

Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta

Elvita Inggun Yogi Perdani¹⁾ M.Fathurrahman Nurul Hakim²⁾

Universitas Bina Sarana Informatika (UBSI)

e-mail: m.fathurrahman.mfi@bsi.ac.id

ABSTRAK

Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta merupakan salah satu hotel bintang tiga di Yogyakarta. Tidak hanya menjual kamar, salah satu yang dijual lainnya adalah makanan. Dengan begitu, pastinya pihak hotel harus pintar dalam menyimpan bahan makanan agar tidak menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan. Prosedur penyimpanan bahan makanan berperan penting dalam meningkatkan kualitas makanan. Menyimpan bahan makanan dengan baik dan benar mengikuti prosedurnya dapat meminimalisir kerusakan pada bahan makanan yang mempengaruhi kualitas makanan. Prosedur penyimpanan biasanya disebut dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKM) / *Food Safety Management System (FSMS)*. Didalam system FSMS terdapat beberapa system salah satunya yaitu sistem *HACCP* yang digunakan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* merupakan jaminan keamanan pada makanan yang dikembangkan di Amerika Serikat. Kualitas makanan sangat diutamakan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta untuk kepuasan tamu. Ada juga hal-hal yang mempengaruhi kualitas makanan seperti warna makanan, penampilan makanan, rasa makanan, dan tekstur makanan. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* merupakan jaminan keamanan pada makanan yang dikembangkan di Amerika Serikat.

Kata kunci : Prosedur penyimpanan, kualitas makanan, Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*

ABSTRACT

Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta is one of the three-star hotels in Yogyakarta. Not only selling rooms, one of the other things they sell is food. That way, of course, the hotel must be smart in storing food ingredients so that the quality of the food produced does not decrease. Food storage procedures play an important role in improving food quality. Storing foodstuffs properly and correctly following procedures can minimize damage to foodstuffs that affect food quality. The storage procedure is usually referred to as a Food Safety Management System (FSMS). In the FSMS system there are several systems, one of which is the HACCP system used at Hotel Dafam Fortuna Malioboro. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is a food safety assurance developed in the United States. Food quality is highly prioritized at Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta for guest satisfaction. There are also things that affect food quality such as food color, food appearance, food taste, and food texture. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is a food safety assurance developed in the United States.

Keywords : Storage procedure, food quality, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system

1. PENDAHULUAN

Dunia pariwisata Pasca terjadinya Wabah Covid mulai menerapkan protokol kesehatan dengan ketat, seperti hotel dan restoran, serta usaha boga lainnya. Hotel adalah suatu bangunan tempat tinggal bagi masyarakat umum yang dikelola suatu badan usaha atau perusahaan yang didalamnya menyediakan pelayanan jasa, makanan dan minuman dengan syarat berbayar.

Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta adalah salah satu hotel bintang tiga berlokasi di Jl. Dagen 60, Malioboro, Yogyakarta, yang dikelola oleh Dafam Hotels. Hotel ini berada di pusat kota, sehingga sangat strategis untuk menginap karena lokasinya yang dekat dengan berbagai wisata dan pusat perbelanjaan di Yogyakarta. Menariknya, hotel dengan bangunan modern ini memilih bernuansa tradisional tetapi juga mempunyai spot foto yang *instagramable*. Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta memiliki berbagai departemen yang masing-masing memiliki tugas dan tanggungjawab. Satu diantaranya adalah *Food and Beverage Department* yang bertanggungjawab menangani kebutuhan makanan dan minuman.

Pihak hotel harus dapat mengelola dan menyimpan bahan makanan agar tidak menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan. Prosedur penyimpanan bahan makanan yang salah dapat mempengaruhi beberapa factor diantaranya adalah tingkat kesegaran bahan makanan, tekstur, dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta dilakukan dengan menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKM) / *Food Safety Management System (FSMS)* yang menggunakan standard *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*.

