

SISTEM PENGENDALIAN MUTU MELALUI PENDEKATAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* PADA PENGELOLAAN MAKANAN CATERING : STUDI KASUS PADA TETI BOGA CATERING

Juni Gressilda Louisa Sine

Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang
Jln. Raden Ajeng Kartini Kelapa Lima, Kota Kupang, NTT
Email : juni.gressilda@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the food quality control system at UD.Teti Boga Catering. As for the background of this writing because food safety is still an important issue in the food sector in Indonesia and needs special attention in food supervision. Food control that relies on final product testing cannot keep up with rapid advances in the food industry, and cannot guarantee the safety of food circulating on the market. Therefore, a food quality assurance called HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) was developed, which is an effective preventive measure for food safety. This study used a descriptive study with an observational design carried out at UD.Teti Boga Catering, Kupang City. The research subjects were 34 managers and workers at UD.Teti Boga Catering. The results showed that the food quality control system at UD.Teti Boga Catering from layout, receipt of raw materials, preparation and processing of raw materials to distribution that do not meet standards. Thus the company needs to schedule regular training on GMP and SSOP for employees, to make employees aware and remind employees about the importance of hygiene sanitation in food quality safety.

Keywords: Quality control system, HACCP approach, catering food management

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengendalian mutu pangan di UD.Teti Boga Catering. Adapun yang menjadi latar belakang penulisan ini karena keamanan pangan masih merupakan masalah penting dalam bidang pangan di Indonesia dan perlu mendapat perhatian khusus dalam pengawasan pangan. Pengawasan pangan yang mengandalkan uji produk akhir tidak dapat mengimbangi kemajuan yang pesat dalam industri pangan, dan tidak dapat menjamin keamanan makanan yang beredar di pasaran. Oleh karena itu dikembangkan jaminan mutu pangan yang disebut HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang merupakan suatu tindakan preventif yang efektif untuk keamanan pangan. Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan desain *observasional* yang dilaksanakan di UD.Teti Boga Catering Kota Kupang. Subyek penelitiannya adalah pengelola dan pekerja pada UD.Teti Boga Catering sebanyak 34 orang. Hasil penelitian menunjukkan sistem pengendalian mutu pangan di UD.Teti Boga Catering dari tata letak, penerimaan bahan baku, persiapan dan pengolahan bahan baku sampai distribusi yang belum sesuai standard. Dengan demikian Perusahaan perlu menjadwalkan pelatihan rutin mengenai GMP dan SSOP kepada karyawan, untuk menyadarkan dan mengingatkan karyawan tentang pentingnya hygiene sanitasi dalam keamanan mutu pangan.

Kata kunci : Sistem pengendalian mutu, Pendekatan HACCP, Pengelolaan makanan catering

PENDAHULUAN

Makanan adalah unsur yang terpenting dalam meningkatkan derajat kesehatan, karena makanan juga bisa menjadi sumber penularan penyakit, bila makanan tersebut tidak dikelola secara higienis. Keamanan pangan masih merupakan masalah penting dalam bidang pangan di Indonesia dan perlu mendapat perhatian khusus dalam pengawasan pangan. Pengawasan pangan yang mengandalkan uji produk akhir tidak dapat mengimbangi kemajuan yang pesat dalam industri pangan, dan tidak dapat menjamin keamanan makanan yang beredar di pasaran. Oleh karena itu dikembangkan jaminan mutu pangan yang disebut HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang merupakan suatu

tindakan preventif yang efektif untuk keamanan pangan (Muhandri dkk., 2006).

HACCP adalah suatu analisis yang dilakukan terhadap bahan, produk atau proses untuk menentukan komponen, kondisi atau tahap proses yang harus mendapatkan pengawasan yang ketat untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Konsep HACCP dapat dan harus diterapkan dalam seluruh rantai makanan. Aplikasi HACCP pada umumnya dilakukan penerimaan bahan baku, proses produksi, sampai dengan penyimpanan sebelum produk dipasarkan.

