

UNIFARM

Unisri Food and Agriculture Research Meeting

“Ketahanan Pangan di Era Globalisasi: Solusi Berbasis Pertanian dan Pangan yang Berkelanjutan Menuju Indonesia Emas”
Surakarta, 13 September 2025

Evaluasi Penerapan Prinsip HACCP dalam Menjamin Mutu dan Keamanan Pangan di Hotel X Solo

Evaluation of the Implementation of HACCP Principles in Ensuring Food Quality and Safety at Hotel X Solo

Safira1*, Dedy Hartono2

^{1,2}D3 Seni Kuliner, Politeknik Nest Sukoharjo, Jl. Raya Telukan - Cuplik Km.1, Dkh. Padas Mas Sudimoro Rt 003/010, Kel. Parangjoro, Kec. Grogol, Sukoharjo, Surakarta, 57552 Indonesia.

*E-mail: Safira@politekniknest.ac.id

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan aspek esensial dalam industri perhotelan, terutama pada operasional hotel berbintang yang menuntut standar kualitas tertinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas penerapan sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam menjamin mutu dan keamanan pangan pada proses penyiapan makanan di Hotel X Solo. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data triangulasi, meliputi kuesioner yang disebarkan kepada staf yang relevan (bagian penerimaan, pengolahan makanan, dan stewarding), serta wawancara mendalam dengan pihak manajemen kunci (Executive Chef).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hotel X Solo telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) HACCP yang komprehensif. Namun, implementasi di lapangan belum mencapai tingkat optimal, dengan persentase pelaksanaan yang saat ini berada di angka 80%. Kesenjangan ini diidentifikasi berasal dari kurangnya pemahaman dan kesadaran penuh di kalangan staf terhadap pentingnya setiap prosedur HACCP. Sebagai respons, manajemen hotel telah mengambil inisiatif proaktif berupa pelatihan penyegaran harian selama 15 menit dan merencanakan pelatihan eksternal untuk memperkuat kompetensi staf. Penelitian ini menggarisbawahi pentingnya edukasi dan pelatihan berkelanjutan sebagai faktor kunci untuk meningkatkan kepatuhan dan mencapai implementasi HACCP yang efektif, demi menjamin keamanan dan kualitas pangan yang optimal bagi konsumen.

kata kunci: HACCP; Penjaminan Mutu; Keamanan Pangan; Hotel

ABSTRACT

Food safety is an essential aspect of the hospitality industry, particularly in star-rated hotels that demand the highest quality standards. This study aims to evaluate the effectiveness of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system in ensuring food quality and safety in the food preparation process at Hotel X Solo. This study employed a qualitative approach with triangulation data collection techniques, including questionnaires distributed to relevant staff (reception, food processing, and stewarding) and in-depth interviews with key management (Executive Chef). The results indicate that Hotel X Solo has a comprehensive HACCP Standard Operating Procedure (SOP). However, implementation in the field has not reached optimal levels, with the current implementation rate hovering at 80%. This gap was identified as stemming from a lack of understanding and awareness among staff of the importance of each HACCP procedure. In response, hotel management has proactively implemented 15-minute daily refresher training and planned external training to strengthen staff competencies. This study underscores the importance of ongoing education and training as key factors in improving compliance and achieving effective HACCP implementation, ensuring optimal food safety and quality for consumers.

keywords: HACCP; Quality Assurance; Food Safety; Hotel.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan, khususnya dalam penyediaan layanan makanan dan minuman, memegang peranan krusial dalam menjamin mutu dan keamanan pangan bagi konsumen. Dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan isu kesehatan dan potensi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan (*Foodborne Diseases*), tanggung jawab hotel untuk menyajikan produk yang aman dan berkualitas tinggi menjadi semakin mendesak (Badan POM, 2022). Kegagalan dalam mengelola keamanan pangan tidak hanya berdampak buruk pada kesehatan konsumen, tetapi juga dapat merusak citra, reputasi, dan keberlanjutan bisnis hotel (Hadi, 2021).

