

ANALISA PENERAPAN *FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM* PADA *FOOD HANDLER* DI HOTEL “X”

Lia Fransiska Wijaya
Wongliafransiska@gmail.com

Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra, Surabaya, Indonesia

Abstrak: Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana kesadaran *food handler* akan penerapan *hygiene* untuk produk yang dihasilkan, lingkungan kerja dan *hygiene personal* di hotel X. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif deskriptif dengan sampel 31 responden yang memenuhi persyaratan penelitian. Pengolahan data penelitian ini menggunakan program SPSS 16.0. Berdasarkan hasil kuesioner dan wawancara yang dilakukan oleh penulis, penerapan *food hygiene* sudah memenuhi standar *food handler* sangat paham dengan baik *food safety management system* yang berlaku.

Kata kunci: *Hygiene Makanan, Hygiene Personal, Food Safety Management System*

Abstract: The purpose of this research is to know how awareness of food handler affect the application for producing , work environment and personal hygiene at hotel X. This research use quantitative descriptive method research with 31 respondents who meet researcher’s qualification. The process of this research used SPSS 16.0 program. Based on the results of questionnaires and interviews conducted by the author, the application of food hygiene in this hotel already sufficient to meet the food hygiene standart. The food handlers are very familiar with the implementation of food safety management system.

Key Words: Food Hygiene , Personal Hygiene, Food Safety Management System

Latar Belakang

Beberapa tahun belakangan ini, bisnis hotel di Surabaya mengalami perkembangan yang pesat, hal tersebut dapat dilihat dari pertumbuhan jumlah hotel yang terus meningkat setiap tahunnya. Menurut Detiknews (Effendi, 2017) sepanjang tahun 2016, tercatat ada 160 hotel baru. Angka itu pun bertambah 10 persen hingga semester 1 pada tahun 2017. Fasilitas penginapan yang menarik tidak hanya menjadi satu-satunya penawaran, hotel juga menawarkan sajian makanan yang menjadi salah satu daya tarik untuk berkunjung ke hotel. Fastman (2016) mengatakan, setiap makhluk hidup membutuhkan makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia selain kebutuhan sandang dan papan. Menurut Soeprapto dan Adriyani (2014) makanan adalah unsur lingkungan yang terpenting dalam meningkatkan derajat kesehatan karena selain dapat memenuhi kebutuhan hidup dapat pula menjadi sumber penularan penyakit, apabila makanan tersebut tidak dikelola dengan cara yang higienis. kualitas makanan dan minuman yang diberikan kepada tamu.

Menurut Soekresno (2000) persyaratan makanan sehat yang disajikan harus memenuhi tiga aspek, yaitu sehat, aman dan higienis. Makanan higienis menjadi salah satu faktor yang sangat penting dalam pemilihan makanan, dikarenakan makanan yang bersih dan bebas dari kontaminasi adalah harapan dari setiap konsumen. Kegagalan dari kebersihan pangan dapat menimbulkan kontaminasi yang pada akhirnya dapat menyebabkan penyebaran penyakit.

Kontaminasi tidak hanya terdapat pada bahan makanan dan penanganannya saja, tetapi kontaminasi juga bisa tersebar melalui kontak fisik dari penanganan pangan atau biasa disebut sebagai *food handler*. Tangan dari para *food handler* dapat menjadi salah satu perantara untuk menyebarkan mikroorganisme yang berbahaya dan dapat menyebabkan kontaminasi silang

(Ersun dan Kivanc, 2007). Penyakit yang ditularkan dari *food handler* merupakan salah satu masalah umum kesehatan di dunia, maka dari itulah kebersihan pribadi dari *food handler* sangatlah penting dalam keamanan pangan terutama terkait dengan kebersihan tangan, karena itu cara dimana para *food handler* dapat mencemari makanan (Little & McLauchlin, 2007).

Para *food handler* diharuskan untuk menggunakan cara yang benar dalam menangani makanan, diperlukan pengetahuan dan *training* sebagai salah satu bagian dari pekerjaan mereka (Martin, Hogg & Otero, 2012). Selain dari *training*, seorang *food handler* harus memahami dengan baik konsep *Food Safety Management System* (FSMS) yaitu konsep keamanan pangan dengan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Zulmi, 2013).

