

ANALISA PENERAPAN *FOOD SAFETY* PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI RESTORAN PUANG OCA SURABAYA

Hartati Setiawan, Yumi Vara William

Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra

Email: hartatisetiawan@hotmail.com,

yumivw@ymail.com

ABSTRAK

Hartati Setiawan:

Yumi Vara William:

Skripsi

Analisa Penerapan *Food safety* pada Produk Ikan di Restoran Puang Oca Surabaya

Seafood merupakan salah satu makanan yang rentan menyebabkan terjadinya keracunan makanan apabila pengolahannya tidak dilakukan dengan benar. Oleh karena itu penerapan *food safety* sangat diperlukan sebagai standar untuk mengontrol dan meminimalkan potensi bahaya pada *seafood*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa penerapan *food safety* mulai dari tahap penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajian terhadap produk *seafood*, terutama produk yang berbahan dasar ikan di Restoran Puang Oca dan memberikan solusi terhadap ketidaksesuaian yang ditemukan dalam penerapannya. Dengan menggunakan analisa kualitatif deskriptif dan metode observasi serta wawancara diketahui bahwa penerapan *food safety* di Restoran Puang Oca telah berjalan dengan baik.

Kata kunci: *Food safety*, Ikan, Restoran Puang Oca Surabaya

ABSTRACT

Hartati Setiawan:

Yumi Vara William:

Thesis

The Analysis of Food Safety Implementation of Fish Product at Puang Oca Restaurant in Surabaya

Seafood is one of food product which easily contains risk for causing food poisoning if the processing is not done properly. Therefore, the implementation of food safety is needed as the standard to control and to minimize the potential hazard of seafood. The purposes of this research are to analyze the implementation of food safety starting from receiving, storage, preparation, and serving towards seafood product, especially fish based products at Puang Oca Restaurant and to give solution of discrepancy which found in the implementation of food safety. By using descriptive qualitative and observation method and also interview, it is found that food safety implementation at Puang Oca Restaurant is going well.

Key words: Food safety, Fish, Puang Oca Restaurant Surabaya

PENDAHULUAN

Industri restoran adalah industri jasa yang menyediakan makanan dan minuman bagi konsumen. Sekarang ini, usaha yang bergerak di bidang penyedia jasa makanan dan minuman mendapatkan perhatian dari kalangan masyarakat. Semakin tahun perkembangannya semakin meningkat. Menurut Kepala Badan Pusat Statistik, laju pertumbuhan pada sektor perdagangan, hotel, dan restoran sepanjang tahun 2013 mencapai 5,93% (Suryowati, 2014). Kesempatan bisnis yang tersedia di industri restoran pun semakin terbuka, tidak heran apabila banyak orang berlomba untuk mencoba usaha yang berpotensi untuk membawa keuntungan besar ini.

Seiring dengan perkembangan yang ada, tentu saja persaingan industri restoran semakin ketat. Hal ini merupakan tantangan maupun hambatan tersendiri bagi pengusaha restoran maupun pengusaha di bidang makanan lainnya. Setiap usaha harus memiliki keunikan yang bisa ditonjolkan dibandingkan dengan usaha lainnya agar bisa bertahan. Di sisi lain, pengetahuan masyarakat akan makanan yang bersih dan aman bagi kesehatan menjadi prioritas dalam memilih makanan untuk dikonsumsi. Sangat penting bagi industri restoran untuk memperhatikan kualitas makanan dan minuman yang diberikan kepada tamu. Namun ada hal lain yang juga penting dan seharusnya diutamakan adalah *food safety*, dimana makanan dan minuman akan terkontaminasi jika penanganannya kurang tepat. *Food safety* digunakan sebagai standar untuk mengontrol atau meminimalkan potensi bahaya yang mungkin mengontaminasi makanan pada saat pengiriman hingga pada saat mengolah bahan makanan, yang mungkin menyebabkan terjadinya *foodborne illness* (McSwane, Rue, Linton, Williams, 2005). *Foodborne illness* didefinisikan sebagai suatu penyakit yang dialami oleh beberapa orang ketika mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi (McSwane *et. al.*, 2005).

Menurut data Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2014, telah terjadi 540 kasus dan 47 insiden keracunan makanan di Indonesia, dimana kasus keracunan makanan tersebut merupakan kasus keracunan tertinggi kedua setelah keracunan akibat binatang yang terjadi di Indonesia. Menurut *Centre of Food safety* (2008), terdapat lima kunci untuk menjaga keamanan makanan yaitu: (1) Memilih makanan yang segar dan memeriksa tanggal kadaluarsa, (2) Menyimpan dan memisahkan bahan makanan sesuai dengan jenisnya, (3) Membersihkan tangan, *utensil*, dan area dapur, (4) Mengolah makanan dengan benar sesuai dengan jenis makanannya, (5) Simpan bahan makanan pada suhu dan temperatur yang benar. Setiap penyedia jasa makanan dan minuman, seharusnya memiliki kesadaran untuk menerapkan suatu sistem khusus yang mengatur keamanan pangan (*food safety*) di dalam menjalankan usaha ini.