Dengan diterapkannya standard sistem *HACCP* ini belum tentu semua *staff* menerapkan prosedur penyimpanan makanan dilakukan dengan baik. Hal ini yang melatar belakangi peneliti untuk menganalisa, mengetahui, serta mengukur sejauh mana penerapan sistem *HACCP* pada Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Hotel

Hotel merupakan sebuah bangunan permanen yang dikelola manajemen secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk tamu, seperti fasilitas pelayanan makanan dan minuman, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian (*laundry*) dan layanan untuk menggunakan fasilitas perabotan serta hiasan-hiasan yang ada didalamnya. (Wulansari & Hakim, 2019)

Menurut Sulastiono (2011) dalam (Widianto & Mayasari, 2018), hotel adalah suatu perusahaan yang menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Sedangkan menurut Peraturan Gubernur No.25 Pasal 1 Tahun 2018 Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar didalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan.

Menurut teori tersebut maka dapat disimpulkan bahwa hotel adalah suatu bangunan tempat tinggal bagi masyarakat umum yang dikelola suatu badan usaha atau perusahaan yang didalamnya menyediakan pelayanan jasa, makanan dan minuman dengan syarat berbayar.

2.2. *Food and Beverage Department*

Menurut Subagjo (2007) dalam (Yulianto & Novitasari, 2016), hotel terdiri dari beberapa departemen yang masing-masing saling menunjang. Salah satu departemen yang ada adalah *food and beverage departement* yang bertanggungjawab menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik yang menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung saja dan membutuhkan makanan dan minuman.

Food and Beverage Departement dibagi menjadi dua bagian yaitu :

A. Food and Beverage Service

Food and beverage service adalah bagian yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu.

B. Food and Beverage Product/ kitchen/ dapur

Food and beverage product/ kitchen/ dapur adalah bagian yang bertugas dan bertanggungjawab atas pengolahan semua bahan makanan yang diolah. Ini merupakan tanggungjawab dari bagian dapur, dimulai dari pengadaan, penyimpanan, pengelolaan, dan penyajian makanan yang diperlukan bagi tamu dan karyawan. Salah satu tanggungjawab bagian dapur adalah dalam melakukan penyimpanan. Untuk menjaga kualitas makanan dengan baik, setiap penyimpanan bahan makanan harus dengan proses yang benar agar tidak mudah rusak yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

2.3. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Hazard Analysis Critical Control Point atau disingkat *HACCP* adalah suatu pendekatan ilmiah yang digunakan untuk mengelola bahaya keamanan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman. *HACCP* merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen. (Prasetyanto, 2018)

Menurut Sugiono (2013) dalam (Widianto & Mayasari, 2018) *HACCP* merupakan peranti atau sarana untuk melakukan penilaian terhadap suatu bahaya kemudian menetapkan sistem pengendalian bahaya tersebut yang memfokuskan pada pencegahan bahaya yang teridentifikasi tersebut, dan bukan mengandalkan sebagian besar pada pengujian produk akhir. Sistem *HACCP* terdiri atas 7 prinsip sebagai berikut, anatara lain :

1. Pelaksanaan analisis bahaya.
2. Penentuan titik kendali kritis.

3. Penetapan batas kritis.
4. Penetapan sistem pemantauan terhadap titik kendali kritis.
5. Penetapan tindakan perbaikan yang dilakukan ketika hasil pemantauan menunjukkan bahwa suatu titik kendali kritis tersebut tidak dalam keadaan terkendali.
6. Penetapan prosedur verifikasi untuk memastikan bahwa sistem *HACCP* berjalan secara efektif.
7. Penetapan dokumentasi mengenai semua prosedur dan rekaman yang sesuai dengan prinsip-prinsip penerapannya.

