

**PENGARUH KUALITAS SAYURAN BERDAUN HIJAU TERHADAP  
PENERAPAN FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM DI NOVOTEL  
MAKASSAR GRAND SHAYLA CITY CENTRE**

**TUGAS AKHIR**

Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
kelulusan Diploma III Politeknik Bosowa

**Diusulkan Oleh :  
MUHAMMAD FADHIL FAUZAN**

**01305012**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN**

**POLITEKNIK BOSOWA**

**MAKASSAR**

**2016**

## **LEMBAR PENGESAHAN**

### **PENGARUH KUALITAS SAYURAN BERDAUN HIJAU TERHADAP PENERAPAN FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM DI NOVOTEL MAKASSAR**

#### **GRAND SHAYLA CITY CENTRE**

Diusulkan oleh:

**MUHAMMAD FADHIL FAUZAN**

**01305012**

Laporan akhir ini telah disetujui dan disahkan sebagai salah satu syarat kelulusan  
Program Diploma III Politeknik Bosowa

**Menyetujui,**

**Pembimbing 1**

**Pembimbing 2**

DEWI ANDRIANI, S.ST.Par  
S.M.B

NILA SARTIKA ACHMADI,

**Mengetahui,**

**Ka. Prodi**

**Direktur**

DEWI ANDRIANI, S.ST.Par

ALANG SUNDING, MT

## PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Fadhil Fauzan

NIM : 01305012

Dengan judul : “Pengaruh Kualitas Sayuran Berdaun Hijau Terhadap  
Penerapan Food Safety Management System Di Novotel  
Makassar Grand Shayla City Centre”

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran saya bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, Juli 2016

Muhammad Fadhil Fauzan

## ABSTRAK

**Muhammad Fadhil Fauzan, Pengaruh Kualitas Sayuran Berdaun Hijau Terhadap Penerapan Food Management System Di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre (dibimbing oleh Dewi Andriani, S.ST Par dan Nila Sartika Achmadi, S.M.B).**

Novotel Makassar Grand Shayla City Centre merupakan hotel bintang 4 dengan kepemilikan oleh PT. Grand Shayla Indonesia bekerja sama dengan Accor Group dalam pengelolaan operasionalnya. Novotel Makassar memiliki fasilitas untuk memenangkan persaingan terhadap hotel bintang 4 lainnya Kualitas memberikan nilai plus berupa motivasi khusus bagi para pelanggan untuk menjalin ikatan relasi saling menguntungkan dalam jangka panjang dengan perusahaan. Sehingga diperlukan penanganan yang ekstra untuk menjaga dan meningkatkan kualitas sayuran yang sesuai dengan standar kuliner. Salah satu strategi yang dilakukan adalah penerapan food safety management system untuk menjaga dan meningkatkan kualitas sayuran berdaun hijau. Metodologi yang dilakukan penulis adalah kuantitatif deskriptif, menggunakan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Teknik pengumpulan data melalui wawancara semi terstruktur dan observasi pasif. Wawancara dilakukan pada executive sous chef, chef de partie, dan commis. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa penerapan food safety management system mempunyai pengaruh yang besar terhadap kualitas sayuran berdaun hijau. Banyak cara untuk mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau salah satunya dengan prosedur yang konsisten dan standar yang baik. Prosedur yang diatur mulai dari penerimaan, penyajian, hingga ke persiapan.

**Kata kunci:** Dapur, Kualitas sayuran berdaun hijau, food safety management system

## ABSTRACT

**Muhammad Fadhil Fauzan, Influence The Quality Of Leafy Green Vegetables To The Adoption Of Food Safety Management System In Novotel Grand Shayla Makassar City Center (supervised by Dewi Andriani, S.ST Par and Nila Sartika Achmadi, S.M.B).**

*Makassar Grand Shayla Novotel City Centre is a 4 star hotel with ownership by PT. Grand Shayla Indonesia in collaboration with the Accor Group in managing its operations. Novotel Makassar has the facility to win the competition against other 4-star hotel provides quality plus value in the form of a special motivation for customers to establish mutually beneficial relationship ties in the long term with the company. So that the extra handling required to maintain and improve the quality of vegetables in accordance with the standards of culinary One of the strategies taken is the implementation of food safety management systems to maintain and improve the quality of leafy green vegetables. The methodology that the author is quantitative descriptive, using data reduction, data presentation and withdrawal conclusion Technique collecting data through semi-structured interviews and passive observation. Interviews were conducted in executive sous chef, chef de partie and commis. Results from the study showed that the implementation of food safety management system has a great influence on the quality of green leafy vegetables. Many ways to control the quality of leafy green vegetables one with consistent procedures and standards are good. The procedure is set from reception, presentation, up to the preparation.*

**Key words:** Kitchen, Quality of green leafy vegetables, food safety management system

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis hanturkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pengaruh Kualitas Sayuran Berdaun Hijau Terhadap Penerapan Food Safety Management System Di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre”.

Dalam penulisan laporan ini, penulis mengalami berbagai hambatan. Namun berkat kerja keras dan semangat yang tinggi sehingga hambatan yang dihadapi dalam penyusunan laporan ini, penulis jadikan sebagai tantangan yang dapat memotivasi penulis untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa selama penulisan Laporan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir tidak akan berhasil dengan baik tanpa bimbingan, dukungan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ucapkan terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Perusahaan Bosowa yang telah memberikan beasiswa penuh selama masa pendidikan 3 tahun di Politeknik Bosowa.
2. Melinda Aksa, selaku Ketua Yayasan Aksa Mahmud.
3. Titim Wibawayati, S.Sos, selaku *HR & GA* Yayasan Aksa Mahmud.
4. Jaja Jamaluddin, selaku Badan Pembantu Harian Politeknik Bosowa.
5. Alang Sunding MT, selaku Direktur Politeknik Bosowa.
6. Iksan Rauf, S.Kom, selaku Wakil Direktur I Politeknik Bosowa.
7. Isminarti, MT, selaku Wakil Direktur II Politeknik Bosowa.

8. Dewi Andriani, S.ST.Par, selaku Ketua Program Studi Perhotelan dan pembimbing pertama atas bimbingan, arahan, serta pengajaran yang telah diberikan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
9. Wali Kelas angkatan pertama Program Studi Perhotelan Anggun Sari Sasmita, S.ST.Par atas arahan dan bimbingan yang diberikan kepada seluruh mahasiswa dan mahasiswi perhotelan.
10. Pembimbing kedua Nila Sartika Achamadi, S.M.B atas bimbingan, arahan, serta pengajaran yang telah diberikan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
11. Seluruh Dosen Perhotelan yang telah memberikan kesempatan, arahan, serta bimbingan kepada penulis.
12. Teman-teman angkatan pertama Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa atas kerjasama dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
13. Orang tua penulis yang telah memberikan kasih sayang dan membesarkan penulis sampai sekarang.
14. Semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan proposal ini.

Semoga segala amal baik dari semua pihak yang membantu tersusunnya laporan ini mendapat imbalan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Meskipun demikian, penulis menyadari dengan sepenuh hati bahwa Laporan Tugas Akhir yang penulis susun masih banyak kekurangan, sehingga saran dan kritik sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pembaca dan penulis, serta dapat menambah pengetahuan.

Makassar, Juli 2016



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT .....	iii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Roadmap Penelitian .....	5
2.2 Kajian Teori .....	8
2.2.1 Kualitas Produk Penyelenggaraan Makanan .....	8
2.2.2 Bayam.....	9
2.2.3 Kangkung.....	11
2.2.4 Selada .....	13

2.2.5	Teknik Penyimpanan Sayuran Hijau.....	14
2.2.6	Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) .....	17
2.2.7	Food Safety Management System (FSMS).....	19
2.2.8	Penelitian Terdahulu .....	22
2.2.9	Kerangka Berfikir .....	25
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>		<b>26</b>
3.1	Waktu dan Lokasi Penelitian .....	26
3.1.1	Waktu Penelitian.....	26
3.1.2	Lokasi Penelitian.....	27
3.2	Jenis Dan Sumber Data.....	28
3.2.1	Data Primer .....	28
3.2.2	Data Sekunder .....	28
3.3	Analisis Data .....	29
3.4	Populasi dan Sampel .....	29
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.5.1	Observasi .....	30
3.5.2	<i>Interview</i> (wawancara).....	30
3.5.3	Studi Pustaka.....	31
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>		<b>32</b>
4.1	Gambaran Lokasi Penelitian .....	32
4.2	Gambaran Objek Penelitian .....	33
4.2.1	Food & Beverage Product Department .....	33
4.2.2	Tugas dan Tanggung Jawab Food & Beverage Product Department ...	34
4.2.3	SOP .....	36
4.3	Hasil Penelitian .....	46

<b>BAB V PENUTUP</b> .....	53
5.1    Kesimpulan .....	53
5.2    Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN .....	57

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	22
Tabel 2.2: Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 2.3: Penelitian Terdahulu .....	24
Tabel 3.1 Waktu Penelitian .....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Roadmap Penelitian .....	5
Gambar 2.2 Bayam Cabut .....	10
Gambar 2.3 Bayam Duri .....	10
Gambar 2.4 Kangkung Darat .....	11
Gambar 2.5 Kangkung Air .....	12
Gambar 2.6 Selada Hijau .....	13
Gambar 2.7 Andewi Keriting .....	13
Gambar 2.8 Selada Air .....	14
Gambar 3.1 Letak Novotel Makassar .....	27
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Food & Beverage Product .....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Riwayat Hidup

Lampiran 2 : Pedoman Wawancara

Lampiran 3 : HACCP SOP

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri pariwisata membutuhkan sarana dan prasarana yang memadai demi menunjang penyelenggaraannya. Salah satu sarana penunjang utama adalah sarana akomodasi yang menyediakan penginapan dilengkapi dengan makanan dan minuman serta fasilitas yang dikelola secara komersil. Industri pariwisata di Indonesia berkembang cukup pesat, kunjungan wisatawan mancanegara di Indonesia lima tahun terakhir mengalami kenaikan disetiap tahunnya.

Melalui data dari kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif [1] pada tahun 2011 jumlah wisatawan mancanegara sebanyak 7,65 juta jiwa, kemudian tahun 2012 terjadi peningkatan sebanyak 5,16% dengan jumlah wisatawan mancanegara 8,04 juta jiwa. Pada tahun selanjutnya 2013 kembali mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya yaitu 9,42% dengan jumlah wisatawan 8,80 juta jiwa. Pada tahun 2014 sampai dengan tahun 2015 rata-rata peningkatan jumlah wisatawan mancanegara sebesar 6,19% atau 9,72 juta wisatawan. Kondisi tersebut memperlihatkan peningkatan cukup tinggi, sehingga menyebabkan peningkatan pembangunan sarana dan prasarana pariwisata.

Salah satu prasarana penunjang utama pariwisata adalah industri kuliner yang mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir. Melalui data dari Badan Pusat Statistik [2] rata-rata persentase kenaikan dari tahun 2013 sampai dengan 2016 sebanyak 12%. Menurut Tim Penulis, (2008) [3] Kenaikan jumlah industri kuliner menyebabkan kebutuhan pangan yang semakin bertambah pula Industri kuliner dapat berdiri sendiri seperti restoran, coffe shop yang ada di pusat

perbelanjaan, begitu juga di kawasan industri kuliner. Tempat lain yang memiliki industri kuliner adalah hotel. Jumlah hotel saat ini berdasarkan data Badan Pusat Statistik, Provinsi Sulawesi Selatan mengalami peningkatan pembangunan hotel, dengan rata-rata persentase jumlah kenaikan dari tahun 2011 sampai dengan 2014 sebanyak 35%. Data tersebut menunjukkan pesatnya industri kuliner di Sulawesi Selatan.

Industri kuliner tidak terlepas dari bahan baku seperti beras, sayuran, dan rempah-rempah lainnya [3]. Bahan baku tersebut akan mengalami peningkatan kebutuhan setiap hari sesuai dengan peningkatan jumlah hotel. Bahan baku yang banyak kebutuhannya adalah sayuran. Pada industri kuliner, sayuran merupakan makanan pelengkap atau dapat dikonsumsi sebagai makanan utama. Sayuran hijau merupakan sayuran yang sering digunakan dalam industri kuliner khususnya pada hotel. Sayuran yang baik sangat ditentukan dari segi kualitasnya.

Menurut Tjiptono (2012) [4] Kualitas apabila dikelola dengan tepat berkontribusi positif terhadap terwujudnya kepuasan dan loyalitas pelanggan. Kualitas memberikan nilai plus berupa motivasi khusus bagi para pelanggan untuk menjalin ikatan relasi saling menguntungkan dalam jangka panjang dengan perusahaan. Sehingga diperlukan penanganan yang ekstra untuk menjaga dan meningkatkan kualitas sayuran yang sesuai dengan standar kuliner.

Menurut Vincent (2003) [5] Salah satu sistem yang diperkenalkan oleh ilmuwan industri kuliner untuk menjaga dan meningkatkan kualitas sayuran yang sesuai dengan standar kuliner adalah Food Safety Management System (FSMS). FSMS adalah sekumpulan prosedur terdokumentasi dan praktek-praktek standar untuk manajemen sistem yang bertujuan menjamin kualitas produk terhadap persyaratan tertentu. FSMS merupakan bagian dari HACCP yang bertujuan melindungi dari bakteri yang berbahaya terhadap suatu makanan. Untuk menjaga dan meningkatkan kualitas sayuran maka hotel membutuhkan sistem ini. Dalam



FSMS mengatur segala sistem dimulai dari penerimaan hingga ke penyajian. Salah satu hotel yang menerapkan FSMS adalah Novotel Makassar Grand Shayla City Centre.

Novotel Makassar Grand Shayla City Centre yang merupakan hotel bintang 4 dengan kepemilikan oleh PT. Grand Shayla Indonesia bekerja sama dengan Accor Group dalam pengelolaan operasionalnya. Novotel Makassar Grand Shayla City Centre terletak di Jalan Chairil Anwar nomor 28, di pusat Kota Makassar dan telah berdiri kurang lebih satu tahun. Novotel Makassar Grand Shayla City Centre memiliki fasilitas untuk memenangkan persaingan, dengan tersedianya fasilitas seperti ruang pertemuan, *ballroom*, *web corner*, *lobby*, *lobby lounge*, *square restaurant*, kolam renang, pusat kebugaran, *spa*, dan *kid's corner*.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pengaruh Kualitas Sayuran Berdaun Hijau Terhadap Penerapan Food Safety Management System Di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre”. Fokus penulis pada penelitian ini terhadap sayuran berdaun hijau khususnya pada bayam, kangkung, dan selada.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apakah terdapat pengaruh kualitas sayuran berdaun hijau (bayam, kangkung, selada) terhadap penerapan Food Safety Management System di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre?
2. Bagaimana Food Safety Management System dapat mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau (bayam, kangkung, selada) di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre?

## **1.3 Tujuan**

1. Untuk mengetahui pengaruh kualitas sayuran berdaun hijau (bayam, kangkung, selada) terhadap penerapan Food Safety Management System.
2. Untuk mengetahui bagaimana Food Safety Management System mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau (bayam, kangkung, selada).

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk hotel yang belum menerapkan Food Safety Management System dapat menjadikan penelitian ini sebagai referensi, untuk dapat menerapkan system yang berfokus pada keamanan makanan untuk meningkatkan dan menjaga kualitas makanan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam menambah pengetahuan masyarakat tentang Food Safety Management System.

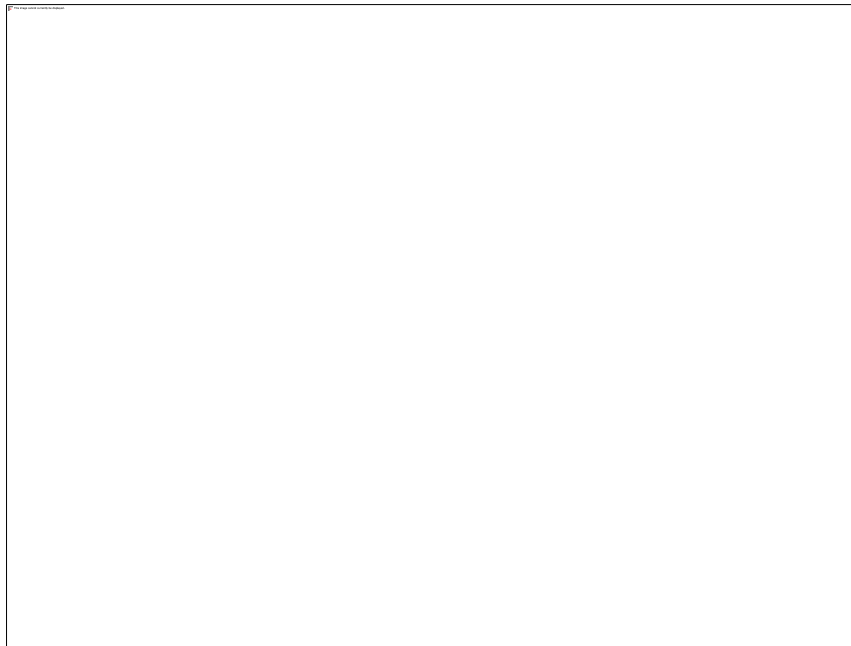
## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### 2.1 Roadmap Penelitian

Menurut Hendarman (2011) [6] *Roadmap* adalah suatu proses yang dibutuhkan dalam perencanaan pembangunan, untuk membantu identifikasi, seleksi, dan pengembangan pendekatan alternatif agar sasaran dapat dicapai. Jadi roadmap bertujuan untuk dapat mengetahui arah penelitian yang dilakukan berdasarkan kebutuhan. Berikut roadmap dari penelitian yang akan peneliti lakukan.

Gambar 2.1 Alur Roadmap Penelitian



##### 1. *Penentuan masalah*

Pada penelitian ini, peneliti menemukan masalah dari pengaruh kualitas sayuran berdaun hijau terhadap penerapan *food safety management system* di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre.

## 2. *Pencarian referensi*

- 1) Buku yang telah diterbitkan.
- 2) Situs resmi, contoh: Badan Standar Nasional Indonesia, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Dan Badan Pusat Statistik.
- 3) Elektronik jurnal yang membahas mengenai HACCP & FSMS.
- 4) Skripsi penelitian terdahulu.