Salah satu pendekatan sistematis yang diakui secara internasional untuk mengelola bahaya keamanan pangan adalah Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Prinsip HACCP berfokus pada pencegahan bahaya dengan mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya signifikan terhadap keamanan pangan, mulai dari bahan baku hingga produk akhir (Codex Alimentarius Commission, 2020). Penerapan HACCP secara efektif di dapur hotel merupakan indikator kunci dari komitmen manajemen terhadap standar kualitas tertinggi dan kepatuhan regulasi (Sutrisno & Wibowo, 2019). Sistem ini memungkinkan identifikasi titik-titik kritis di mana pengendalian harus diterapkan untuk mencegah, menghilangkan, atau mengurangi bahaya hingga batas yang dapat diterima. Hotel X Solo, sebagai salah satu penyedia jasa akomodasi dan kuliner terkemuka di wilayah Surakarta, memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa proses penyiapan dan penyajian makanannya memenuhi standar keamanan pangan yang ketat. Meskipun pentingnya HACCP telah diakui, tantangan dalam implementasi praktis di lingkungan hotel yang dinamis seringkali muncul, termasuk keterbatasan sumber daya, pelatihan karyawan, dan komitmen manajemen (Jaya & Kusuma, 2020).

Studi sebelumnya cenderung berfokus pada audit kepatuhan parsial atau hanya pada persepsi staf. Penelitian ini mengisi kekosongan tersebut dengan melakukan evaluasi komprehensif terhadap tujuh prinsip HACCP secara sistemik—mulai dari identifikasi bahaya hingga verifikasi—melibatkan observasi langsung dan analisis dokumentasi di seluruh rantai makanan Hotel X Solo. Justifikasi kebaruan (*novelty*) dan kontribusi ilmiah terletak pada penyediaan model diagnostik dan rekomendasi terperinci yang spesifik untuk konteks operasional hotel, memberikan data empiris terkini yang esensial bagi pemangku kepentingan regional dalam meningkatkan standar keamanan pangan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi sejauh mana penerapan prinsip HACCP dalam menjamin mutu dan keamanan pangan di Hotel X Solo serta mengidentifikasi faktor kunci keberhasilan dan hambatan implementasinya.

UNIFARM

Unisri Food and Agriculture Research Meeting

“Ketahanan Pangan di Era Globalisasi: Solusi Berbasis Pertanian dan Pangan yang Berkelanjutan Menuju Indonesia Emas”

