutan pangan dan

keamanan Bumi sangat penting, seperti perubahan iklim, peningkatan populasi global, peningkatan tingkat limbah dan kehilangan makanan, dan risiko penyakit dan wabah baru. Sejak 2015, revolusi industri keempat, atau industri 4.0, telah mendapatkan dorongan besar untuk kemajuan berkelanjutan dan telah menjadi katalis untuk mengatasi masalah penting di seluruh dunia (Abdo Hassoun; AbderraAdnan M; Abu-Mahfouz; Nikheel Bhojraj; Farah Bader; Francisco J. Barba; Alessandra Biancolillo; Janna Crotova; Charis M. Galanakis; Anet Režek Jambrak; José M. Lorenzo; Ingrid Måge; Fatih Ozogulq; DepaJoe Regenstein, 2022).

Sebagai salah satu Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), penjamah makanan diidentifikasi. Sebuah restoran adalah jenis bisnis komersial yang tujuan utamanya adalah menyediakan makanan dan minuman kepada pelanggannya (Kemenkes, 2003). Hygiene makanan. Dalam hal kemajuan makanan, manajemen restoran terus mengawasinya. Tindakan kebersihan, aktivitas, dan kondisi yang ada setelah upaya tindak lanjut dari inspeksi Pemeriksaan adalah upaya untuk melihat dan memberikan bantuan langsung di lokasi, menilai kondisi, aktivitas atau tindakan yang sedang dilakukan dan memberikan instruksi atau saran untuk perbaikan. (UU Kesehatan, 2009).(Sembiring et al., n.d.).

Untuk konsumen, penjamah, dan lembaga pengatur makanan, keamanan pangan sangat penting. Keamanan pangan terdiri dari empat komponen utama: kebersihan pribadi, keamanan bahan kimia, keamanan mikrobiologis, dan kebersihan lingkungan. Tujuannya adalah untuk mengurangi risiko infeksi dan cedera yang ditularkan melalui makanan (Islam et al., 2023)

Perusahaan makanan, seperti restoran, bertanggung jawab atas berbagai jenis penyakit bawaan yang disebabkan oleh makanan, termasuk bakteri, virus, parasit, kontaminan kimia, dan alergen. Pengolah makanan juga dianggap sebagai penyebab utama penyebaran mikroorganisme tertentu yang menyebabkan penyakit bawaan, dan praktik penanganan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan kontaminasi silang dan aditif makanan.(Halim-Lim et al., 2023).

Salah satu cara untuk memastikan kesehatan produk makanan adalah dengan menerapkan metode keamanan pangan. Semua bagian rantai pasokan makanan harus mematuhi undang-undang dan standar untuk menjaga keamanan pangan. Untuk menghindari penyakit menular, penanganan dan proses industri yang tepat mungkin

mencakup titik kontrol penting, seperti memasak daging pada suhu internal yang tepat untuk mencegah daging setengah matang, menjaga agar kontaminasi silang tidak terjadi dengan cara yang tepat, dan menyimpan makanan pada suhu yang tepat untuk pendinginan (Nair & Anjutha Prabha, 2022).

Pantry makanan harus memberikan pengawasan mereka sendiri atas penerapan persyaratan penanganan makanan yang aman. Beberapa dapur umum hanya menerima barang yang tidak mudah rusak, sedangkan dapur umum lainnya menerima barang yang mudah rusak dan tidak mudah rusak, serta menyiapkan dan menggunakan kembali makanan di lokasi. Akibatnya, pantry makanan memiliki berbagai kebutuhan dalam hal penanganan dan persiapan makanan yang aman, pengawasan, dan petunjuk.(Elizabeth Guinee et al., 2023)

Keamanan pangan bagi konsumen merupakan faktor penting dalam meningkatkan kualitas hidup dan merupakan faktor kunci dalam mencegah keracunan pangan dan penyakit kronis. Ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi keamanan pangan bagi konsumen, namun faktor-faktor ini merupakan kunci dalam menerapkan praktik penanganan makanan yang aman dan kebersihan makanan untuk mencegah penyakit bawaan makanan dan masalah kesehatan masyarakat.(Luu et al., 2023)

