EVALUASI PENERAPAN METODE *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS* (HACCP) PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI *MAINKITCHEN* HOTEL GRAND LULEY MANADO

SKRIPSI

Oleh
CHRISTIANO GERRY MARIO RURING
NIM 20064014

POLITEKNIK NEGERI MANADO

POLITEKNIK NEGERI MANADO-JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN PERHOTELAN
TAHUN 2024

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....xi
DAFTAR TABEL.....xiii
DAFTAR GAMBAR.....xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....xv

BABI PENDAHULUAN..... 1
1.1 Latar Belakang..... 1
1.2 Rumusan Masalah..... 3
1.3 Tujuan Penelitian..... 3
1.4 Manfaat Penelitian..... 4

BAB II KAJIAN PUSTAKA.....5
2.1 Landasan Teori.....5
2.1.1 Pengertian Hotel.....5
2.1.2 Pengertian *Kitchen*..... 5
2.1.3 Definisi *Hazard Analysis Critical Control Points*..... 6
2.1.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem HACCP.....9
2.1.5 Pengertian *Higiene* Pengolahan Makanan..... 10
2.2 Kerangka Berpikir.....11
2.3 Penelitian Terdahulu..... 12

BAB III METODE PENELITIAN.....14
3.1 Jenis Penelitian.....14
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian..... 14
3.3 Jenis dan Sumber Data.....14
3.4 Metode Pengumpulan Data.....15
3.5 Metode Analisis Data..... 16

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....17
4.1 Gambaran Umum Hotel..... 17
4.1.1 Sejarah Singkat Hotel Grand Luley Manado..... 17
4.1.2 Lokasi Hotel Grand Luley Manado.....18
4.1.3 Visi dan Misi Hotel Grand Luley Manado.....19
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan..... 19
4.1.5 Struktur *Kitchen Departement*..... 20
4.2 Hasil Penelitian..... 20
4.2.1 Hasil Wawancara..... 20
4.2.2 Hasil Observasi..... 23
4.3 Analisis.....24
4.4 Pembahasan.....30

BAB V PENUTUP.....35
5.1 Kesimpulan..... 35
5.2 Saran.....35

DAFTAR PUSTAKA..... 39
LAMPIRAN.....40

BABI
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pariwisata merupakan salah satu kontributor utama dalam perekonomian Kota Manado. Sebagai salah satu destinasi wisata yang diminati, Manado senantiasa berupaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan fasilitas akomodasi bagi para wisatawan domestik maupun mancanegara. Salah satu komponen penting dalam industri pariwisata adalah akomodasi perhotelan.

Hotel Grand Luley Manado merupakan salah satu hotel berbintang yang menjadi ikon akomodasi di kota ini. Hotel ini memegang peranan strategis dalam menyediakan tempat menginap yang nyaman serta berbagai fasilitas pendukung seperti restoran dan layanan makanan dan minuman *food and beverage* bagi para tamu.

Keamanan makanan menjadi aspek krusial yang harus diperhatikan oleh setiap hotel, termasuk Hotel Grand Luley Manado. HACCP ini bertujuan untuk menjamin bahwa makanan yang disajikan kepada tamu terbebas dari resiko kontaminasi bahan-bahan berbahaya seperti mikroorganisme patogen, bahan kimia beracun, ataupun benda asing lainnya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Kitchen merupakan salah satu bagian hotel yang memiliki peran penting dalam menyiapkan atau memproduksi makanan yang khususnya disajikan atau dijual pada tamu yang menginap di hotel. *Kitchen* sebagai tempat kegiatan memasak di hotel untuk experimen yang menghasilkan produk yang hygiene dan berkualitas sebagai tolak ukur kualitas hotel untuk memenuhi kepuasaan tamu yang memesan makanan pada saat menginap dihotel.

POLITEKNIK NEGERI MANADO

HACCP merupakan sistem yang dikembangkan pada awal tahun 1960-an oleh perusahaan ruang angkasa nasional (*National Aeronautics and Space Administration atau* NASA) bekerja sama dengan perusahaan Pillsbury dan Angkatan Udara Amerika Serikat. Awalnya, sistem ini dirancang untuk menjamin keamanan makanan bagi para astronot, namun seiring dengan perkembangannya, HACCP kemudian diadopsi oleh industri makanan secara luas, termasuk industri perhotelan dan restoran.