Organisme lautan termasuk ikan dan invertebrata laut mengandung senyawa nutrisi dan fungsional yang baik untuk kesehatan. Mengonsumsi seafood dapat mencegah timbulnya berbagai penyakit di banyak negara industri. Penelitian menunjukkan bahwa makanan dari laut membawa nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan (Larsen, Eilersten, & Elvevoll, 2011). Menurut data FAO tahun 2008, pada tahun 2006 sekitar 110 juta ton ikan baik dari laut maupun budidaya masuk di pasaran dunia dan dikonsumsi oleh 2,9 miliar orang dengan animal protein intake

sedikitnya 15%. Hal tersebut menunjukkan potensi yang besar dari ikan sebagai sumber protein hewani. Namun, kesadaran akan pentingnya keamanan pangan dalam penanganan seafood masih tergolong rendah, seperti yang dilansir Bali Post (2004), telah terjadi kasus keracunan makanan yang dialami oleh para siswa sekolah dasar setelah mengonsumsi ikan tongkol yang awalnya dibeli dalam keadaan beku oleh para guru. Selain itu kasus lain yang terjadi seperti yang dilansir detikNews (2014), dua orang turis ditemukan tewas setelah jatuh sakit selama berlibur di Bali pada bulan Januari 2014, penyebab kematiannya berasal dari keracunan langka akibat bakteri scombroid yang berasal dari ikan yang disantap kedua turis tersebut.

Fenomena ini sangat rentan terjadi pada restoran-restoran yang menjual seafood, terutama produk ikan frozen. Apabila tidak ada penerapan *food safety* yang serius pada makanan-makanan tersebut, maka akan sangat rentan terhadap kasus keracunan makanan. Hal inilah yang menjadi alasan penulis memilih restoran seafood untuk dijadikan objek penelitian. Penulis memilih Puang Oca sebagai objek penelitian dengan pertimbangan adanya testimoni dari Ruth Wijaya dan seorang turis bernama Amr B yang merupakan konsumen dari Puang Oca, memberikan pernyataan yang sama bahwa ikan yang disajikan pihak restoran kurang segar. Dengan pertimbangan tersebut, penulis ingin meneliti lebih dalam mengenai penerapan *food safety* untuk menjaga standar dan keamanan makanan yang dikhususkan pada produk berbahan dasar ikan.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di restoran Puang Oca Surabaya?
2. Apa saja ketidaksesuaian yang terjadi dalam penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di restoran Puang Oca Surabaya?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di restoran Puang Oca Surabaya.
2. Untuk mengetahui dan memberikan solusi terhadap ketidaksesuaian yang terjadi dalam penerapan *food safety* terhadap produk berbahan dasar ikan di restoran Puang Oca Surabaya.

TEORI PENUNJANG

Keamanan Pangan (*Food safety*)

Pengertian keamanan pangan (*food safety*) menurut Undang-Undang Dasar Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Smith (2008) mendefinisikan *food safety* sebagai kondisi dan upaya mempertahankan kualitas sebuah makanan untuk mencegah kontaminasi dan *foodborne illness*. Menurut McSwane *et. al.* (2005), kontaminasi adalah kondisi dimana makanan telah tercemar dan berbahaya bagi manusia untuk dikonsumsi. Makanan dapat

terkontaminasi pada setiap tahap alur makanan dari pertanian sampai ke meja. Sumber kontaminasi dapat berasal dari tanah, air, udara, tumbuhan, hewan dan manusia. Oleh sebab itu pencegahan dan pengendalian harus diawali dari makanan tersebut diterima sampai makanan tersebut disajikan.

Ikan

Seafood merupakan sebutan untuk makanan yang berupa hewan atau tumbuhan laut. Salah satu jenis *seafood* adalah ikan. Menurut Bennion & Scheule (2004), ikan menurut tubuhnya dapat dibagi menjadi dua yaitu, *flat fish* dan *round fish*. Sedangkan menurut kandungan lemaknya dapat dibagi menjadi ikan berlemak (kadar lemak < 6%) dan ikan yang tidak berlemak (kadar lemak > 5%), baik untuk ikan air tawar maupun ikan air laut. Tanda-tanda ikan sehat dan segar yaitu:

- a. Dagingnya padat, bingkas (jika ditekan tidak membekas)
- b. Insang masih merah dan segar
- c. Matanya bening, menonjol keluar dan penuh
- d. Sisiknya mengkilat dan tidak mudah lepas
- e. Kondisi umum perut tidak kembung dan dagingnya tidak sobek
- f. Baunya segar
- g. Tidak berlendir berlebihan atau kering

Penerimaan ikan

Menurut National Restaurant Association Educational Found (2004), untuk lakukan penerimaan ikan, hal-hal yang harus diperhatikan yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Syarat Penerimaan Ikan

	Diterima	Ditolak
Suhu	Kurang dari 41°F (5°C)	Lebih dari 41°F (5°C)
Warna	Insang masih merah terang, kulit masih berkilau	Warna insang pudar, kulitnya tidak mengkilat dan kering
Tekstur	Kokoh dan elastis	Daging lunak dan membekas jika ditekan
Bau	Berbau rumput laut	Berbau amis yang menyengat atau berbau amonia
Mata	Cerah, bersih, dan menonjol	Pudar, melingkar merah, dan tenggelam
Kemasan	Produk sebaiknya ditaburi dengan es	

Sumber: NRAEF

Suhu penerimaan ikan harus pada suhu 41° F (5° C) atau dibawahnya. Kualitas ikan diukur dari penampilan dan bau. Ikan segar mempunyai bau yang tidak tajam dan kulit yang terang dan berkilau dengan sisik dalam kondisi baik. Kepala ikan mempunyai mata yang jernih dan insang merah. Dagingnya kokoh dan elastis saat di sentuh (NRAEF, ServSafe Essential 3rd Edition)

Penyimpanan ikan

Ikan segar adalah bahan yang sangat mudah rusak. Ikan segar sebaiknya disimpan pada suhu mendekati 32° F (0° C) dan ditempatkan pada bagian paling dingin dari pendingin sampai ikan tersebut di masak. Ikan sebaiknya tidak digunakan lebih dari dua hari setelah pembelian. Untuk penyimpanan yang lebih lama, ikan dapat disimpan di *freezer* dengan daya tahan yang berbeda-beda untuk setiap jenis ikan. Untuk ikan yang berlemak seperti salmon, daya tahan penyimpanan di *freezer* selama tiga bulan, sedangkan untuk ikan lainnya tahan hingga enam bulan (Bennion & Scheule, 2004).