2.4. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Prosedur penyimpanan bahan makanan berperan penting terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Penyimpanan bahan makanan harus sebisa mungkin meminimalisir kerusakan guna menjaga kualitas makanan yang dihasilkan. Berikut merupakan prosedur penyimpanan bahan makanan, antara lain (Widianto & Mayasari, 2018) :

1 Penerimaan barang dari Purchasing

Purchasing akan mengecek bahan baku makanan yang sudah di pesan dari supplier sesuai dengan standar perusahaan atau tidak, apabila bahan makanan atau barang yang di pesan tidak sesuai dengan yang di pesan atau tidak sesuai dengan standar perusahaan bagian *purchasing* akan mengembalikan atau menolak barang tersebut kepada *supplier*. Barang yang telah diterima lalu dibersihkan terlebih dahulu dan dipisahkan sesuai jenisnya sebelum disimpan.

2 Suhu Penyimpanan

Bahan baku makanan memiliki spesifikasi penyimpanan yang berbeda tergantung jenisnya sesuai tempat penyimpanannya, dan dikelompokkan sebagai berikut:

- a. Bahan baku makanan jenis daging, unggas, ikan, atau *seafood*

Jenis bahan makanan ini termasuk dalam penyimpanan bahan makanan *cold food*, biasa disimpan dalam suhu dibawah 40°F. Penyimpanan bertahan selama 7 hari, dan setiap pergantian *shift staff kitchen* harus mengontrol suhu *temperature* karena apabila suhu melebihi batas minimal

penyimpanan bahan makanan akan terkontaminasi oleh bakteri yang dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan.

- b. Bahan baku sayuran dan buah-buahan
Penyimpanan sayuran dan buah-buahan harus dipisahkan sesuai jenisnya untuk mencegah pembusukan. Bahan baku seperti brokoli, apel, wortel, tomat, kol, dan sejenisnya disimpan sekitar 40-50°F. Bahan kering seperti bawang merah dan bawang putih disimpan dengan suhu 32-39°F. Rata-rata penyimpanan bahan makanan ini adalah 1 minggu.
- c. Bahan makanan jenis telur dan susu
Penyimpanan bahan makanan ini untuk 1 minggu dengan suhu -5°C toleransi maksimal 8°C.
- d. Bahan makanan seperti tepung, biji-bijian, disimpan dalam *dry store* dengan suhu ruangan 25°C.

3 Penyimpanan bahan makanan kering (*Dry Store*)

- a. Harus benar dalam keadaan kering
- b. Harus memiliki penerangan yang cukup
- c. Rak penyimpanan harus mudah dijangkau
- d. Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem *FIFO (First in First Out)*.

2.5. Kualitas Makanan

Menurut Potter dan Hotchkiss (2012) dalam (Adinugraha & Michael H, 2015) *food quality* atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Sedangkan menurut West, Wood dan Harger, Gaman dan Sherrington, serta Jones dalam (Adinugraha & Michael H, 2015) menyatakan bahwa secara garis besar dimensi *food quality* terdiri dari:

1. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

2. Penampilan

Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan

kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

3. Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standard portion size*.

4. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk *dice* atau biasa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong *chiffonade* yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran.

5. Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa, misalnya rasa manis pada sebuah makanan akan lebih terasa saat makanan tersebut masih hangat, sementara rasa asin pada sup akan kurang terasa pada saat sup masih panas.

6. Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

7. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

8. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti *steak* setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan *steak*.

9. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian dengan cara mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, serta dokumentasi yang nantinya data tersebut akan dijadikan sebuah kesimpulan yang berkaitan dengan rumusan masalah yang telah dibuat. (Pratiwi, Rahmawati, & Andiani, 2019) penelitian kualitatif adalah dengan melakukan observasi, wawancara, dan studi dokumentasi (Arischa, 2019)

1. Pengamatan (Observasi)

Menurut (Utama & Mahadewi, 2012) observasi adalah cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Peneliti mendatangi langsung objek penelitian untuk mengamati langsung objek penelitian dan kemudian dapat mengambil data dari observasi di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.