(PSR) Semua permukaan peralatan dan perkakas yang bersentuhan dengan makanan yang digunakan dalam kegiatan yang dilindungi harus diperiksa, dipelihara, dan dibersihkan sesering yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi pada produk yang dilindungi. Meskipun kata-katanya tidak jelas, hal ini memungkinkan diperkenalkannya praktik pembersihan dan hygiene di banyak jenis operasi produksi industri. Namun, hal ini juga dapat menimbulkan ketidakpastian mengenai praktik apa yang efektif dan dapat diterima untuk mencegah kontaminasi produk dari lingkungan penanganan produk.(Ohman et al., 2024)

METODE PENELITIAN

1. Subjek/Objek Penelitian

Riset ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan hygiene pekerja pengolah makanan. Subyek penelitiannya adalah staf kunci dapur yang bekerja tiga shift berturut-turut, mengolah makanan dari bahan mentah hingga makanan olahan siap saji, 24 jam sehari, setiap hari.

Karakteristik responden: 1 chef, 1 chef pastry, chef de party hot kitchen, cold kitchen & jamuan makan, 1 chef de party pastry & roti, 3 juru masak hot kitchen, 1 juru masak pastry, 1 pramugara Total 11 karyawan. Usia berkisar antara 22 hingga 56 tahun. Berdasarkan tingkat pendidikan, satu orang telah tamat SMA, tujuh orang telah memperoleh ijazah satu tahun, dan tiga orang telah memperoleh ijazah tiga tahun. Mengenai masa kerja responden, 2 responden sudah bekerja 10 tahun atau lebih, 5 responden sudah bekerja 5 sampai 10 tahun, dan 4 responden sudah bekerja 0 sampai 5 tahun. Jenis kelamin responden adalah 1 perempuan dan 10 laki-laki.

Sanitasi dan higiene dikumpulkan dengan menggunakan metode kualitatif dan dibatasi pada hal-hal yang sangat penting dalam pengolahan makanan yang layak untuk dikonsumsi.

2. Teknik Pengumpulan Data

Data akan diolah menggunakan teknik pengumpulan data kualitatif, yaitu : (i) kuesioner, (ii) observasi, (iii) dokumentasi.

3. Instrumen Penelitian

Alat untuk mengumpulkan data dalam riset ini yang akan digunakan adalah kuesioner terstruktur, dengan pertanyaan terstruktur dan terbuka untuk mengetahui pengetahuan, pemahaman dan penerapan prosedur higiene dan sanitasi (SOP) staf dapur besar khususnya mengenai kebersihan karyawan, penyimpanan makanan (termasuk penyimpanan makanan kering, penyimpanan freezer, penyimpanan pendingin dan manajemen panas), penanganan dan persiapan makanan, pembersihan dan sanitasi peralatan pemrosesan makanan (termasuk pencucian piring manual, pencucian mesin, pembersihan dan sanitasi peralatan pekerjaan vertikal dan permukaan.) dan hewan pengerat dan pengendalian hama (termasuk membangun tempat berlindung dan tempat berkembang biak serta membuang tempat penyimpanan makanan). Seluruh pertanyaan dalam kuesioner diambil dari poin-poin yang ada di buku panduan kebersihan dan pemeliharaan Novotel Hotel Solo. Responden menjawab pertanyaan ini dengan memilih jawaban selalu, sering, kadang-kadang, jarang.

4. Waktu/Tempat Penelitian

Dalam riset ini waktu yang dilakukan selama 2 minggu dengan fokus pada operasional sehari-hari di dapur utama untuk

melihat dan memperhatikan apakah standar operasional prosedur (SOP) dipahami dan diterapkan untuk kebersihan dan higienitas barang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Standar Operasional Prosedur (SOP) Hygiene dan Sanitasi Di Main Kitchen