Penerapan sistem HACCP dapat dianalisis *potential hazard* yang diakibatkan oleh suatu produk atau proses dan tahap penting lain untuk digunakan dalam penetapan risiko. Beberapa contoh potensi

bahaya yang dapat terjadi adalah kontaminasi misalnya logam berat, pestisida dan mikotoksin yang mungkin mencemari bahan baku pada waktu produksi dan sangat sulit dihilangkan dengan proses pengolahan (Winarno dkk., 2002).

HACCP tidak hanya diterapkan dalam industri pangan modern, tetapi juga untuk catering, restoran dan hotel, bahkan dalam pembuatan makanan jajanan. Oleh karena itu, Menteri Kesehatan Republik Indonesia mengeluarkan Permenkes No. 715/Menkes/SK/V/2003 yang mengatur tentang penyehatan makanan pada industri jasa boga di Indonesia karena jasa boga atau catering turut serta dalam menyediakan makanan yang sehat, bergizi, dan terjamin keamanannya untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis ingin membantu UD. Teti Boga Catering dalam merencanakan sistem pengendalian mutu melalui pendekatan HACCP.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif analisis yang menggunakan desain *observasional*. Penelitian ini dilaksanakan di UD. Teti Boga Catering Kota Kupang. Subyek penelitian adalah pengelola dan pekerja pada UD. Teti Boga Catering sebanyak 34 orang.

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber pada data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari Observasi melakukan pengamatan langsung mengenai kegiatan usaha yang dilakukan, Wawancara dan diskusi mengenai permasalahan dan kondisi yang ada dengan pihak UD. Teti Boga *Catering*. Data sekunder diperoleh dari dokumen yang dimiliki oleh UD. Teti Boga *Catering*, selain itu data sekunder diperoleh dari studi kepustakaan (buku, jurnal, internet dan literatur yang relevan).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Sistem Pengendalian Mutu Tata Letak

Kondisi tata letak yang dimiliki UD. Teti Boga Catering mengharuskan untuk memiliki sistem pengendalian mutu yang baik, hal ini dikarenakan kondisi bangunan yang terpisah-pisah.

Terpisahny lokasi gudang dan tempat penanganan bahan mengharuskan proses pengendalian mutu dilakukan secara ketat, seperti perpindahan bahan baku dari gudang ke tempat produksi/ dapur, perpindahan makanan yang sudah matang ke ruang *packing* juga perpindahan peralatan dari tempat pencucian hingga digunakan untuk proses produksi maupun pengemasan makanan.

Perpindahan bahan baku dari gudang ke dapur dilakukan dengan tenaga manusia. Bahan baku tidak lagi dilakukan penimbangan pada ruang penerimaan bahan, karena semua bahan diadakan langsung oleh pemilik perusahaan, sehingga semua bahan yang sudah dibeli langsung diolah oleh karyawan sesuai

pesanan, kecuali untuk bahan makanan kering seperti beras, tepung, gula dan bumbu yang dilakukan penyimpanan digudang sesuai jenisnya.

Proses produksi dilakukan di ruang pengolahan untuk pengolahan lauk dan diruang bakery untuk pengolahan kue. Setelah proses produksi selesai akan dilakukan proses pengemasan makanan menggunakan plastik *wrap* yang dilakukan di ruang pengemasan. Ruang pengemasan bersebelahan dengan tempat pengolahan kue. Setelah pengemasan dengan plastik *wrap*, pesanan akan dimasukkan dalam mobil box dan siap diantar kepada konsumen.

Penanganan Bahan Baku

Bahan baku yang akan digunakan harus dijaga sebaik mungkin kualitasnya agar dapat diperoleh mutu olahan yang baik. Pengawasan mutu pada bahan baku ini bertujuan menjaga kualitas masakan yang akan dikirim ke konsumen. Bahan makanan yang dibeli harus dipilih jenis dan kualitasnya.