Teori Penunjang

Konsep *Food Safety Management System* (FSMS)

Food safety management system adalah pencegahan, eliminasi dan pengendalian bahaya bawaan makanan, dari tempat produksi hingga titik konsumsi (Teixeira & Sampaio, 2011). Menurut Koto (2012), *food safety management system* yang merupakan gabungan prinsip-prinsip sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis serta langkah-langkah penerapan yang dikembangkan yang menjamin keamanan pangan sepanjang rantai pangan, dengan menjamin bahwa pangan yang akan diproses hingga dikirim kepada konsumen akhir adalah pangan yang bebas dari cemaran mikrobiologi, cemaran kimia, dan cemaran fisik. Penerapan dari *food safety management system* di seluruh dunia telah meningkat secara signifikan. Selama beberapa tahun terakhir, sehingga mencerminkan pentingnya asumsi standar-standar ini di beberapa sektor kegiatan (Teixeira & Sampaio, 2011).

Food Hygiene

Higiene berasal dari bahasa Yunani yaitu "*hygieine*" yang berarti *healthful* atau sehat. Menurut Ensiklopedia Indonesia (1995) dalam (Purnawijayanti, 2001), istilah *hygiene* adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. . Tujuan dari *hygiene* makanan menurut Gaman & Sherrington (2006), sebagai berikut :

1. Melindungi makanan agar tidak terkontaminasi dari bakteri
2. Mencegah masuknya bakteri dalam makanan
3. Menghancurkan bakteri-bakteri dan racun-racun yang dapat membahayakan melalui proses pemasakan.

Implementasi Kebersihan Diri

Kebersihan diri adalah hal-hal yang menyangkut keberhasilan seseorang di dalam penampilan dan kebiasaan serta kesehatannya (Winarni, 2003) sedangkan menurut Perry dan Potter (2005) kebersihan personal adalah suatu usaha pemeliharaan kesehatan diri seseorang yang bertujuan mencegah terjangkitnya penyakit serta untuk memperbaiki status kesehatannya. Menurut Purwiyanto (2009), untuk dapat melakukan pekerjaan dengan baik tanpa harus khawatir mencemari produk pangan yang ditanganinya, maka pekerja di dapur perlu memperhatikan beberapa hal mengenai perlengkapan dan cara berpakaian. Menurut Gaman & Sherrington (2006), kebersihan pribadi bertujuan untuk menghindari penyebaran bakteri yang berasal dari tubuh maupun baju terhadap bahan makanan. Suatu tanggung jawab dari setiap

food handler untuk mengetahui pengetahuan dasar dan mengerti benar pentingnya hal tersebut. Poin-poin penting dari kebersihan personal adalah :

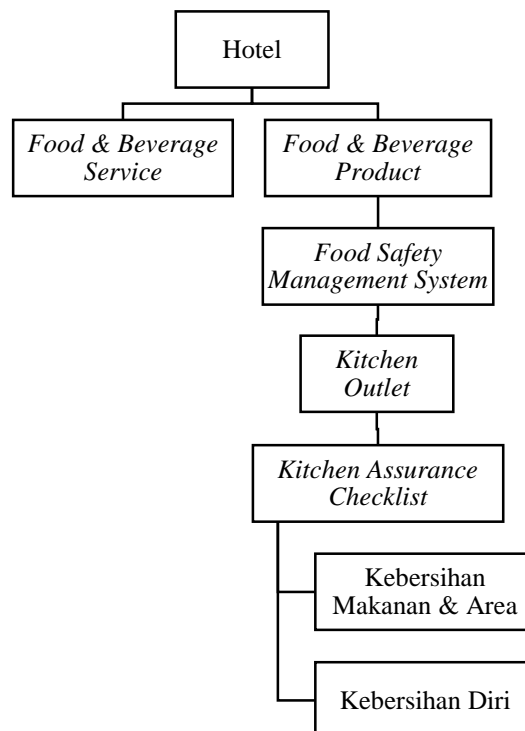
1. Tidak batuk dan meludah didekat makanan.
2. Tidak merokok di tempat pengolahan, penyajian dan penyimpanan makanan.
3. Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja.
4. Menggunakan peralatan sesuai dengan guna dan tujuan.
5. Menggunakan sarung tangan untuk menyajikan makanan.
6. Membersihkan area kerja sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan.