a. Personnel Hygiene

Berikan training kepada karyawan bagian pelayanan makanan dengan training yang meliputi prosedur yang telah dijelaskan di dalam SOP. Patuhilah persyaratan yang diminta oleh departemen Kesehatan setempat atau pemerintah. Datang untuk bekerja dengan keadaan sehat, berpakaian rapi dan bersih. Ganti celemek jika sudah dalam keadaan kotor, cuci tangan sesering mungkin dengan baik, benar dan disaat yang diperlukan. Pastikan kuku dalam keadaan terpotong pendek, bersih dan ujungnya tidak kasar. Hindari penggunaan cat kuku atau kuku buatan. Gunakan selalu sarung tangan yang sekali pakai, jangan memakai perhiasan yang berlebihan dan hanya menggunakan cincin pernikahan. Segera rawat, obati dan tutup jika terluka. Saat mebalut luka gunakan sarung tangan sekali pakai untuk menghindari terjadinya infeksi pada luka tersebut. Jika terluka pada bagian tangan atau pergelangan tangan, segera tutup luka tersebut dengan perban yang tahan air dan gunakan selalu sarung tangan saat bekerja agar tidak mencemari makanan yang diolah. Jika ingin mencicipi, cuci tangan terlebih dahulu, masukkan makanan pada piring terpisah dan jauhkan dari tempat terbuka, gunakan sendok untuk mencicipi makanan tersebut. Simpan sendok dan peralatan restoran di tempat tertutup dan jangan menggunakan sendok ukur untuk mencicipi. Kenakan pakaian dan penutup kepala yang sesuai untuk keselamatan dan untuk menghindari jatuhnya rambut kedalam makanan. (Gisslen, 2011; Lelieveld, 2014; Mortimore, Sara & Wallace, 2013; Mortimore, Sara E & Wallace, 2015; Mortimore, Sara;Wallace, 2001; Novotel Hotel Solo, 2013; Pauli, 2008; Wallace, CA.&Mortimore, 2016; Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018a, 2018b)

b. Mencuci Tangan

Berikan training dan pelatihan kepada petugas pengolahan makanan dengan mengacu peraturan yang berlaku dari departemen kesehatan setempat. Prosedurnya akan diuraikan dalam SOP (standar

Operasional Prosedur) dibawah ini. Memasang stiker atau tulisan peringatan untuk mencuci tangan dengan bahasa yang dapat dimengerti oleh petugas pengolahan makanan disetiap wastafel, area untuk mempersiapkan makanan sebelum diolah, tempat pengolahan makanan dan toilet. Gunakan wastafel yang telah ditentukan khusus untuk mencuci tangan, jangan gunakan wastafel untuk mencuci piring, wastafel untuk mempersiapkan bahan makanan untuk diolah dan wastafel di tempat pengolahan makanan. Di wastafel tersebut juga dilengkapi dengan air panas yang mengalir, dispenser sabun dan alat untuk mengeringkan tangan. Tempatkan tempat sampah di dekat setiap wastafel dan di dekat toilet. Tempatkan salah satu wastafel di dekat pintu masuk tempat pengolahan makanan. Selalu cuci tangan anda sebelum bekerja, sebelum menyiapkan makanan, sebelum mengolah makanan, sebelum beralih dari satu makanan ke makanan lainnya. Setelah mengenakan atau setelah melepas sarung tangan, setelah dari toilet, setelah menyentuh rambut, setelah menyentuh wajah, setelah menyentuh tubuh, setelah merokok, setelah batuk, setelah bersin, setelah makan, setelah minum, setelah mengunyah permen karet, setelah menyentuh uang, setelah menyentuh permukaan peralatan diluar dapur, setelah menyentuh piring, setelah mencuci piring dan setelah menyentuh tempat sampah. Prosedur mencuci sebagai berikut: Basahi tangan dan punggung tangan dengan air hangat setidaknya 37°C dan oleskan sabun. Cuci tangan dan punggung tangan dengan sabun, di bawah kuku dan di sela-sela jari setidaknya selama 10-15 menit. Bilas sampai bersih dengan air hangat selama 20 detik, keringkan tangan dan punggung tangan dengan kertas tisu. Jika anda menggunakan alat pengering, matikan air dengan kertas tisu. Gunakan tisu untuk menyalakannya, Tutup pintu saat Anda meninggalkan kamar mandi. Ikuti pedoman FDA (Food and Drug Administration) yang berlaku saat menggunakan pembersih tangan. Rekomendasi ini adalah sebagai berikut: (Gunakan pembersih tangan yang memenuhi peraturan FDA 2001. Tanyakan kepada produsen apakah pembersih tangan yang Anda gunakan memenuhi persyaratan ini. Gunakan pembersih tangan sesuai petunjuk pabriknya.) (Gisslen, 2011; Lelieveld, 2014; Mortimore, Sara & Wallace, 2013; Mortimore, Sara E & Wallace, 2015; Mortimore, Sara;Wallace, 2001; Novotel Hotel Solo, 2013; Pauli, 2008; Wallace, CA.&Mortimore, 2016; Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018a, 2018b)