2. Wawancara (Interview)

Wawancara merupakan proses memperoleh penjelasan untuk mengumpulkan informasi dengan menggunakan tanya jawab. Peneliti melakukan wawancara dengan cara datang langsung di objek penelitian dan melakukan wawancara dengan responden untuk mendapatkan hasil data yang valid dan dapat di pertanggung jawabkan. Adapun responden atau orang yang di wawancarai adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1
Daftar Narasumber

N o	Nama	Jabatan	Pertanyaan
1	Luxyana	Executive Chef	Apakah standard sistem HACCP sudah diterapkan

			dengan baik di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta?
2	Imam Hartoyo	Demi Chef	Apa saja yang mempengaruhi kualitas makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta?
3	Tegar Ades Kuntoro	Chef	Bagaimana prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta?

Sumber: Peneliti (2021)

3. Dokumentasi (Documentation)

Menurut Sugiyono dalam (Pratiwi N. I., 2017) dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu, dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental dari seseorang. Menurut Arikunto dalam (Arischa, 2019) menyebutkan dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, jurnal, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda, dan sebagainya. Peneliti menggunakan teknik dokumentasi dengan cara mengumpulkan data-data di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta berupa foto lingkungan hotel bagian *food and beverage product*.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta

Prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta berperan penting dalam meningkatkan kualitas makanan karena di situasi pandemi Covid-19 yang mengakibatkan dikurangnya alat penyimpanan untuk *saving energy*. Hal tersebut mengakibatkan prosedur penyimpanan bahan

makanan harus diterapkan dengan benar, terutama terhadap bahan makanan yang mengandung banyak bakteri dan bahan makanan yang mudah rusak. Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta adalah hotel bintang 3 yang setiap *shift* nya hanya 2 atau 3 orang saja sehingga mengharuskan semua *staff kitchen* untuk saling membantu dalam hal apapun termasuk dalam menyimpan bahan makanan. Berikut merupakan prosedur penyimpanan bahan makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta :

1. Penerimaan barang dari *Purchasing*

Barang yang sudah diterima oleh *purchasing* dari *supplier* akan dibawa menuju kitchen untuk selanjutnya akan dibersihkan terlebih dahulu dan dipisahkan sesuai jenisnya sebelum disimpan. Seorang *cook/staff* harus memastikan barang yang datang akan dikelompokkan sesuai jenisnya agar terkumpul menjadi satu. Hal ini memudahkan saat pengecekan stok barang di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.

2. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan dilakukan setelah proses pengelompokkan. Setelah dikelompokkan, barang dibersihkan/dicuci terlebih dahulu. Bahan makanan yang dicuci harus dikeringkan terlebih dahulu sebelum disimpan agar tidak cepat busuk. Contoh seperti daun bawang yang masih kotor bertanah hendaknya dicuci lalu dikeringkan sebelum disimpan, mengapa harus dicuci terlebih dahulu karena bahan tersebut kotor dan mengandung banyak bakteri yang nantinya akan menyebar ke makanan yang lain. Barang yang sudah dikelompokkan dan dibersihkan langsung disimpan ditempat yang sama, atau jika berganti tempat bisa dikoordinasikan dengan rekan *team*. Seorang *cook/staff* wajib menjaga kebersihan dalam menyimpan bahan makanan agar meminimalisir adanya bakteri dan terkait dengan *hygiene* and sanitasi *kitchen*. Berikut dapat dilihat penyimpanan bahan makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta pada gambar 1.1.



Sumber : Peneliti (2021)