Peraturan Higienitas Hotel “X”

Dalam setiap aspek kebersihan dibutuhkanlah sebuah aturan yang menjadi pedoman dan batasan bagi para *food handler* di hotel X untuk menerapkan *food safety management system* yang baik dan benar. Peraturan sanitasi higienitas di hotel “X” ini dilandasi dengan prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). HACCP didefinisikan sebagai suatu pendekatan ilmiah, rasional, dan sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya pada makanan (McSwane, 2003). Sistem HACCP terdiri dari tujuh prinsip, yaitu (McSwane, 2003):

1. Melakukan analisis bahaya.
2. Menentukan Titik Pengendalian Kritis (*Critical Control Point*, CCP).
3. Menentukan batas kritis.
4. Membuat suatu sistem pemantauan (*monitoring*) CCP.
5. Melakukan tindakan korektif apabila pemantauan mengindikasikan adanya CCP yang tidak berada di bawah *control*.
6. Menetapkan prosedur verifikasi untuk mengkonfirmasi bahwa sistem HACCP bekerja secara efektif.
7. Melakukan dokumentasi terhadap seluruh prosedur dan catatan yang berhubungan dengan prinsip dan aplikasinya.

Kerangka Pemikiran



Metode Penelitian

Jenis pendekatan yang akan digunakan pada penelitian ini adalah metode kuantitatif, karena pengumpulan data, penarikan kesimpulan dan data yang dihasilkan menggunakan metoda kuesioner dan diolah menggunakan alat bantu statistik (Sugiyono, 2007). Selain itu penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif, yaitu penelitian yang berupa penjelasan karakteristik mengenai obyek penelitian, sehingga didapat pengertian mengenai karakteristik profil atau menjelaskan aspek yang relevan dari fenomena terhadap obyek penelitian (Nasution, 2008)

Gambaran Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah semua *food handler* yang bekerja di *kitchen* di Hotel “X”. Populasi dalam penelitian ini adalah populasi *finite* yang artinya objek penelitian yaitu jumlah *food handler* yang bekerja di Hotel “X” sejumlah 31 orang.

Variabel dan Definisi Operasional Variabel

a. Higenitas Makanan dan Area (X1)

Aturan dan ketetapan yang mengharuskan *food handler* yang sedang bekerja di hotel X di Surabaya untuk menaati aturan-aturan yang tersedia, yaitu sebagai berikut (*Kitchen Assurance Checklist*).

b. Kebersihan Pribadi (X2)

Setiap *food handler* tidak cukup hanya melakukan kegiatan pengolahan makanan dengan cara yang aman, terkadang bahaya dapat disebabkan dari diri para *food handler* itu sendiri. Kebersihan penampilan dari *food handler* merupakan kewajiban dalam melaksanakan pengetahuan dasar sanitasi dan higenitas. Higenitas personal merupakan suatu tanggung jawab dari setiap *food handler* untuk mengetahui pengetahuan dasar dan mengerti pentingnya kebersihan akan diri sendiri.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah menggunakan alat-alat pengumpul data yang berupa kuesioner yaitu dengan memberikan daftar pertanyaan yang telah disusun untuk diisi oleh responden. Kuesioner yang digunakan adalah kuesioner yang bersifat tertutup (*Closed Ended Questionnaire*), artinya jawaban kuesioner telah dibatasi dengan alternatif jawaban yang disediakan. Dalam proses mengumpulkan data penulis menggunakan penyebaran kuesioner, kuesioner yang disajikan dengan menggunakan skala likert 5 tingkat yang terdiri dari:

1 2 3 4 5

Keterangan :

1= sangat tidak setuju

2= tidak setuju

3= antara setuju dan tidak setuju

4= setuju

5= sangat setuju

Teknik Analisa Data

Menurut Babbie (2010), statistik deskriptif adalah perhitungan statistikal yang menjelaskan mengenai karakteristik dari sampel atau hubungan antar variabel di dalam sampel. Statistik deskriptif yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Mean (rata-rata data):

Mean mendeskripsikan rata-rata suatu data. Akurasi nilai mean tergantung dari besar sampel dan variabilitas data. Mean didapat dari penjumlahan nilai-nilai dari seluruh observasi dan hasilnya dibagi dengan banyaknya observasi. Untuk menentukan klasifikasi penilaian terhadap variabel-variabel penelitian, baik ditinjau dari indikator pengukuran maupun sampel penelitian, dilakukan berdasarkan interval kelas dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Interval kelas} = \frac{\text{Nilai tertinggi}-\text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