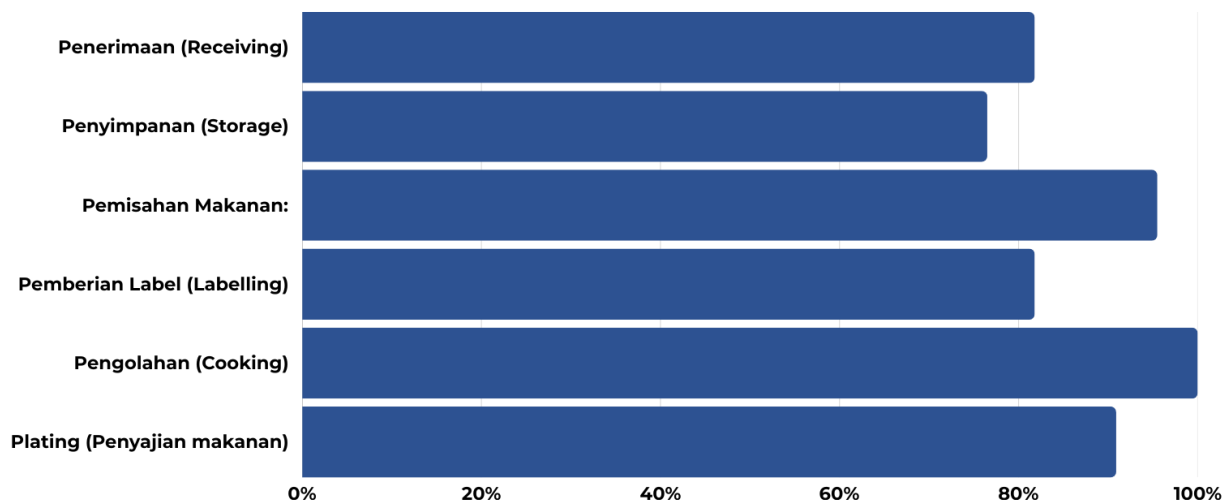
Surakarta, 13 September 2025

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus (Case Study) di Hotel X Solo. Pendekatan ini dipilih untuk mengevaluasi penerapan sistem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) secara mendalam dalam menjamin mutu dan keamanan pangan di hotel tersebut. Data penelitian dikumpulkan dari dua sumber yaitu data Primer diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada staf dan wawancara mendalam dengan pimpinan dapur, yaitu *Executive Chef*, *Executive Sous Chef*, dan *Junior Sous Chef*. Sementara itu, Data Sekunder didapatkan dari data historis hotel, dokumen perusahaan, dan SOP yang relevan. Populasi penelitian adalah seluruh staf hotel, dengan sampel sebanyak 30 orang yang terdiri dari staf *receiving*, *food production*, dan *stewarding*. Analisis data berfokus pada penilaian keterlaksanaan SOP HACCP.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menjelaskan bahwa Hotel X Solo telah memiliki SOP HACCP sebagai pedoman resmi untuk menjamin mutu dan keamanan pangan. Meskipun SOP sudah tersedia, evaluasi menunjukkan bahwa penerapannya belum mencapai 100%. Mayoritas staf telah melaksanakan SOP tersebut, namun belum semuanya memiliki pemahaman dan kesadaran penuh. Tingkat pelaksanaan SOP berada di angka 80%. Hal ini dapat dilihat dari gambar 1.



Gambar 1. Hasil Evaluasi Penerapan HACCP di Hotel X

Dalam praktik operasional, terdapat penekanan kuat pada beberapa contoh praktik kunci untuk menjamin keamanan pangan. Secara umum, hasil evaluasi

UNIFARM

Unisri Food and Agriculture Research Meeting

“Ketahanan Pangan di Era Globalisasi: Solusi Berbasis Pertanian dan Pangan yang Berkelanjutan Menuju Indonesia Emas”

Surakarta, 13 September 2025

menunjukkan bahwa Hotel X Solo memiliki tingkat penerapan SO HACCP yang tinggi, meskipun masih ditemukan variasi persentase di beberapa tahapan. Pengolahan (*Cooking*) berupa Tahapan pengolahan (memasak) menunjukkan tingkat kepatuhan yang paling sempurna, mencapai 100%. Angka ini mengindikasikan bahwa semua prosedur kritis yang berkaitan dengan suhu, waktu, dan penanganan selama pemasakan telah dilaksanakan sepenuhnya, sesuai dengan SOP HACCP, yang sangat krusial untuk membunuh kontaminasi biologi. Hasil di Hotel X Solo secara spesifik menunjukkan kepatuhan yang paling sempurna (100%) pada tahapan Pengolahan (*Cooking*) jika dibandingkan dengan penelitian Arisandi (2019), Sari, F. (2024). dan Septiani, A., & Setiawan, I. (2024). Angka ini mengindikasikan bahwa semua prosedur kritis yang berkaitan dengan suhu dan waktu selama pemasakan telah dilaksanakan sepenuhnya, yang sangat krusial untuk membunuh kontaminasi biologi. Aspek Pemisahan Makanan menunjukkan tingkat kepatuhan yang sangat tinggi, yaitu 95.5%. Hal ini menunjukkan komitmen staf dalam mencegah kontaminasi silang, seperti memisahkan bahan mentah dan matang, yang menjadi fokus utama dalam pelatihan (*refreshment training*) oleh chef.

Tahapan dengan kepatuhan tinggi (di atas 80%) yaitu *Plating* (Penyajian Makanan) tahapan penyajian makanan menunjukkan kepatuhan sebesar 90.9%. Angka ini merefleksikan bahwa prosedur penanganan dan penyajian akhir telah dilakukan dengan sangat baik untuk meminimalkan risiko kontaminasi sebelum disajikan kepada konsumen. Aspek penerimaan (*Receiving*): Kepatuhan pada tahap penerimaan bahan baku mencapai 81.8%. Ini menunjukkan bahwa prosedur pemeriksaan bahan baku, termasuk verifikasi dokumen dan kondisi fisik bahan, telah dilaksanakan dengan baik. Pemberian Label (*Labelling*) dan kepatuhan terhadap prosedur pelabelan juga mencapai 81.8%. Pelabelan penting untuk mendukung sistem FIFO (*First In First Out*) yang ditekankan oleh para chef untuk mencegah penggunaan bahan kedaluwarsa (Tuncer & Akoğlu, 2020). Pada tahapan yang Membutuhkan Peningkatan ialah Penyimpanan (*Storage*) yaitu dengan tahapan penyimpanan menunjukkan tingkat kepatuhan terendah, yaitu 76.5%. Meskipun tetap tinggi, persentase ini mengindikasikan bahwa masih ada sedikit inkonsistensi atau tantangan dalam kepatuhan penuh terhadap prosedur penyimpanan, seperti pengawasan suhu ketat (-18°C dan 5°C) atau penerapan sistem FIFO yang optimal. Angka ini selaras dengan temuan bahwa implementasi keseluruhan SOP HACCP belum mencapai 100% dan masih ada staf yang mengabaikan SOP karena alasan praktis atau kebiasaan lama (Arisandi et al., 2019). Secara keseluruhan, data persentase ini mendukung temuan bahwa meskipun SOP HACCP telah tersedia dan dilaksanakan oleh mayoritas staf, pemahaman dan kesadaran penuh staf masih perlu ditingkatkan untuk mencapai kepatuhan 100% di semua tahapan, terutama pada bagian Penyimpanan.