c. Penyimpanan Makanan

Berikan training dan pelatihan kepada petugas pengolahan makanan menggunakan SOP (Standar Operasional Prosedur) yang berlaku dari departemen kesehatan. Pada SOP (Standar Operasional Prosedur) cuci tangan hingga bersih dan jangan menyentuh dengan tangan tanpa sarung tangan untuk makanan yang siap untuk dikonsumsi. Gunakan peralatan yang sesuai untuk menyimpan makanan yang telah disiapkan. Selama pada masa pengolahan agar dipisahkan antara telur, daging, unggas dan seafood dengan makanan yang siap untuk dikonsumsi seperti selada atau irisan buah-buahan. Simpan produk hewani mentah pada chiller dikelompokkan berdasarkan jenisnya dan letakkan di atas rak. Produk alami dan sayuran yang tidak cuci dipisahkan dengan produk hewani. Gunakan box yang telah dicuci bersih, kering dan telah diberi disinfektan. Lihat SOP dalam penyimpanan makanan. Dan bagaimana cara membersihkan chiller dan freezer dengan benar. Simpan makanan pada tempat yang bersih dan tertutup rapat dan masukkan ke dalam chiller/freezer. Letakkan makanan matang pada rak paling atas sedangkan makanan mentah pada rak paling bawah untuk menghindari kontaminasi silang dan jangan meletakkan makanan pada lantai dan dinding chiller/freezer. (Gisslen, 2011; Lelieveld, 2014; Mortimore, Sara & Wallace, 2013; Mortimore, Sara E & Wallace, 2015; Mortimore, Sara;Wallace, 2001; Novotel Hotel Solo, 2013; Pauli, 2008; Wallace, CA.&Mortimore, 2016; Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018a, 2018b).

d. Penanganan Makanan Panas

Berikan training dan pelatihan kepada petugas pelayanan makanan seperti yang dijelaskan dalam SOP (Standar Operasional Prosedur) yang berlaku di departemen kesehatan. Silakan merujuk ke SOP (Standar Operasional Prosedur) untuk penggunaan dan kalibrasi thermometer yang mengacu pada FDA (Food and Drug Administration) 2001: jaga agar suhu makanan panas di suhu 135 ° F (dengan menggunakan steam table atau hot pot) atau lebih tinggi dan makanan dingin pada suhu 122 ° F atau lebih rendah . (Gisslen, 2011; Lelieveld, 2014; Mortimore, Sara & Wallace, 2013; Mortimore, Sara E & Wallace, 2015; Mortimore, Sara;Wallace, 2001; Novotel Hotel Solo, 2013; Pauli, 2008; Wallace, CA.&Mortimore, 2016; Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018a, 2018b)

e. Memasak Makanan yang Berpotensi Berbahaya

Berikan training dan pelatihan petugas pengolahan makanan sesuai SOP (Standar Operasional Prosedur) untuk penggunaan dan kalibrasi thermometer dan mengikuti peraturan dari departemen kesehatan. Jika suatu resep menggunakan daging giling campuran, masak produk tersebut dengan suhu yang tinggi. Jika SOP mengacu pada FDA (Food and Drug Administration) 2001: siapkan produk pada suhu 62.70°C (makanan laut, daging sapi, babi) selama 15 detik. Dan sajikan dengan segera. Jika makanan tersebut adalah nugget, siapkan pada suhu 68.30°C, dan steak ikan, telur kukus dan potong dadu atau steak Salisbury, ikan, daging babi atau sapi, pasta isi telur, daging sapi (misalnya, lasagna) atau manicotti, suhu pada 57,20°C selama 15 detik. Produk alami dan sayuran baru atau kalengan yang dapat dikukus atau dijauhkan dari panas. (Gisslen, 2011; Lelieveld, 2014; Mortimore, Sara & Wallace, 2013; Mortimore, Sara E & Wallace, 2015; Mortimore, Sara;Wallace, 2001; Novotel Hotel Solo, 2013; Pauli, 2008; Wallace, CA.&Mortimore, 2016; Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018a, 2018b).