2. Top Two Boxes Bottom Two Boxes

Top Two Boxes Bottom Two Boxes digunakan untuk mengetahui bagaimana perbandingan antara jumlah *bottom option* (skor 1,2) dengan *top option* (skor 4,5). Formulasinya adalah sebagai berikut :

$$\text{BTB} = \frac{\sum f_{Bi}}{(f_{Ti})+(f_{Ni})+(f_{Bi})} \times 100\%$$

$$\text{TTB} = \frac{\sum f_{Ti}}{(f_{Ti})+(f_{Ni})+(f_{Bi})} \times 100\%$$

Keterangan :

fB = Frekuensi *Bottom Boxes*

fT = Frekuensi *Top Boxes*

fN = Frekuensi Skor Tengah

HASIL ANALISA DATA

1. Deskripsi Responden

Responden yang terlibat dalam penelitian ini sebanyak 31 orang responden. Responden yang paling dominan adalah pria sebanyak 23 orang yang berusia 31-40 tahun yang sudah bekerja 1-5 tahun di hotel X, dengan latar belakang pendidikan diploma/ sederajat. Responden membeli

2. Uji Validitas & Reliabilitas

Uji Validitas

Pengujian validitas dilakukan untuk mengetahui apakah pernyataan-pernyataan pada kuesioner benar-benar dapat mengungkapkan apa yang ingin diukur. Penulis melakukan pre-test terhadap 30 food handler ($n=30$, $r \text{ tabel}=0,361$). Uji validitas dapat dikatakan valid, jika nilai signifikansi lebih kecil dari 0,05 (Sugiyono, 2007).

Adapun hasil uji validitas pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa 24 instrumen pada variabel *hygiene* makanan & area adalah valid. Hal ini dibuktikan dengan masing-masing koefisien korelasi dari masing-masing instrumen lebih besar dari $r \text{ tabel}$, sehingga dapat digunakan dalam pengujian selanjutnya. Sedangkan dapat disimpulkan bahwa 6 instrumen pada variabel kebersihan pribadi adalah valid, tetapi terdapat 1 instrumen yang tidak valid karena koefisien korelasi dari instrumen tersebut lebih kecil dari $r \text{ tabel}$, sehingga instrumen gugur, dibuang, dan tidak dapat digunakan dalam pengujian selanjutnya.

Uji Reliabilitas

Suatu variabel dapat dikatakan reliabel apabila memiliki nilai Cronbach's Alpha diatas 0,6. Dari hasil uji reliabilitas diatas dapat dikatakan reliabel karena nilai Cronbach's Alpha diatas 0,6 sehingga layak digunakan untuk analisis selanjutnya.

Analisa Statistik Deskriptif

Untuk mengkategorikan rata-rata jawaban responden digunakan interval kelas yang dicari dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Interval Kelas} = \frac{\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Kelas}}$$
$$= \frac{5-1}{5} = 0,8$$

Dengan interval kelas 0,8 kemudian disusun kriteria rata-rata jawaban responden yang disajikan pada tabel di bawah ini:

1.00-1.80	Sangat Rendah
1.81-2.60	Rendah
2.61-3.40	Sedang
3.41-4.20	Tinggi
4.21-5.00	Sangat Tinggi

Berikut adalah kesimpulan dari jawaban responden untuk tiap indikator.

Tabel 1. Hasil Nilai *Mean Hygiene Makanan & Area*

No.	Pernyataan	Hasil Data	
		Mean	Kategori
1	Tersedia petunjuk terbaru mengenai <i>Foodborne Illness Notification Procedure</i> .	4.2	Tinggi
2	Petunjuk terbaru mengenai <i>Foodborne Illness Notification Procedure</i> mudah diakses.	4.16	Tinggi
3	Tersedia bukti mengenai <i>food safety training</i> yang berlaku.	4.16	Tinggi
4	Bukti mengenai <i>food safety training</i> yang berlaku mudah diakses.	4	Tinggi
5	Melakukan program <i>pest prevention</i> .	4.13	Tinggi
6	Melakukan pencatatan suhu <i>freezer</i> dan kulkas secara berkala.	4.33	Sangat Tinggi
7	Melakukan pencatatan suhu untuk memasak dan menghangatkan makanan.	4.4	Sangat Tinggi
8	Melakukan pencatatan untuk <i>food cooling</i> pada <i>food cooling log</i> .	4.06	Tinggi
9	Melakukan pencatatan untuk kebersihan tempat kerja pada <i>clean log</i> .	4.4	Sangat Tinggi