Kondisi penyimpanan ikan yang baik menurut McSwane (2004):

- a. Ikan lebih mudah hancur dari daging bahkan saat di simpan di *chiller* atau dibekukan
- b. Ikan harus disimpan pada temperatur (-1°) C - 1° C
- c. Ikan seharusnya di atas *crush iced* yang terpisah dari produk lain atau bahan beku lainnya. Sebaiknya penggunaan ikan dalam waktu 24 jam atau kurang.

Persiapan ikan

Langkah-langkah persiapan ikan menurut National Restaurant Association Educational Found (2004), adalah:

- a. *Thawing*
Pembekuan tidak membunuh mikroorganisme tetapi hanya memperlambat laju pertumbuhannya. Ketika makanan beku dilelehkan dan berada pada *danger zone*, mikroorganisme yang dapat menyebabkan *foodborne illness* akan mulai tumbuh dan berkembang biak. Oleh karena itu hanya ada empat metode pelelehan yang dapat diterima yaitu:
 1. Di dalam *refrigerator storage* dengan suhu dibawah 41° F (5° C)
 2. Dengan menggunakan *microwave* jika makanan hendak dimasak dengan segera setelah dilelehkan
 3. Di lelehkan di bawah keran yang mengalir pada temperatur di bawah 70° F (21°C) dengan aliran air yang cukup kuat untuk mencuci sisa-sisa bahan makanan yang terlepas
 4. Sebagai bagian dari proses memasak
- b. *Cleaning*
Cara membersihkan ikan yang benar menurut Bennion & Scheule (2004), yaitu:
 1. Membersihkan semua kotoran, pasir yang menempel pada badan ikan
 2. Memotong semua sirip ikan
 3. Mengeluarkan insang ikan
 4. Membuat torehan dari lubang dubur menuju kepala
 5. Menarik dan mengeluarkan isi perutnya
 6. Mengeluarkan kantung darah yang menempel pada tulang belakang
 7. Membuang sisik ikan jika di perlukan (*schalding*)
 8. Mencuci dan bilas dengan air bersih, tiriskan
- c. *Skinning*

Menurut Bennion & Scheule (2004), *skinning* merupakan proses pembuangan kulit dari daging ikan.

d. *Filleting*

Menurut Bennion & Scheule (2004), *filleting* merupakan proses pemisahan daging ikan dari tulangnya.

e. *Portioning*

Menurut Bennion & Scheule (2004), untuk penyajian ikan tanpa tulang sebagai *main course* beratnya 150-200 gram, sedangkan untuk ikan kecil dalam bentuk ikan utuh beratnya 350-400 gram.

Penanganan ikan

Menurut Briggs (2000), setelah tahap persiapan, ikan yang masih mentah harus disimpan terpisah dengan bahan makanan lain di dalam *chiller* dengan temperatur 0°C-(-2°C) untuk mencegah kontaminasi bau dan lendir pada makanan lainnya. Untuk persiapan dan pemasakan, ikan dapat disimpan di dalam *general purpose fridge* dengan suhu 2°C - 3°C dan harus ditutup dengan plastik khusus selain itu, peletakkannya saat berada di tempat penyimpanan harus berada di bawah makanan yang sudah matang.

Penyajian ikan

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian ikan (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, 2002):

- a. Peralatan yang digunakan dipastikan higienitas dan sudah tersterilisasi
- b. Ukuran, bentuk, dan warna peralatan penyajian diperiksa untuk memastikan penyajian yang menarik
- c. Makanan pelengkap di atur dan di sajikan secara rapi di atas piring saji untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum

Penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah analisa kualitatif deskriptif yaitu penelitian yang dimaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain secara *holistic* (utuh) dan mendeskripsikannya dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai macam metode ilmiah (Moleong, 2007).

Penentuan Informan

Menurut Moleong (2007) informan adalah orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian, informan harus mempunyai banyak pengalaman tentang latar penelitian. Tujuan penelitian penulis adalah *receiving & storage staff* yang menangani bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, *chef* yang menangani persiapan hingga penyajian yang

sedang bertugas saat proses observasi berlangsung. Sedangkan informan yang dipilih penulis pada proses wawancara adalah *restaurant manager*, *receiving & storage staff* (satu orang), *restaurant captain* (satu orang), dan *chef* (satu orang) yang bertugas mengawasi proses tersebut secara keseluruhan.

Metode dan Prosedur Pengumpulan Data

1) Observasi

Observasi mempunyai arti sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik, tidak hanya terbatas pada orang, tetapi juga obyek-obyek alam yang lain (Sugiyono, 2010). Observasi yang digunakan merupakan observasi nonpartisipan dan observasi terstruktur. Observasi non partisipan merupakan observasi dimana penulis tidak terlibat dan hanya sebagai pengamat independen. Observasi terstruktur adalah observasi yang telah dirancang secara sistematis, tentang apa yang akan diamati, dimana tempatnya. Observasi dilakukan selama 2 hari dengan 2 shift yang berbeda sehingga penulis mendapatkan hasil yang lebih akurat. Observasi shift 1 dilakukan pada tanggal 25 Mei 2015, pukul 11.00–12.30. sedangkan untuk observasi pada shift kedua dilakukan pada tanggal 1 Juni 2015, pukul 17.00–18.30, observasi dilakukan pada jam ramai yaitu jam makan siang dan jam makan malam, selama observasi penulis mengamati daerah penerimaan, penyimpanan, dan pengolahan tanpa mengganggu aktivitas *kitchen*.