Untuk bahan makanan yang mudah rusak akan ditangani terlebih dahulu untuk mempertahankan mutu. Bahan makanan ini akan ditangani dengan sesegera mungkin setelah kedatangan bahan. Bahan makanan ini dipesan terlebih dahulu ke tempat langganan kemudian diambil sesuai waktu yang telah disepakati. Kegiatan belanja dilakukan setiap hari sehingga terhindar dari penumpukan bahan dan resiko kebusukan. Bahan produksi yang digunakan secara mentah sebaiknya dicuci bersih untuk menjaga kebersihan dan bebas dari kotoran untuk menjaga kualitas produk yang akan dihasilkan.

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pada UD. Teti Boga Catering terdiri dari sayuran segar, daging, ikan, udang, cumi dan ayam segar, buah-buahan, bumbu dapur dan bahan pelengkap lainnya. UD. Teti Boga Catering menggunakan beberapa jenis sayuran antara lain buncis, daun ubi, bunga papaya, wortel, kentang, pitsai, kacang panjang, jamur, pare, cabe merah, bawang merah, bawang putih, serai, daun salam dan daun pandan. Buah-buahan yang digunakan untuk salad buah ada 4 jenis antara lain papaya, melon, anggur, apel. Semangka dan pisang buah segar digunakan sebagai pencuci mulut, sedangkan kelapa muda digunakan sebagai es kelapa muda.

Bahan makanan yang akan disimpan dipisahkan berdasarkan jenisnya apakah harus masuk gudang basah/ beku atau gudang kering/ sembako. Gudang basah/ beku digunakan untuk menyimpan ayam, daging dan ikan yang akan diolah agar tetap terjaga kesegarannya. Gudang ini berukuran 3m x 4m dan dilengkapi 7 buah freezer. Masing-masing freezer digunakan untuk menyimpan bahan yang berbeda agar tidak terjadi kontaminasi silang. Gudang Kering/ sembako digunakan untuk menyimpan bahan sembako seperti beras, minyak goreng, mayonnaise, tepung, saos, bumbu-bumbu, gula, air mineral, sabun cuci, tissue dan lain-lain.

Persiapan Bahan

Bahan mentah yang akan digunakan dipersiapkan sesuai jenisnya sehingga akan mempermudah pengolahannya.

Persiapan buah dan sayuran

Persiapan buah dan sayur meliputi proses pencucian, pengupasan dan pemotongan. Pencucian dilakukan diruang cuci dengan air mengalir, kemudian ditiriskan. Dalam proses persiapan buah dan sayur pada UD. Teti Boga Catering belum menggunakan desinfektan saat pencucian buah dan sayur.

Persiapan ayam, daging dan ikan

Ayam dan daging yang akan digunakan disimpan dalam freezer yang tersedia di gudang basah yang penempatannya terpisah berdasarkan jenisnya. Pada saat akan digunakan, daging yang diambil dari freezer harus di *thawing* terlebih dahulu. *Thawing* adalah penyebaran daging beku sehingga mudah ditangani pada proses selanjutnya. Ayam dan daging yang telah di *thawing* akan dipotong sesuai ukuran yang diinginkan dan kemudian dicuci bersih. Ikan yang akan digunakan masih dalam kondisi segar karena dipasok beberapa saat sebelum dimasak.

Proses Pengolahan Bahan Makanan

Pengawasan mutu yang dilakukan pada tahap pengolahan ini adalah kondisi tampilan makanan seperti tekstur, warna, bentuk, ukuran, aroma dan rasa. Makanan yang telah selesai dimasak akan dipindahkan ke ruang pengemasan. Selama proses pemindahan tersebut makanan tidak langsung ditutup dengan plastic wrap sehingga dapat terjadi kontaminasi silang.

Salah satu menu andalan yang dibuat di UD. Teti Boga Catering adalah ikan asam manis. Ikan yang digunakan adalah ikan segar yang dibeli dari pelanggan dipasar. Ikan yang digunakan adalah jenis ikan marlin, ikan kakap, ikan gargahing atau ikan dola. Pemilihan jenis ikan tergantung dari ikan yang tersedia di pasar.