No.	Pernyataan	Hasil Data	
		Mean	Kategori
10	<i>Food handler</i> terlatih dalam kewaspadaan terhadap makanan yang menyebabkan alergi.	4.33	Sangat Tinggi
11	Mesin es selalu bersih.	4.16	Tinggi
12	Tempat pembuangan sampah tersusun rapi.	4.33	Sangat Tinggi
13	Tempat pembuangan sampah terjaga kebersihannya.	4.53	Sangat Tinggi
14	Alat pencuci piring dapat dioperasikan dengan baik.	4.3	Sangat Tinggi
15	Persediaan bahan kimia pembersih tersusun rapi.	4.23	Sangat Tinggi
16	Fasilitas untuk mencuci peralatan dipelihara dengan baik.	4.23	Sangat Tinggi
17	Melakukan prinsip FIFO untuk <i>food production</i> .	4.46	Sangat Tinggi
18	Melakukan prinsip FIFO dalam penggunaan bahan makanan.	4.63	Sangat Tinggi
19	Mencantumkan label tanggal untuk makanan siap diolah.	4.53	Sangat Tinggi
20	Permukaan makanan terhindar dari bahaya kerusakan mikrobiologis, fisik dan kimia.	4.63	Sangat Tinggi
21	Makanan yang berpotensi berbahaya di <i>thawing</i> dengan cara yang tepat.	4.66	Sangat Tinggi
22	Menggunakan <i>cutting board</i> sesuai dengan kode warnanya.	4.2	Tinggi
23	Peralatan dan perlengkapan dibersihkan dengan cara yang tepat (<i>rack</i> , meja, <i>sink</i> , dll)	4.5	Sangat Tinggi
24	Bahan kimia sanitasi berada di suhu yang tepat sesuai dengan instruksi label.	4.36	Sangat Tinggi
Rata-Rata Mean Kebersihan Makanan & Area		4.32	Sangat Tinggi

Berdasarkan tabel 1, hasil rata-rata, dapat dilihat bahwa para responden melakukan kegiatan tersebut dengan sangat rutin sehingga nilai yang didapat tinggi. Nilai rata-rata yang tertinggi terdapat pada indikator untuk men-*thawing* bahan makanan dengan cara yang tepat dengan angka 4.66 sedangkan hasil nilai rata-rata terendah ada pada indikator buku training mudah diakses dengan nilai *mean* 4 yang masih terkategori tinggi.

Tabel 2. Hasil Nilai *Mean Hygiene* Kebersihan Pribadi

No.	Pernyataan	Hasil Data	
		<i>Mean</i>	Kategori
1	Mencuci tangan setiap menangani makanan.	4.4	Sangat Tinggi
2	Menggunakan <i>gloves</i> ataupun <i>tong grip</i> untuk menyentuh makanan siap saji.	4.33	Sangat Tinggi
3	<i>Food handler</i> yang menunjukkan gejala sakit dilarang bekerja.	4.43	Sangat Tinggi
4	Tidak memperbolehkan makan saat bekerja.	4.63	Sangat Tinggi
5	Tidak memperbolehkan minum saat bekerja	4.23	Sangat Tinggi
6	Membawa prosedur pembersihan tertulis setiap kali membersihkan kejadian muntahan.	2.76	Sedang
Rata-Rata <i>Mean</i> Kebersihan Pribadi		4.13	Tinggi

Berdasarkan tabel 2 tabel analisa *mean* kebersihan pribadi, dapat diketahui bahwa responden memiliki rasa kesadaran kebersihan personal yang tinggi. Indikator yang memiliki nilai rata-rata tertinggi adalah indikator untuk makanan yang berpotensi berbahaya di *thawing* dengan cara yang tepat dengan jumlah nilai rata-rata 4.66, sedangkan yang terendah adalah pada pembawaan prosedur pembersihan ketika adanya kejadian muntahan dengan nilai rata-rata 2.76 dengan nilai sedang.