f. Persiapan Penanganan Makanan

Cuci tangan sebelum menyiapkan makanan. Gunakan alat dan peralatan yang bersih selama memasak. Pisahkan makanan segar dari makanan siap saji dengan menyimpannya di chiller sampai disiapkan dan menggunakan peralatan saji yang beragam. Untuk hidangan dingin seperti roti, salad, dll. irisan melon, bahan yang sudah didinginkan harus dipanaskan hingga 122 ° F (50 ° C) atau kurang sebelum dicampurkan dengan makanan lainnya. Persiapkan makanan sedekat waktu penyajian yang diizinkan oleh menu. Masak makanan dalam porsi kecil. Batasi waktu memasak untuk setiap kelompok makanan untuk memastikan bahan tidak boleh terpapar suhu kamar selama lebih dari 30 menit sebelum diolah, disajikan, atau dibekukan. Buang atau atur makanan yang mungkin tidak aman untuk dikonsumsi dalam waktu 4 jam. Hindari memadukan item bahan makanan yang berbeda dalam wadah yang sama. Jika makanan yang mungkin berbahaya tidak diatur atau segera disajikan, dinginkan segera setelah dimasak. (Gisslen, 2011; Lelieveld, 2014; Mortimore, Sara & Wallace, 2013; Mortimore, Sara E & Wallace, 2015; Mortimore, Sara;Wallace, 2001; Novotel Hotel Solo, 2013; Pauli, 2008; Wallace, CA.&Mortimore, 2016;

Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018a, 2018b)

g. Pembersihan dan Sanitasi Peralatan

Berikanlah training dan pelatihan kepada petugas pengolahan makanan dan untuk selalu mengikuti SOP yang telah ditetapkan yang berasal dari departemen kesehatan dan produsen bahan kimia yang digunakan untuk mencuci dan membersihkan permukaan yang bersentuhan dengan bahan pangan atau makanan yang mengacu pada FDA (Food and Drug Administration) 2001. Membersihkan, mencuci, dan mensanitasi permukaan yang bersentuhan dengan makanan seperti wastafel, meja, perangkat keras, piring, thermometer, trolley, dan peralatan: Saat menyiapkan makanan siap saji dan produk hewani mentah lainnya seperti telur, ikan, daging dan unggas, sebelum digunakan, di antara penggunaan, selama pemrosesan produk hewani serta jika terjadi atau dicurigai kontaminasi. Gunakan strategi take-after: Cuci peralatan dengan larutan deterjen, bilas peralatan dengan larutan bersih. Untuk membersihkan permukaan, gunakan air yang diencerkan dengan disinfektan hingga konsentrasi yang direkomendasikan pada kemasan dan letakkan barang basah di tempat yang kering. Jika Anda menggunakan tempat pencucian tiga kompartemen, pasang dan gunakan sebagai berikut: Cuci dengan pembersih atau gunakan strategi take after. Jika Anda menggunakan tempat pencucian tiga ruang dengan perendaman dan memverifikasi konsentrasi disinfektan kimia dengan alat uji yang sesuai. Jika menggunakan mesin pencuci piring: (Konsultasikan dengan produsen mesin pencuci piring). Periksa kalibrasi untuk air bilasan yang benar, bilasan disinfektan (suhu akhir), konsentrasi larutan disinfektan, dan tekanan air, jika ada. Baca pada label kemasan dengan teliti. Suhu permukaan kontak nutrisi mencapai 160 ° F (71.10 ° C) atau lebih saat menggunakan air panas untuk pencucian dan pembilasan. (Gisslen, 2011; Lelieveld, 2014; Mortimore, Sara & Wallace, 2013; Mortimore, Sara E & Wallace, 2015; Mortimore, Sara;Wallace, 2001; Novotel Hotel Solo, 2013; Pauli, 2008; Wallace, CA.&Mortimore, 2016; Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, 2018a, 2018b).

2. Pemahaman dan Pelaksanaan Staf Main Kitchen Terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) Hygiene dan Sanitasi Di Main Kitchen

a. Personnel Hygiene

Dari segi higienitas pegawai terlihat bahwa 58% pengelola dapur puas dengan higienitas pegawai, sisanya 33,45% menjawab sering, 9,45% menjawab kadang-kadang, 1,09% menjawab jarang. Berdasarkan tanggapan di atas, manajemen harus memastikan bahwa mereka selalu bertanggung jawab dan mendidik karyawan untuk menerapkan standar kinerja kebersihan dan prosedur kebersihan dengan benar.

b. Penyimpanan Makanan

1) Penyimpanan Makanan Kering

Dalam pertanyaan tentang keamanan Dry Food Storage, kita melihat bahwa 60% staf dapur selalu merespons, 26% merespons sering, 10% merespons kadang-kadang, dan 4% merespons lebih jarang.

Dapat disimpulkan bahwa sebagian besar staf yang bekerja di dapur telah menerapkan standar hygiene dan sanitasi (SOP) dalam keamanan makanan kering, namun ada pula yang belum melakukannya dengan baik dan benar.