Prinsip HACCP

Analisis Sumber Bahaya

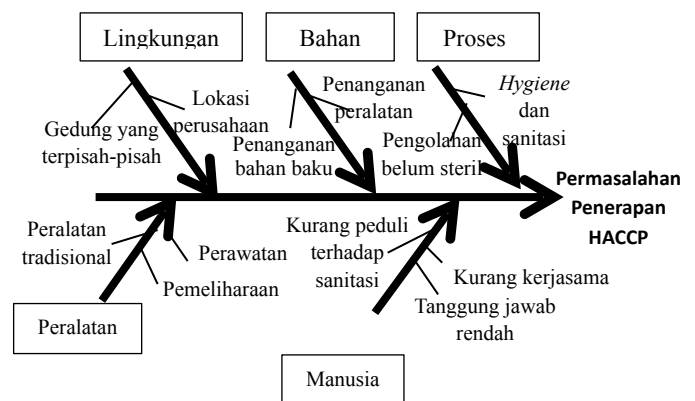
Menganalisis sumber bahaya merupakan hal pertama yang harus dilakukan dalam merencanakan HACCP. Adapun jenis-jenis bahaya yang ada dalam bahaya keamanan pangan adalah bahaya kimia, bahaya biologis dan bahaya fisik. Identifikasi bahaya yang dilakukan UD. Teti Boga Catering antara lain dengan identifikasi bahaya secara fisik, melakukan analisis bahaya dan melakukan tindakan pencegahan.

Bahaya yang dapat diidentifikasi pada UD. Teti Boga Catering antara lain 1) Bahaya biologis, ini dikarenakan ada bahaya mikrobiologi seperti bakteri pada makanan, 2) Bahaya kimia, ini dikarenakan adanya bahan kimia dan pestisida yang ada pada bahan makanan, hal ini bias saja karena pencucian yang kurang bersih dan tidak menggunakan desinfektan, 3) Bahaya fisik, dikarenakan benda asing

seperti kotoran serangga, isi stapler, batu, serpihan kaca, karet dan lain sebagainya. Kondisi ini dapat terjadi bila ada kelalaian yang dilakukan oleh petugas misalnya batu yang ada di nasi akibat kurang bersih pada saat pencucian.

UD. Teti Boga Catering tidak mempunyai *Quality Control* dan ruangan laboratorium sehingga bahaya ini masih susah diminimalisir. Dalam analisis bahaya hal-hal yang perlu diperhatikan adalah pengaruh bahan baku, bahan tambahan, pedoman pengolahan pangan, rencana proses pengendalian bahaya, dan resiko pada konsumen dalam kaitan keamanan pangan.

Dalam dunia manufaktur ada lima aspek yang berpotensi menjadi sumber bahaya yakni *materials* (bahan), *methods* (proses), *machines* (peralatan), *man* (manusia), dan *environment* (lingkungan). Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan lapang ditemukan beberapa sebab yang mempengaruhi aspek-aspek yang menjadi sumber bahaya dan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Sebab Akibat Penerapan HACCP pada UD. Teti Boga Catering

Gambar 1. menunjukkan permasalahan-permasalahan yang dihadapi UD. Teti Boga Catering. Permasalahan yang dihadapi oleh UD. Teti Boga Catering adalah *hygiene* dan sanitasi. Permasalahan ini timbul karena kurangnya pemahaman karyawan mengenai pentingnya *hygiene* dan sanitasi bagi industri makanan. Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan diagram sebab akibat, selanjutnya akan dilakukan diskusi dengan teknik *brainstorming* untuk mengidentifikasi penyebab-penyebab yang mungkin terjadi dari setiap faktor.

Man (manusia)

Kendala yang dialami oleh UD. Teti Boga Catering adalah kurangnya pengetahuan para karyawan. Kepedulian dan kualitas karyawan yang rendah mengenai *hygiene* dan sanitasi yang merupakan masalah yang penting dalam industry makanan. Kurangnya kerjasama antar karyawan juga menjadi kendala, karyawan cenderung lebih berpikir bagaimana menyelesaikan tugasnya masing-masing. Tanggung jawab rendah para karyawan dalam tugasnya akan mempengaruhi kondisi kinerja yang ada dalam perusahaan. Tidak digunakannya

perlengkapan Alat Pelindung Diri (APD) seperti topi, masker, dan celemek juga dapat menjadi sumber kontaminasi.