3. Top Two Boxes Bottom Two Boxes

Analisa *Top Two Boxes Bottom Two Boxes* digunakan untuk mengetahui perbandingan antara dua jawaban teratas yaitu responden yang menjawab selalu dan sering untuk dikategorikan sebagai Top Two Boxes (TTB), sedangkan yang menjawab hampir tidak pernah dan tidak pernah untuk dikategorikan Bottom Two Boxes (BTB). Berikut adalah tabel urutan jumlah nilai frekuensi masing-masing pertanyaan dari 31 responden :

Tabel 3. Hasil Top Two Boxes Bottom Two Boxes

No.	Pernyataan	TTB	BTB
1	Tersedia petunjuk terbaru mengenai <i>Foodborne Illness Notification Procedure</i> .	67.74	12.9
2	Petunjuk terbaru mengenai <i>Foodborne Illness Notification Procedure</i> mudah diakses.	77.42	3.22
3	Tersedia bukti mengenai <i>food safety training</i> yang berlaku.	80.64	6.45
4	Bukti mengenai <i>food safety training</i> yang berlaku mudah diakses.	74.19	6.45

No.	Pernyataan	TTB	BTB
5	Melakukan progam <i>pest prevention</i> .	74.19	9.67
6	Melakukan pencatatan suhu <i>freezer</i> dan kulkas secara berkala.	77.42	3.22
7	Melakukan pencatatan suhu untuk memasak dan menghangatkan makanan.	87.09	0
8	Melakukan pencatatan untuk <i>food cooling</i> pada <i>food cooling log</i> .	70.96	6.45
9	Melakukan pencatatan untuk kebersihan tempat kerja pada <i>clean log</i> .	83.87	0
10	<i>Food handler</i> terlatih dalam kewaspadaan terhadap makanan yang menyebabkan alergi.	83.87	6.45
11	Mesin es selalu bersih.	80.64	9.67
12	Tempat pembuangan sampah tersusun rapi.	83.87	0
13	Tempat pembuangan sampah terjaga kebersihannya.	87.09	0
14	Alat pencuci piring dapat dioperasikan dengan baik.	80.64	0
15	Fasilitas untuk mencuci peralatan dipelihara dengan baik.	83.87	3.22
16	Persediaan bahan kimia pembersih tersusun rapi.	87.09	6.45
17	Fasilitas untuk mencuci peralatan dipelihara dengan baik.	83.87	3.22
18	Melakukan prinsip FIFO untuk <i>food production</i> .	90.32	6.45
19	Mencantumkan label tanggal untuk makanan siap diolah.	90.32	3.22
20	Permukaan makanan terhindar dari bahaa kerusakan mikrobiologis, fisik dan kimia.	74.19	3.22
21	Makanan yang berpotensi berbahaya di <i>thawing</i> dengan tepat.	74.19	0
22	Menggunakan <i>cutting board</i> sesuai dengan kode warnanya.	83.87	3.22
23	Peralatan dan perlengkapan dibersihkan dengan cara yang tepat (<i>rack</i> , meja, <i>sink</i> , dll)	83.87	0
24	Bahan kimia sanitasi berada di suhu yang tepat sesuai dengan instruksi label.	80.64	3.22
25	Mencuci tangan setiap menangani makanan.	77.41	6.45

No.	Pernyataan	TTB	BTB
26	Menggunakan <i>gloves</i> ataupun <i>tong grip</i> untuk menyentuh makanan siap saji.	90.32	3.22
27	<i>Food handler</i> yang menunjukkan gejala sakit dilarang bekerja.	80.64	0
28	Tidak memperbolehkan makan saat bekerja.	93.54	3.22
29	Tidak memperbolehkan minum saat bekerja	77.41	3.22
30	Membawa prosedur pembersihan tertulis setiap kali membersihkan kejadian muntahan.	35.48	45.16

Berdasarkan tabel 3 analisa *Top Two Bottom Two Boxes* diketahui bahwa *top two boxes* mengambil dua nilai tertinggi dengan indikator tidak memperbolehkan makan saat bekerja dan indikator permukaan makanan terhindar dari bahaya kerusakan mikrobiologis, fisik dan kimia sebesar 93.54%. Sedangkan *bottom two boxes* dengan dua nilai tertinggi pada indikator membawa prosedur pembersihan tertulis setiap kali membersihkan kejadian *vomitus* sebesar 45.16%.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, nilai *mean* tertinggi yang diperoleh pada bagian kebersihan makanan dan area empat indikator mendapatkan nilai yang tinggi, yaitu “makanan yang berpotensi berbahaya di *thawing* dengan tepat”, “melakukan prinsip FIFO dalam penggunaan bahan makanan”, dan “permukaan makanan terhindar dari bahaya kerusakan mikrobiologis, fisik dan kimia” hal-hal tersebut dilakukan agar tidak terjadi adanya kontaminasi yang terjadi akibat kesalahan penanganan ataupun kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan. Hal ini sesuai dengan persyaratan dalam persiapan makanan yang sudah ditetapkan oleh Departemen Kesehatan (Departemen Kesehatan Indonesia, 2001).