## 3. *Penentuan judul*

Dalam penelitian kali ini, penulis mengangkat judul “Pengaruh Kualitas Sayuran Berdaun Hijau Terhadap Penerapan Food Safety Management System Di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre”. Penulis mengangkat judul tersebut karena peneliti ingin mengetahui pengaruh kualitas sayuran berdaun hijau terhadap penerapan Food Safety Management System.

## 4. *Penulisan Bab I, II, III*

Pada bagian ini, hal yang dilakukan yaitu menyusun Proposal Tugas Akhir yang terdiri dari BAB I, BAB II dan BAB III. Proposal Tugas Akhir adalah suatu karya ilmiah yang menerangkan sebagian besar gambaran penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti. Proposal terdiri dari:

- 1) Bab I Pendahuluan yang menjelaskan latar belakang penelitian, rumusan masalah dan tujuan penelitian yang akan dilakukan.
- 2) Bab II Kajian Pustaka yang menjelaskan roadmap penelitian (peta perjalanan dari penelitian yang dilakukan) dan kajian pustaka.
- 3) Bab III yang menjelaskan waktu dan lokasi penelitian, alat dan bahan yang digunakan, jenis dan sumber data, dan teknik analisis data.

## 5. *Analisis Data*

Analisis Data yaitu upaya mengelola data menjadi informasi, sehingga karakteristik atau sifat-sifat data tersebut dapat dengan mudah dipahami dan

bermanfaat untuk menjawab masalah-masalah yang berkaitan dengan kejadian penelitian.

#### 6. Hasil Panelis

Hasil panelis didapatkan dengan cara melakukan wawancara kepada *executive sous chef, chef de partie, dan senior commis*. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh kualitas sayuran berdaun hijau terhadap penerapan *food safety management system*.

#### 7. Penulisan Bab IV

Setelah memperoleh data-data yang diperlukan, maka langkah selanjutnya yaitu melakukan penulisan BAB IV yang berisi analisis dan uraian pembahasan serta permasalahan yang timbul dari hasil pencarian data yang dilakukan. Dalam bab ini dibahas pula mengenai hal-hal yang dapat bermanfaat untuk kelanjutan bagi kegiatan Tugas Akhir mendatang.

#### 8. Penulisan Bab V

Bab V berisi penutup merupakan bagian akhir tulisan yang membawa pembaca keluar dari pembahasan. Penutup terdiri dari dua sub bab yaitu kesimpulan dan saran.

- a. Kesimpulan menunjukkan jawaban atas tujuan yang telah dikemukakan dalam pendahuluan.
- b. Saran menuliskan tentang apa yang bisa disarankan oleh penulis untuk metode/sistem untuk penelitian lebih lanjut.

#### 9. Ujian hasil Tugas Akhir

Setelah penulisan Tugas Akhir selesai, maka dilakukan Ujian Hasil Tugas Akhir oleh tim penguji. Ujian ini dilakukan dengan tujuan untuk menguji mahasiswa dari hasil tulisan karya ilmiah yang telah ditulis dan disusun sendiri oleh para mahasiswa. Ujian hasil dari penelitian dilaksanakan di depan tim penguji dan pembimbing yang dilaksanakan secara tertutup.

## **2.2 Kajian Teori**

### **2.2.1 Kualitas Produk Penyelenggaraan Makanan**

Menurut Widyastuti (2014) [7] kualitas produk penyelenggaraan makanan menentukan keberlangsungan suatu jasa penyelenggaraan makanan. Kualitas produk dalam penyelenggaraan makanan ada dua yaitu produk secara fisik yaitu makanan dan minuman, serta secara non fisik berupa pelayanan atau penyajian. Kualitas merupakan sebuah karakteristik dari produk serta layanan yang mampu memberikan kepuasan konsumen dalam memenuhi apa yang dibutuhkan. Kualitas membutuhkan sebuah standar yang berisikan gambaran produk dan layanan seperti apa sehingga disebut berkualitas. Standar produk dan layanan itu merupakan cerminan tujuan dari sebuah penyelenggaraan makanan.

Kualitas makanan dan pelayanan dalam penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari proses produksi yang memenuhi standar produksi atau tidak. Pada setiap penyelenggaraan makanan selalu menyusun ketetapan-ketetapan baku yang harus ditaati setiap individu dalam proses produksi. Terdapat istilah *Quality Assurance(QA)* dalam setiap penyelenggaraan makanan. QA merupakan suatu tindakan reaktif dari hasil penilaian terhadap kualitas suatu produk atau pelayanan. Hasil dari QA menjadi bahan evaluasi dan perbaikan dalam kualitas produksi yang nantinya berakibat standar kualitas produk makanan dan layanan yang tinggi.

Robbins and Coulter's mendefinisikan sebuah filosofi dasar dalam suatu standar kualitas produk yang disebut dengan *Total Quality Management (TQM)*. Ada 6 komponen dalam TQM menurut Robbins and Coulter's yaitu:

1. Fokus pada Konsumen.
2. Fokus pada Penyempurnaan.
3. Fokus pada Proses.
4. Pendekatan Organisasi.
5. Pemberdayaan SDM.

## 6. Komitmen Jangka Panjang.

TQM dalam penyelenggaraan makanan dapat juga diistilahkan Manajemen Mutu Terpadu Penyelenggaraan Makanan (MMTPM) merupakan perpaduan semua fungsi manajemen penyelenggaraan makanan, semua bagian dari suatu perusahaan/ institusi jasa penyelenggaraan makanan dan semua orang ke dalamnya yang dibangun berdasarkan konsep kualitas produk dan pelayanan, kerjasama, produktivitas, serta kepuasan konsumen. Kepuasan konsumen menjadi indikator keberhasilan TQM suatu jasa penyelenggaraan makanan.

### 2.2.2 Bayam

Menurut Sunarjono (2013) [8] Satu-satunya sayuran yang termasuk dalam family Amaranthaceae ialah bayam (*Amaranthus* sp.). Tanaman ini berbentuk perdu atau semak. Bayam yang digemari masyarakat Indonesia karena rasanya enak, lunak, dan dapat memperlancar pencernaan. Selain itu, bayam banyak mengandung vitamin A dan C serta sedikit vitamin B. Bayam pun banyak mengandung garam-garam mineral yang penting seperti kalsium, fospor, dan besi.

Bayam ada yang dibudidayakan, ada juga yang tidak dibudidayakan. Bayam yang liar dan tidak dibudidayakan ada dua jenis, yaitu bayam tanah (*Amaranthus blithum* L.) dan bayam berduri (*Amaranthus spinosus* L.). Bayam tersebut enak dimakan walaupun agak keras dan kasap. Warna batangnya kemerah-merahan. Sementara itu, bayam yang biasa ditanam (diusahakan) umumnya berbiji hitam, di antaranya bayam cabut dan bayam tahun.

#### 1. Bayam cabut (*Amaranthus tricolor* L.)

Batang bayam cabut atau biasa disebut bayam sekul ada yang berwarna kemerah-merahan (bayam merah) dan ada yang hijau keputih-putihan (bayam putih). Bayam sekul berbunga pada ketiak daun. Jenis bayam ini biasa dijual dengan

akarnya dalam bentuk ikatan sebesar lingkaran dua jari. Adapun jenis bayam cabut yang dianjurkan ditanam ialah giti hijau dan giti merah.

Gambar 2.2 Bayam Cabut



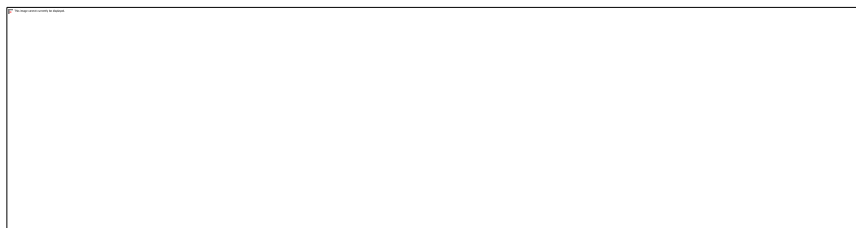
Sumber: <http://www.ramuanobat.com/2013/06/manfaat-sayur-baya-bagi-kesehatan-tubuh.html>

2. Bayam tahun (*Amaranthus hybridus* L.)

Bayam tahun yang biasa disebut bayam sekop atau bayam kakap ini berdaun lebar. *Amaranthus hybridus* memiliki dua varietas, yaitu varietas *caudatus* dan varietas *paniculatus*.

Varietas *caudatus* berdaun agak panjang, berujung runcing dan berwarna hijau atau merah tua. Bunganya merangkai panjang di ujung-ujung batang. Sementara itu, varietas *paniculatus* memiliki dasar daun yang lebar dan berwarna hijau. Rangkaian bunganya panjang dan tersebar di ketiak daun atau cabang, tetapi lebih teratur daripada varietas *caudatus*.

Gambar 2.3 Bayam Duri



Sumber: <https://www.klasifikasitanaman.com/2014/09/klasifikasi-tanaman-bayam-duri/>



Bayam dapat memperbaiki daya kerja ginjal dan melancarkan pencernaan. Selain itu, bayam sangat baik untuk orang yang baru sembuh dari penyakit, terutama anak-anak dan bayi. Untuk bayi, bayam dapat dicampur dengan nasi tim. Adapun akar bayam merah dapat digunakan sebagai obat penyakit disentri.

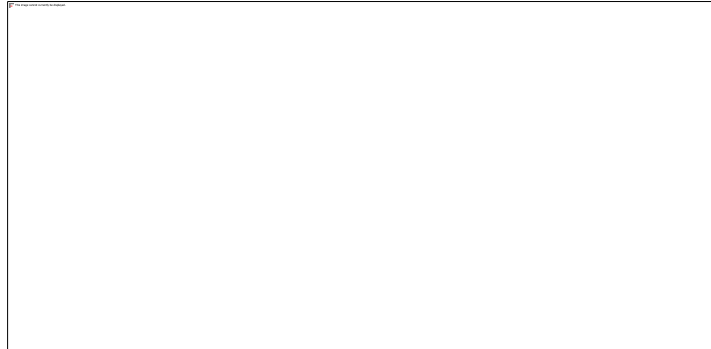
Bayam dapat pula dibuat sayur bening, pecel, gado-gado, dan lain sebagainya. Bayam sangat mudah dimasak. Sekitar lima menit direbus dalam air mendidih sudah masak. Perbusan yang terlalu lama akan menjadikannya hancur dan vitamin C-nya hilang. Bayam harus dikonsumsi paling lama 12 jam setelah dimasak karena kandungan vitamin dan mineralnya akan berkurang.

### **2.2.3 Kangkung**

Menurut Sunarjono (2013) [8] Kangkung merupakan tanaman sayuran komersial yang bersifat menjalar. Kangkung berbatang kecil, bulat panjang, dan berlubang didalamnya. Daunnya digemari seluruh lapisan masyarakat Indonesia karena rasanya enak segar. Selain itu, kangkung banyak mengandung vitamin A, vitamin C, dan mineral, terutama zat besi.

Jenis kangkung yang enak dimakan dan terkenal antara lain kangkung darat (*ipomoea reptans* L.Poir) dan kangkung air (*ipomoea aquatica* Forsk). Kangkung darat berdaun panjang, berujung runcing, dan berwarna hijau keputih-putihan, dengan bunga berwarna putih.

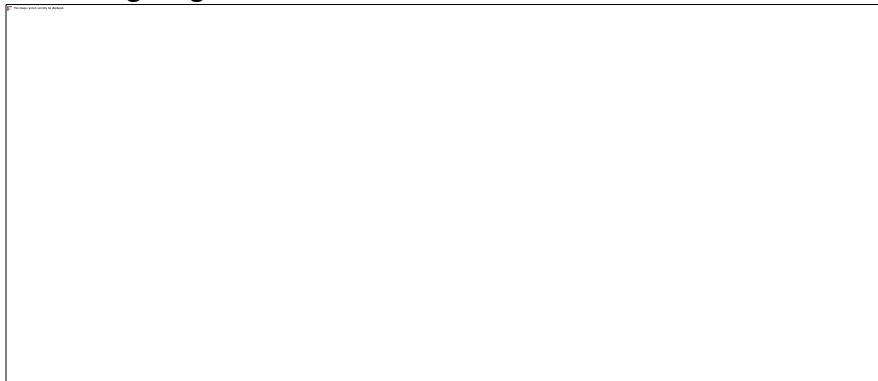
Gambar 2.4 Kangkung Darat



Sumber: <http://www.ihorti.farm/2016/04/30/varietas-hebat-kangkung-darat/.html/>

Sementara itu, jenis kangkung air berdaun panjang, tetapi ujungnya agak tumpul dan berwarna hijau kelam. Bunganya berwarna kekuning-kuningan atau ungu. Varietas kangkung darat diantaranya sutera dan Bangkok. Adapun varietas kangkung air diantaranya sukabumi dan biru.

Gambar 2.5 Kangkung Air



Sumber: <http://www.tokomesin.com/peluang-usaha-budidaya-kangkung-dan-analisa-usahnya.html/>

Kangkung berfungsi sebagai obat tidur karena dapat menenangkan saraf. Adapun akarnya penting penting untuk obat wasir (*haemorrhoid*). Sementara itu, zat besi yang terkandung dalam kangkung sangat berguna untuk pertumbuhan badan.

Batang muda kangkung dan daun-daunnya dapat disayur, ditumis, pecel, lotek, dan dapat pula dilalap masak. Ada pula orang yang makan kangkung mentah sebagai lalap, tetapi rasanya agak getir (kelat). Cara memasaknya tidak boleh terlalu lama karena teksturnya menjadi berlendir dan rasanya tidak enak.

#### 2.2.4 Selada

Menurut Sunarjono (2013) [8] Tanaman yang termasuk ke dalam family Compositae ialah sayuran selada. Selada merupakan tanaman semusim. Dengan Bunga mengumpul dalam tandan membentuk sebuah rangkaian. Selada biasanya disajikan sebagai sayuran penyegar. Daunnya mengandung vitamin A, vitamin B, dan vitamin C yang berguna untuk kesahatan tubuh.

Tanaman selada (*Lactuca sativa* L.) yang terkenal terdiri dari tiga jenis, yaitu selada mentega, selada tutup, dan selada potong. Selada mentega atau selada telur (kropsla) berkrop bulat, tetapi keropos (lepas). Rasanya lunak dan enak. Oleh karena itu, selada ini paling digemari. Keunggulan selada mentega dibandingkan jenis lainnya ialah tidak mudah rusak sehingga dapat dikirim ke tempat yang jauh. Selada tutup (rangu) kropnya bulat, agak padat, dan rasanya renyah, sedangkan selada potong (*cut-lettuce*) kropnya lonjong atau bulat panjang, rasanya enak tapi agak liat.

Gambar 2.6 Selada Hijau



Sumber: <http://1001budidaya.com/budidaya-selada/>

Namun, ada pula tanaman yang menyerupai selada baik syarat tumbuh maupun cara tanam. Akan tetapi, rasanya agak pahit. Jenis selada yang dimaksud adalah andewi (*Cichorium endevi* L.). Daun andewi ada yang keriting dan ada pula yang halus serta lebar. Namun, andewi yang terkenal ialah andewi keriting.

2.7



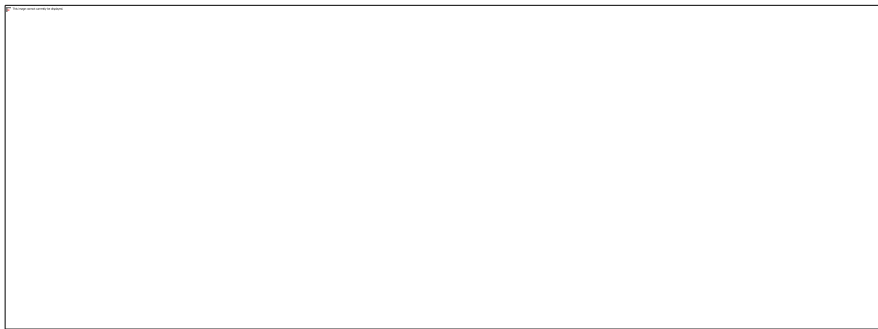
Gambar Andewi

Keriting

Sumber: <http://www.caramembuatjuice.com/2015/11/juice-cikori-andewi-obat-jitu-untuk.html/>

Jenis selada lainnya adalah selada air (*Nasturtium officinale* R. Br.), tetapi selada air ini termasuk ke dalam family Cruciferae (Brassicaceae). Tumbuhnya menjalar seperti tanaman kangkung dan biasa di tanam di rawa-rawa.

Gambar 2.8 Selada Air



Sumber: <https://kebunbibit.id/tanaman/sayuran-dan-bumbu-dapur/tanaman-sayuran/selada-air.html?cid=98>

Jenis selada air dapat dimanfaatkan sebagai pakan tambahan peternakan ayam. Selain itu, selada (daun selada) dapat digunakan untuk lalapan, gado-gado dan salad. Akan tetapi, selada tidak baik bagi penderita sakit perut. Berbeda dengan sayuran lainnya, selada tidak pernah dimasak karena rasanya menjadi agak liat dan sulit dicerna.

### 2.2.5 Teknik Penyimpanan Sayuran Hijau

Menurut Bartono dan Ruffino (2005) [9] dalam bukunya menyatakan bahwa selain pengadaan barang oleh *purchasing*, standar penyimpanan bahan makanan juga penting karena cara penyimpanan yang salah dapat mempengaruhi kualitas barang yang disimpan. *Store* (gudang) biasanya dipusatkan pada satu gudang milik *kitchen* yang di atur oleh *Store Keeper* (penjaga gudang). Penyimpanan bahan *perishable* (mudah rusak) mempunyai standarnya tersendiri agar bahan *perishable* secara fisiknya tidak berubah dan bahan tersebut sesuai dengan karakter bahan

tersebut. Dalam penyimpanan bahan *perishable* memerlukan fasilitas pendingin yaitu di *cool room* (ruangan dingin) yang harus diterapkan standarnya yaitu:

1. Bahan yang cukup didinginkan disimpan pada suhu 5°C-10°C. Bahan ini siap untuk dimasak atau dijual, sudah dibersihkan atau disiangi sehingga sudah dalam kondisi rapi.
2. Bahan yang tak segera dijual dan harus lama disimpan, seperti daging, ikan, ayam, disimpan pada suhu dibawah nol (-18°C-30°C).
3. Bahan kering harus disimpan diruang sejuk (25°C-28°C).
4. Didalam kulkas, jika ada beberapa jenis bahan mentah dan matang, yang matang diletakan paling atas dan tertutup sedangkan yang mentah diletakan di bawah.
5. Bahan yang berbeda aroma dan karakternya harus disimpan secara terpisah. Seperti daging, ikan, ayam dengan sayuran atau buah–buahan jangan disatukan dalam satu tempat penyimpanan.