2) Penyimpanan di Freezer

Mengenai pertanyaan penyimpanan di freezer storage, kita melihat 59% pengelola dapur selalu menjawab, 32% sering menjawab, 6% kadang-kadang menjawab dan 3% menjawab kurang.

Terkait dengan pertanyaan keamanan freezer, sebagian besar pekerja di dapur utama sudah mengikuti Standar operasional prosedur (SOP) yang memadai dan akurat dalam hal kebersihan dan higienitas, namun masih terdapat pegawai yang tidak mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) dengan penuh integritas.

3) Penyimpanan di Refrigerator

Pada pertanyaan pada bagian refrigerator storage diketahui bahwa 52,8% menjawab selalu, 36% menjawab sering, 10,2% menjawab kadang dan 0,8% menjawab jarang.

Pada pertanyaan refrigerator storage diketahui mereka mengatakan sebagian besar staf dapur utama mengikuti prosedur operasi standar (SOP) mengenai sanitasi dan sanitasi, sedangkan sisanya masih sering merespons, terkadang jarang.

4) Penanganan Makanan Panas

Dari pertanyaan Hot Food Holding, sekitar 59% menjawab sepanjang waktu, 35% sering menjawab dan 6% menjawab beberapa sesekali.

Sebagian besar produsen kitchens memproduksi sistem kinerja (SOP) pembersihan dan pembersihan, penting untuk mengaktifkan standar kinerja (SOP) putih dan menjadi putih.

c. Persiapan dan Penanganan Makanan

Dari kuisioner mengenai pengelolaan dan penyiapan makanan diketahui 55,9% menjawab selalu, 36,6% menjawab sering, 1,3% menjawab kadang-kadang, dan 4% menjawab jarang.

Dari tanggapan narasumber dapat dijelaskan bahwa sebagian besar staf yang bekerja di dapur dengan benar dan menerapkan prosedur kebersihan dan sanitasi dalam penyiapan dan penyiapan makanan. Bagi yang memberi jawaban berkali-kali, kadang-kadang, dan jarang sekali diperlukan kesadaran untuk menerapkan prosedur operasi standar dengan baik dan benar untuk menghindari risiko kontaminasi yang dapat menyebabkan keracunan pangan dan kegagalan mencapai mutu pangan sesuai standar kebersihan dan keamanan.

d. Pembersihan dan Sanitasi Peralatan

1) Pencucian Manual

Dari pertanyaan mengenai pengelolaan dan penyiapan makanan diperoleh 55,9% menjawab selalu, 36,6% menjawab sering, 1,3% menjawab kadang-kadang, dan 4% menjawab jarang.

Dari tanggapan narasumber di bisa diartikan bahwa karyawan bekerja dengan baik di dapur dan menerapkan tindakan kebersihan dan kebersihan selama persiapan dan penyiapan makanan. Bagi yang memberi jawaban berkali-kali, kadang-kadang, dan kurangnya kesadaran untuk menerapkan prinsip pengoperasian sistem secara baik dan benar untuk menghindari risiko kontaminasi yang dapat menyebabkan keracunan pangan dan kegagalan memperoleh mutu pangan yang memenuhi standar kebersihan dan keamanan.

2) Pencucian Menggunakan Mesin

Untuk pertanyaan pergantian cuci piring manual, staf dapur utama memberikan jawaban: 53,3% menjawab

selalu, 29,3% menjawab sering, 14,6% menjawab kadang-kadang, dan 2,6% menjawab jarang.

Dari tanggapan staf, bisa diambil kesimpulan, sebagian besar pekerja dapur sudah bekerja dengan baik dan benar dengan menerapkan standar kebersihan dan sanitasi (SOP) perubahan pencucian piring secara manual, namun beberapa operator masih menyediakannya sesekali dan jarang. Hal ini memerlukan pemahaman, kesadaran dan pemantauan oleh manajemen untuk menerapkan prosedur kebersihan dan sanitasi (SOP) dan fleksibilitas mencuci piring secara manual untuk menghindari kontaminasi silang.

3) Pembersihan dan Sanitasi Peralatan dan Tempat Kerja

Pada pertanyaan pergantian pembersihan dan disinfeksi peralatan kerja terlihat respon petugas dapur utama sebanyak 46,4% menjawab selalu, 32% menjawab sering, 16% menjawab kadang-kadang, dan 5,6% menjawab jarang.