Tidak hanya pada bagian persiapan makanan saja, namun nilai *mean* untuk bagian “pengolahan bahan makanan permukaan makanan terhindar dari bahaya kerusakan mikrobiologis, fisik dan kimia”, “menggunakan *cutting board* sesuai dengan kode warnanya”, “tempat pembuangan sampah tersusun rapi”, “tempat pembuangan sampah terjaga kebersihannya”, “peralatan dan perlengkapan dibersihkan dengan cara yang tepat (*rack*, meja, *sink*)” dalam hal ini *food handler* melakukan hal yang sesuai dengan *checklist* yang ada dan sejalan dengan teori McSwane et al. (2003) mengenai pencegahan terjadinya *foodborne illness* saat pengolahan makanan. Pada bagian penyajian makanan dua indikator mendapatkan nilai *mean* yang sangat tinggi, yaitu pada indikator “mencuci tangan setiap menangani makanan” dan “menggunakan *gloves* ataupun *tong grip* untuk menyentuh makanan siap saji”, hal ini sesuai dengan teori Gaman & Sherington (2006) mengenai teori penyajian makanan.

Pada variabel kebersihan pribadi dari 6 indikator, 5 diantaranya mendapatkan nilai *mean* yang sangat tinggi seperti pada butir pernyataan “*food handler* tidak makan saat bekerja”, dan “tidak minum saat bekerja”, dua indikator ini sesuai dengan *NSW Food Authority* (2011) hal yang harus diperhatikan bagi para *food handler*. Berdasarkan hasil dari kuesioner, dapat dikatakan dari para responden tidak hanya memperhatikan cara penanganan makanan dari awal hingga akhir, namun juga menjaga kebersihan pribadi dan area kerjanya dengan baik agar tidak ada sedikit pun kontaminasi terjadi. Namun ada satu indikator yang mendapatkan nilai *mean* sedang, yaitu pada indikator membawa prosedur pembersihan tertulis setiap kali membersihkan kejadian muntahan, indikator ini tidak mendapatkan nilai yang rendah tapi

juga tidak mendapatkan nilai yang tinggi, menurut survey dan wawancara yang dilakukan, hal ini dikarenakan kejadian vomitus tidak pernah terjadi sehingga tidak pernah ada kejadian *vomitus* dikarenakan kualitas *food safety* yang baik yang dilakukan oleh para *food handler*.

Berdasarkan dengan hasil penelitian yang dilakukan dengan kuesioner serta wawancara, dapat disimpulkan bahwa *food handler* di Hotel “X” telah mematuhi segala peraturan yang ada tidak hanya untuk kebersihan pribadinya saja, namun juga untuk kebersihan makanan, area, perlengkapan dan peralatan masaknya, dengan kata lain *food handler* pada Hotel “X” telah memiliki kesadaran yang tinggi atas pentingnya *food safety management system* pada lingkungan kerja dan makanan yang disajikan pada para tamu.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Penulis mengambil kesimpulan bahwa *food handler* pada Hotel “X” sudah memahami akibat yang ditimbulkan terhadap kesalahan penerapan *food safety management system* dan sadar terhadap proses higienitas lingkungan kerjanya, hal ini dapat dibuktikan dengan nilai rata-rata *mean* pada variabel kebersihan makanan dan area kerja mendapatkan nilai yang sangat tinggi yaitu 4.32. Pada variabel ini *food handler* memahami dengan benar bagaimana menangani makanan dimulai dari proses persiapan, pengolahan dan serta pada proses penyajiannya. Tidak hanya itu, para *food handler* telah menjaga kebersihan peralatan dan perlengkapan sebelum dan sesudah digunakan dan menjaga area kerja yang bersih agar tidak menimbulkan sebab dari kontaminasi dan menjaga area agar menjadi area kerja yang aman dan higienis.