Menurut Bartono dan Ruffino[6] penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah. Syarat penyimpanan makanan:

1. Adanya sistem penyimpanan makanan. Sistem yang digunakan dalam sistem penyimpanan yaitu *FIFO (First in First out)*. Makanan yang disimpan pertama dan dipakai pertama.
2. *Recording* atau pencatatan secara sistematis. Adanya pencatatan setiap barang yang masuk dan barang yang keluar.
3. *Classifying* atau mengklasifikasikan barang.
  - a. Penyimpanan sejuk (*cooling*) yaitu suhu penyimpanan 10°C-15°C, untuk buah dan sayuran.

- b. Penyimpanan dingin (*chilling*) yaitu suhu penyimpanan 4°C-10°C, untuk jenis bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali.
  - c. Dingin sekali (*freezing*) yaitu suhu penyimpanan 0°C-4°C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
  - d. Penyimpanan beku (*frozen*) yaitu suhu penyimpanan < 0°C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu >24 jam.
4. *Gruping* atau mengelompokkan menurut jenis barang. Ada jenis barang yang berbau dan tidak mengeluarkan bau. Keduanya harus dipisah. Apabila menjadi satu tempat, makanan yang tidak mengeluarkan bau akan terkontaminasi oleh bahan yang mengeluarkan bau.
  5. *Labeling* atau memberi label identifikasi. Setiap bahan makanan dan minuman harus diberi label dan catatan. Catatan itu berisi nama barang, jumlah, tanggal masuk ke *store*, dengan tujuan yang mana barang yang masuk ke *store* terlebih dahulu karena menggunakan *system FIFO (first in, first out)*. Fungsi dari pelabelan mempermudah dalam pengambilan bahan jadi kita mengetahui mana bahan yang terlebih dahulu masuk ke *store* dan akan dikeluarkan terlebih dahulu (FIFO).
  6. *Checking* atau pemeriksaan rutin setiap hari.
  7. *Inventory* atau melakukan inventarisasi bahan makanan.
  8. *Reporting* atau membuat laporan bulanan.
  9. *Cleaning* dan *sanitizing* atau tugas kebersihan di Ruang penyimpanan harus dibersihkan setidaknya satu minggu sekali agar terhindar dari serangga ataupun jamur.

Bila akan membeli bahan makanan untuk sehari-hari dalam jumlah besar, harus dipikirkan lebih dahulu tempat penyimpanannya. Jangan sampai bahan

makanan yang pada saat dibeli dalam keadaan baik menjadi rusak karena teknik penyimpanan bahan makanan yang salah. Tempat penyimpanan bahan–bahan itu selalu harus baik, juga harus sesuai dengan sifat–sifat dari bahan yang disimpan.

Lemari pendingin merupakan tempat terbaik untuk bahan *perishable* karena dapat bertahan lama dan tidak cepat mengalami pembusukan karena suhu lemari pendingin yang rendah sehingga dapat memperlambat perkembangan bakteri. Sayuran disimpan dalam lemari pendingin yang bersuhu 15°C Ditempatkan pada kontainer yang berlubang tidak terlalu berdesakan dan sayuran disimpan pada keadaan bersih.

Agar bahan makanan *perishable* tidak mudah rusak atau keadaannya tetap baik, harus diperhatikan tempat penyimpanannya. Ada beberapa cara dalam menyimpan bahan makanan *perishable* yaitu:

1. Ikan, daging, dan ayam dibersihkan terlebih dahulu lalu dibungkus dengan kantung plastik dan disimpan dalam lemari pendingin yaitu pada bagian *freezer*.
2. Sayuran dan buah – buahan sebaiknya disimpan pada lemari pendingin dalam keadaan bersih dan utuh dan dibungkus kantung plastik yang dilubangi.

### **2.2.6 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**

Menurut Badan Standardisasi (2002) [10] Standar HACCP yang diterapkan di Indonesia diambil dari Codex Committee on Food Hygiene yang diperkenalkan pada Oktober 1991, kemudian diterjemahkan ke dalam Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4852- 1998). HACCP merupakan salah satu alat manajemen bahaya yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*). HACCP dibuat berdasarkan kesadaran bahwa bahaya (*hazard*) akan timbul pada berbagai titik atau tahap produksi namun terdapat upaya pengendalian

untuk mengontrol bahaya tersebut. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan tindakan pencegahan timbulnya bahaya, dan bukan pengendalian bahaya dengan mengandalkan pengujian produk akhir. Dengan demikian, perusahaan dapat menekan jumlah kerusakan produk dan kerugian ekonomi akibat kerusakan produk yang diuji seperti yang dijelaskan Thaheer (2005) [11].

Konsep ini pertama kali dikembangkan oleh perusahaan Pillsbury di Amerika Serikat, yang bekerja sama dengan US Army Nautics Research and Development Laboratories, The National Aeronautics and Space Administration (NASA) serta US Air Force Space Laboratory Project Group pada tahun 1959. Mereka mengembangkan makanan bagi para astronot. Makanan tersebut berukuran kecil dan dilapisi dengan pelapis edible. Sehingga tidak mudah rusak dan terkontaminasi udara. Produk harus memenuhi aspek keamanan sehingga para astronot tidak jatuh sakit. Mereka akhirnya menyimpulkan cara terbaik untuk menghasilkan produk dengan jaminan keamanan mendekati 100 % adalah dengan sistem pencegahan dan penyimpanan rekaman data yang baik. Pillsbury menerbitkan dokumen lengkap HACCP pertama pada tahun 1973 dan sukses diterapkan pada makanan kaleng berasam rendah. NAS kemudian membentuk National Advisory Committee on Konsep HACCP diadopsi oleh berbagai badan internasional seperti Codex Alimentarius Commission (CAC).

Tujuan penerapan HACCP di industri pangan adalah untuk mencegah terjadinya bahaya pada rantai pasokan pangan dan proses produksi, berupa kontaminasi bahaya mikrobiologis, kimia maupun fisik. HACCP dapat diterapkan dalam rantai produksi pangan, dimulai dari produksi bahan baku pangan, penanganan, pengolahan, distribusi, pemasaran dan konsumsi oleh konsumen selaku pengguna produk akhir. Meskipun demikian, HACCP bukanlah sistem jaminan keamanan pangan yang bersifat tanpa resiko (zero risk). HACCP dirancang untuk meminimumkan resiko bahaya keamanan pangan.



Penerapan HACCP pada industri pangan di beberapa negara hanya bersifat sukarela. Banyak industri pangan di Indonesia yang telah menerapkan HACCP karena dokumen HACCP menjadi salah satu persyaratan dalam dokumen pengiriman produk impor. Dua persyaratan utama penerapan HACCP di industri pangan adalah penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standar Sanitation Operation Procedure (SSOP). Publikasi sistem HACCP yang telah diperkenalkan Codex Alimentarius Commission tentang tujuh prinsip HACCP dan dua belas langkah pedoman penerapannya yang didopasi oleh Badan Standardisasi Nasional.

Beberapa keuntungan yang dapat diperoleh suatu industri pangan dengan penerapan sistem HACCP antara lain:

1. Meningkatkan keamanan pangan pada produk makanan yang dihasilkan.
2. Meningkatkan kepuasan konsumen sehingga keluhan konsumen akan berkurang.
3. Memperbaiki fungsi pengendalian.
4. Mengubah pendekatan pengujian akhir yang bersifat *retrospektif* kepada pendekatan jaminan mutu yang bersifat *preventive*.
5. Mengurangi limbah dan kerusakan produk atau *waste*.

### **2.2.7 Food Safety Management System (FSMS)**

Menurut Vincent (2003) [5] ISO 9001:2000 adalah suatu standar internasional untuk sistem manajemen kualitas. ISO 9001:2000 menetapkan persyaratan-persyaratan dan rekomendasi untuk desain dan penilaian dari suatu sistem manajemen kualitas, yang bertujuan untuk menjamin bahwa organisasi akan memberikan produk (barang dan/ atau jasa) yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Persyaratan-persyaratan yang ditetapkan ini dapat merupakan kebutuhan spesifik dari pelanggan, bagaimana organisasi yang dikontrak itu

bertanggung jawab untuk menjamin kualitas dari produk-produk tertentu, atau merupakan kebutuhan dari pasar tertentu, sebagaimana ditentukan oleh organisasi.

ISO 9001:2000 bukan merupakan standar produk, karena tidak menyatakan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi oleh produk (barang/jasa). Tidak ada kriteria penerimaan produk dalam ISO 9001:2000, sehingga kita tidak dapat menginspeksi suatu produk terhadap standar-standar produk. ISO 9001:2000 hanya merupakan standar sistem manajemen kualitas.

Suatu sistem manajemen kualitas (QMS) merupakan sekumpulan prosedur terdokumentasi dan praktek-praktek standar untuk manajemen sistem yang bertujuan menjamin kesesuaian dari suatu proses dan produk (barang/jasa) terhadap kebutuhan atau persyaratan tertentu. Sistem manajemen kualitas mendefinisikan bagaimana organisasi menerapkan praktek-praktek manajemen kualitas secara konsisten untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan pasar. Terdapat beberapa karakteristik umum dari sistem manajemen kualitas:

1. Sistem manajemen kualitas mencakup suatu lingkup yang luas dari aktivitas-aktivitas dalam organisasi modern.
2. Sistem manajemen kualitas berfokus pada konsistensi dari proses kerja.
3. Sistem manajemen kualitas berlandaskan pada pencegahan kesalahan sehingga bersifat proaktif, bukan pada deteksi kesalahan yang bersifat reaktif.
4. Sistem manajemen kualitas mencakup elemen-elemen: tujuan (*objectives*), pelanggan (*customers*), hasil-hasil (*outputs*), proses-proses (*processes*), masukan-masukan (*inputs*), pemasok (*suppliers*), dan pengukuran untuk umpan-balik dan umpan maju (*measurements for feedback and feedforward*).

Manfaat dari penerapan ISO 9001:2000 telah diperoleh banyak perusahaan. Beberapa manfaat dapat dicatat sebagai berikut:

1. Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan pelanggan melalui jaminan kualitas yang terorganisasi dan sistematis.
2. Perusahaan yang telah bersertifikat ISO 9001:2000 diijinkan untuk mengiklankan pada media massa bahwa sistem manajemen kualitas dari perusahaan itu telah diakui secara internasional.
3. Audit sistem manajemen kualitas dari perusahaan yang telah memperoleh sertifikat ISO 9001:2000 dilakukan secara periodic oleh registrar dari lembaga registrasi, sehingga pelanggan tidak perlu melakukan audit sistem kualitas.
4. Perusahaan yang telah memperoleh sertifikat ISO 9001:2000 secara otomatis terdaftar pada lembaga registrasi, sehingga apabila pelanggan potensial ingin mencari pemasok bersertifikat ISO 9001:2000, akan menghubungi lembaga registrasi.
5. Meningkatkan kualitas dan produktivitas dari manajemen melalui kerjasama dan komunikasi yang lebih baik, sistem pengendalian yang konsisten, serta pengurangan dan pencegahan pemborosan karena operasi internal menjadi lebih baik.
6. Meningkatkan kesadaran kualitas dalam perusahaan.
7. Memberikan pelatihan secara sistematis kepada seluruh karyawan dan manajer organisasi melalui prosedur-prosedur dan intruksi-intruksi yang terdefinisi secara baik.
8. Terjadi perubahan positif dalam hal kultur kualitas dari anggota organisasi, karena manajemen dan karyawan terdorong untuk mempertahankan sertifikat ISO 9001:2000 yang umumnya hanya berlaku selama tiga tahun.

## 2.2.8 Penelitian Terdahulu

### 1. Penelitian Pertama

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

Judul Penelitian	Kajian Sistem Manajemen Keamanan Pangan Berbasis ISO 22000 Di PT Nestle Indonesia, Kejayan Factory.
Nama Peneliti	Chindarwani [12].
Rumusan Masalah	Mengidentifikasi Kesesuaian Dan Menganalisis Kesenjangan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Yang Diterapkan Di PT Nestle Indonesia, Kejayan Factory.
Metode Penelitian	Teknik Pengumpulan Data Menggunakan Teknik Observasi Partisipan, Interview, Dan Dokumentasi. Metode Penelitian Menggunakan Metode Deskriptif Analisis.
Hasil Penelitian	Hasil Peneliti menunjukkan bahwa Standar ISO 22000 telah diakomodasi dalam FSMS di PT Nestle Indonesia, Kejayan Factory. Terdapat persamaan penelitian yang pernah dilakukan oleh Chindarwani dengan penelitian saat ini yaitu sama-sama membahas tentang <i>food safety management</i> . Sedangkan perbedaannya yaitu penelitian yang dilakukan Chindarwan meneliti tentang kajian fsms berbasis ISO 2200 dan menggunakan metode deskriptif analisis.

## 2. Penelitian Kedua

Tabel 2.2: Penelitian Terdahulu

Judul Penelitian	Tinjauan Tentang Pemakaian Cutting Board Berdasarkan FSMS Yang Berlaku Di Aston Braga Hotel & Residence Bandung.
Nama Peneliti	Iwan Hermawan Dan Suryana H Achmad [13].
Rumusan Masalah	1. Bagaimana System FSMS yang berlaku Di Aston Braga Hotel & Residence? 2. Apakah pemakaian cutting board sesuai dengan FSMS yang berlaku? 3. Bagaimana pengawasan yang di lakukan oleh CDP pada karyawan dan trainee terhadap pemakaian cutting board?
Metode Penelitian	Teknik Pengumpulan Data Menggunakan Teknik Observasi Partisipan, Interview, Dokumentasi, Dan Studi Pustaka. Metode Penelitian Menggunakan Metode Deskriptif Analisis.
Hasil Penelitian	Hasil Penelitian Menunjukkan Bahwa FSMS Yang Ada Di Aston Braga Hotel & Residence Sudah Berjalan Baik Namun Dalam Pemakaian <i>Cutting Board</i> Masih Ada Penyimpangan Dalam Keadaan Tertentu, Trainee Di Aston Braga Hotel & Residence Masih Sering Melakukan Penyimpangan Terutama <i>Trainee</i> Yang Baru Masuk, Dan Pengawasan Yang Dilakukan Oleh <i>Chef De Partie</i> Sudah Cukup Baik Namun Dalam Keadaan <i>Event</i> Ramai <i>Chef De Partie</i> Tidak Bisa Mengawasi Secara Maksimal. Terdapat persamaan penelitian yang pernah dilakukan oleh Iwan Hermawan dan Suryana H Achmad dengan penelitian saat ini yaitu sama-

	sama membahas tentang <i>food safety management</i> . Sedangkan perbedaanya yaitu penelitian yang dilakukan Iwan Hermawan dan Suryana H Achmad meneliti tentang <i>cutting board</i> berdasarkan fsms.
--	--

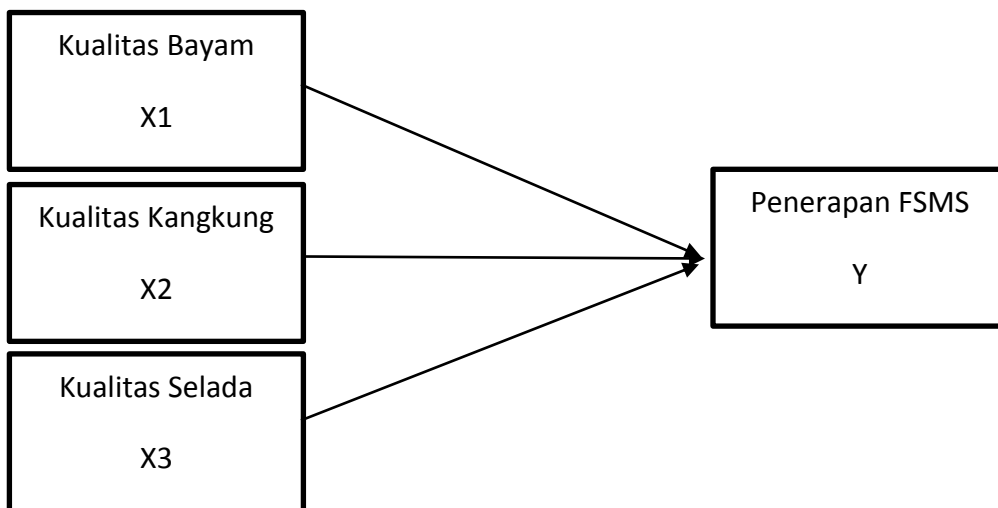
### 3. Penelitian Ketiga

Tabel 2.3: Penelitian Terdahulu

Judul Penelitian	Harapan Dan Persepsi Konsumen Pada Penerapan Keamanan Pangan Di Restoran Jamoo Hotel Shangrai-La Surabaya.
Nama Peneliti	Dionisia Devi Herfangsyah & Danica Wahyudi Handoko [14].
Rumusan Masalah	Bagaimana Kepuasan Konsumen Pada Penerapan Keamanan Pangan Di Restoran Jamoo Hotel Shangrai-La Surabaya?
Metode Penelitian	Teknik Pengumpulan Data Menggunakan Teknik Observasi Partisipan, Interview, Dokumentasi, Dan Studi Pustaka. Metode Penelitian Menggunakan Metode Kuantitatif Deskriptif Dengan Teknik Analisis Kuadran.
Hasil Penelitian	Hasil Penelitian Menunjukkan Bahwa keseluruhan Konsumen Puas Terhadap Penerapan Keamanan Pangan Di Restoran Jamoo Hotel Shangri-La Surabaya, Namun Tidak Semua Indikator Bernilai Positif Pada Penilaian Kepuasan Terhadap Persepsi Yang Ada. Terdapat persamaan penelitian yang pernah dilakukan oleh Dionisia Devi Herfangsyah & Danica Wahyudi Handoko dengan penelitian saat ini yaitu sama-sama membahas tentang <i>food safety management</i> . Sedangkan perbedaanya yaitu penelitian yang

	dilakukan Dionisia Devi Herfangsyah & Danica Wahyudi Handoko meneliti tentang harapan dan persepsi konsumen pada penerapan keamanan pangan di restoran Jamoo Hotel Shangri-La Surabaya.
--	---

### 2.2.9 Kerangka Berfikir



Skema kerangka berfikir diatas menjelaskan bahwa pada penelitian ini terdiri dari tiga variabel independen (X), dimana variabel independen merupakan variabel yang tidak terikat yang akan diteliti penerapan fsms (Y) dimana Y merupakan variabel dependen yang mempengaruhi variabel independen (X).