UNIFARM

Unisri Food and Agriculture Research Meeting

“Ketahanan Pangan di Era Globalisasi: Solusi Berbasis Pertanian dan Pangan yang Berkelanjutan Menuju Indonesia Emas”

Surakarta, 13 September 2025

Proses verifikasi yang dilakukan oleh hotel X yaitu Para chef diwajibkan melakukan kontrol visual berkala dan meminta staf mendokumentasikan setiap tahapan, seperti pemeriksaan suhu dan kondisi bahan baku saat diterima. Kendala utama dalam implementasi HACCP di Hotel X Solo adalah faktor manusia, khususnya kurangnya kesadaran dan pemahaman staf (Septiani & Setiawan, 2023). Para chef menyatakan bahwa staf belum memiliki pemahaman penuh dan kesadaran yang tinggi terhadap pentingnya HACCP. Hambatan yang paling signifikan di Hotel X Solo yaitu kurangnya pemahaman dan kesadaran penuh di kalangan staf sangat selaras dengan temuan di penelitian serupa yaitu penelitian Iestari *et al* (2024) kesenjangan antara pengetahuan dan perilaku staf ini diidentifikasi sebagai masalah umum di industri perhotelan. Penelitian Mustafa *et al* (2023) juga mencatat bahwa implementasi sistem HACCP masih menghadapi tantangan seperti kurangnya pemahaman teknis, pelatihan bagi staf, dan lemahnya pengawasan di lapangan. Kesenjangan antara pengetahuan dan perilaku ini selaras dengan temuan terbaru di industri perhotelan, di mana implementasi sistem HACCP masih menghadapi tantangan seperti kurangnya pemahaman dan pelatihan bagi staf hotel, serta kesenjangan dalam kepatuhan terhadap prosedur. Penelitian juga menunjukkan bahwa kendala yang sering muncul mencakup keterbatasan pemahaman teknis dan lemahnya pengawasan di lapangan, yang secara kolektif menghambat adopsi prinsip HACCP secara konsisten (Iestari *et al.*, 2024). Temuan bahwa 90% penyakit bawaan makanan disebabkan oleh kontaminasi biologi semakin menegaskan bahwa kepatuhan staf yang tidak konsisten, terutama pada CCP (Titik Kendali Kritis) seperti Penyimpanan, dapat berpotensi tinggi membahayakan keamanan pangan (Irmawati *et al.*, 2024). Hal ini juga ditemui pada penelitian Arisandi (2019) implementasi HACCP di Hotel X Solo belum mencapai tingkat optimal (100%) , dengan persentase pelaksanaan keseluruhan berada di angka 80%. Penelitian Arisandi juga menggarisbawahi bahwa HACCP memerlukan monitoring dan evaluasi ketat pada keterlaksanaannya. Oleh karena itu, diperlukan monitoring dan evaluasi yang ketat pada keterlaksanaan SOP HACCP untuk menjamin mutu dan keamanan pangan secara berkelanjutan. Kesenjangan ini menciptakan masalah di mana staf kadang-kadang mengabaikan SOP dengan alasan praktis atau karena kebiasaan lama (Mustaffa *et al.*, 2024) Hal ini menguatkan argumen bahwa HACCP, meskipun merupakan sistem yang dinyatakan secara internasional sebagai cara paling efektif untuk menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi, perlu monitoring dan evaluasi pada keterlaksanaannya (Widianto & Mayasari, 2018). Data juga menunjukkan bahwa 90% penyakit yang berhubungan dengan konsumsi makanan disebabkan oleh kontaminasi biologi seperti bakteri dan virus, menekankan pentingnya kepatuhan SOP. Untuk mengatasi masalah kesadaran dan kepatuhan ini, pihak manajemen telah mengambil beberapa upaya pencegahan ialah pelatihan