Materials (bahan)

Penanganan bahan baku yang dilakukan oleh UD. Teti Boga Catering masih sebatas pengecekan kualitas tanpa dilakukan pencucian dengan desinfektan bagi buah dan sayuran. Penanganan peralatan masih kurang baik, karyawan cenderung masa bodoh dan mengandalkan orang lain untuk merawat peralatan, sehingga peralatan kurang bersih dan kurang terawat. Peralatan produksi yang digunakan masih belum ditangani dengan baik. Pencucian peralatan sebaiknya dilakukan menggunakan air hangat, namun saat ini UD. Teti Boga Catering belum melakukan hal tersebut dan hanya mencuci buah dan sayuran dengan air mengalir saja.

Methods (proses)

Kegiatan administrasi yang dijalankan UD. Teti Boga Catering masih belum lancar, hal ini dapat dilihat masih belum adanya dokumentasi semua kegiatan yang dilakukan perusahaan mulai dari penerimaan bahan baku sampai distribusi makanan ke konsumen. Sebaiknya dokumen penerimaan maupun dokumen lainnya disimpan dalam file terpisah sesuai dengan jenis kegiatannya sehingga akan mempermudah penelusuran bila terjadi masalah pada kegiatan operasionalnya. Sumber Daya Manusia yang kurang memadai dapat menghambat pertumbuhan perusahaan. Saat ini UD. Teti Boga Catering ingin membenahi kondisi karyawannya dengan membuka lowongan bagi karyawan yang kompeten di bidangnya sehingga metode dan proses pengolahan dapat dipatenkan dan meminimalisir sumber bahaya mulai dari pengontrolan suhu, waktu, penataan lokasi penyimpanan bahan sampai pendistribusian makanan ke konsumen.

Machines (peralatan)

Peralatan yang digunakan UD. Teti Boga Catering masih bersifat tradisional dan perawatan serta pemeliharannya masih jauh dari memadai. Peralatan yang digunakan belum semuanya menggunakan bahan *stainless steel*. Namun saat ini pihak UD. Teti Boga Catering sedang membenahi peralatan yang akan digunakan dengan memesan meja *stainless steel* sebanyak 12 buah yang sementara di pesan dari supplier di Surabaya. Meja *stainless steel* sangat baik digunakan dalam usaha produksi makanan karena anti karat dan mudah dibersihkan.

Environment (lingkungan)

Kondisi gedung yang terpisah mengakibatkan kegiatan proses produksi kurang efektif, selain memakan waktu yang lama juga sangat rentan adanya kontaminasi. Letak dapur yang terpisah kurang praktis dan efisien dari segi waktu dan tenaga kerja. Oleh sebab itu, UD. Teti Boga Catering akan merenovasi bangunannya sesuai dengan *layout* dapur yang layak untuk usaha catering.

Identifikasi Titik Kontrol yang Penting

Batas kritis dapat didekati dengan pengalaman dan beberapa kajian spesifik. Pemantauan dapat dilakukan dengan mengamati secara visual maupun dengan melakukan pengukuran baik fisik maupun kimia. Pemantauan harus dilakukan secara berkesinambungan selama proses berlangsung. UD. Teti Boga Catering tidak melakukan monitoring secara tertulis pada setiap kegiatan produksi yang dilakukan. Pemantauan yang dilakukan oleh UD. Teti Boga Catering dilakukan oleh tiap-tiap bagian dengan memeriksa barang-barang mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk diterima konsumen.

Penerimaan bahan baku

Bahan baku yang digunakan dibelanja langsung oleh pemilik/ pengelola catering, sehingga karyawan tidak lagi mengecek apakah bahan baku yang digunakan sesuai standard atau tidak. Karyawan di bagian proses pengolahan langsung membersihkan dan mengolah bahan makanan sesuai dengan pesanan konsumen, sedangkan sisa dari bahan baku dan bumbu langsung disimpan diruang penyimpanan dingin dan penyimpanan kering.