2) Wawancara

Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penulisan dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai (Sarwono, 2006). Adapun bentuk wawancara yang digunakan adalah wawancara semi terstruktur. Wawancara semi terstruktur adalah wawancara dimana dalam pelaksanaannya lebih bebas untuk menanyakan pertanyaan diluar dari panduan wawancara bila di bandingkan dengan wawancara terstruktur. Penulis melihat hasil observasi terlebih dahulu, setelah itu menyusun pertanyaan wawancara berdasarkan ketidaksesuaian yang akan diajukan kepada *receiving & storage staff*, *chef*, *restaurant captain* dan *restaurant manager* sesuai bagiannya untuk memperoleh tujuan penelitian penulis. Perekaman data melalui *tape recorder*, dan pewawancara juga membuat catatan.

Unit Analisa

Unit analisa adalah variabel dan semua hubungan yang dinyatakan diantara variabel atau sistem variabel (Moleong, 2007). Adapun unit analisa dalam penelitian ini yang didasarkan dari teori adalah:

1. *General kitchen*

a. Area Dapur

- Area dapur bersih dan tersanitasi sebelum dan sesudah digunakan
- Area pencucian memiliki pembagian yang jelas untuk bahan makanan dan peralatan dapur
- Alat-alat dan *chemical* pembersih memiliki ruangan tersendiri.
- Ruang penyimpanan bahan makanan tidak lembab

- Ruang penyimpanan terlindung dari sumber kotoran atau kontaminasi dan binatang perusak
- b. Peralatan Dapur
- Peralatan dapur tidak rusak, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan
 - Peralatan dapur disimpan dan digunakan dalam keadaan bersih
 - Pencucian peralatan dapur menggunakan sabun atau deterjen cair dan dibilas dengan air mengalir sampai bersih
 - Rak penyimpanan peralatan dapur dibuat anti karat, rata, dan tidak mudah rusak
 - Laci-laci penyimpanan peralatan dapur tertata rapi dan terpelihara kebersihannya
 - Peralatan penyajian makanan (cangkir, mangkuk, gelas) disimpan terbalik
 - Menggunakan sistem pengkodean warna untuk peralatan yang ada (*cutting board* dan pisau)
 - Tempat sampah tertutup rapat.
- c. *Kitchen staff*
- Menggunakan pakaian *kitchen* standar dan celemek (*apron*)
 - Menggunakan penutup kepala, *safety shoes*, dan *hand gloves*
 - Mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan
 - Tidak memakai perhiasan kecuali anting-anting biasa dan cincin pernikahan
 - Tidak makan saat bekerja, apabila hendak mencicipi makanan harus menggunakan sendok bersih
 - Tidak dalam kondisi sakit (flu berat, sakit tenggorakan, dan lain-lain)
2. Penerimaan
- a. Area Penerimaan
- Area tempat penerimaan bersih dan bebas dari binatang perusak atau pengganggu
 - Melakukan sistem *pest control* di area penerimaan secara rutin
 - Memiliki area khusus untuk penerimaan
 - Tempat penerimaan terpisah dari area restoran
- b. Peralatan Penerimaan
- Kontainer yang digunakan untuk pengiriman maupun penerimaan dalam kondisi bersih
 - Kontainer yang digunakan untuk pengiriman maupun penerimaan terpisah dengan bahan makanan lain
 - Menggunakan timbangan yang bersih untuk mengukur berat bahan makanan secara akurat
- c. Ikan
- Ikan dibeli dari *supplier* khusus
 - Ikan diterima dalam kondisi baik (warna, tekstur, dan bau tidak rusak)
 - Ikan dijamin keamanannya dengan melihat temperatur (5°C atau dibawahnya), label, dan kemasan

- Ikan segera disimpan dalam *chiller* atau *freezer*
3. Penyimpanan
 - a. Area Penyimpanan
 - Area tempat penyimpanan bersih dan bebas dari binatang perusak atau pengganggu
 - Area penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan jenisnya
 - Tempat penyimpanan tidak terlalu penuh
 - Temperatur *freezer storage* -20°C atau dibawahnya
 - Temperatur *refrigerator storage* 5°C atau dibawahnya
 - b. Peralatan Penyimpanan
 - Memiliki kontainer khusus untuk ikan
 - Kontainer yang digunakan dalam kondisi bersih, tertutup, dan steril
 - c. Ikan
 - Ikan diberi label atau tanggal untuk memastikan sistem FIFO berjalan dengan baik
 - Kondisi ikan beku apabila tidak langsung digunakan
 4. Persiapan
 - a. Area Persiapan
 - Pencucian ikan terpisah dengan bahan makanan lain
 - Pencucian bahan makanan terpisah dari pencucian peralatan
 - Area kerja bersih dan tersanitasi
 - b. Peralatan Persiapan
 - Meja kerja terbuat dari bahan yang tidak menyebabkan kontaminasi dan mudah dibersihkan serta mudah disanitasi
 - Pisau dan *cutting board* yang digunakan khusus untuk ikan dan sudah disanitasi
 - c. Ikan
 - Ikan yang dikeluarkan dari tempat penyimpanan sebanyak jumlah yang dibutuhkan
 - Melakukan proses *thawing* di dalam *refrigerator storage* dengan suhu di bawah 5°C atau dengan *microwave* atau di bawah keran yang mengalir pada temperatur di bawah 21°C
 - Melakukan proses *cleaning*, *skinning*, *filleting*, dan *portioning* (bila ada) dengan benar
 - Ikan dimasak dan diolah sesuai dengan standard temperatur
 - d. *Kitchen staff*
 - Menggunakan *hand gloves* pada saat mengolah ikan
 5. Penyajian
 - a. Area Penyajian
 - Terpisah dengan area persiapan
 - b. Peralatan Penyajian
 - *Chinaware/serving dish* sudah disanitasi/tersterilisasi dan sesuai kebutuhan
 - *Serving utensils* disusun di tempat yang steril dan yang memudahkan pekerja