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian**

##### **3.1.1 Waktu Penelitian**

Penelitian yang dilaksanakan oleh penulis berlangsung kurang lebih lima bulan 1 minggu, mulai dari bulan Februari – bulan Juli 2016. Untuk pengajuan judul, dimulai pada minggu pertama sampai minggu ke dua pada bulan Februari. Pengesahan judul dan pembuatan proposal, dimulai dari minggu ke tiga bulan Februari sampai dengan minggu ke tiga bulan Maret. Selanjutnya seminar proposal, dilaksanakan pada minggu ke tiga pada bulan Maret. Setelah itu, revisi dan pengumpulan proposal pada minggu ke empat bulan April. Setelah pembuatan proposal, langkah selanjutnya adalah pembuatan tugas akhir, yang dimulai pada minggu ke empat pada bulan Maret sampai dengan minggu pertama bulan Juli.

Kemudian melakukan observasi & wawancara, untuk minggu selanjutnya penulis melakukan observasi & wawancara disesuaikan dengan ketersediaan waktu dari narasumber yang telah peneliti tentukan. Registrasi ujian sidang akhir dilaksanakan pada minggu ke empat bulan Juni sampai dengan minggu pertama bulan Juli. Terakhir adalah ujian sidang akhir yang dilaksanakan selama dua minggu yaitu pada ke dua samapai dengan minggu ke tiga pada bulan Juli. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

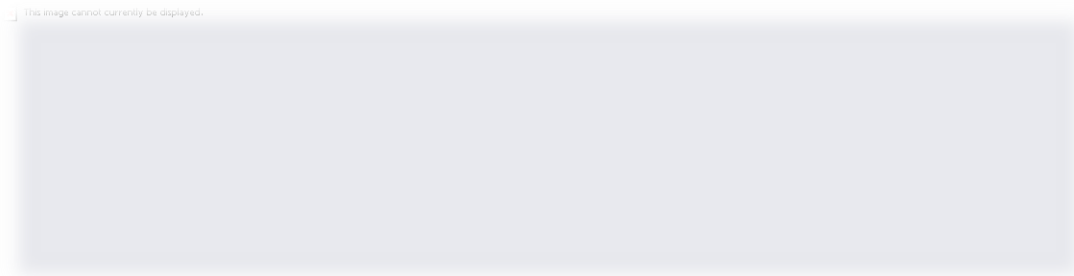


**Tabel 3.1 Waktu Penelitian**

--

### **3.1.2 Lokasi Penelitian**

**Gambar 3.1 Letak Novotel Makassar**



Sumber: Design Graphic Novotel Makassar Grand Shayla City Centre

Penelitian penulis dilaksanakan di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre terletak di Jalan Chairil Anwar nomor 28, lokasi hotel ini dekat dengan Monumen Mandala berjarak sekitar 100 meter, selain monumen mandala Novotel Makassar Grand Shayla City Centre juga dekat dengan Lapangan Karebosi berjarak sekitar satu kilometer serta berjarak kurang lebih tiga kilometer dari Pantai Losari yang menjadi ciri khas Kota Makassar.

## **3.2 Jenis Dan Sumber Data**

Penelitian yang dilakukan oleh penulis, memiliki dua jenis data antara lain sebagai berikut:

### **3.2.1 Data Primer**

Menurut Sujarweni (2014) [15] Data Primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui kuesioner, kelompok fokus, dan panel, atau juga data hasil wawancara peneliti dengan narasumber. Sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data primer dalam penelitian yang penulis lakukan adalah data tentang penerapan food safety management system dengan cara melakukan wawancara langsung pada *Executive Sous Chef, Chef De Partie*, dan Staff Kitchen di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre dan observasi pada.

### **3.2.2 Data Sekunder**

Menurut Sujarweni (2014) [15] Data Sekunder data yang didapat dari catatan, buku, majalah berupa laporan keuangan publikasi perusahaan, laporan pemerintah, artikel, buku-buku sebagai teori dan lain sebagainya. Data yang diperoleh dari data sekunder ini tidak perlu diolah lagi. Sumber yang tidak langsung memberikan data pada pengumpulan data. Data Sekunder yang dimaksud dalam hal ini yaitu data jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2011-2015 dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, data jumlah hotel yang ada di Kota Makassar tahun 2011-2015 dari Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan dan data lainnya yang berhubungan dengan penelitian.

### **3.3 Analisis Data**

Menurut Sujarweni (2014) [15] analisis data dapat diartikan sebagai upaya data yang sudah tersedia kemudian diolah dengan statistik dan dapat digunakan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif menggunakan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Menurut Sugiyono (2015) [16] reduksi data adalah data yang diperoleh dari lapangan jumlahnya banyak, untuk itu maka perlu dicatat secara teliti dan rinci. Dalam hal ini, data yang didapatkan penulis tentang penerapan food safety management system di reduksi atau dipilah sesuai dengan data yang dibutuhkan dan terkait dengan rumusan masalah penulis. Selanjutnya adalah penyajian data, yang dimana data dari narasumber diuraikan berdasarkan hasil wawancara dan observasi. Setelah data direduksi dan diuraikan, langkah selanjutnya adalah penarikan kesimpulan data.

### **3.4 Populasi dan Sampel**

Menurut Sugiyono (2015) [16] populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian yang penulis lakukan adalah karyawan Kitchen department sebanyak 19 orang.

Menurut Sugiyono (2015) [16] sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*, yang dimana teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu penulis menggunakan *purposive sampling* karena yang mengetahui tentang pengaruh

penerapan FSMS terhadap kualitas sayuran hijau hotel adalah orang-orang yang berkompoten dibidangnya. Adapun sampel dalam penelitian ini adalah:

1. *Executive Sous Chef* sebanyak 1 orang.
2. *Chef De Partie* sebanyak 1 orang.
3. Staff Kitchen sebanyak 1 orang.

### **3.5 Teknik Pengumpulan Data**

Adapun Teknik pengumpulan data dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

#### **3.5.1 Observasi**

Menurut Sugiyono (2015) [16] observasi sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik wawancara. Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan bila, penelitian berkenan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila direspon yang diamati tidak terlalu besar. Dalam penelitian ini jenis observasi yang digunakan oleh penulis adalah observasi pasif, menurut Sugiyono (2015) [16] *means the research is present at the scene of action but does not interact or participate*. Maksud dari definisi tersebut adalah peneliti datang di tempat kegiatan orang yang diamati, tetapi tidak ikut terlibat dalam kegiatan tersebut.

#### **3.5.2 Interview (wawancara)**

Menurut Sugiyono (2015) [16] Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit atau kecil. Dalam penelitian ini penulis menggunakan wawancara semi terstruktur sebagai teknik

pengumpulan data. Menurut Sugiyono (2015) [16] tujuan wawancara semiterstruktur adalah untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka, dimana pihak yang diajak wawancara diminta pendapat, dan ide-ideya. Penulis menggunakan wawancara semi terstruktur karena pelaksanaannya lebih bebas dan terfokus hanya pada rumusan masalah, hasil data yang didapatkan oleh penulis dari wawancara semi terstruktur lebih banyak.

### **3.5.3 Studi Pustaka**

Studi Pustaka yang digunakan dalam penelitian adalah dokumen. Dokumen menurut Sugiyono (2015) [16] merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Hasil penelitian dari observasi atau wawancara, akan lebih kredibel/ dapat dipercaya kalau didukung oleh dokumen yang terpercaya. Penulis menggunakan dokumen HACCP SOP Kitchen Departemen di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre.

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Lokasi Penelitian**

Novotel adalah salah satu merek yang dimiliki *Accor group* dan berada di hampir disetiap wilayah Indonesia, salah satunya di Kota Makassar. Hotel ini dimiliki oleh PT. Grand Shayla Indonesia merupakan perusahaan yang berada di bawah naungan Bosowa Propertindo yang bekerja sama dengan Accor Hotels dalam pengelolaan operasionalnya. Nama Shayla diambil dari nama anak Ibu Athira Aksa selaku direktur utama PT. Grand Shayla Indonesia yang juga cucu bapak Aksa Mahmud pemilik Bosowa Corporation. Hotel ini menjadi hotel bintang 4 pertama bertaraf internasional yang berada di Kota Makassar. Pada lokasi ini pernah berdiri sebuah hotel yang bernama Hotel Raodah dan menjadi sekretariat tim pemenang SBY-JK pada tahun 2009. Pada tahun 2010 bangunan ini diambil alih oleh Bosowa Propertindo, yang awalnya akan dibuat menjadi *apartment*, berselang 5 tahun kemudian bangunan ini berdiri menjadi hotel yang bernama Novotel Makassar Grand Shayla City Centre dan dibuka untuk umum pada tanggal 15 juli 2015.

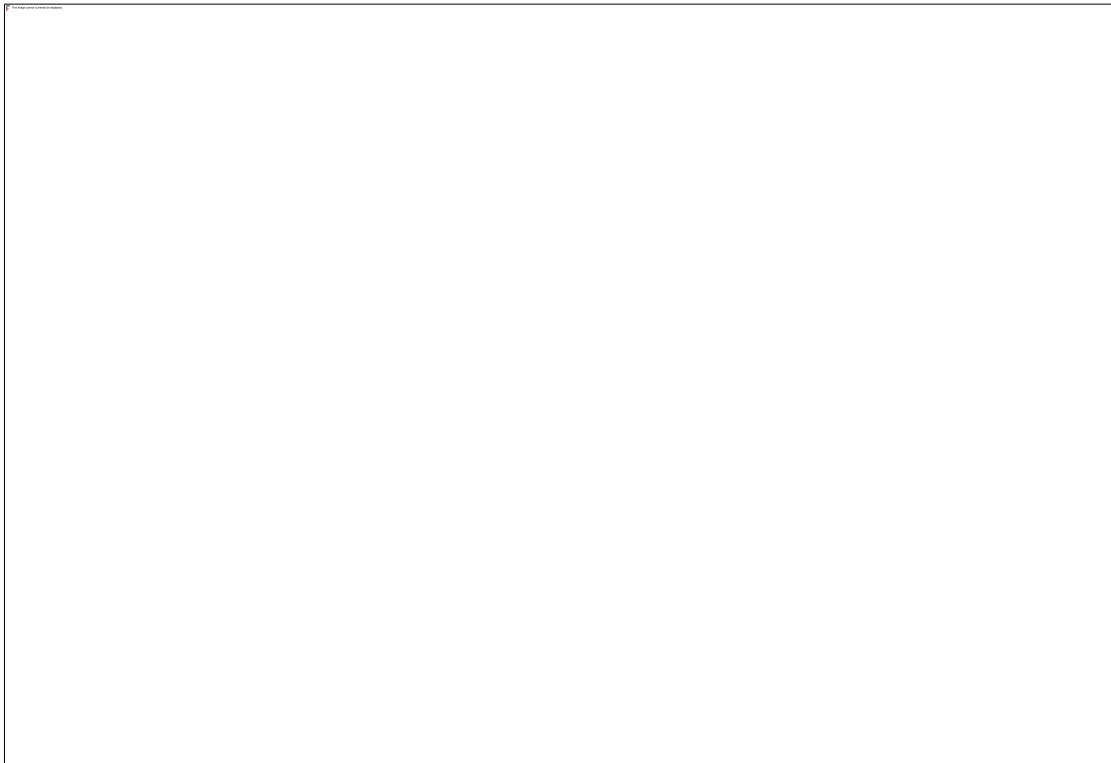
Novotel Makassar Grand Shayla City Centre terletak di Jalan Chairil Anwar no.28, sangat strategis karena berdiri di tengah Kota Makassar, dekat dengan terminal penyeberangan Soekarno-Hatta, ikon Kota Makassar pantai losari, dan bandar udara Sultan Hasanuddin berjarak sekitar 21 kilometer. Setelah beroperasi selama kurang lebih 3 bulan, tepatnya pada tanggal 10 oktober 2015 Novotel Makassar Grand Shayla City Centre menggelar *Grand Opening* sekaligus meresmikan hotel ini sebagai hotel ke 100 yang di miliki oleh Accor di Indonesia.

## **4.2 Gambaran Objek Penelitian**

### **4.2.1 Food & Beverage Product Department**

Novotel Makassar Grand Shayla City Centre mempunyai beberapa departemen untuk menunjang operasional hotel, salah satunya adalah Food & Beverage Departement. Setiap departemen dalam hotel harus memiliki suatu struktur organisasi, hal tersebut berguna agar setiap orang yang berada didalam struktur dapat mengetahui tugas dan tanggung jawab masing-masing pekerjaan. Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas, pada gambar 4.1 dijabarkan struktur organisasi pada Food & Beverage Product Department di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre.

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Food & Beverage Product



Sumber: Executive Sous Chef Novotel Makassar Grand Shayla City Centre

#### 4.2.2 Tugas dan Tanggung Jawab Food & Beverage Product Department

Food & Beverage Product Department pada Novotel Makassar Grand Shayla City Centre saat ini dipimpin oleh seorang *Executive Sous Chef* dibantu oleh *Sous Chef*, 2 orang *Junior Sous Chef*, 2 orang *Chef De Partie*, 3 orang *Demi Chef*, dan 10 orang commis. Berikut gambaran tugas dan tanggung jawab pada *Food & Beverage Product Department*.

1. *Chief Cook (Executive Chef)* Biasa disebut juga *Chef De Cuisine* atau dipanggil dengan “*Chef*” saja. Pekerjaan seorang *Chef* lebih banyak bersifat administratif. Pada Hotel kecil seorang *Chef* masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan. Tugas dan tanggung jawab seorang *Chef* antara lain sebagai berikut:
  - a. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
  - b. Menyusun Menu.
  - c. Membuat *standard recipe* beserta *food cost*nya.
  - d. Membuat daftar permintaan barang (*purchase order*).
  - e. Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.
  - f. Memimpin staff dan bawahannya.
  - g. Mengawasi jalannya operasional kitchen terutama pada saat Hotel atau restoran buka.
2. *Assistant Chief Cook (Sous Chef)* bertugas menggantikan kedudukan *Chef* apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).
3. *Chef de Partie* bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara Langsung turun tangan mengolah makanan.
4. *Demi Chef* adalah wakil *Chef de Partie*, tugas dan tanggung jawabnya sama.



5. *Cook / Commis*. Setiap *Chef de Partie* dibantu oleh juru masak (*Cook*) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing-masing bagian.
  - a. *Commis 1 atau 1st Cook (Senior Cook)* adalah pangkat yang biasanya diberikan kepada seorang *Cook* yang dianggap mampu untuk mengambil alih tanggung jawab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai “ *Chef de Partie* atau *Demi Chef*” apa bila yang bersangkutan berhalangan, misalnya sakit, cuti, libur (*Day off*),
  - b. *Commis 2, Commis 3* atau *Cook Helper* adalah sebagai pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka dinilai berdasarkan kecakapan atau kemampuan dan lamanya bekerja.
6. *Steward* adalah jabatan seseorang yang mengurus alat-alat dapur dan restoran pada suatu hotel. Sebagai pekerja yang mengupayakan kebersihan lingkungan daerah kerja, agar terhindar dari gangguan kesehatan bagi tamu maupun karyawan hotel.

Fungsi *Steward* dalam organisasi hotel adalah:

  - a. Sebagai pelayan untuk mendukung kelancaran dan suksesnya tujuan Food & Beverage Departement dalam memberikan pelayanan kepada tamu hotel khususnya bidang penjualan makanan dan minuman.
  - b. Sebagai tempat untuk memelihara dan menyimpan kitchen dan restaurant equipment yang merupakan investasi perusahaan yang memiliki nilai besar rupiahnya.
  - c. Sebagai pekerja yang mengupayakan kebersihan lingkungan daerah kerja, agar terhindar dari gangguan kesehatan bagi tamu maupun karyawan hotel.

### **4.2.3 SOP**

#### **SOP 1 Pemasok Kontrol**

Tujuan: Untuk mencegah penyakit bawaan makanan dengan memastikan bahwa semua persediaan makanan di hotel dikontrol dengan baik oleh pemasok yang dipilih.

Prosedur:

1. Semua makanan berbahaya pemasok potensial harus didokumentasikan oleh pembelian departemen dan menginformasikan ke *receiving*.
2. Potensi makanan berbahaya pemasok harus diaudit secara teratur. Pemasok baru diaudit sebelum menjadi pemasok hotel.
3. Pemasok harus setuju untuk “persyaratan minimum untuk semua pengiriman pemasok”.
4. Dapatkan sertifikasi mereka dari pemerintah daerah dan HACCP sertifikat jika ada.
5. Pastikan memilih pemasok yang paling mengutamakan kebersihan.

#### **SOP 2 Menerima dan Pengiriman**

Tujuan: Untuk memastikan bahwa semua makanan diterima segar dan aman ketika memasuki pelayanan makanan dan untuk memindahkan secara cepat dan tepat.

Prosedur:

1. Jadwal pengiriman untuk tiba pada waktu yang ditunjuk selama jam operasional (jam 9-11 pagi untuk produk segar dan jam 1-3 siang untuk produk kering).
2. Mengatur freezer dan ruang pendingin, *loading docks* dan ruang penyimpanan sebelum pengiriman.
3. Bandingkan faktur pengiriman terhadap produk yang dipesan dan produk yang dikirim.