Gambar 1.1

Penyimpanan bahan makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta

2.2 Menerapkan metode *FIFO* dan *LIFO*

FIFO merupakan kependekan dari *First In First Out* dimana barang yang pertama kali masuk (dibeli) adalah barang yang pertama kali keluar (dijual) dan *LIFO* adalah *Last In First Out* yang berarti stok dengan nilai perolehan awal (pertama) masuk akan dijual (digunakan) terlebih dahulu, sehingga stok akhir dinilai dengan nilai perolehan stok yang terakhir masuk (dibeli). Metode ini digunakan dalam menyimpan bahan makanan agar makanan yang masuk dan keluar sesuai dengan kelayakan makanan/ tanggal kedaluwarsa. Umumnya penyimpanan barang akan menggunakan metode *FIFO* karena paling realistis. Metode *LIFO* digunakan pada barang tertentu yang masa rotasi kedaluwarsanya pendek. Contohnya produk roti tawar yang merupakan makanan dengan jangka waktu kedaluwarsa yang pendek, misal suatu hotel memperkirakan persediaan roti tawar yang kurang untuk *breakfast* di hari itu dan mereka harus membeli mendadak di tempat tertentu lalu masa kedaluwarsa roti yang baru saja dibeli ternyata lebih pendek dari roti yang disimpan dihotel, makan yang dikeluarkan terlebih dahulu adalah roti yang baru saja dibeli. Seorang *cook/staff* harus selalu mengecek tanggal kedaluwarsa sebelum menggunakan atau mengeluarkan barang/bahan makanan agar tidak ada barang yang terbuang sia-sia.

2.3 Penyimpanan bahan makanan kering (Dry Store)

Bahan makanan kering harus disimpan dalam keadaan kering dengan penerangan yang cukup dan mudah dijangkau. Hal ini dapat mempermudah dan mempercepat pekerjaan *staff*. Berikut penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta pada gambar 1.2 dan 1.3.



Sumber : Peneliti (2021)

Gambar 1.2
Dry Store Hotel
Dafam Fortuna
Malioboro
Yogyakarta



Sumber : Peneliti (2021)

Gambar 1.3
Dry Store Hotel
Dafam Fortuna
Malioboro
Yogyakarta

2.4 Hal – hal yang mempengaruhi kualitas makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta

Kualitas makanan sangatlah penting untuk kepuasan tamu/konsumen. Apabila makanan yang disajikan memuaskan bagi tamu tentunya menjadi nilai tersendiri untuk hotel. Berikut merupakan beberapa hal yang mempengaruhi kualitas makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta, antara lain:

1. Warna Makanan

Warna makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan. Warna dari bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar hidangan makanan tidak terlihat pucat. Di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta, warna makanan selalu dipertimbangkan agar menarik sehingga konsumen menjadi tertarik untuk menyantap makanan yang disajikan. Berikut contoh warna makanan yang telah dikombinasikan di Hotel Dafam Fortuna

Malioboro Yogyakarta dilihat pada gambar 1.4.



Sumber: Peneliti (2020)

Gambar 1.4
Warna Makanan di Hotel Dafam
Fortuna Malioboro Yogyakarta

2. Penampilan Makanan

Makanan harus terlihat baik saat dihidangkan karena itu merupakan faktor yang penting. Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta sangat memperhatikan kesegaran dan kebersihan makanan yang disajikan karena mempengaruhi penampilan makanan yang baik untuk dinikmati. Makanan yang dihidangkan juga harus inovatif, maka dari itu setiap *chef* dituntut untuk kreatif dan inovatif agar tampilan makanan yang disajikan tidak monoton. Contohnya seperti potongan kondimen, atau pergantian *plate* untuk menyajikan. Berikut dapat dilihat contoh penampilan makanan yang disajikan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta pada gambar 1.5.



Sumber: Peneliti (2021)

Gambar 1.5
Penampilan Makanan di Hotel
Dafam Fortuna Malioboro
Yogyakarta

3. Rasa Makanan

Rasa makanan merupakan hal yang paling utama dalam masakan. Cita rasa makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan. Tujuan memasak makanan adalah menghasilkan cita rasa yang tinggi sehingga memuaskan bagi penikmatnya. Seorang *Cook/staff kitchen* di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta selalu menggunakan rempah khas masing-masing masakan agar cita rasa yang dihasilkan sesuai dengan rasa suatu makanan. Sebuah hotel pastinya memiliki standar resepnya masing-masing agar tercipta cita rasa khas dari hotel itu sendiri, tidak semua *staff* mengikuti standar resep dengan baik karena setiap *chef* mempunyai cita rasa resep nya sendiri.