Tidak hanya pada variabel kebersihan makanan dan area kerja, namun para *food handler* juga mengerti FSMS yang diterapkan untuk tiap pribadi *food handler*. Nilai rata-rata *mean* 4.13 dapat berarti kecenderungan yang baik dari kesadaran tiap pribadi untuk penerapan FSMS. Untuk setiap indikator yang ada pada variabel kebersihan pribadi para *food handler* mendapatkan nilai yang tinggi kecuali pada bagian penanganan kejadian *vomitus*. Hal ini dikarenakan kejadian *vomitus* tidak pernah terjadi yang merupakan dampak baik dari pelaksanaan FSMS yang baik pada hotel “X”.

SARAN

1. Para *food handler* diharuskan selalu tetap mengikuti dan mematuhi aturan yang ada sehubungan dengan kebersihan makanan dan kebersihan area kerja serta kebersihan tiap pribadi para *food handler*nya.
2. Pihak hotel sebaiknya melakukan pelatihan *refreshment training* dengan guna agar para *food handler* tetap mengingat dan mematuhi setiap aturan kebersihan makanan yang menjadi standart Hotel “X”.
3. Pihak hotel memberikan sanksi yang keras bagi para *food handler* yang lalai menerapkan standart kebersihan makanan agar tidak terjadi kembali di kedepannya.
4. Selalu melakukan evaluasi terhadap aturan atau standar operasional prosedur (SOP) pada kebersihan.
5. Memberlakukan evaluasi pada seluruh *food handler* secara berkala untuk menjaga mutu dan kualitas.
6. Pihak hotel melakukan pengawasan yang ketat untuk kebersihan makanan dan area kerja dan juga untuk kebersihan pribadi tiap *food handler*, hal ini dapat meningkatkan mutu dan kualitas makanan.
7. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan di masa yang akan datang penelitian ini dapat digunakan untuk membantu penelitian berikutnya dan penelitian selanjutnya mengambil variabel, jumlah sampel yang lebih luas dan beragam.

DAFTAR REFERENSI

- Babbie, E. (2010). *The practice of social research* (12th ed). Belmont: Wadsworth.
- Bas, M., Ersun, A. S., & Kivanc, G.(2006). *The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers in food business in Turkey. Food Control*, 17, 317-322. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2004.11.006>
- Effendi. (2017, September 20). Bisnis hotel yang menggiurkan di Surabaya. *Detiknews*. Retrieved December 2017, from [http:// https://news.detik.com](http://https://news.detik.com)
- Fastman, E (2016), *Makanan*, Wikipedia Ensiklopedia Bebas, retrieved September 24, 2017, <https://id.wikipedia.org/wiki/Makanan>
- Gaman, P.M. & Sherrington, K.B. (2006). *The Science of Food* (4th Ed.) United States of America: Bath Press Koto, E. S. (2012). *Panduan Lengkap Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 / ISO 2000*. Jakarta (ID): REI.
- Martins, R.B., Hogg, T. Otero, J.G. (2012). Food Handler's Knowledge on Food Hygiene: The Case of a Catering Company in Portugal. *Food Control*, 27, 206-213.
- McLauchlin, J, Little. C. (2007). *Hobbs' food poisoning & Food hygiene* (7th ed.). English: CRC Press.
- McSwane, D., Rue, N.R., Linton R., Williams, A. G. (2003). *Food Safety Fundamentals*. New Jersey: Pearson Education.
- Nasution, Rozain. (2003), Teknik Sampling. Retrieved September 2017, from <http://library.usu.ac.id/down/fkm/fkm-rozain.pdf>
- Potter, P.A, Perry, A.G. (2005). *Buku ajar fundamental keperawatan: konsep, proses, dan praktik* (4th Ed). Jakarta: EGC.
- Purnawijayanti. (2001). Standar hygiene dan sanitasi dalam proses memasak. Yogyakarta: Andi Offset.
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Utama Pustaka.
- Soeprapto, F., Adriyani, R. (2009). Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP. Vol 6, No 1 (2009)
- Sugiyono. (2007). *Statiska untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Texeira, S., Sampaio, P. (2011). Food safety management system implementation and certification: survey result. *Industrial Engineering Research Conference*.
- Winarni, A. (2003). *Dasar tatalaksana boga*. Surabaya: University Press IKIP.
- Zulmi, Y. (2013) "Keamanan Pangan Food Safety Management System" *Prezi*. 21 January 2017. <https://prezi.com>