4. Jangan menyentuh makanan makanan siap makan dengan tangan kosong.
5. Periksa suhu makanan internal dan suhu truk sebelum bongkar.
6. Penerimaan barang harus dilakukan secepat mungkin maksimal 30 menit.
7. Periksa truk pengiriman ketika tiba untuk memastikan bahwa truk dalam keadaan bersih, bebas dari bau busuk, dan terorganisir untuk mencegah kontaminasi silang.
8. Konfirmasi nama vendor, hari dan waktu pengiriman sebelum menerima pengiriman.
9. Periksa makanan beku untuk memastikan bahwa mereka semua beku dan tidak menunjukkan tanda-tanda pencairan dan *refreezing*, seperti adanya kristal es besar atau cairan dibagian bawah karton.
10. Periksa integritas kemasan makanan.

### **SOP 3 Kualitas Produk di *Receiving***

Tujuan: untuk memastikan bahwa semua makanan yang diterima dalam kualitas yang baik dan sehat untuk pelanggan hotel dan standar kualitas makanan hotel.

Prosedur:

1. Mengelola kualitas makanan yang diminta oleh hotel.
2. Ikuti kebutuhan grafik kualitas.
3. Pastikan semua pembelian sesuai dengan grafik kualitas.
4. Memastikan setelah menerima bahwa semua pasokan mengikuti grafik kualitas makanan ini.
5. Kembalikan produk yang tidak sesuai atau cacat dari pemasok.
6. Gunakan termometer yang tepat untuk memeriksa suhu makanan.
7. Untuk sayuran harus bersih, bebas dari tanah yang berlebihan, segar, daun terang dan jernih

8. Pengiriman untuk sayuran harus dilakukan dalam truk bersuhu pada 5°C, diterima pada 8°C.

#### **SOP 4 Pengangkutan Makanan**

Tujuan: untuk mencegah penyakit bawaan makanan dengan memastikan bahwa suhu makanan dipelihara selama transportasi dan kontaminasi dicegah.

Prosedur:

1. Mengangkut makanan dari dapur ke ruang fungsi atau restoran menggunakan alat pembawa makanan.
2. Jauhkan makanan beku selama transportasi.
3. Siapkan alat pembawa makanan sebelum digunakan. Pastikan semua permukaan bersih dan bebas dari serangan hama dan, alat pembawa makanan dirancang untuk mempertahankan suhu dingin makanan pada 5°C dan suhu makanan panas pada 63°C atau ke atas.

#### **SOP 5 Pengendalian Waktu & Suhu Selama Persiapan**

Tujuan: untuk mencegah penyakit bawaan makanan dengan membatasi jumlah waktu makanan yang berpotensi berbahaya yang diadakan di zona bahaya dengan suhu yang tepat selama persiapan.

Prosedur:

1. Makanan mentah terpisah dari makanan siap saji dengan menjaga mereka dalam wadah yang terpisah.
2. Membatasi waktu untuk persiapan setiap bahan-bahan makanan yang tidak pada suhu normal. Batas waktu selama 30 menit sebelum memasak, melayani, atau dikembalikan ke lemari es.
3. Memantau jumlah waktu makanan yang ada di zona bahaya tidak boleh melebihi 4 jam.

4. Gunakan thermometer bersih, dibersihkan dan dikalibrasi, sebaiknya termokopel.

### **SOP 6 Memasak Makanan Yang Berpotensi Berbahaya**

Tujuan: untuk mencegah penyakit bawaan makanan dengan memastikan bahwa semua makanan yang dimasak dengan suhu internal yang sesuai.

Prosedur:

1. Panaskan semua oven sebelum menempatkan makanan di dalamnya untuk memastikan suhu makanan yang dicapai dengan cepat.
2. Pastikan semua item makanan beku yang benar-benar dicairkan sebelum dimasak.
3. Meraih suhu internal inti harus diperiksa dan dicatat selama minimal 3 jenis makanan per menu.
4. Jika resep berisi kombinasi produk daging, masak produk untuk suhu yang diperlukan tertinggi.
5. Suhu memasak untuk sayuran sebesar 63°C selama 15 detik.

### **SOP 7 Kebersihan Pribadi**

Tujuan: untuk mencegah kontaminasi makanan oleh penjamah makanan dan kebiasaan mereka.

Prosedur:

1. Laporan untuk bekerja dalam kesehatan yang baik, bersih, dan mengenakan pakaian bersih.
2. Mengganti apron ketika menjadi kotor.
3. Cuci tangan dengan benar, sering dan pada waktu yang tepat.
4. Membersihkan kuku secara bersih.

5. Jangan memakai perhiasan apapun kecuali sebuah cincin polos seperti cincin kawin.
6. Mengobati dan perban luka secepat mungkin. Ketika tangan diperban harus menggunakan sarung tangan.
7. Gunakan warna cerah dari plester untuk menutupi luka.
8. Gunakan sendok teh untuk mencicipi makanan dan jangan menggunakan kembali sendok yang telah digunakan untuk mencicipi.
9. Kenakan pelindung kepala yang cocok dan efektif saat di dapur.
10. Sarung tangan yang sudah dipakai sekali tidak boleh menggunakan lagi.

#### **SOP 8 Staf Potensi Menular Penyakit**

Tujuan: Untuk mencegah potensi penyakit menular, baik dari penjamah makanan dan mencegah kontaminasi silang.

Prosedur:

1. Semua karyawan penjamah makanan harus pergi ke rumah sakit jika ada potensi penyakit menular.
2. Apabila karyawan yang memiliki potensi penyakit menular namun mampu bekerja sesuai dengan laporan dokter, karyawan ini harus memakai masker dari klinik atau rumah sakit.

#### **SOP 9 Kebersihan Seragam Karyawan**

Tujuan: untuk mencegah kontaminasi silang dari seragam selama bekerja dan untuk menjaga kesehatan karyawan.

Prosedur:

1. Setiap karyawan akan menerima dua atau tiga set seragam menurut posisinya.

2. Seragam yang di hunakan oleh karyawan harus bersih dan disetrika dengan benar. Noda, lobang, bau, atau tanda-tanda lain dari yang tidak dapat diterima.
3. Pada awal setiap shift, karyawan akan mengambil seragam bersih dari departemen laundry jika seragam kotor atau bau. Jika seragam yang diterima tidak sampai ke standar yang disebutkan di atas, seragam harus ditukar yang bersih (shift sore).
4. Pada akhir setiap shift, karyawan akan kembalikan seragam untuk departemen laundry, jika seragam kotor atau bau maka harus menukarnya dengan yang bersih (pagi dan shift malam).
5. Penjamah makanan harus menjaga kebersihan sepatu kerja dan kaus kaki.

### **SOP 10 Melayani Makanan**

Tujuan: untuk mencegah penyakit bawaan makanan dengan memastikan bahwa semua makanan yang disajikan dalam cara sanitasi.

Prosedur:

1. Cuci tangan sebelum memakai sarung tangan, setiap kali sarung tangan diganti, sebelum menyajikan makanan. Mengacu pada SOP cuci tangan.
2. Hindari menyentuh makanan siap makan.
3. Pegang piring dengan dengan tepi atau bawah.
4. Pegang makanan yang berpotensi berbahaya pada suhu yang tepat. Mengacu pada SOP memegang makanan panas dan dingin berpotensi berbahaya
5. Sajikan makanan dengan peralatan bersih dan disterilkan.
6. Simpan peralatan dengan benar.

### **SOP 11 Menggunakan Peralatan Cocok Ketika Penanganan Siap Makan**

Tujuan: untuk mencegah penyakit bawaan makanan karena tangan ke makanan dan peralatan untuk makanan kontaminasi silang.

Prosedur:

1. Gunakan prosedur mencuci tangan yang benar untuk mencuci tangan dan lengan sebelum menyiapkan atau menangani makanan atau setiap saat ketika tangan mungkin telah terkontaminasi.
2. Jangan menggunakan tangan kosong untuk menangani siap saji setiap saat kecuali cuci buah dan sayuran.
3. Gunakan peralatan yang sesuai ketika bekerja dengan makanan siap saji.

### **SOP 12 Menggunakan Dan Kalibrasi Termometer**

Tujuan: untuk mencegah penyakit bawaan makanan dengan memastikan bahwa jenis yang sesuai termometer digunakan untuk mengukur suhu produk internal dan yang termometer digunakan dengan benar dikalibrasi untuk akurasi.

Prosedur:

1. Ikuti petunjuk produsen termometer makanan untuk digunakan. Gunakan termometer makanan yang mengukur suhu dari  $-18^{\circ}\text{C}$  ke  $104^{\circ}\text{C}$  dan sesuai suhu yang diambil.
2. Semua karyawan pelayanan makanan harus mencatat suhu makanan dari dapur dan sebelum disajikan ke tamu.
3. Membersihkan termometer makanan sebelum digunakan.
4. Simpan termometer makanan di daerah yang bersih dan di mana mereka tidak tunduk pada kontaminasi.

### **SOP 13 Pelatihan Hygiene Karyawan**



Tujuan: untuk mencegah penyakit bawaan makanan oleh ketidaktahuan dan tidak bertindak dengan cara yang benar.

Prosedur:

1. Ini wajib untuk setiap penyaji makanan untuk menghadiri pelatihan hygiene dan keselamatan karyawan.
2. Tanggung jawab kepada manager departemen untuk beradaptasi dengan penonton pelatihan.
3. Post test dilaksanakan setelah melakukan pelatihan dengan skor minimal adalah 80 dari 100.

#### **SOP 14 Tanggal menandai Dan Pelabelan**

Tujuan: untuk memastikan rotasi yang tepat makanan siap makan untuk mencegah atau mengurangi penyakit bawaan makanan dari kontaminasi selama jam operasi.

Prosedur:

1. Makanan harus diberi label dengan nama produk dan tanggal siap atau dibuka dari paket asli.
2. Makanan panas dapat disimpan selama 3 hari di lemari pendingin dan makanan dingin selama 2 hari.
3. Makanan dengan bahan pengawet (garam, gula, dan pengawet makanan lainnya) dapat disimpan selama max 5 hari di lemari pendingin.
4. Makanan dalam paket vakum dapat disimpan selama max 3 hari di lemari pendingin.
5. Barang kering setelah dibuka dapat disimpan untuk max 1 bulan pada suhu kamar.

#### **SOP 15 Memahami Kebersihan Makanan Dan Keracunan Makanan**

Tujuan: untuk memastikan kesadaran karyawan pada kebersihan makanan dan keracunan makanan

Prosedur:

1. Karyawan harus mengambil semua langkah yang wajar untuk melindungi makanan dari resiko kontaminasi.
2. Makanan yang tidak layak untuk konsumsi manusia harus tetap terpisah dari makanan lainnya dan diidentifikasi.
3. Makanan yang terbuka harus ditutupi atau efektif disaring dari sumber-sumber kontaminasi.

#### **SOP 16 Mencegah Palang Kontaminasi**

Tujuan: untuk mencegah kontaminasi silang selama pengangkutan makanan, penyimpanan, dan persiapan.

Prosedur:

1. Gunakan pisau, peralatan, dan papan secara terpisah.
2. Warna kode peralatan yang akan digunakan dan disimpan secara terpisah. Misalnya semua biru bersama-sama, hijau bersama-sama, tapi biru dan hijau yang terpisah.

Bahan unggas : Kuning

Daging : Merah

Sayuran, salad dan buah : Hijau

Ikan dan seafood : Biru

Roti dan produk susu : Putih

Makanan yang dimask : Cokelat

3. *Cutting board* dan pisau yang digunakan untuk makanan mentah tidak boleh digunakan pada makanan siap.
4. *Cutiing board* dan pisau harus dicuci dan disterilkan sebelum dan sesudah dipakai.

5. Pastikan pisau yang utuh. Pisau rusak harus dibuang dan diganti.
6. Sendok kayu atau spatula disimpan dalam kondisi baik dan diganti jika rusak.
7. Peralatan (mixer, mesin pengiris, saringan, dan peralatan lainnya) terawat untuk mencegah kontaminan fisik seperti mur, baut, fragmen saringan dll.
8. Semua wadah harus ditutupi atau terbalik saat tidak digunakan.
9. Membersihkan permukaan dan peralatan kerja setelah digunakan.
10. Pembersihan dan disinfeksi jadwal harus diikuti.
11. Lebih baik menggunakan kain sekali pakai yang dibuang pada akhir setiap hari. Dan kain katun yang digunakan, dicuci pada akhir setiap *shift*/hari kerja.
12. Perhatikan peraturan kebersihan pribadi untuk mencuci tangan dan *dress code* sesuai dengan SOP Kebersihan Pribadi.
13. Tempat sampah harus bersih dan disterilkan secara teratur.
14. Tempat sampah harus ditutup dengan kantong plastik dan ditutup sepanjang waktu.
15. Sampah kering dan basah harus dipisahkan.
16. Sampah harus dibuang sebelum tempat sampah penuh.

### **SOP 17 Kebersihan Makanan Dan Tim Tanggung Jawab**

Tujuan: untuk memastikan pelaksanaan SOP dan pemantauan pelaksanaan SOP.

Prosedur:

1. Pemimpin tim kebersihan makanan yang ditunjuk oleh manajemen.
2. Anggota tim termasuk (namun tidak terbatas pada) Executive Chef, Chef De Cuisine, F&B Direktur, F&B Manager, dan supervisor gudang.

3. Tim kebersihan makanan harus memiliki pertemuan rutin untuk membahas pelaksanaan SOP dan isu-isu terkait.
4. Jadwal audit internal dilaksanakan setiap bulan oleh pemimpin tim.
5. Tindakan korektif harus dilakukan pada temuan audit internal, diverifikasi oleh anggota tim.
6. Anggota tim menunjukkan dan pemahaman dan pengetahuan tentang SOP dan kepatuhan.

### **4.3 Hasil Penelitian**

Pada tahap observasi yang penulis lakukan di kitchen departemen, penulis melihat bahwa lemari pendingin (*chiller*) yang dipakai sebagai tempat penyimpanan bahan makanan masih kurang bersih. Dan pada kitchen itu sendiri sudah bersih, peralatan kitchen disimpan dan disusun dengan rapi.

Pada tahap wawancara penulis memberikan pertanyaan sebanyak 8 pertanyaan dan ditanyakan kepada 3 sampel yaitu, *executive sous chef (narasumber 1)*, *chef de partie (narasumber 2)*, dan *staff kitchen (narasumber 3)*.

1. Pertanyaan pertama yang penulis tanyakan yaitu, menurut anda apakah pengertian HACCP?

Jawaban:

Narasumber 1: Bahwa HACCP atau *hazard analysis critical control point* itu bertujuan untuk mencegah bahaya kontaminasi bahan kimia dan bakteri. Haccp itu sendiri dimulai pada saat makanan diterima dari supplier hingga ke penyajian harus dijaga kebersihannya. *Personal hygiene* merupakan aspek yang penting dalam haccp itu sendiri karena kita harus bersih minimal dari diri kita sendiri dulu.

Narasumber 2: Bahwa HACCP adalah sistem pencegahan bahaya yang dapat menyebabkan keracunan makanan baik dari kontaminasi bahaya kimia maupun fisik. Pencegahannya dimulai pada saat tahap hingga disajikan ke tamu. Di hotel ini *personal hygiene* sangat diperhatikan karena itu juga merupakan cara HACCP.

Narasumber 3: HACCP adalah sistem yang dipakai dalam hotel ini untuk mencegah bahaya makanan terkena bakteri. *Personal hygiene* adalah salah satu haccp yang diterapkan di hotel kami.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari jawaban 3 narasumber bahwa HACCP atau *Hazard Analysis Critical Control Point* adalah suatu sistem pencegahan makanan dari bahaya kimia, fisik, dan bakteri. *Personal hygiene* merupakan pencegahan yang awal dan utama yang harus diperhatikan.

2. Pertanyaan kedua yang penulis tanyakan yaitu, menurut anda apakah pengertian dari FSMS?

Narasumber 1: FSMS yaitu sistem manajemen makanan yang mengatur bagaimana makanan terhindar dari suatu bakteri, suatu kontaminasi mungkin dengan orang itu sendiri atau lingkungannya. FSMS tidak hanya dalam penyajian saja tetapi dimulai dari penerimaan, persiapan, hingga penyajian.

Narasumber 2: FSMS adalah sistem manajemen makanan untuk mencegah bahaya terhadap makanan. Dalam FSMS mengatur segala sistem untuk tingkat pencegahan makanan terkontaminasi dari suatu bakteri. FSMS dimulai dari personal hygiene sampai ke lingkungan tempat makanan itu diolah.

Narasumber 3: FSMS adalah sistem pencegahan makanan agar makanan sehat. Banyak peraturan FSMS yang bertujuan untuk menghindari makanan terkena bakteri dan bahaya lainnya.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari 3 narasumber bahwa, FSMS adalah suatu sistem manajemen makanan yang mengatur dalam pencegahan bahaya terhadap makanan. FSMS mengatur segala sistem untuk tingkat pencegahan yang dimulai dari tahap penerimaan barang hingga ke penyajian makanan itu sendiri.

3. Pertanyaan ketiga yang penulis tanyakan yaitu, bagaimanakah teknik penyimpanan sayuran hijau yang baik?

Narasumber 1: Ada beberapa teknik salah satunya dengan membungkus sayuran dengan plastik rep. Dulu cara klasik, sayuran dibungkus menggunakan koran tetapi sekarang tidak bisa lagi karena berkaitan dengan HACCP. Cara lain yaitu menggunakan sistem FIFO atau menggunakan barang yang disimpan pertama.

Narasumber 2: Sayuran disimpan dalam *chiller* dan pada suhu tertentu agar tidak cepat rusak. Sayuran dibungkus dengan plastik rep. Memisah makanan yang berbau dan tidak berbau.

Narasumber 3: Sayuran disimpan di *chiller* dan menggunakan plastik rep untuk membungkusnya.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari 3 narasumber bahwa, ada beberapa teknik penyimpanan sayuran hijau yang baik salah satunya adalah dengan menyimpan sayuran ke dalam *chiller*, kemudian sayuran dibungkus dengan plastik rep, dan memisahkan makanan yang berbau dan tidak berbau.

4. Pertanyaan keempat yang penulis tanyakan yaitu, apa perbedaan warna sayuran apabila menggunakan FSMS dengan tidak menggunakan FSMS?