- untuk memegang peralatan seminimal mungkin
- c. Ikan dan Bahan Makanan Pendukung
 - *Underliner/garnish/condiment* sudah disiapkan sesuai standar penyajian
 - Ikan disusun dengan rapi di atas *serving dish* bersama bahan makanan pendukung lainnya sesuai standar masing-masing restoran
- d. *Kitchen staffs*
 - Menggunakan *tongs/serving spoon/disposable gloves/deli tissue* ketika menyajikan makanan

Teknik Analisa Data

Analisa Deskriptif, Evaluatif, dan Konklusif

Analisa deskriptif yang artinya mencatat secara teliti dan sistematis semua gejala dan fenomena yang dilihat, didengar, serta dibaca melalui catatan yang dilakukan di lapangan langsung, observasi dan wawancara yang dilakukan langsung dengan pihak restoran Puang Oca Surabaya. Setelah itu penulis melakukan analisa evaluatif, dimana penulis menjabarkan hasil evaluasi data yang sudah dikumpulkan dalam penulisan. Kemudian dilakukan analisa konklusif, dimana penulis memberikan kesimpulan dari data-data yang dikumpulkan penulis, dilihat dari sudut pandang penulis untuk mempertegas hasil tulisan.

Analisa Triangulasi

Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai perbandingan terhadap data itu (Moleong, 2007). Jenis triangulasi yang digunakan adalah triangulasi dengan sumber, berarti membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dalam penelitian kualitatif. Dalam penelitian ini triangulasi dilakukan dengan cara membandingkan teori dengan hasil observasi yang dilakukan terhadap *kitchen* Restoran Puang Oca pada penerapan *food safety* terhadap produk berbahan dasar ikan, serta hasil wawancara yang dilakukan terhadap informan untuk meningkatkan keabsahan data.

Analisa Teori, Hasil Observasi, dan Wawancara (Triangulasi) Secara Keseluruhan

Kitchen Restoran Puang Oca Secara Umum

Tabel 2. Triangulasi Ketidaksesuaian *Kitchen* Restoran Puang Oca Secara Umum

No.	Prinsip <i>food safety</i>	Shift 1		Shift 2		Rekap wawancara
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
Peralatan						
1.	Menggunakan sistem pengkodean warna untuk peralatan yang ada (<i>cutting board</i> dan pisau)		√		√	Peralatan untuk mengolah <i>seafood</i> dan bahan lain sudah dipisahkan
2.	Tempat sampah tertutup rapat		√		√	Untuk mempermudah pekerjaan dan tidak ada penumpukan sampah

<i>Kitchen staff</i>				
1.	Menggunakan penutup kepala, <i>safety shoes</i> , dan <i>hand gloves</i>	√	√	Kurangnya kesadaran <i>kitchen staff</i> akan penggunaan <i>safety shoes</i>

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa Restoran Puang Oca Surabaya telah menerapkan *food safety* dengan baik, hal ini dapat dibuktikan dari teori dari Gaman & Sherrington (2002) mengenai higienitas dapur dimana dapur merupakan tempat penyimpanan, pengolahan makanan, dan minuman yang harus tetap terjaga kebersihannya, tidak hanya area dapur tetapi juga mencakup peralatan-peralatan. Syarat dapur yang baik memiliki *sink* untuk pencucian bahan makanan yang terpisah dengan *sink* pencucian peralatan kerja agar mencegah terjadinya kontaminasi silang pada makanan, dan harus memiliki ruangan tersendiri untuk menyimpan alat-alat dan bahan *chemical* agar tidak tertukarnya *chemical* dengan minyak tanah atau bahan-bahan memasak.

Syarat peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan berdasarkan teori Gaman & Sherrington (2002) telah dijalankan dengan baik dapat terlihat dari hasil observasi tidak terdapat peralatan yang rusak, retak, maupun menimbulkan pencemaran terhadap makanan, peralatan yang akan digunakan dalam keadaan bersih, dan juga peralatan penyajian disimpan terbalik agar mencegah menempelnya debu dan benda asing di permukaan. Namun, ada beberapa hal yang tidak sesuai dengan teori penerapan *food safety* dapat dilihat pada tabel 2, dimana Restoran Puang Oca tidak menggunakan sistem pengkodean warna untuk peralatan seperti *cutting board* dan pisau, dimana *color coding* digunakan untuk mengidentifikasi secara jelas peralatan mana yang harus digunakan di area dan bahan makanan tertentu untuk mengurangi terjadinya *cross contamination* (Stevenson, 2005). Berdasarkan hasil wawancara dengan *restaurant manager*, *captain restaurant*, dan *head chef* menyatakan bahwa peralatan seperti *cutting board* dan pisau tidak menggunakan pengkodean warna akan tetapi sudah dipisahkan antara *seafood* dan bahan makanan lainnya. Selain itu juga, lokasi pengolahan bahan makanan berbeda-beda dan setiap lokasi memiliki *cutting board* dan pisau masing-masing, sehingga meminimalisir terjadinya pertukaran peralatan satu sama lain. Hal lain yang tidak sesuai dengan prinsip penerapan *food safety* adalah tempat sampah yang terdapat di area *kitchen* Puang Oca tidak tertutup rapat, hal ini bertolak belakang dengan teori *Three Rivers Distric Council*, (n.d). Hasil wawancara dengan *restaurant manager*, *captain restaurant*, dan *head kitchen* mengungkapkan bahwa hal tersebut dikarenakan untuk memudahkan tim *service* melakukan *clear-up* dan juga sampah tidak akan di biarkan menginap, dan akan langsung dibuang begitu penuh sehingga tidak menimbulkan bau tak sedap.