UNIFARM

Unisri Food and Agriculture Research Meeting

“Ketahanan Pangan di Era Globalisasi: Solusi Berbasis Pertanian dan Pangan yang Berkelanjutan Menuju Indonesia Emas”

Surakarta, 13 September 2025

Harian berupa manajemen mengadakan pertemuan singkat (*briefing*) selama 15 menit setiap hari sebelum jam operasional. Kemudian penyegaran (*Refreshment Training*) yaitu dalam briefing harian, para chef menekankan pentingnya SOP HACCP dan memberikan pelatihan penyegaran. Selanjutnya, rencana pelatihan intensif terdapat rencana untuk mengundang pelatih dari luar hotel untuk memberikan pelatihan HACCP yang lebih intensif kepada seluruh staf. Upaya perbaikan ini bertujuan agar pengetahuan selaras dengan sikap dan perilaku sehari-hari staf untuk secara efektif menjamin keamanan pangan konsisten.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa Hotel X Solo telah memiliki pondasi sistem keamanan pangan yang kuat dengan adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang formal. Secara umum, mayoritas staf telah melaksanakan SOP tersebut, dibuktikan dengan tingkat kepatuhan yang tinggi pada tahapan krusial seperti Pengolahan (Cooking) yang mencapai 100%.

Meskipun demikian, implementasi HACCP secara keseluruhan belum mencapai 100% dan masih terdapat kesenjangan signifikan antara SOP tertulis dengan praktik aktual di lapangan. Faktor utama yang menjadi hambatan dalam implementasi HACCP yang efektif adalah kurangnya kesadaran dan pemahaman penuh staf mengenai pentingnya sistem tersebut. Inkonsistensi ini paling terlihat pada tahapan Penyimpanan (Storage) yang memiliki tingkat kepatuhan terendah (76.5%), menunjukkan adanya kelalaian dalam pengendalian suhu dan prosedur FIFO (*First In First Out*).

Oleh karena itu, efektivitas sistem HACCP di Hotel X Solo sangat bergantung pada faktor manusia. Meskipun manajemen telah melakukan upaya pencegahan melalui briefing harian, diperlukan pelatihan yang lebih intensif dan audit berkala untuk memastikan bahwa pengetahuan yang sudah dimiliki staf selaras dengan sikap dan perilaku sehari-hari demi menjamin mutu dan keamanan pangan secara konsisten.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Politeknik Nest dan Hotel X yang memberikan dukungan dan izin melakukan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang membantu dalam pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 55–65.

UNIFARM

Unisri Food and Agriculture Research Meeting

“Ketahanan Pangan di Era Globalisasi: Solusi Berbasis Pertanian dan Pangan yang Berkelanjutan Menuju Indonesia Emas”

Surakarta, 13 September 2025

- Sari, F. (2024). Analisis Mutu Penyiapan Makanan Berkualitas Yang Aman Dikonsumsi Berdasarkan Standar HACCP Pada Hotel Berbintang.
- Tuncer, F., & Akoğlu, A. (2020). The effect of food processing hygiene, food safety knowledge and food hazard analysis on food products. *Journal of Food and Health Science*, 6(2), 154–165. (Contoh jurnal untuk menguatkan pengaruh higiene dan analisis bahaya).
- Widianto, T., & Mayasari, C. U. (2018). Penerapan dan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).
- Irmawati, I., Jumiono, A., & Amalia, L. (2025). Penerapan Sistem HACCP di Hotel T & Y: Pengaruh Cara Penanganan Produk Terhadap Kualitas Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 141–151. (Mendukung kendala kurangnya pemahaman dan pelatihan staf).
- Lestari, H. W., Ermawati, E. A., & Handoko, R. T. (2024). Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Makanan di Main Kitchen di Hotel Banyuwangi. *Juremi: Jurnal Riset Ekonomi*, 3(6), 771–790. (Mendukung isu kerentanan tahapan Penyimpanan).
- Mustaffa, I. M., Yuliani, A., & Sari, I. P. (2023). Manfaat dan Hambatan Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) pada UMKM produk pangan di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian Widyakarya*, 2(1), 57–67. (Dapat digunakan untuk mendukung hambatan umum seperti lemahnya pengawasan dan kurangnya pelatihan).
- Septiani, A., & Setiawan, I. (2023). Implementasi Hazard Analysis Critical Control Point pada Olahan Ayam di Hotel Mercure Makassar. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 1–6. (Mendukung kendala kesadaran karyawan di dapur hotel).