Narasumber 1: Yang pasti sayuran lebih hijau apabila kita menggunakan FSMS, untuk bayam warnanya agak redup karena memang yang berkualitas baik warnanya agak redup. Dan untuk selada dan kangkung warnanya benar-benar hijau. Apabila tidak menggunakan FSMS warnanya kurang hijau dan terlihat kurang segar.

Narasumber 2: Apabila menggunakan FSMS warna sayuran lebih hijau dan keliatan segar karena disimpan dan dikontrol dengan baik untuk menjadikan sayuran lebih hijau dan segar. Berbeda dengan tidak menggunakan FSMS, sayuran berwarna agak redup dan keliatan tidak segar.

Narasumber 3: Pasti yang menggunakan FSMS warna sayurannya lebih hijau dan segar dan, berbanding terbalik dengan yang tidak menggunakan.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari 3 narasumber bahwa, warna sayuran akan berbeda apabila menggunakan FSMS dan tidak menggunakan FSMS. Warna

pada sayuran yang menggunakan FSMS terlihat lebih hijau dan segar sedangkan yang tidak menggunakan berbanding terbalik.

5. Pertanyaan kelima yang penulis tanyakan yaitu, bagaimana tekstur sayuran apabila menggunakan FSMS dengan tidak menggunakan FSMS?

Narasumber 1: Kalau tekstur pasti lebih bagus untuk yang menggunakan FSMS, walaupun kita tidak bisa menyentuh langsung atau dalam artian kasat mata kita sudah dapat mengetahui teksturnya lebih bagus jika menggunakan FSMS. Dan berbanding terbalik jika tidak menggunakan FSMS.

Narasumber 2: Jika menggunakan FSMS tekstur pada sayuran terlihat lebih segar berbeda dengan tidak menggunakan FSMS, teksturnya akan terlihat kurang segar.

Narasumber 3: Tekstur lebih bagus menggunakan FSMS dibanding tidak menggunakan FSMS.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari 3 narasumber bahwa, jika menggunakan FSMS tekstur sayuran akan keliatan lebih bagus dan segar dibandingkan dengan tidak menggunakan FSMS.

6. Pertanyaan keenam yang penulis tanyakan yaitu, menurut anda bagaimanakah tekstur yang baik terhadap bayam, kangkung, dan selada?

Narasumber 1: Bayam mempunyai tekstur yang tidak terlalu hijau, agak redup itu menandakan bahwa bayam tersebut segar. Dan untuk selada dan kangkung warnanya sudah pasti harus benar-benar hijau.

Narasumber 2: Bayam tidak harus berwarna hijau tetapi yang baik warnanya agak redup. Berbeda dengan selada dan kangkung warnanya harus benar-benar hijau. Dan ketiga sayuran teksturnya tidak layu.

Narasumber 3: Teksturnya tidak layu menandakan sayuran tersebut segar.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari 3 narasumber bahwa, tekstur untuk ketiga sayuran yang baik adalah tidak layu. Selanjutnya untuk warna pada bayam agak redup sedangkan selada dan kangkung warnanya harus hijau.

7. Pertanyaan ketujuh yang penulis tanyakan yaitu, apakah terdapat pengaruh kualitas sayuran berdaun hijau terhadap penerapan *food safety management system* di Novotel makassar grand Shayla city centre?

Narasumber 1: Iya pengaruhnya pasti besar yah, dari segi warna sayuran akan terlihat berwarna hijau, dan dari sisi tekstur sayuran akan keliatan lebih segar dan tidak layu. FSMS memang sistem yang menjamin kualitas dari makanan jadi, sudah pasti apabila kita menggunakan FSMS maka akan berpengaruh terhadap kualitas sayuran hijau kita.

Narasumber 2: Iya sangat berpengaruh baik dari segi warna maupun tekstur. Karena jika kita menerapkan FSMS manfaatnya sangat banyak terutama dari segi kualitas makanan tersebut.

Narasumber 3: Iya terdapat pengaruh karena penerapan FSMS mempunyai tujuan untuk meningkatkan kualitas dari makanan.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari 3 narasumber bahwa, penerapan FSMS mempunyai pengaruh yang besar terhadap kualitas sayuran hijau, baik dari segi warna maupun tekstur dari sayuran hijau tersebut. FSMS memang sistem yang menjamin dan meningkatkan kualitas makanan. Jadi, jika kita menerapkan FSMS pasti akan berpengaruh terhadap kualitas sayuran berdaun hijau.

8. Pertanyaan kedelapan yang penulis tanyakan yaitu, bagaimana *food safety management system* dapat mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau di Novotel makassar grand Shayla city centre?

Narasumber 1: Jadi pada FSMS terdapat sekumpulan prosedur yang konsisten dan tersusun dengan baik yang bertujuan mengontrol dan meningkatkan kualitas dari makanan. Dalam FSMS terdapat prosedur yang mengatur dimulai dari penerimaan hingga ke penyajian makanan.



Narasumber 2: Dengan prosedur yang terdapat dalam FSMS itu yang akan mengontrol kualitas sayuran hijau tersebut. Salah satu contoh prosedur yaitu tentang penggunaan *cutting board*, dalam FSMS mengatur bahwa *cutting board* berwarna hijau khusus untuk mengolah sayuran dan buah.

Narasumber 3: Dengan standar yang terdapat dalam FSMS akan mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau.

Kesimpulan yang penulis dapatkan dari 3 narasumber yaitu, dengan prosedur yang konsisten dan standar yang baik pada FSMS itulah, yang akan mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau tersebut. Prosedur yang diatur dimulai dari penerimaan hingga ke penyajian makanan. Salah satu contoh prosedur yaitu, penggunaan *cutting board* untuk sayuran dan buah harus berwarna hijau.

Hasil Pembahasan:

1. Food safety management system mempunyai pengaruh yang besar terhadap kualitas sayuran berdaun hijau. Pengaruh itu dapat dilihat dari segi warna dan tekstur sayuran hijau khususnya sayuran bayam, selada, dan kangkung.
2. Food safety management system merupakan sistem manajemen kualitas bukan standar produk, karena tidak menyatakan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi oleh produk (barang dan/ atau jasa).
3. Banyak standar operasional prosedur yang mengatur tentang bagaimana cara menjaga atau meningkatkan kualitas sayuran berdaun hijau. Salah satunya yang terdapat dalam SOP HACCP kitchen department di Novotel makassar grand Shayla city centre.
4. Food safety management system berguna untuk mengontrol sayuran berdaun hijau. Cara untuk mengontrolnya harus dengan prosedur yang konsisten dan standar yang baik. Prosedur yang diatur dimulai dari penerimaan hingga ke penyajian makanan.

5. Pada tahap penerimaan, sayuran akan diperiksa terlebih dahulu apabila tidak baik atau fresh maka akan ditolak. Lalu setelah sayuran diperiksa maka melewati 3 tahap yaitu tahap pencucian awal, selanjutnya diberikan chemical yang berkaitan dengan food grab yang tidak membuat sayuran rusak tetapi, untuk menghilangkan bakteri. Selanjutnya tahap pembilasan akhir sebelum dimasukkan ke dalam chiller dan prosesnya tidak lebih dari 5 menit.
6. Pada tahap penyimpanan, sayuran akan disimpan dalam chiller yang bersuhu 10C-15C dan dibungkus dengan plastik rep. Selanjutnya memisahkan sayuran yang berbau dan tidak berbau.
7. Pada tahap pengolahan, sayuran akan diolah pada cutting board yang berwarna hijau sesuai standar operasional prosedur yang terdapat dalam hotel.
8. Pada tahap penyajian, sayuran yang sudah dimasak akan langsung dihidangkan kepada tamu. Apabila dalam buffet maka harus menggunakan sterno untuk membuat sayuran tetap panas dan segar.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penerapan FSMS yang dilakukan oleh Kitchen Department Novotel Makassar Grand Shayla City Centre mempunyai pengaruh yang besar terhadap kualitas sayuran berdaun hijau, khususnya pada warna dan tekstur dari sayuran bayam, kangkung, dan selada.
2. Banyak cara yang dilakukan oleh Kitchen Department untuk mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau salah satunya dengan prosedur yang konsisten dan standar yang baik. Prosedur yang diatur dimulai dari penerimaan hingga ke penyajian makanan. Salah satu contoh prosedur yaitu, penggunaan *cutting board* untuk sayuran dan buah harus berwarna hijau dengan penerapan FSMS dengan baik.
3. Kebersihan Individu merupakan hal yang penting dan sangat diperhatikan oleh Kitchen Department.
4. Lingkungan tempat bahan makanan itu disimpan juga harus dijaga untuk mengontrol dan meningkatkan kualitas sayuran hijau agar tidak terkontaminasi oleh bakteri.
5. Mulai dari penyimpanan, persiapan, sampai penyajian ke tamu harus benar-benar dijaga dan diperhatikan.

## 5.2 Saran

Sejalan dengan hasil penelitian serta kesimpulan yang diutarakan, maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Staff Kitchen Department di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi dalam menjaga kualitas sayuran berdaun hijau dengan penerapan FSMS yang baik.
2. Bagi kampus atau sekolah pariwisata agar FSMS menjadi mata kuliah atau mata pelajaran karena sangat penting untuk kita mengetahui apa itu FSMS.
3. Bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian tentang FSMS, agar menambah beberapa variabel selain sayuran berdaun hijau pada aspek warna dan tekstur, sehingga untuk penelitian selanjutnya lebih akurat dalam melakukan pengukuran terhadap FSMS.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, (2016), "Statistik Wisatawan Mancanegara" (online). Tersedia: [www.kemenpar.go.id](http://www.kemenpar.go.id).
- [2] Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan, "Sulawesi Selatan Dalam Angka" (online). Tersedia: [sulsel.bps.go.id](http://sulsel.bps.go.id).
- [3] Tim Penulis PS, (2008), "Agribisnis Tanaman Sayur": Jakarta, Penebar Swadaya.
- [4] Fandy Tjiptono, (2012), "Service Management Mewujudkan Layanan Prima": Yogyakarta, Andi.
- [5] Gaspersz Vincent, (2003), "ISO 9001: 2000 And Continual Quality Improvement": Jakarta, Gramedia Pustaka Utama.
- [6] Hendarman, (2011), Penelitian Dalam Mewujudkan Paradikma "Police and Planning Based Research" (online). Tersedia: <http://staff.uny.ac.id>
- [7] Nurmasari dan Adriyan, (2014), "Manajemen Jasa Boga": Yogyakarta, Graha Ilmu.
- [8] Sunarjono Hendro, (2013), "Bertanam 36 Jenis Sayur": Jakarta, Penebar Swadaya.
- [9] Bartono dan Ruffino, (2005), "Food Product Management Di Hotel Dan Restoran": Yogyakarta, Andi.
- [10] Badan Standardisasi Nasional, (2002), "Panduan Penyusunan Rencana HACCP": Pedoman 1004 BSN, Jakarta.
- [11] Thaheer, Hermawan, (2005), "Sistem Manajemen HACCP": Jakarta, PT Bumi Aksara.
- [12] Chindarwani, (2007), "Kajian Sistem Manajemen Keamanan Pangan Berbasis ISO 22000 Di PT Nestle Indonesia, Kejayaan Factory": Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- [13] Iwan Hermawan Dan Suryana H Achmad, (2014), "Tinjauan Tentang Pemakaian *Cutting Board* Berdasarkan FSMS Yang Berlaku Di Aston Braga Hotel &

Residence Bandung”: Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan,  
Telkom University.

- [14] Dionisia Devi Herfangsyah Dan Danica Wahyudi Handoko, (2015), “Harapan Dan Persepsi Konsumen Pada Penerapan Keamanan Pangan Di Restoran Jamoo Hotel Shangri -La Surabaya”: Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra.
- [15] Sujarweni V. Wiratna, (2014), “Metodologi Penelitian”: Yogyakarta, Pustakabarupress.
- [16] Sugiono, (2015), “Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D”: Bandung, Alfabeta.

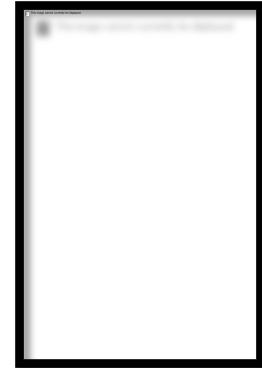
# LAMPIRAN

Lampiran 1: Daftar Riwayat Hidup

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

**1. Data Pribadi**

Nama Lengkap : Muhammad Fadhil Fauzan  
Tempat & Tanggal Lahir : Ujung Pandang, 03 Januari  
1995  
Alamat Rumah : Jl. Veteran Selatan No.292 I  
Telp : -  
Hp : 085255881514  
Email : [muhfadhilfauzan030195@gmail.com](mailto:muhfadhilfauzan030195@gmail.com)  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Agama : Islam



**2. Riwayat Pendidikan**

SDN Minasa Upa Blok L Makassar	2001-2007
SMP Negeri 6 Makassar	2007-2008
Mts Muallimin Muhammadiyah Yogyakarta	2008-2010
SMA Negeri 8 Makassar	2010-2013

**3. Pendidikan Non Formal**

Training di The Phoenix Hotel Yogyakarta	Maret – Juli 2015
Training di Hotel Tentrem Yogyakarta	September 2015-Februari2016
Training di Gahara Hotel Makassar	Mei-Juni 2016

Makassar, Juli 2016

Muhammad Fadhil Fauzan



Lampiran 2 : Pedoman Wawancara

Judul Penelitian:

Pengaruh Kualitas Sayuran Berdaun Hijau Terhadap Penerapan Food Safety Management System Di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre

Informan:

Identitas Informan (ditanyakan secara lisan oleh pewawancara)

Nama :

Jabatan :

Jenis Kelamin :

Umur :

Pertanyaan (ditanyakan secara lisan oleh pewawancara)

1. Menurut anda apakah pengertian dari HACCP?
2. Menurut anda apakah pengertian FSMS?
3. Bagaimana teknik penyimpanan sayuran hijau yang baik?
4. Apa perbedaan warna sayuran apabila menggunakan FSMS dengan tidak menggunakan FSMS ?
5. Bagaimana tekstur sayuran apabila menggunakan FSMS dengan tidak menggunakan FSMS ?
6. Menurut anda bagaimanakah tekstur yang baik terhadap bayam, kangkung, dan selada?
7. Apakah terdapat pengaruh kualitas sayuran berdaun hijau terhadap penerapan Food Safety Management System di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre?

8. Bagaimana Food Safety Management System dapat mengontrol kualitas sayuran berdaun hijau di Novotel Makassar Grand Shayla City Centre?

Lampiran 3 : HACCP SOP

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-01
<b>SOP 01-Supplier Control</b>		
Subject: <b>Supplier Control</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ensuring that all food supply in our Hotel are properly controlled by our selected suppliers.

**PROCEDURE:**

1. All Potential Hazardous Food [PHF] supplier should be documented by Purchasing department and inform to Receiving Office
2. Potential Hazardous Food [PHF] supplier shall be audited regularly. New supplier is audited before become our approved supplier
3. Suppliers must agree to "Minimum Requirements for All Deliveries of Supplies".
4. Purchasing send the minimum requirement letter and questionnaires to all our suppliers or new suppliers
5. Get their Certification from Local Government and HACCP Certification if any.
6. Collect all information's, Certificates, CoA (Certificate of Analysis) of product from our suppliers and files them properly. CoA from supplier is up date regularly.
7. Ensure that we select suppliers who are the most in Hygiene and/or HACCP Compliances.

**MONITORING:**

1. Supplier performance monitor biyearly based on supplier audit and delivery performance.

**RECORD:**

1. Letter of Minimum Requirements and Questionnaires – FR 01
2. Supplier Visit Checklist – FR 02
3. Potential Hazardous Food Approved Supplier List – FR 03

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>	Index N°:  FB-HACCP-02
---------	--	------------------------------

	Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	
SOP 02-Receiving & Deliveries		
Subject: <b>Receiving &amp; Deliveries</b>		

**PURPOSE:**

To ensure that all food is received fresh and safe when it enters the food service operation and to transfer food to proper storage as quickly as possible.

**PROCEDURE:**

1. Schedule deliveries to arrive at designated times during operational hours (9–11 am for fresh product and 1–3 pm for dry product)
2. Organize freezer and refrigeration space, loading docks and store rooms before deliveries.
3. Gather product specification lists and purchase orders, temperature logs, calibrated thermometers, pens, flashlights, and clean loading cards before deliveries
4. Compare delivery invoice against products ordered and products delivered.
5. Keep receiving area clean and well lighted.
6. Do not touch ready-to-eat foods with bare hands.
7. Check internal food temperature and truck temperature, prior to unloading
8. Foods will be marked with the date of arrival or the “use by” date and mark accordingly upon receipt
9. Unload food unto hotel’s container, remove outer carton during receiving.
10. Transfer foods to their appropriate locations as quickly as possible with maximum 30 minutes in Receiving Area.

**MONITORING:**

1. Inspect the delivery truck when it arrives to ensure that it is clean, free of putrid odors, and organized to prevent cross contamination. Be sure refrigerated foods are delivered on a refrigerated truck.
2. Confirm vendor name, day and time of delivery before accepting delivery.
3. Check frozen foods to ensure that they are all frozen solid and show no signs of thawing and refreezing, such as the presence of large ice crystals or liquids on the bottom of cartons.
4. Check the temperature of refrigerated foods.
  - a. For fresh meat, fish, and poultry products, insert a clean and sanitized thermometer into the center of the product to ensure a temperature is standard (refer to SOP 03)
  - b. For packaged products, insert a food thermometer between two packages being careful not to puncture the wrapper. If the temperature exceeds 5 °C, it may be necessary to take the internal temperature before accepting the product.
  - c. Frozen food temperature checked by infrared thermometer before product unloading.
5. Check dates of milk, eggs, and other perishable goods to ensure safety and quality.
6. Check the integrity of food packaging.
7. Check the cleanliness of crates and other shipping containers before accepting products.
8. Rejection Food based on truck inspection, integrity of packaging, food quality and temperature.

**RECORD:**

1. Delivery Control Form – FR 04



Issued:	<b>ACCOR MIS</b> <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b> Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°: FB-HACCP-01
<b>SOP 03-Product Quality at Receiving</b>		
Subject: <b>Product Quality at Receiving</b>		

**PURPOSE:**

To ensure that all food received are in quality that our Hotel is looking for in order to preserve the healthiness of our customer and our food quality standard.