Berdasarkan pengamatan peneliti, resep nasi goreng antara *CDP* dan *Demi Chef* sudah berbeda. Contohnya penambahan *oister* pada nasi goreng, semua *staff* menggunakan *oister* saat memasak nasi goreng tetapi hanya *Demi Chef* tersebut yang tidak menggunakannya. Hal tersebut tidak dipermasalahkan asalkan cita rasa makanan tersebut tetap ada.

4. Tekstur Makanan

Tekstur makanan mempengaruhi kualitas makanan karena makanan akan dirasakan didalam mulut yang akan memiliki gambaran tekstur renyah, empuk, halus, kenyal, keras, cair ataupun padat. Tekstur makanan tergantung pada jenis makanan itu sendiri dan tergantung pada pengolahannya. *Chef* di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta menitik beratkan pada cara pengolahan yang benar agar tekstur yang didapatkan sesuai dengan yang diharapkan.

2.5 Penerapan Standard sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) merupakan jaminan keamanan pada makanan yang pertama kali dikembangkan di Amerika Serikat dengan sistem pencegahan dan penyimpanan rekaman data yang baik. Konsep ini jika diterapkan dengan tepat dapat mengendalikan titik-titik tertentu yang mungkin dapat menyebabkan

bahaya. Proses analisis bahaya dilakukan dengan cara mengamati satu per satu bahan baku proses dari sejak di lapangan sampai dengan pengolahannya. Pencegahan untuk menjamin keamanan makanan salah satunya pada saat penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu *CCP (Critical Control Point)* tentang *chill storage* atau tempat penyimpanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan yang tidak baik terutama dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan kerusakan pada bahan makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti, penerapan sistem *HACCP* terhadap prosedur penyimpanan bahan makanan di *main kitchen* Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta belum diterapkan dengan baik.

Dikatakan belum diterapkan dengan baik karena pada pengaturan suhu dan tidak adanya penyimpanan rekaman data yang baik di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. Kesalahan yang terjadi di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta adalah kurang menjaganya stabilitas suhu pada penyimpanan seperti *freezer*, *Chiller* dan *dry store*. Suhu sangat mempengaruhi kualitas bahan makanan yang membutuhkan penyimpanan di suhu tertentu, akibatnya bahan makanan akan cepat rusak. Bahan makanan di dalam sebuah hotel merupakan investasi yang sangat besar, karena jika tidak menjaga ketersediaan bahan makanan makan besar kemungkinan hotel tersebut akan mengalami kerugian. Penyimpanan bahan makanan di dalam sebuah hotel adalah salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Penyimpanan bahan makanan di hotel harus sangat diperhatikan karena pada dasarnya bahan makanan memiliki sifat mudah rusak, apalagi jika disimpan di dalam gudang yang tidak bersih, suhu tidak teratur, dan tidak dijaga dengan baik. Terkait rekaman data, Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta belum menerapkan adanya rekaman data bahan makanan yang baik, hal ini terjadi karena belum adanya alat pengecekan suhu pada makanan dan minimnya *staff* untuk melakukan pengecekan. Seorang *cook/staff kitchen* harus memperhatikan prosedur penyimpanan bahan makanan untuk menjaga kualitas makanan, terutama menjaga suhu tempat penyimpanan

