

ANALISA PENERAPAN *FOOD SAFETY* PADA PRODUK DIMSUM DI RESTORAN X SURABAYA

Felly Anggraini Ciutra

Program Manajemen Perhotelan, Program Studi Manajemen, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

Email : felly.ciutra@yahoo.com

Abstrak – Analisa Penerapan *Food Safety* Pada Produk Dimsum di Restoran X Surabaya

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah Restoran X Surabaya menerapkan *food safety* pada produk dimsum dengan baik atau tidak. *Food safety* yang mengatur jaminan keamanan yang dikonsumsi konsumen mulai dari tahap penerimaan, penyimpanan, persiapan, penanganan, dan penyajian. Namun tidak semua penyedia jasa makanan dan minuman memiliki dan menerapkan *Food safety* sesuai dengan ketentuan yang ada. Penelitian ini bertujuan untuk mengamati penerapan *Food Safety* pada produk dimsum dan memberi solusi mengenai hambatan-hambatan yang ditemukan dalam penerapannya. Penulis menggunakan analisa kualitatif deskriptif untuk mendapatkan data hasil observasi penerapan *Food Safety* dan wawancara yang akurat. Analisa penerapan *Food Safety* pada produk dimsum di restoran X belum memenuhi standar *Food Safety*.

Kata Kunci: *food safety*, dimsum, restoran

Abstract - Analysis of Food Safety Implementation for Dimsum at Restaurant X Surabaya

This research was conducted to find out whether Restaurant X Surabaya apply food safety to dimsum product well or not. Food safety that regulates consumer safety assurance starting from the stage of reception, storage, preparation, handling, and presentation. But not all food and beverage service providers own and apply Food safety in accordance with the provisions that exist. This study aims to observe the application of Food Safety on dimsum products and provide solutions on the obstacles found in its application. The author uses descriptive qualitative analysis to get the data of observations of the application of Food Safety and accurate interviews. Analysis of the implementation of Food Safety on dimsum products in restaurant X has not met the standards of Food Safety.

Keywords: *food safety*, dimsum, restaurant

PENDAHULUAN

Surabaya adalah salah satu daerah industri besar di Indonesia, berperan sebagai pusat aktivitas ekonomi kedua di Indonesia setelah Jakarta. Tingkat pertumbuhan bisnis kuliner di Jawa Timur pada 2017 masih akan bertahan di atas 20 persen. Selain didukung banyaknya infrastruktur seperti *mall* yang diresmikan tahun ini, beberapa pengusaha juga giat memperkenalkan brand *franchise* berbasis lokal dipercaya juga akan membantu pertumbuhan secara signifikan (“surya.co.id” par. 1). Selain itu Surabaya memiliki potensi pasar yang besar untuk sektor usaha makanan dan minuman. Tidak heran, pemain baru di industri ini terus bermunculan. Segmen pasar yang dibidikpun beragam, baik menengah bawah maupun atas (“Kabarbisnis.com” par. 1).

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 Ketua Apkrindo, Sepanjang tahun 2017, kinerja industri restoran dan kafe di Surabaya mengalami pertumbuhan yang stagnan. Sementara

tahun 2018, Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Surabaya dari sektor restoran ditarget naik 30 persen (Haryono, 2018). Di tahun 2017, catatan industri F and B di Surabaya ada yang mengalami penutupan atau gulung tikar. Namun, jumlah yang tutup, masih lebih sedikit atau angkanya bisa ditutupi dengan jumlah yang buka baru.

Seiring dengan perkembangan yang ada, tentu saja persaingan industri restoran semakin ketat. Hal ini merupakan tantangan maupun hambatan tersendiri bagi perusahaan 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 lain 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, 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 kadaluarsanya, (2) menyimpan dan memisahkan bahan makanan sesuai dengan jenisnya, (3) membersihkan tangan, *untensil*, dan area dapur, (4) mencegah 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. Berdasarkan informasi diatas, maka penelitian ini akan mengungkapkan analisa penerapan *food safety* pada produk dim sum di restoran X.