Penerapan metode HACCP di Hotel Grand Luley Manado terhadap makanan di dapur hotel berfokus pada pencegahan bahaya yang berpotensi muncul pada setiap tahapan produksi makanan, baik sebelum, selama, maupun setelah proses pengolahan. Hal ini meliputi identifikasi titik-titik kritis yang harus dikendalikan dengan ketat untuk mencegah terjadinya kontaminasi atau bahaya lainnya. Penerapan HACCP dapat membantu perubahan proses pengolahan makanan agar dilakukan dengan benar oleh setiap koki atau karyawan yang ada di dapur Hotel Grand Luley Manado sehingga mencapai titik aman pada makanan yang akan disajikan kepada tamu.

Untuk kelancaran penerapan metode HACCP di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado masih perlu adanya evaluasi pada staf, peralatan dan pengolahan di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado, karena berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti, didapatkan masih ada beberapa kelalain dalam pengolahan dan penggunaan peralatan seperti pisau untuk sayur digunakan untuk buah dan pisau untuk daging digunakan untuk ikan yang sering kali terjadi dan tidak sesuai dengan metode HACCP yang diterapkan, serta pada metode HACCP perlu adanya *monitoring* dari *supervisor kitchen* untuk kelancaran

POLITEKNIK NEGERI MANADO

pengolahan dan penggunaan peralatan pada makanan yang akan diproduksi. di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado pada saat *monitoring* dilakukan langsung oleh *executive chef* dalam pengolahan makanan dan penggunaan peralatan akan tetapi seringkali tidak terjadinya *monitoring* karena tidak adanya *executive chef* dan itu mempengaruhi pada metode penerapan HACCP baik dalam pengolahan dan penggunaan peralatan pada makanan.

Dari permasalahan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan dan menetapkan sebuah penelitian dengan judul **"Evaluasi Penerapan Metode *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di *Mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado"**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka rumusan masalah yang diajukan dari penelitian ini sebagai beikut:

1. Bagaimana penerapan metode *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) pada pengolahan makanan di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado?
2. Faktor–faktor apa saja yang menjadi kendala dalam *monitoring* penerapan metode *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) pada pengolahan makanan di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis penerapan Metode *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) pada pengolahan makanan di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado.
2. Mengetahui faktor-faktor yang menjadi kendala dalam *monitoring* metode

Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) pada pengolahan makanan di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado

1.4 Manfaat Penelitian

Dari uraian diatas mengemukakan manfaat penelitian ini bagi:

1. Bagi Peneliti:

a. Peneliti dapat menambah pemahaman dan pengetahuan tentang penerapan HACCP di industri perhotelan, khususnya di *mainkitchen* Hotel Grand Luley Manado.

b. Membuka peluang untuk peneliti melakukan penelitian lebih lanjut dalam bidang keamanan pangan dan pengelolaan risiko di industri perhotelan.

2. Bagi Lembaga atau Institusi Pendidikan:

a. Memperkaya kurikulum dan pengajaran dibidang keamanan pangan, terutama dalam konteks aplikasi HACCP di hotel dan industri perhotelan.

b. Menyediakan referensi dan data yang dapat digunakan dalam pengembangan program pendidikan tinggi yang berkaitan dengan manajemen risiko pangan.

3. Bagi Lembaga Pemerintah atau Industri:

a. Memberikan panduan praktis dan rekomendasi untuk meningkatkan kepatuhan terhadap regulasi keamanan pangan di industri perhotelan, berdasarkan hasil evaluasi penerapan HACCP.

b. Mendukung upaya pemerintah dalam meningkatkan standar keamanan pangan secara nasional dengan mendorong adopsi praktik terbaik dalam pengolahan makanan di hotel-hotel dan sektor perhotelan lainnya.

POLITEKNIK NEGERI MANADO