agar tidak cepat rusak, serta membuat rekaman data agar bisa mengontrol apakah sudah sesuai standar sistem *HACCP* atau belum.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kualitas makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta sangat diutamakan untuk kepuasan tamu. Cara untuk menjaga kualitas makanan salah satunya adalah pada prosedur penyimpanannya. Bahan makanan harus disimpan dengan baik sesuai dengan prosedurnya agar bahan makanan tidak cepat rusak yang akan mempengaruhi terhadap kualitas makanan yang dihasilkan nantinya.
2. Hal yang dapat mempengaruhi kualitas makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta adalah pada warna makanan, penampilan makanan, rasa makanan, dan tekstur makanan. Seorang *cook/staff kitchen* harus mengerti hal apa saja yang dapat mempengaruhi kualitas makanan, dan harus melakukan prosedur penyimpanan dan pengolahan yang benar agar kualitas makanan yang dihasilkan memuaskan.
3. Penerapan sistem *HACCP* di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta belum dilakukan dengan baik karena beberapa faktor seperti minimnya *staff kitchen* dan peralatan yang digunakan. Sistem *HACCP* adalah sistem yang menjamin keamanan makanan, dengan adanya sistem *HACCP* seharusnya akan mengurangi risiko terjadinya bahaya pada makanan karena pencegahan yang dilakukan dan adanya rekaman data yang tersimpan.

5.2. Saran

Berikut saran dari peneliti untuk Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta pentingnya melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan dengan baik dan menerapkan standar sistem *HACCP* terhadap kualitas makanan :

1. Hendaknya *team kitchen* selalu melakukan prosedur penyimpanan dengan baik untuk mengurangi risiko terjadinya kerusakan pada bahan makanan untuk menjaga kualitas

makanan yang dihasilkan nantinya, serta harus menjaga kebersihan sesuai *hygiene* dan sanitasi karena proses penyimpanan makanan tidak jauh dari kebersihan tempat dan bahan makanan.

2. Seorang *cook/staff kitchen* sebaiknya memahami hal-hal yang mempengaruhi kualitas makanan, terutama terhadap rasa makanan. Dan Harus mengikuti Standart Recepti yang telah di buat sesuai dengan SOP perusahaan
3. Meningkatkan penerapan standar sistem *HACCP* untuk mengurangi risiko kerusakan makanan dengan membentuk team *HACCP* agar pengerjaannya tidak merasa berat tetapi terlaksanakan dengan baik.
4. *Breafing*/koordinasi di adakan sebelum melakukan kegiatan agar tugas yang dikerjakan di hari itu jelas dan tidak terjadi miskomunikasi. Melakukan evaluasi setiap minggu atau setelah ada *event* agar mengetahui perkembangan yang terjadi dan kekurangan/kesalahan apa saja yang terjadi agar dapat memperbaiki pada kegiatan selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, A. T., & Michael H, S. (2015). ANALISIS PENGARUH KUALITAS MAKANAN DAN PERSEPSI HARGA TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN D'COST SURABAYA. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643-655. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen.perhotelan/article/view/3571/3239>
- Arischa, S. (2019). ANALISIS BEBAN KERJA BIDANG PENGELOLAAN SAMPAH DINAS. *JOM FISIP*, 6(1), 1-15. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFISIP/article/view/23021/22286>
- Octandhi, D. Y. (2019). Prosedur Kerja Cook Helper Dalam Penanganan Dan Penyajian Breakfast Pada Androwino Bistro Restaurant Sheraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa. *Repository UM Jember*, 13-28.

<http://repository.unmuhjember.ac.id/6467/>

- Prasetyanto, H. (2018). analisis penerapan HACCP pada pengolahan makanan di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 16(2), 1054-1068. <https://www.neliti.com/id/publications/287570/analisis-penerapan-hazard-analysis-critical-control-point-haccp-pada-pengolahan>
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 1-14. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/22080/13688>
- Pratiwi, N. I. (2017). PENGGUNAAN MEDIA VIDEO CALL. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 1(2), 202-224. <https://journal.undiknas.ac.id/index.php/fisip/article/view/219>
- Utama, I. G., & Mahadewi, N. E. (2012). Metode Penelitian Pariwisata dan Perhotelan. *CV Andi Offset*. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Metode+Penelitian+Pariwisata+dan+Perhotelan&btnG=
- Widianto, T., & Mayasari, C. U. (2018). Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis. *jurnal khasanah*, 9(1), 24-30. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/3607/2363>
- Wulansari, D. M., & Hakim, M. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 10(2), 154-161. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/6681/3662>
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 1-10. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/491/384>