Ruang Penyimpanan basah/ beku

Jenis bahan baku yang disimpan di ruang penyimpanan basah/beku adalah ayam dan daging beku yang diperoleh dari pelanggan/ pemasok. Daging dan ayam ini akan langsung dimasukkan ke dalam freezer agar kondisi daging tetap beku. UD. Teti Boga Catering tidak pernah melakukan pengecekan pada suhu freezer yang digunakan melainkan hanya menyalakan saja tanpa melakukan pengecekan suhu secara berkala.

Ruang Penyimpanan kering/ sembako

Ruang penyimpanan kering digunakan untuk menyimpan bahan baku pelengkap, bumbu dan bahan-bahan lainnya. Penempatan produk ini disusun dalam rak agar tidak langsung bersentuhan dengan lantai dan tidak menjadi lembab. Namun ada juga beras yang langsung diletakkan di lantai, sehingga perlu disiapkan rak khusus yang digunakan untuk meletakkan beras di atasnya. Penempatan bahan-bahan makanan harus dipisahkan dengan bahan kimia dan produk yang berbau tajam. UD. Teti Boga Catering masih menempatkan bahan kimia dan sabun cuci di gudang kering sehingga dapat mengakibatkan kontaminasi silang.

Thawing

Proses ini dilakukan untuk mencairkan es yang ada pada ayam atau daging yang dibekukan. Sehingga perlu penanganan yang baik agar dapat mencair dengan sempurna sebelum bahan makanan dimasak, sehingga dapat menghasilkan daging yang matang sempurna.

Pencucian bahan

Pencucian bahan makanan khususnya buah dan sayuran dilakukan sebelum diolah. Pencucian yang dilakukan UD. Teti Boga Catering hanya dengan menggunakan air mengalir tanpa menggunakan desinfektan. Sebaiknya dalam pencucian buah dan

sayur digunakan desinfektan agar pestisida yang menempel dapat hilang.

Proses memasak

Pada saat memasak karyawan UD. Teti Boga Catering belum melakukan sanitasi yang baik seperti mencuci tangan dengan desinfektan, memakai sarung tangan, penutup kepala, masker sehingga proses masak memasak dapat lebih higienis.

Menetapkan Batas Kritis

UD. Teti Boga Catering tidak memiliki *Quality Control* (QC) sehingga dalam melakukan kontrol fisik hanya dengan kasat mata saja yang dilakukan oleh pemilik/ pengelola catering sendiri. Penetapan batas kritis yang dibuat oleh UD. Teti Boga Catering berupa pengendalian kebersihan peralatan dan bahan baku, namun UD. Teti Boga Catering belum menggunakan desinfektan dalam pencucian bahan baku dan tidak menggunakan air panas dalam membilas peralatan yang akan digunakan. Tidak dimilikinya laboratorium dan *Quality Control* (QC) juga merupakan kelemahan yang dimiliki UD. Teti Boga Catering, karena ini sangat diperlukan untuk mengawasi bahaya mikrobiologi yang sangat mungkin dialami. Penetapan batas kritis kimia dan mikrobiologi belum diterapkan oleh UD. Teti Boga Catering, hal ini dikarenakan belum dimilikinya laboratorium mini dan *Quality Control* (QC).

Membuat Prosedur untuk Memantau CCP

Prosedur yang telah ditetapkan harus tetap dimonitor keadaannya agar dapat dipastikan prosedur pengolahan tetap terkendali. Monitoring dapat dilakukan dengan melakukan pengamatan dan pengukuran. Monitoring ini akan dilakukan oleh orang yang paling mempunyai akses yang penetapan CCP, terlatih dan berpengalaman.

UD. Teti Boga Catering melakukan monitoring dengan pengamatan secara fisik baik warna maupun rasa masakan. Proses monitoring ini dilakukan langsung oleh pemilik/ pengelola catering agar dapat mempertahankan selera rasa yang dimiliki UD. Teti Boga Catering.