Food safety harus dibangun pada sebuah program dengan dasar kuat yang mendukung usaha untuk meminimalkan resiko dari *foodborne illness* salah satunya yaitu *personal hygiene* (Stevenson, 2005). *Food handler* harus selalu memperhatikan standar *personal hygiene* untuk mencegah terjadinya kontaminasi, standar *personal hygiene* tersebut meliputi: kebersihan tangan, penggunaan perhiasan, kebersihan mulut dan tenggorokan, serta memenuhi standar *grooming* seperti penggunaan

hairnet dan topi, celemek, *safety shoes*, dan *hand gloves*. Restoran Puang Oca telah menjalankan standar *personal hygiene* tersebut dengan baik, tetapi terdapat ketidaksesuaian yang terjadi dimana *kitchen staff* tidak menggunakan *safety shoes*. Dari hasil wawancara dengan *restaurant manager*, hal tersebut dikarenakan kurangnya kesadaran dari pihak *kitchen staff* akan penggunaan *safety shoes*, meski demikian pihak manajemen Restoran Puang Oca telah menganjurkan kepada *kitchen staff* untuk menggunakan *safety shoes*.

Penerimaan Ikan di Restoran Puang Oca

Prinsip penerapan *food safety* pada tahap penerimaan ikan di Restoran Puang Oca telah dijalankan dengan baik dapat dilihat dari perbandingan observasi dimana tidak ada ketidaksesuaian yang terjadi selama proses penerimaan ikan. Area penerimaan ikan Restoran Puang Oca terbebas dari binatang perusak dan pengganggu, dilakukannya sistem *pest control* agar area penerimaan bersih dan bebas dari binatang apapun, serta memiliki area khusus penerimaan yang terpisah dari restoran pengiriman sesuai dengan persyaratan pada area penerimaan Departemen Kesehatan Indonesia (2001).

Peralatan yang digunakan untuk penerimaan seperti kontainer dan timbangan yang digunakan di restoran Puang Oca dalam kondisi bersih dan terpisah untuk bahan makanan yang lain, sesuai dengan teori dari Departemen Kesehatan Indonesia (2001) dan McSwane, *et. al.* (2005)

Ikan yang diterima sudah memenuhi standar penerimaan ikan yang berdasarkan teori NRAEF, *SerSafe Essential 3rd edition* (2004) dimana suhu penerimaan ikan berada pada suhu 5°C atau dibawahnya, bau tidak tajam, kulit ikan terang dan berkilau, dengan sisik dalam kondisi baik, mata yang jernih, insang merah, serta daging kokoh dan elastis saat disentuh.

Penyimpanan Ikan di Restoran Puang Oca

Tabel 3. Triangulasi Ketidaksesuaian Penyimpanan Ikan

No.	Prinsip <i>food safety</i>	Shift 1		Shift 2		Rekap Wawancara
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
Ikan						
1.	Ikan diberi label atau tidak untuk memastikan sistem FIFO berjalan dengan baik		√		√	Sistem FIFO tidak dijalankan dengan baik karena stok barang sering habis

Berdasarkan observasi penyimpanan ikan, dapat dilihat bahwa area penyimpanan ikan di Restoran Puang Oca sesuai dengan prinsip penerapan *food safety* seperti yang dikemukakan oleh McSwane, *et. al.* (2005) dan Departemen Kesehatan Indonesia (2001), bahwa tempat penyimpanan tidak penuh, temperatur *freezer storage* berada pada suhu -20°C atau dibawahnya, temperatur *refrigerator storage* berada pada suhu 5°C, serta memisahkan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenisnya.

Kontainer penyimpanan khusus untuk ikan dalam kondisi bersih tertutup dan steril (McSwane, 2005), dan Restoran Puang Oca telah menerapkan hal ini, dengan menggunakan plastik sebagai kontainer untuk membungkus ikan satu per satu sehingga ikan tidak menempel satu sama lain. Akan tetapi, ikan yang telah di masukan ke dalam kontainer tidak di beri label/tanggal seperti yang dapat dilihat dari tabel 4.10, dimana label/tanggal seharusnya digunakan untuk menjalankan sistem FIFO (*U.S. Department of Agriculture, Food and Consumer Service, 2002*).

Persiapan Ikan di Restoran Puang Oca

Tabel 4. Triangulasi Ketidaksesuaian Persiapan Ikan

No	Prinsip <i>Food safety</i>	Shift 1		Shift 2		Rekap Wawancara
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
<i>Kitchen staff</i>						
1	Menggunakan <i>hand gloves</i> pada saat mengolah ikan		√		√	Karena licin dan duri dapat merobek <i>hand gloves</i>

Area pencucian bahan makanan terutama ikan di Restoran Puang Oca terpisah dari tempat pencucian bahan makanan lain dan terpisah dari tempat pencucian peralatan, sebagaimana yang disebutkan dalam teori Gaman & Sherington (2002) mengenai area persiapan. Area kerja harus dalam keadaan bersih dan tersanitiasi, meja kerja yang digunakan di area persiapan harus terbuat dari bahan yang tidak menimbulkan kontaminasi dan mudah dibersihkan apabila basah, dalam hal ini Restoran Puang Oca menggunakan meja kerja berbahan dasar *stainless steel*, dimana *stainless steel* merupakan bahan yang terbaik yang dapat digunakan sebagai meja kerja. Peralatan yang digunakan terutama pisau dan *cutting board* untuk ikan juga digunakan untuk semua jenis *seafood*, akan tetapi dibedakan antara bahan mentah dan yang matang, sesuai dengan prinsip penerapan *food safety* McSwane, *et. al.* (2005) yang menyatakan penggunaan seperti *cutting board* untuk bahan makanan mentah dan makanan jadi harus terpisah. Berdasarkan hasil analisa tersebut Restoran Puang Oca telah menerapkan prinsip *food safety* pada area dan peralatan persiapan dengan baik.