**PROCEDURE:**

1. Recognize the Food quality requested by our Hotel
2. Follow the Requirement of this quality chart
3. Ensure all Purchases are on line with the quality chart
4. Ensuring upon receiving that all supply follow this quality chart
5. Return non conformity product to the supplier at the loading dock-does not admit any defect product.
6. In case of doubt, ask qualify supervisor to help you.
7. Use proper Thermometer to check food Temperature
8. Give attention to the delivery and take care straight away of the sensitive item who can give foodborne illness.
9. Store straight away the food product after received refer to food temperature standard

**Vegetables:**

Fresh from farm.

Roots Vegetables requirement:

1. Should be clean and free from excess soil.
2. Should be firm round and free from pests and disease.

Other Vegetables:

1. Fresh
2. Leaves bright and crisp
3. Heads of sprouts and cauliflower should be firm and not open
4. Blanched stems should be free from dirt and firm to touch, not limp.
5. Peas and beans should be crisp, not too large and not excessively full; beans should not be old or stringy.

Delivery must be done by Refrigerated Truck and with inside temperature of 5°C, Acceptable at 8°C.

**Fresh Fish:**

1. Appearance should be Fresh – Eyes Round – Scale well attached to the skin – Gills need to be red and free from liquid
2. No Bad Odor.
3. Firm texture
4. Size and weight must respect to order as much as possible
5. Origin of fish if imported must be attached to the packaging

6. If any defect, the fish will be rejected
7. Packaging: Delivery shall be in proper plastic container and under ice to prevent temperature abuse.
  - Delivery must be done by Refrigerated Truck and with inside temperature of max. 5°C.
  - The fish must be covered with ice crush, Inside Product temperature must be between 0°C to 5°C.

**Frozen Fish:**

1. Label must be on each packaging product – included the Origin of the process
2. No partial defrost
3. Packaging must be free of damages and respecting the original ones
4. The shelf life must be at minimum of 6 months
5. The product temperature must be at -18°C – acceptable level -12°C

The delivery must be in freezer Truck with a temperature -18°C with acceptable level -15°C

**Fresh Seafood:**

1. Appearance should be fresh
2. The product should not be sticky on hand
3. Label must be on each packaging product – included the Origin of the pieces
4. No bad odor
5. No liquid produced by the items
6. Shellfish must be close and clean
7. Packaging must be free of damages
8. Packaging: Deliver under ice, fish should be store between 1°C and 2°C on clean and immaculate styrofoam box

The delivery must be in Refrigerated Truck under 5°C

**Fresh Meat:**

1. Appearance should be fresh
2. No bad odor
3. Firm texture
4. For beef the color must be a good dark red
5. Packaging: must free of damage and without direct air contact
6. Origin of meat if imported must be attached to the packaging
7. If any defect, the meat will be rejected
8. Size and weight must respect to order as much as possible

The delivery must be in Refrigerated Truck under 5°C. Inside Product temperature must be between 2°C and 4°C (5°C –is acceptable)

**Frozen Meat:**

1. Label must be on each packaging product – included the Origin of the pieces
2. No partial defrost
3. Packaging must be free of damages and respecting the original one
4. The shelf life must be at minimum of 6 months
5. The product temperature must be at -18°C –acceptable level -15°C (-12°C)

The delivery must be in freezer truck with a temperature of -18°C –acceptable level -15°C

**Frozen Products:**

1. Label must be on each packaging product – included the Origin of the pieces
2. No partial defrost
3. Packaging must be free of damages and respecting the original one
4. The shelf life must be at minimum of 6 months
5. The product temperature must be at -18°C –acceptable level -12°C

The delivery must be in freezer truck with a temperature of -18°C –acceptable level -15°C

**Please take note of the following issues:**

1. In case of urgent request, supplier could deliver product using motor cycle, however product temperature should not exceed 5°C and product covered properly to prevent any potential cross contamination.
2. All label of each product will be collected to fulfill our HACCP program and for the traceability of each of those products, related information should be documented in Delivery Control Form
3. Each time of delivery, the temperature and orderliness of the truck will be recorded and keeping in Food Hygiene files for at least 1 (one) year.

**Record:**

No Record

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-04
<b>SOP 04-Transporting of Food</b>		
<b>Subject: Transporting of Food</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ensuring that food temperatures are maintained during transportation and contamination is prevented

**PROCEDURE:**

1. Transporting food is including transportation from kitchen to function room, restaurant, outside hotel area, and remote site.
2. Keep frozen food frozen during transportation
3. Maintain the temperature of refrigerated, potentially hazardous food at 5°C or below
4. Hot cooked foods that are transported hot at 63°C or above
5. Use only food carriers for transporting food
6. Prepare the food carrier before use:
  - Ensure that all surfaces of the food carrier are clean and free from pest infestation
  - Wash, rinse, and sanitize the interior surfaces
  - Ensure that the food carrier is designed to maintain cold food temperature at 5°C and hot food temperature at 63°C or above
7. Place a calibrated stem thermometer in the warmest part of the carrier if used for transporting cold food, or the coolest part of the carrier if used for transporting hot food. Make sure temperature display installed and working properly.
8. Pre-heat or pre-chill food carrier according to the manufacturer's recommendations
9. Store food in containers suitable for transportation. Containers should be:
  - Rigid and sectioned so that foods do not mix
  - Tightly closed to retain the proper food temperature
  - Nonporous to avoid leakage
  - Easy-to-clean or disposable
  - Approved to hold food
10. Place food containers in food carriers and transport the food in clean trucks, if applicable, to remote sites as quickly as possible (for transportation to remote site or outside hotel area)

**MONITORING:**

1. Check the air temperature of the food carrier to ensure that the temperature suggested by the manufacturer is reached prior to placing food into it.
2. Check the internal temperatures of food using a calibrated thermometer before placing it into the food carrier

**RECORD:**

No Record





Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-05
<b>SOP 05-Controlling Time &amp; Temperature During Preparation</b>		
<b>Subject: Controlling Time &amp; Temperature During Preparation</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by limiting the amount of time that potentially hazardous foods are held in the temperature danger zone during preparation.

**PROCEDURE:**

1. Separate raw foods from ready-to-eat foods by keeping them in separate containers until ready to use and by using separate dispensing utensils.
2. Pre-chill ingredients for cold foods, such as sandwiches, salads, and cut fruits, to 5°C or below before combining with other ingredients.
3. Prepare foods as close to serving times as the menu will allow
4. Prepare food in small batches
5. Limit the time for preparation of any batches of food so that ingredients are not at room temperature for more than 30 minutes before cooking, serving, or being returned to the refrigerator
6. If potentially hazardous foods are not cooked or served immediately after preparation, quickly chill. Refer to the Cooling Potentially Hazardous Foods SOP.

**MONITORING:**

1. Use a clean, sanitized and calibrated probe thermometer, preferably a thermocouple.
2. Take at least two internal temperatures from each pan of food at various stages of preparation.
3. Monitor the amount of time that food is in the temperature danger zone. It should not exceed 4 hours

**RECORD:**

No Record

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-06
<b>SOP 06-Cooking PHF</b>		
Subject: <b>Cooking PHF (Potential Hazardous Food)</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ensuring that all foods are cooked to the appropriate internal temperature.

**PROCEDURE:**

1. Preheat all ovens before placing food in them to ensure food temperatures are achieved rapidly.
2. Ensure all frozen food items are completely thawed before cooking.
3. Achieved Internal Core temperatures should be checked and recorded for at least 3 food types per menu period.
4. If a recipe contains a combination of meat products, cook the product to the highest required temperature.
5. Internal cooking temperature as following:
  - a. 63 °C for 15 seconds
    - Seafood, beef, lamb, and pork
    - Eggs cooked to order that are placed onto a plate and immediately served
  - b. 69 °C for 15 seconds
    - Ground products containing beef, pork, or fish
    - Fish nuggets or sticks
    - Eggs held on a steam table
    - Cubed or Salisbury steaks
  - c. 74 °C for 15 seconds
    - Poultry
    - Stuffed fish, pork, or beef
    - Pasta stuffed with eggs, fish, pork, or beef (such as lasagna or manicotti)
  - d. 56°C for 15 seconds
    - Fresh, frozen, or canned fruits and vegetables that are going to be held on a steam table or in a hot box
  - e. Food cooked in microwave ; 74 C for 15 seconds
  - f. Roast beef: internal temperature 54 C, and external temperature 63 C for 15 seconds

**MONITORING:**

1. Use a clean, sanitized, and calibrated probe thermometer.
2. Avoid inserting the thermometer into pockets of fat or near bones when taking internal cooking temperatures.
3. Take at least two internal temperatures from each batch of food by inserting the thermometer into the thickest part of the product which usually is in the center.

4. Take at least two internal temperatures of each large food item, such as a turkey, to ensure that all parts of the product reach the required cooking temperature.

**RECORD:**

1. Cooking Temperature Control – FR 05

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-07
<b>SOP 07-Holding Hot and Cold PHF</b>		
Subject: <b>Holding Hot and Cold PHF</b>		

**PURPOSE:**

To prevent food borne illness by ensuring that all potentially hazardous foods are held under the proper temperature.

**PROCEDURE:**

**A. For hot foods held for service:**

1. Verify that the air/water temperature of any unit is at 63 °C or above before use.
2. Reheat foods in accordance with the Reheating for Hot Holding SOP.
3. All hot potentially hazardous foods should be 63 °C or above before placing the food out for display or service.
4. Take the internal temperature of food before placing it on a steam table or in a hot holding unit and at least every 2 hours thereafter.
5. Discard food after display for 4 hours regardless the temperature.

**B. For cold foods held for service:**

1. Verify that the air temperature of any unit is at 5 °C or below before use. Or put food on ice to maintain temperature.
2. Chill foods, if applicable, in accordance with the Cooling Potentially Hazardous Foods SOP.
3. All cold potentially hazardous foods should be 5 °C or below before placing the food out for display or service.
4. Take the internal temperature of the food before placing it onto any salad bar, display cooler, or cold serving line and at least every 2 hours thereafter.
5. Discard food after display for 2 hours regardless the temperature.

**C. For cold foods in storage:**

1. Take the internal temperature of the food before placing it into any walk-in cooler or reach-in cold holding unit.
2. Chill food in accordance with the Cooling Potentially Hazardous Foods SOP if the food is not 5 °C or below.
3. Verify that the air temperature of any cold holding unit is at 5 °C or below before use and at least every twice a day.

**MONITORING:**

1. Use a clean, sanitized, and calibrated probe thermometer to measure the temperature of the food.
2. Take temperatures of foods by inserting the thermometer near the surface of the product, at the thickest part, and at other various locations.
3. Take temperatures of holding units by placing a calibrated thermometer in the coolest part of a hot holding unit or warmest part of a cold holding unit.

**RECORD:**

1. Hot & Cold Holding Temperature Control – FR 06

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-08
<b>SOP 08-Reheating PHF</b>		
Subject: <b>Reheating PHF</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ensuring that all foods are reheated to the appropriate internal temperature.

**PROCEDURE:**

1. Reheat the following products to 75 °C for 15 seconds:
  - a. Any food that is cooked, cooled, and reheated for hot holding
  - b. Precooked, processed foods that have been previously cooled
2. Reheat food for hot holding in the following manner if using a microwave oven:
  - a. Heat processed, ready-to-eat foods from a package or can to at least 75 °C for 15 seconds
  - b. Rotate (or stir) and cover foods while heating
  - c. Allow to sit for 2 minutes after reheating
3. Reheat all foods rapidly.
4. Discard if not consumed after 4 hours.
5. Serve reheated food immediately or transfer to an appropriate hot holding unit.

**MONITORING:**

1. Use a clean, sanitized, and calibrated probe thermometer.
2. Take at least two internal temperatures from each pan of food.

**RECORD:**

1. Reheating Temperature Control – FR 07

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-10
<b>SOP 10-Chilling Procedure for Hot Food</b>		
Subject: <b>Chilling Procedure for Hot Food</b>		

**PURPOSE:**

To ensure food is cooled quickly and thoroughly to minimise time that food is held in the Temperature Danger Zone (5°-63°C).

**PROCEDURE:**

Any cooked food Must follow the Chilling system and timing set to ensure that any food will not be developing bacteria and by this measure we need to ensure the bacteria growth in under our control. Chilling method could be use Blast Chiller or Ice water bath.

1. It is not allow to chilling hot food in refrigerator or temperature danger zone.
2. All hot food needs to be dived into shallow container to fastest the process.
3. Place in a bigger container with Ice Cube.
4. Soak regularly to ensure that in the middle will get cold on the same time than the side.
5. Ensure that the temperature from above 63°C going to 21°C in less than 2 Hours.
6. Ensure that the temperature from 21°C is going to under 5°C in less than 2 Hours.
7. Re-assemble all food in the same container, Cover it and place the label on it
8. Place into the chiller.

**MONITOR:**

1. Check food temperature and time during chilling process

**RECORD:**

1. Chilling Hot Food Control – FR 09



Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-11
<b>SOP 11-Personal Hygiene</b>		
Subject: <b>Personal Hygiene</b>		

**PURPOSE:**

To prevent contamination of food by food handler and their habit

**PROCEDURE:**

1. Report to work in good health, clean, and dressed in clean attire.
2. Change apron when it becomes soiled.
3. Wash hands properly, frequently, and at the appropriate times.
4. Keep fingernails trimmed, filed, and maintained so that the edges are cleanable and not rough.
5. Avoid wearing artificial fingernails and fingernail polish.
6. Do not wear any jewelry except for a plain ring such as a wedding band.
7. Treat and bandage wounds and sores immediately. When hands are bandaged, single use gloves must be worn.
8. Use bright color of plaster to cover wounds.
9. Cover a lesion containing pus with a bandage. If the lesion is on a hand or wrist, cover with an impermeable cover such as a finger cot or stall and a single-use glove.
10. Eat, drink, use tobacco, or chew gum only in designated break areas where food or food contact surfaces may not become contaminated.
11. Taste food the correct way:
  - Use a teaspoon to taste the food. Remove the used teaspoon
  - Never reuse a spoon that has already been used for tasting.
12. Wear suitable and effective hair restraints while in the kitchen.
13. Knife and disposable gloves shall not be place in any pocket.

**MONITORING:**

Manager or supervisor should monitor the implementation of this SOP in their respective area.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-13
<b>SOP 13-Staff Potential Contagious Sickness</b>		
<b>Subject: Staff Potential Contagious Sickness</b>		

**PURPOSE:**

To prevent potential contagious sickness, from un-well food handler and prevent cross contamination.

**PROCEDURE:**

1. All food handler employees must go to designate clinic or hospital if there is any potential contagious sickness.
2. In case doctor didn't give authorization to report to work, Human resource department will follow the case.
3. In case employee having potential contagious sickness but are able to work according to the doctor report this employee must wear mask give from clinic or hospital.

**MONITORING:**

1. Manager and supervisor are responsible to keep up to date all necessities document related to employee's health, and report to human resources.
2. Human resources department are in charge to keep the entire updated document in each employee's file.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-14
<b>SOP 14-Employee Uniform Cleanliness</b>		
Subject: <b>Employee Uniform Cleanliness</b>		

**PURPOSE:**

To prevent cross contamination from uniform during working and to maintain employee's health

**PROCEDURE:**

1. Each employee will receive two or three (3) sets of uniforms according to her/his position.
2. The uniform worn by the employee must be clean and properly ironed. Stains, holes, odors or other signs of wear and tear are not acceptable.
3. At the beginning of each shift, she/he will pick up a clean uniform from the Laundry Department if the uniform is dirty or smells bad. If the received uniform is not up to the above mentioned standards, the uniform must be exchanged for a clean one (afternoon shift).
4. At the end of each shift, she/he will return the uniform to the Laundry Department, if the uniform is dirty or smells bad, exchange it for a clean one (morning and night shifts).
5. A regular update of the condition of uniforms is to be given by the Laundry Department to the FBM in order to budget for new purchases.
6. Food handler shall maintain the cleanliness of the working shoes and socks.

**MONITORING:**

1. Department head, manager or supervisor to monitor the implementation of this SOP.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-15
<b>SOP 15-Serving Food</b>		
Subject: <b>Serving Food</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ensuring that all foods are served in a sanitary manner.

**PROCEDURE:**

1. Wash hands before putting on gloves, each time the gloves are changed, when changing tasks, and before serving food with utensils. Refer to the Washing Hands SOP.
2. Avoid touching ready-to-eat food
3. Handle plates by the edge or bottom; cups or glass by the handle or bottom; and utensils by the handles.
4. Store utensils with the handles up or by other means to prevent contamination.
5. Hold potentially hazardous food at the proper temperature. Refer to the Holding Hot and Cold Potentially hazardous Foods SOP.
6. Serve food with clean and sanitized utensils.
7. Store in-use utensils properly.

**MONITORING:**

1. Manager and supervisor will visually observe that food is being served in a manner that prevents contamination during all hours of service.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b> <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b> Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°: FB-HACCP-16
<b>SOP 16-Using Suitable Utensils When Handling Ready to Eat Food</b>		
<b>Subject: Using Suitable Utensils When Handling Ready to Eat Food</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness due to hand-to-food and utensils to food cross-contamination..

**PROCEDURE:**

1. Use proper handwashing procedures to wash hands and exposed arms prior to preparing or handling food or at any time when the hands may have become contaminated.
2. Do not use bare hands to handle ready-to-eat foods at any time unless washing fruits and vegetables.
3. Use suitable utensils when working with ready-to-eat food. Suitable utensils may include:
  - Single-use gloves
  - Deli tissue
  - Foil wrap
  - Tongs, spoons, chopstick, and spatulas
4. Wash hands and change gloves:
  - Before beginning food preparation
  - Before beginning a new task
  - After touching equipment such as refrigerator doors or utensils that have not been cleaned and sanitized
  - After contacting chemicals
  - When interruptions in food preparation occur, such as when answering the telephone or checking in a delivery
  - When handling money
  - Anytime a glove is torn, damaged, or soiled
  - Anytime contamination of a glove might have occurred

**MONITORING:**

1. Manager and Supervisor will visually observe that gloves or suitable utensils are used and changed at the appropriate times during all hours of operation.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b> <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b> Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°: FB-HACCP-19
---------	---	--------------------------

<b>SOP 19-Using and Calibrating Thermometers</b>	
<b>Subject: Using and Calibrating Thermometers</b>	

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ensuring that the appropriate type of thermometer is used to measure internal product temperatures and that thermometers used are correctly calibrated for accuracy.