Menentukan Tindakan Koreksi jika terjadi masalah

Tindakan koreksi akan dilakukan UD. Teti Boga Catering bila ditemukan adanya penyimpangan. Tindakan ini akan disesuaikan dengan hasil monitoring. Kegiatan koreksi tidak hanya berlangsung pada proses melainkan pada perlakuan proses yang menyimpang. Tindakan koreksi harus dicatat dan disimpan. Permasalahan yang pernah dihadapi UD. Teti Boga Catering adalah tidak ada proses pencatatan secara resmi penyimpangan. Misalnya saat konsumen mengajukan complain karena ikan yang dikonsumsi gatal, tindakan koreksi yang dilakukan UD. Teti Boga Catering hanya secara spontan tanpa adanya dokumentasi.

Menetapkan Pencatatan dan Pendokumentasian

UD. Teti Boga Catering belum mempunyai pencatatan dan pendokumentasian yang baik. Hal ini dikarenakan belum adanya pencatatan kegiatan secara

rapi dan terstruktur, pencatatan yang baik sebaiknya dilakukan per kegiatan dan dilakukan secara rutin kemudian disusun rapi dalam folder tertentu.

KESIMPULAN

Sistem pengendalian mutu pangan yang dijalankan UD. Teti Boga Catering antara lain selalu mengecek kondisi bahan baku saat kedatangan dan menyimpan di tempat yang telah disediakan, bahan baku yang kondisinya tidak layak akan dipisahkan dan tidak digunakan pada saat proses produksi. Selalu mencuci buah dan sayuran dengan air mengalir, namun UD. Teti Boga Catering belum menggunakan desinfektan dalam pencucian bahan baku.

Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan standarisasi HACCP pada UD. Teti Boga Catering antara lain tingkat kesadaran karyawan yang masih rendah mengenai hygiene dan sanitasi. Hal ini terlihat dari bagaimana karyawan menangani peralatan dan bahan baku, kesadaran karyawan akan menjaga kebersihan bahan dan peralatan masih rendah, kondisi dapur yang dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang. Berdasarkan observasi lapangan dan hasil wawancara menggunakan *check list* dapat digambarkan bahwa Sistem pengendalian mutu dengan pendekatan HACCP di UD. Teti Boga Catering belum memenuhi standar

Strategi yang sebaiknya dilakukan oleh UD. Teti Boga Catering adalah membuat layout dapur baru yang lebih terencana dari segi tata letak sehingga dapat mengurangi terjadinya kontaminasi silang, membuat area produksi, area pencucian yang lebih baik dan memberikan sanksi bagi karyawan yang tidak tertib dalam menggunakan APD dalam ruang produksi.

REKOMENDASI

Meningkatkan disiplin dalam menggunakan APD lengkap seperti celemek, sarung tangan plastik, masker dan penutup kepala sebelum memasuki ruang produksi makanan, dan memberikan sanksi bagi karyawan yang melanggar aturan tersebut. Perlu dibuatkan SOP yang telah disusun secara tertulis agar mempunyai standard yang jelas dalam proses pengolahan.

Perusahaan perlu menjadwalkan pelatihan rutin mengenai GMP dan SSOP kepada karyawan, untuk menyadarkan dan mengingatkan karyawan tentang pentingnya hygiene sanitasi dalam keamanan mutu pangan..

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, D.W. 1999. *Manajemen Kualitas*. Yogyakarta : Atmajaya.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. *SNI 01-4852-1998 tentang Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Badan Standardisasi Nasional – BSN

- Fitria H, Rani AK. 2009. *Buku Pintar Berbisnis Catering*, Jakarta : Transmedia.
- Gaspersz, V. 2005. *ISO 9001:2000 And Continual Quality Improvement*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Mortimore, S., C. Wallace. 2005. *HACCP Sekilas Pandang* (Diterjemahkan oleh Apriningsih). Jakarta: EGC.
- Muhandri dan Kadarisman. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*, IPB Press. Bogor.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Penyehatan Makanan Jasa Boga di Indonesia.
- Siagian SP. 2004. *Fungsi-fungsi Manajerial*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Winarno, F. G dan Sunarno. 2002. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*, Bogor : M-Brio Press.