Dari penjelasan di atas, kita dapat menyimpulkan tentang jumlah pekerja yang banyak menerapkan prosedur higiene dan sanitasi serta prosedur operasi (SOP) dalam pembersihan dan penghapusan serta penggantian permukaan kerja. Hanya sebagian kecil pengguna yang tidak memperhatikannya. pentingnya pembersihan dan disinfeksi peralatan dan standar pengoperasian permukaan kerja (SOP).

e. Pengendalian Serangga dan Hewan Pengerat

1) Membasmi

Untuk pertanyaan pada variabel *build them out* diperoleh jawaban sebagai berikut: 33% selalu menjawab, 23% sering menjawab, 22% menjawab kadang-kadang, dan 22% menjawab jarang.

Dapat disimpulkan dari tanggapan di atas bahwa staf dapur menerapkan standar operasional prosedur (SOP) mengenai kebersihan dan higienitas fasilitas yang berubah dengan baik. Hanya sedikit tanggapan yang jarang mengikuti prosedur operasi standar (SOP).

2) Menghilangkan Tempat Berkembang biak

Dengan *eliminate harbourage and breeding place* diperoleh tanggapan sebagai berikut, 31,2% menjawab selalu, 34,4% menjawab sering, 27,2%

memberikan jawaban kadang-kadang, dan 3,2% memberikan jawaban sering.

Dari penjelasan di atas, kita dapat menyimpulkan tentang jumlah pekerja yang telah banyak menerapkan prosedur operasi standar (SOP) dengan benar untuk kebersihan dan sanitasi di berbagai Stasiun Keluaran dan tempat berkembang biak, namun masih ada ruang untuk perbaikan bagi pekerja yang telah menerapkannya tidak termasuk mereka. dengan sangat baik.

3) Menghilangkan Pasokan Makanan

Untuk variabel *Eliminate Food Supplies*, 54% menjawab selalu, 29% menjawab sering, 10% menjawab kadang-kadang, dan 7% menjawab jarang.

Dapat disimpulkan dari tanggapan di atas bahwa sebagian besar telah menerapkan prosedur operasi standar (SOP) mengenai higiene dan sanitasi serta modifikasi sisa makanan. Pelatihan penyegaran mengenai prosedur operasi standar (SOP) harus dilakukan agar dapat diterapkan dengan benar dan staf mengetahui penerapannya dan hasil yang diharapkan akan meningkatkan kualitas makanan.

PENUTUP

Berdasarkan rangkuman dan berdasarkan hasil pengolahan data yang ditemukan dilapangan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

Standar operasional prosedur (SOP) kebersihan dan kebersihan yang diterapkan di dapur sudah baik dan mengacu pada HACCP (Hazard Analytical Critical Control Point), USPH (United State Public Health), USDA (US Department of Agriculture) dan FDA (Food and Drug Administration).

Secara umum pengelola dapur memahami dan menerapkan prosedur operasi standar (SOP) kebersihan dan kebersihan, dengan total 51,05% selalu merespons, 30,69% sering merespons, 11,79% merespons kadang-kadang, 4,64% jarang merespons, dan 1,26% merespons. tidak pernah. . Secara umum petugas pengolah makanan di dapur utama telah menerapkan prosedur operasi higiene dan sanitasi (SOP) untuk meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan dapur utama. Namun, beberapa karyawan tampaknya belum menerapkan standar kebersihan dan sanitasi. Prosedur operasional (SOP) yang benar.

Oleh karena itu penulis menyarankan, yaitu: Audit pengendalian diperlukan karena

pelanggaran terhadap kebersihan dan prosedur operasi standar (SOP) terjadi ketika pengendalian tidak dilakukan. Namun penting untuk memberikan perhatian kepada staf yang telah mengikuti, memahami dan menerapkan dan menjalankan prosedur operasional (SOP) higiene dan sanitasi.