**PROCEDURE:**

1. Follow the food thermometer manufacturer's instructions for use. Use a food thermometer that measures temperatures from -18 °C to 104 °C and is appropriate for the temperature being taken. For example:
  - a. Temperatures of thin products, such as hamburgers, chicken breasts, pizza, filets, nuggets, hot dogs, and sausage patties, must be taken using a thermostat or thermocouple with a thin probe.
  - b. Bimetallic, dial-faced stem thermometers are accurate only when measuring temperatures of thick foods. They may not be used to measure temperatures of thin foods. A dimple mark located on the stem of the thermometer indicates the maximum food thickness that can be accurately measured.
  - c. Use only oven-safe, bimetallic thermometers when measuring temperatures of food while cooking in an oven.
2. Have food thermometers easily-accessible to foodservice and kitchen employees during all hours of Operation.
3. All food service employees must record food temperature from the kitchen and before Serving to the guest
4. Clean and sanitize food thermometers before each use.
5. Store food thermometers in an area that is clean and where they are not subject to Contamination.
6. Thermometer Calibration
  - a. To use ice-point method:
    - Insert the thermometer probe into a cup of crushed ice.
    - Add enough cold water to remove any air pockets that might remain.
    - Allow the temperature reading to stabilize before reading temperature.
    - Temperature measurement should be + 0°C ± 1. If not, adjust according to manufacturer's instructions.
  - b. To use boiling-point method:
    - Immerse at least the first two inches of the probe into boiling water.
    - Allow the temperature reading to stabilize before reading temperature.
    - Reading should be + 100 °C ± 1. This reading may vary at higher altitudes. If adjustment is required, follow manufacturer's instructions.

**MONITORING:**

1. Foodservice or kitchen employees will check the accuracy of the food thermometers:
  - At regular intervals (at least once per month)
  - If dropped
  - If used to measure extreme temperatures, such as in an oven
  - Whenever accuracy is in question

**RECORD:**

1. Thermometer calibration record – FR 11

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-20
<b>SOP 20-Employee Hygiene Training</b>		
Subject: <b>Employee Hygiene Training</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ignorance and not acting the right way

**PROCEDURE:**

1. It's compulsory to every Food handler to attend a Hygiene & food Safety Training
2. It's the responsibility to Department manager to adapt to the audience the training
3. On regular basis (at least yearly), Hygiene review (SOP) with all food handler
4. Post test is implemented after conducting training with minimum score is 80 from 100.
5. Question will be MCQ (multiple choice question) with total 50 questions.

**MONITORING:**

1. F&B manager, Executive Chef and Training Manager are in charge to conduct Hygiene Training.
2. The Training Given must be recorded.

**RECORD:**

1. Training Attendance-FR 12

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-22
<b>SOP 22-Storing and Using Chemicals</b>		
<b>Subject: Storing and Using Chemicals</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by chemical contamination.

**PROCEDURE:**

1. Designate a location for storing the Material Safety Data Sheets (MSDS) of each chemical in store.
2. Follow manufacturer's directions for specific mixing, storing, and first aid instructions on the chemical containers in the MSDS.
3. Label and date all poisonous or toxic chemicals with the common name of the substance.
4. Store all chemicals in a designated secured area away from food and food contact surfaces using spacing or partitioning, and well ventilated.
5. Limit access to chemicals by use of locks, seals, or key cards.
6. Maintain an inventory of chemicals.
7. Store only chemicals that are necessary to the operation and maintenance of the kitchen.
8. Mix, test, and use sanitizing solutions as recommended by the manufacturer and the State or local health department.
9. Use the appropriate chemical test kit to measure the concentration of sanitizer each time a new batch of sanitizer is mixed.
10. Do not use chemical containers for storing food or water.
11. Label and store first aid supplies in a container that is located away from food or food contact surfaces.
12. Label and store medicines for employee use in a designated area and away from food contact surfaces. Do not store medicines in food storage areas.
13. Store refrigerated medicines in a covered, leak proof container where cannot contaminate food.

**MONITORING:**

1. Visual Check and measured chemical concentration
2. FIFO should be implemented for chemical storage.
3. Chemical inventory



Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-23
SOP 23-Fruits & Vegetables Decontamination		
Subject: <b>Fruits &amp; Vegetables Decontamination</b>		

**PURPOSE:**

To prevent or reduce risk of foodborne illness or injury by contaminated fruits and vegetables.

**PROCEDURE:**

1. Wash hands using the proper procedure.
2. Wash, rinse, sanitize, and air-dry all food-contact surfaces, equipment, and utensils that will be in contact with produce, such as cutting boards, knives, and sinks.
3. Follow manufacturer's instructions for proper use of chemicals.
4. Wash and sanitize all raw fruits and vegetables thoroughly before combining with other ingredients, including:
  - Unpeeled fresh fruit and vegetables that are served whole or cut into pieces.
  - Fruits and vegetables that are peeled and cut to use in cooking or served ready-to-eat.
5. Wash fresh produce vigorously under cold running water and by using chemicals that comply with the regulation. Packaged fruits and vegetables labeled as being previously washed and ready-to-eat are not required to be washed.
6. Scrub the surface of firm fruits or vegetables such as apples or potatoes using a clean and sanitized brush designated for this purpose.
7. Remove any damaged or bruised areas.
8. Label, date, and refrigerate fresh-cut items.
9. Do not serve raw seed sprouts to highly susceptible populations such as preschool-age children.

**MONITORING:**

1. The Manager will visually monitor that fruits and vegetables are being properly washed, labeled, and dated during all hours of operation.
2. Kitchen staffs will check daily the quality of fruits and vegetables in cold storage.

**RECORD:**

1. Fruit and vegetable sanitizer concentration form – FR 14

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-24
---------	---	------------------------------

<b>SOP 24-Customer With Food Allergen</b>	
<b>Subject: Customer With Food Allergen</b>	

**PURPOSE:**

This procedure applies to employees involved in preparing and serving food to Customers with food allergies, for Kitchen side and Service Side.

**PROCEDURE:**

1. Service staff or front office staff to inform Executive Chef when there is any guest inform about their food allergy.
2. Use your receiving procedures.
  - Check all ingredient labels each time a food is purchased.
  - Date each food item when received.
3. Prevent cross-contact during food preparation.
  - Wash hands before preparing foods.
  - Wear single-use gloves.
  - Use a clean apron when preparing allergen-free food.
  - Wash, rinse, and sanitize all cookware before and after each use.
  - Wash, rinse, and sanitize food contact surfaces.
  - Prepare food items that do not contain allergens first.
  - Label and store the allergen-free items separately.
  - Use a clean, sanitized cutting board when preparing food.
  - Use clean potholders and oven mitts for allergen-free foods to prevent cross-contact.
4. Prevent cross-contact during meal service.
  - Set aside food for Customers with food allergies. Avoiding from self-service food areas, such as salad bars, preferred a customize service to the food allergen customer in order to avoid miss handling.
  - Use dedicated serving utensils and gloves for allergen-free foods.
  - Label items on the serving line correctly and clearly so that items containing food allergens are easily recognizable.

**Common allergens:**

- Cereals containing gluten
- Crustaceans, fish, molluscs
- Egg
- Soybeans
- Milk and products thereof
- Ground nuts (Peanut), Tree Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan, Brazil, Pistachio, Macadamia and Queensland nut)
- Celery
- Mustard
- Sesame seeds
- Sulphur Dioxide and sulphites at concentrations >10mg/kg

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-26
<b>SOP 26-Cleaning and Sanitizing Food Contact Surfaces</b>		
<b>Subject: Cleaning and Sanitizing Food Contact Surfaces</b>		

**PURPOSE:**

To prevent foodborne illness by ensuring that all food contact surfaces are properly cleaned and sanitized.

**PROCEDURE:**

1. Follow manufacturer's instructions regarding the use and maintenance of equipment and use of chemicals for cleaning and sanitizing food contact surfaces.
2. Wash, rinse, and sanitize food contact surfaces of sinks, tables, equipment, utensils, thermometers, carts, and equipment:
  - Before each use
  - Between uses when preparing different types of raw animal foods, such as eggs, fish, meat, and poultry
  - Between uses when preparing ready-to-eat foods and raw animal foods, such as eggs, fish, meat, and poultry
  - Any time contamination occurs or is suspected
3. Wash, rinse, and sanitize food contact surfaces of sinks, tables, equipment, utensils, thermometers, carts, and equipment using the following procedure:
  - Wash surface with detergent solution.
  - Rinse surface with clean water.
  - Sanitize surface using a sanitizing solution mixed at a concentration specified on the manufacturer's label.
  - Place wet items in a manner to allow air drying.
4. Towel is not recommended to wipe food contact surfaces. Use only disposable paper tissue.

**MONITORING:**

1. Check concentration of sanitizer regularly and change it when concentration below or above standard.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-31
<b>SOP 31-Date Marking and Labelling</b>		
<b>Subject: Date Marking and Labelling</b>		

**PURPOSE:**

To ensure appropriate rotation of ready-to-eat food to prevent or reduce foodborne illness from *Listeria monocytogenes* contamination during operation hours

**PROCEDURE:**

1. Food should be labeled with product name and date of prepared or opened from original package.
2. The best practice for a date marking system would be to include a label with the product name, the day or date, and time it is prepared or opened. Its how to indicate when the food is prepared or opened include:
  - Labeling food with a calendar date, such as “cut water melon, 5/26/05, 8:00 a.m.,”
  - Using color-coded marks or tags, such as cut cantaloupe, blue dot, 8:00 a.m. means “cut on Monday at 8:00 a.m.”
3. Generally hot food (food served hot) can be stored for 3 days in chiller and cold food for 2 days.
4. Food with preservative (salt, sugar, and other food preservative) can be stored for max 5 days in the chiller.
5. Food in vacuum package can be stored for max 3 days in the chiller.
6. Dry goods after opened can be stored for max one month in ambient temperature.

**MONITORING:**

1. Kitchen and service staff is responsible to check the food in the chiller everyday.
2. Food with exceed shelf life in chiller shall be discarded.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-35
<b>SOP 35-Understanding Food Hygiene &amp; Food Poisoning</b>		
<b>Subject: Understanding Food Hygiene &amp; Food Poisoning</b>		

**PURPOSE:**

To ensure employee awareness on Food Hygiene and Food Poisoning

**PROCEDURE:**

1. Food handlers must take all reasonable steps to protect food from the risk of contamination.
  - Food handlers must know the basic hygiene and Food Safety rules.
  - Food handlers must not put food in any place that endangers the food quality and safety, such as storing cooked food close to or in contact with raw food or stored in danger zone temperature.
  - Food must not be placed in contact with any dirty surface or waste material, nor be stored with cleaning materials.
2. Food which is unfit for human consumption must be kept apart from any other food and identified.
3. Food in a refrigerated cell, kitchen or buffet, the food must not be placed lower than 15 centimeter.
4. All open food must be kept covered or effectively screened from possible sources of contamination when exposed on sale and/or during delivery.
5. Consideration needs to be given to:
  - The type of food displayed, i.e., likeliness of the food to support any bacteria growth
  - The length of time that the food is on display
  - Whether the food is subjected to temperature control whilst on display
  - The likely sources and types of contamination
  - All Food Handler must have glove when handling ready to eat food.
  - All Temperatures should be checked, Chillers / Freezers / Buffets
  - All Food handlers must to have one time a medical check up and two times rectal swab a year .
  - Sample of food should be kept in Freezer at least 5 days after servicing
  - Hygiene and Basic Food safety, including HACCP standard must be apply at all time and without exception.

**MONITORING:**

1. Manager is responsible to ensure staff awareness and understanding of this SOP in his/her area.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b> <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b> Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°: FB-HACCP-38
<b>SOP 38-Food Storage in Refrigerator and Freezer</b>		
Subject: <b>Food Storage in Refrigerator and Freezer</b>		

**PURPOSE:**

To ensure all goods stored in chiller and freezer have minimal exposure to food safety hazards, thus maximising quality and shelf-life of the materials.

**PROCEDURE:**

**A. Refrigerator Storage:**

1. Labels for shelf-life control and FIFO
  - a. Opened Processed food: used as per manufacturers recommended storage guideline after opening.
  - b. All perishable hot and cold food requiring refrigeration – Refer to SOP Date marking and labelling.
2. Store raw meat, poultry, and fish:
  - a. Separately from cooked and ready-to-eat foods.
  - b. Store on bottom shelves to avoid potential of drips / spillage onto foods stored below.
  - c. Whenever possible use dedicated shelves or separate refrigerators.
3. No dirty outer cartons in refrigerators / chiller units.
4. Transferred to food grade containers if in unfit packaging
5. To ensure appropriate air circulation and hygienic storage, the following minimum space is required;
  - a. 15 cm off the floor
  - b. 15 cm from ceiling
  - c. 30 cm from evaporator
  - d. 5 cm from walls
6. Keep doors closed at all times.
7. Do not cool hot food in refrigerator as this could warm up the interior.
8. Foods with an expired Use By / Best before Date must be discarded.
9. Units must be cleaned internally and externally on a weekly basis.

**B. Freezer Storage:**

1. All food stored in food grade wrappings or placed inside food grade container with tight fitting lids to avoid freezer burn or other damage.
2. Practice FIFO.
3. All food should be labelled with clearly identifiable Date Coding:
  - a. Follow manufacturers recommended use by / best before date for received frozen goods.
  - b. Food prepared and cooked within the Hotel is given a 1 month shelf-life and an identity and Use-By date should be applied accordingly.

4. Do not overload the freezer. Ensure appropriate air circulation and hygienic storage, the following minimum space is required;
  - a. 15 cm off the floor
  - b. 15 cm from ceiling
  - c. 30 cm from evaporator
  - d. 5 cm from walls
5. No dirty outer cartons in freezers.
6. Transferred to food grade containers if in unfit packaging.
7. Goods with an expired Use By / Best before Date must be discarded.
8. Frozen food should never be re-frozen after defrosting.
9. Units must be cleaned internally and externally on a monthly basis.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-39
<b>SOP 39-Preventing Cross Contamination</b>		
<b>Subject: Preventing Cross Contamination</b>		

**PURPOSE:**

To prevent cross contamination during food transportation, storage, and preparation

**PROCEDURE:**

- A. Cross Contamination- Segregation & Colour Coding
  1. All raw food and cooked / high risk foods
    - a. Keep separate in storage, preparation and display.
    - b. Have separate food preparation areas or preparation at different times.
    - c. Use separate knives, utensils and chopping boards
  2. Colour coded equipment is to be used and stored separately. E.g. all blue together, all green together, but blue and green separate
    - Raw Poultry: YELLOW
    - Raw Meat: RED
    - Vegetables, Salad & Fruit Products: GREEN
    - Raw Fish/ Seafood: BLUE
    - Bread and dairy product: WHITE
    - Cooked Food ; BROWN
- B. Plastic Chopping/Cutting Boards & Knives:
  1. Cutting boards & knives used for raw food must not be used on Ready-to-Eat foods.
  2. Cutting boards and knives should be washed and sanitized before & after operation and for each task.
  3. Store cutting boards and knives in sanitation liquid or open racks.
  4. The cuts in the surface of cutting boards need to be removed at regular intervals and as needed to keep the surface smooth by Engineering Department.
  5. Ensure knives blades are intact. Damaged knives must be discarded and replaced.
- C. Cross Contamination- Utensils and Equipment
  - Keep food covered.
  - Do not use damaged containers / reuse disposable coverings.
  - Wooden spoons and spatulas- kept in good condition and replaced if damaged. Metal or plastic preferred alternatives.
  - Can openers- well maintained and all can contents should be inspected for swarf after opening.
  - Equipment (mixers, slicing machines, sieves)- well maintained to prevent physical contaminants such as nuts and bolts, sieve fragments etc.
  - No drawing pins, staples, plastic ball point pens should be taken into / left in open food handling areas.
  - All containers should be stored covered or inverted when not in use.
  - Clean and sanitise work surfaces and equipment after use.



- Cleaning and disinfection schedules must be followed.
  - A supply of disinfectant/sanitizer must be available in each working area.
  - Preferable to use disposable cloths which are discarded at the end of every day. Where cotton cloths are used, laundered at the end of each shift / working day.
- D. Cross Contamination- Staff
- Observe the personal hygiene rules for hand washing and dress code as per SOP  
Personal Hygiene
- E. Cross Contamination- Garbage and Waste
- Garbage bin must be clean and sanitized regularly
  - Garbage bin must be hands free operated
  - Garbage bin must be lid with plastic bag
  - Dry and wet garbage must be separated
  - Garbage bin shall close at all time
  - Garbage shall remove before garbage bin full

**MONITORING:**

1. SOP implementation will monitor daily basis by Manager or Supervisor in charge and monthly basis by Food Hygiene team internal audit.

Issued:	<b>ACCOR MIS</b>  <b>POLICIES &amp; PROCEDURES</b>  Hygiene Analysis & Critical Control Points HACCP	Index N°:  FB-HACCP-41
<b>SOP 41-Food Hygiene Team Responsibility</b>		
Subject: <b>Food Hygiene Team Responsibility</b>		

**PURPOSE:**

To ensure implementation of SOP and monitoring the implementation of SOP

**PROCEDURE:**

1. Food Hygiene Team leader is appointed by Management
2. Team members are including (but not limited to ) Executive Chef, Chef de Cuisine, F&B Director, F&B Manager, Executive Housekeeper, Chief Steward, Chief Engineering, HR Manager, Purchasing Manager, and Store Supervisor.
3. Food Hygiene team shall have regular meeting to discuss implementation of SOP and related issues.
4. Food Hygiene team conduct internal audit on SOP implementation. Schedule of internal audit established monthly by Team leader.
5. Corrective action shall be done on internal audit finding, verified by team member.
6. Team members demonstrate and understanding and knowledge of SOP, and its compliance.
7. Engineering must show that preventive maintenance job sheets and logs are being used and compile to schedule.

**RECORD:**

1. Food Hygiene Checklist – FR 20
2. Food Hygiene Minutes Meeting
3. Meeting Attendance