Langkah-langkah persiapan ikan yang baik menurut *National Restaurant Association Educational Found* (2004), yaitu: (1) *Men-thawing* di dalam *refrigerator storage* dengan suhu 5°C, di-*microwave*, atau di bawah air mengalir. (2) Melakukan proses *cleaning, skinning, filleting, dan portioning*. Restoran Puang Oca telah menjalankan langkah-langkah persiapan ikan sesuai dengan *National Restaurant Association Educational Found* (2004), dimana metode *thawing* yang digunakan di Restoran Puang Oca adalah dengan cara melelehkan di bawah air mengalir yang bersih, dan juga telah melakukan proses *cleaning, skinning, filleting, dan portioning* sesuai standar yang diterapkan. Menurut McSwane *et. al.* (2005), sangat penting untuk mengatur jumlah bahan makanan yang akan dikeluarkan dari *refrigerator*, karena bahan makanan yang telah dikeluarkan akan berada pada temperatur *danger zone* dimana mikroorganisme akan berkembang biak, sehingga tidak boleh dibiarkan

terlalu lama dan harus segera dimasak. Tujuan dari memasak adalah untuk membuat makanan menjadi lebih enak dengan mengubah tampilan, tekstur, dan aroma, serta menghilangkan mikroorganisme yang berbahaya dalam makanan. Ikan harus dimasak dalam temperatur 63°C. Dalam hal ini Restoran Puang Oca mengeluarkan stok ikan dari tempat penyimpanan sebanyak jumlah yang dibutuhkan dan mengolahnya sesuai dengan standar temperatur.

Terdapat satu ketidaksesuaian yang terjadi dalam tahap persiapan ikan pada Restoran Puang Oca, seperti yang dapat dilihat pada tabel 4, *kitchen staff* tidak menggunakan *hand gloves* saat mengolah ikan. Syarat pengolahan makanan yang perlu diperhatikan adalah pengolahan harus dilakukan dengan cara menghindari kontak langsung dengan tubuh (Departemen Kesehatan Indonesia, 2001). Hasil wawancara dengan *restaurant manager*, *captain restaurant*, dan *head chef* menyatakan bahwa penggunaan *hand gloves* akan tidak efisien dikarenakan lendir dan duri ikan akan memperlambat kerja *kitchen staff*.

Penyajian Ikan di Restoran Puang Oca

Area penyajian Restoran Puang Oca terpisah dengan area persiapan, dimana area penyajian merupakan tempat untuk mempersiapkan makanan yang sudah diolah sebelum disajikan kepada konsumen, sedangkan area persiapan adalah area untuk aktivitas pencucian sampai persiapan bahan sebelum diolah (Gaman & Sherrington, 2002). Peralatan yang harus ada di area penyajian ini adalah *chinaware* serta terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan di dalam penyajian ikan (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, 2002): peralatan yang digunakan dipastikan higienitas dan sudah tersterilisasi, makanan pelengkap diatur dan disajikan secara rapi di atas piring saji untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum, dan penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi. Untuk penyajian ikan di Restoran Puang Oca, peralatan seperti *chinaware* atau *serving dish* sudah disanitasi dan disterilisasi dan ikan yang disajikan disusun dengan rapi di atas *serving dish* bersama *garnish* dan *condiment* sesuai dengan standar Restoran Puang Oca.

Kitchen staff pada Restoran Puang Oca menggunakan *tongs / serving spoon / disposable gloves / deli tissue* ketika menyajikan makanan, dan selalu meletakkan *serving utensil* sehingga memudahkan pekerja memegang gagang peralatan tanpa menyentuh makanan, sebagaimana yang dimaksud dalam teori McSwane *et. al.* (2005).

PEMBAHASAN

Penerapan *food safety* di Restoran Puang Oca sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari area *kitchen* secara umum, area penyimpanan, dan area persiapan yang hampir memenuhi prinsip penerapan *food safety*. Sedangkan area penerimaan dan penyajian telah memenuhi semua prinsip penerapan *food safety*. Namun, ada beberapa ketidaksesuaian yang terjadi, seperti *color coding*, tempat sampah tidak tertutup rapat, ikan tidak diberi label untuk menjalankan sistem FIFO, *kitchen staff* tidak menggunakan *safety shoes* dan *hand gloves* saat mengolah ikan. Beberapa hal tersebut bertentangan dengan *food safety* yang seharusnya diterapkan.

Setelah menyadari adanya ketidaksesuaian seperti di atas, penulis menyarankan agar pihak dari Restoran Puang Oca meningkatkan *training* kepada pihak *staff* secara berkala untuk meningkatkan *awareness* para *staff* terkait dengan penerapan *food safety*. Selain itu, pihak Puang Oca juga harus terus mengingatkan kembali kepada *staff* melalui *daily operational briefing* terkait dengan pentingnya penerapan *food safety* dalam pengolahan makanan, penyimpanan makanan, dan perawatan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan untuk tetap mempertahankan dan menjalankan prinsip *food safety* dengan baik dan benar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan *receiving & storage staff*, *head kitchen*, *restaurant captain* dan *restaurant manager*, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan *food safety* pada *kitchen* di Restoran Puang Oca sudah cukup baik. Hal ini dapat dibuktikan dari hasil observasi dan wawancara, dimana hanya terdapat beberapa ketidaksesuaian, seperti: tidak menggunakan pengkodean warna (*color coding*) pada *cutting board* dan pisau, tempat sampah yang tidak tertutup rapat di area *kitchen*, serta para *kitchen staff* yang tidak menggunakan *safety shoes*. Demikian pula dengan empat tahap lainnya, yaitu:

- a. Tahap penerimaan ikan
Tahap penerimaan ikan di Restoran Puang Oca sudah memenuhi prinsip *food safety*. Hal ini terbukti dari hasil observasi yang sudah memenuhi semua indikator mulai dari area penerimaan, peralatan, dan kondisi ikan itu sendiri.
- b. Tahap penyimpanan ikan
Penerapan *food safety* pada tahap penyimpanan ikan sudah hampir memenuhi prinsip *food safety*. Akan tetapi, terdapat satu indikator yang tidak sesuai dimana penyimpanan ikan tidak diberi label sehingga sistem FIFO tidak berjalan dengan baik.
- c. Tahap persiapan ikan
Pada tahap ini terdapat satu indikator yang tidak sesuai dengan penerapan *food safety* yaitu, *kitchen staff* yang tidak menggunakan *hand glove* saat mengolah ikan. Secara keseluruhan penerapan *food safety* pada tahap persiapan sudah dijalankan dengan baik.
- d. Tahap penyajian ikan
Penerapan *food safety* pada tahap penyajian sudah dijalankan dengan sangat baik dan memenuhi prinsip penerapan *food safety*. Hal ini terbukti dari indikator-indikator yang sudah terpenuhi.

Saran

Secara keseluruhan, dari hasil analisis penulis, Restoran Puang Oca sudah menerapkan prinsip *food safety* dengan baik. Namun, terdapat beberapa hal yang masih perlu ditingkatkan, yaitu:

- Untuk penggunaan *cutting board* khusus *seafood* yang berbahan dasar kayu ada baiknya agar selalu diperhatikan kebersihannya, karena bahan kayu lebih mudah menyerap air sehingga rentan berjamur. Sebaiknya setelah dipakai segera dicuci bersih dan langsung dikeringkan.
- Tempat sampah di area *kitchen* sebaiknya menggunakan tempat sampah yang tertutup rapat, hal ini dilakukan untuk menghindari bau tak sedap dan mengundang datangnya binatang perusak yang memungkinkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan.
- Penulis menyarankan kepada pihak Restoran Puang Oca untuk terus memberikan *training* kepada *kitchen staff* agar meningkatkan *awareness* terhadap penggunaan *safety shoes* untuk menghindari kecelakaan kerja yang berbahaya mengingat situasi dan kondisi pada area *kitchen*.
- Hendaknya saat pengolahan ikan, *kitchen staff* menggunakan *hand gloves* yang berbahan nilon atau setidaknya menggunakan *kitchen towel*. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi licin akibat lendir ikan dan mencegah agar tangan *kitchen staff* tertusuk duri.

Penulis menyarankan agar pihak restoran Puang Oca tetap mempertahankan dan meningkatkan penerapan *food safety* dengan memberikan *training* kepada para *staff* mengenai penerapan *food safety*. Hal ini diharapkan dapat menambah kesadaran *staff* mengenai pentingnya penerapan *food safety* dan bahaya yang ditimbulkan jika penerapan *food safety* tidak dilakukan dengan benar.

DAFTAR REFERENSI

- Undang-Undang Dasar Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. (2012). Retrieved March 20, 2015, from http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/UU_Pangan_No.18_pdf
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2014). Retrieved March 3, 2015, from <http://ik.pom.com.go.id/v2014/>
- Badan Pusat Statistik. (2012, August 6). *Indeks Tendensi Bisnis dan Indeks Tendensi Konsumen Triwulan II-2012*. Retrieved March 3, 2015, from <http://www.bps.go.id/>
- Bennion, M., & Scheule, B. (2004). *Introductory Foods* (12th ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Briggs, R. (2000). *Food Purchasing and Preparation*. New York: Wellington House.
- Centre for *Food safety*. (2008). *Five Keys to Food safety*. Retrieved March 17, 2015, from www.cfs.gov.hk/www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb_200804.html
- Departemen Kesehatan Indonesia. (2001). *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman*. Jakarta: Author.
- Detiknews. (2014, 2 5). *Keracunan Ikan Diduga Picu Kematian Keluarga Turis Australia di Bali*. Retrieved March 10, 2015, from <http://news.detik.com/read/2014/02/05/154753/2488182/1513/keracunan->

ikan-diduga-picu-kematian-keluarga-turis-australia-di-bali

- Gaman, P. M., & Sherrington, K. B. (2002). *The Science of Food* (4th ed.). United States of America: Bath Press.
- Larsen, R., Eilersten, K. E., & Elvevoll, E. O. (2011). Health Benefits of Marine Foods and Ingredients. *Biotechnology Advances*, 508-518.
- McSwane, D., Rue, N. R., & Linton, R. (2005). *Essentials of Food safety and Sanitation* (4th ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Moleong, L. J. (2007). *Metode Penulisan Kualitatif* (23rd ed.). Bandung: Rosda.
- National Restaurant Association Educational Found. (2004). *ServSafe Essential* (3rd ed.). USA.
- Sarwono, J. (2006). *Metode Penulisan Kualitatif dan Kuantitatif*. Bandung: Graha Ilmu.
- Smith, D. S. (2008, May 21). *Food safety Guide*. Retrieved March 5, 2015, from http://www.rightheld.com/topic/food_safety/overview
- Stevenson, S. (2005). *Food safety for Supervisor*. Great Britain: Chadwick House Group Ltd.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: AlfaBeta.
- Suryowati, E. (2014, February 5). *Inilah Sektor Penyumbang Pertumbuhan Ekonomi*. Retrieved March 2, 2015, from <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2014/02/05/1306096/Inilah.Sektor.Penyumbang.Pertumbuhan.Ekonomi>
- Three Rivers Distric Council. (n.d). *Cross Contamination*. Retrieved March 18, 2015, from <http://www.threerivers.gov.uk/Default.aspx/Web/SrossContamination>
- U.S. Department of Agriculture Food and Consumer Service. (2002). *Serving it Safe* (3rd ed.). Alexandria, VA: Author.