Penting untuk memberikan kursus penyegaran dan pelatihan mengenai higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan dan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya praktik kebersihan dan higiene dalam pengolahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdo Hassoun; AbderraAdnan M; Abu-Mahfouz; Nikheel Bhojraj; Farah Bader; Francisco J. Barba; Alessandra Biancolillo; Janna Cropotova; Charis M. Galanakis; Anet Režek Jambrak; José M. Lorenzo; Ingrid Måge; Fatih Ozogulq; DepaJoe Regenstein. (2022). The fourth industrial revolution in the food industry—Part I: Industry 4.0 technologies. *Taylor & Francis Online*, 63(23), 6547–6563. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2034735>
- Amran, R. (2023). Implementasi Food Safety di Lingkungan Rumah Sakit: Tinjauan Literatur. *Scientific Journal*, 2(6), 238–246. <https://doi.org/https://doi.org/10.56260/sci.ena.v2i6.114>
- Elizabeth Guinee, A., Boyer, R. R., & Lester Schonberger Laura K Strawn, C. H. (2023). *An Examination of Food Handling Practices at Food Pantries Across Virginia and Suggestions for Improving Food Safety Practices in the Food Pantry Setting*.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking* (B. Russiolo, Ed.; 7th ed.). John Wiley & Sons, Ltd. www.wiley.com/go/permission
- Halim-Lim, Sarina Abdul Mohamed, Khalisa Sukki, Firdaus Muhammad David, Wahyudi Ungku Zainal Abidin, Ungku Fatimah Jamaludin, & Adi Ainurzaman. (2023). Food Safety Knowledge, Attitude, and Practices of Food Handlers in Restaurants in Malé, Maldives. *Sustainability (Switzerland)*, 15(17). <https://doi.org/10.3390/su151712695>
- Islam, M. N., Roy Nitai Amin, Md Bony Madilo, Felix Kwashie Karmakar, Kousik Hossain, Ekhtear Aktarujjaman, Md Islam, Md Shahidul Airin, & Nusrat Jahan. (2023). Food safety knowledge and handling practices among household food handlers in Bangladesh: A cross-sectional study. *Food Control*, 147, 109578. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109578>
- Lelieveld, H. L. M. (2014). *Hygiene in food processing: Principles and practice* (J. T. H. and D. N. H. L. M. Lelieveld, Ed.; 2nd ed.). Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington Cambridge CB1 6AH, England. www.woodheadpublishingindia.com
- Luu, H. P., Tran, T. T. H., & Truong, T. X. (2023). Factors affecting consumers' food safety behavior in Vietnam. *Science Direct*, 143. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109294>
- Mortimore, Sara & Wallace, C. (2013). *HACCP A Practical and Approach* (3th Editio). Springer New York Heidelberg Dordrecht London. www.springer.com
- Mortimore, Sara E & Wallace, C. A. (2015). *HACCP A food industry briefing* (2nd editio). John Wiley & Sons, Ltd.
- Mortimore, Sara;Wallace, C. (2001). *HACCP: FOOD INDUSTRY BRIEFING SERIES* (C. Cassianos, Ed.; 2nd ed.). Blackwell Science Ltd. [www. blackwel I-science.com](http://www.blackwell-science.com)
- Nair, K. R., & Anjutha Prabha, N. (2022). FOOD SAFETY MEASURES IN KITCHEN. *Nehru E- Journal*.
- Novotel Hotel Solo. (2013). *Standard Operational Procedure (SOP) Hygiene & Sanitation Novotel Hotel Solo* (Novotel Hotel Solo, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Novotel Hotel Solo.
- Ohman, E. K., Samantha Waite-Cusic, Joy Kovacevic, & Jovana. (2024). Efficacy of cleaning and sanitizing procedures to reduce Listeria monocytogenes on food contact surfaces commonly found in fresh produce operations. *Food Microbiology*, 118, 104421. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.fm.2023.104421>
- Pauli, E. (2008). *Classical Cooking The Modern Way* (M. S. Arkwright, Ed.). CBI Publishing Company.
- Sembiring, H., Br Perangin-Angin, S., Silitonga, L. M., & Medan, P. K. (n.d.). *The Relationship between Knowledge and Attitudes of Food Handlers with the Implementation of Food Hygiene Sanitation at Restaurants in Minas District in 2022*.

- Wallace, CA.&Mortimore, SE. (2016). *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry* (Huub. et al Lelieveld, Ed.; 2nd ed.). Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington Cambridge CB1 6AH, England. <http://www.elsevier.com/%0A>
- Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, S. E. (2018a). *Food Safety for the 21st Century Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain* (2nd ed.). Wiley. www.wiley.com
- Wallace, Carol A.;Sperber, William H.;Mortimore, S. E. (2018b). *Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain* (1st ed.). John Wiley & Sons Ltd. www.wiley.com
- Yunita, F. R., & Murdani, I. (2023). Food and Beverage Sanitation Hygiene Monitoring and Food Quality Served by Traders in the Elementary School Environment, Alafan District, Simeulue Regency. *Jurnal Eduhealth*, 14(02), 2023. <http://ejournal.seaninstitute.or.id/index.php/healt>