Restoran X merupakan salah satu restoran di Surabaya yang didirikan pada tahun 2015. Restoran X sendiri adalah tempat yang sama dimana restoran Kuningan dulu berdiri, restoran Kuningan dulu menjual makanan Chinese dan Thailand *food*. Sedangkan restoran X yang sekarang berdiri adalah restoran yang menyajikan makanan Chinese *food* dengan desain restoran yang sangat menarik seperti patung dari kelima pendekar, lemari-lemari yang dipenuhi ornamen-ornamen ukiran China, dinding yang dihiasi dengan gambar-gambar pendekar, dan juga ada hiasan dinding berupa cetakan tangan dari kelima pendekar tersebut.

Walaupun restoran X masih terbilang baru, tapi masyarakat Surabaya sendiri cukup banyak juga yang mengetahui letak restoran ini. Restoran X sendiri terletak di tengah kota Surabaya.

Penulis memilih restoran X sebagai obyek penelitiannya, adanya beberapa complain dari tamu yang pernah menyatakan bahwa dimsum yang disajikan di restoran X tidak matang, ada plastik besar di dalam siomay, dan pada saat disajikan tidak panas.

Fenomena yang pernah ditemui oleh penulis dalam restoran X sendiri adalah tidak selalu perusahaan yang sudah memiliki ketepatan mengenai *food safety* dalam penerapannya di lingkungan kerja menjalankannya juga dengan baik dan sesuai dengan semestinya. Terbukti saat penulis melihat adanya ketidak sesuaian pelaksanaan dari *food safety* di lapangan pada saat melakukan *training* atau praktek kerja lapangan di restoran X. Contohnya saja dimsum yang dalam regulasi *food safety* harus dibuat dengan bahan-bahan yang segar, bersih dan layak untuk diolah, tetapi disini dalam pembuatannya tidaklah demikian. Karena penulis masih menjumpai bahwa bahan yang tidak layak untuk dikonsumsi saja masih bisa diberikan kepada konsumen, walaupun pihak dimsum *cooks* sudah mengetahui bahwa ada aroma yang

berbeda di makanan tersebut, tepai masi saja makanan tersebut di hidangkan ke konsumen. Dan penulis masih menjumpai adanya bahan-bahan dimsum yang diolah tidak segar dan tidak disimpan dengan standart dari *food safety*, misalnya bahan makanan yang sudah diolah terlebih dahulu tidak di tutup dengan baik baik sehingga dapat membuat bahan tersebut menjadi rusak atau tidak layak untuk di olah. Pengertian keamanan pangan (*food safety*) sendiri adalah jaminan agar makanan tidak membahayakan konsumen pada saat disiapkan dan atau dimakan menurut penggunaannya (Yudi, 2009).

Seperti yang sudah dijelaskan di atas, fenomena ini juga sangat rentan terjadi pada restoran-restoran dimsum lainnya yang sebagian makanannya dikonsumsi dalam keadaan panas. 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 X untuk dijadikan obyek penelitian.

Dengan pertimbangan di atas, penulis ingin meneliti lebih dalam mengenai penerapan *food safety* untuk menjaga standar dan keamanan makanan yang dikhususkan pada produk dimsum. Penulis memilih produk dimsum untuk diteliti karena menu makanan ini adalah menu makanan yang paling banyak di komplain oleh tamu yang datang. Berikut adalah beberapa contoh dari komplain yang terjadi pada produk dimsum di restoran X (1) pada waktu itu di restoran X diadakan promo *all u can eat* kemudian banyak konsumen yang datang untuk makan di restoran X, tetapi sangat disayangkan apa yang tertera di web disesuaikan keadaan di restoran X. banyak sekali makanan yang seharusnya masuk kedalam menu *all u can eat* tetapi bahan atau dimsum nya tidak ada hal ini membuat beberapa konsumen sangat marah besar kerana mereka merasa pihak restoran menipu mereka. (2) pada saat konsumen datang dan ingin membeli dimsum ternyata dimsum yang seharusnya sudah dipesiapkan dari pagi ternyata belum siap untuk dihidangkan, dan konsumenpun komplain karena mereka menunggu terlalu lama sehingga mereka memutuskan untuk membatalkan pesenan yang sudah mereka pesan. (3) salah satu konsumen membeli dimsum (siomay ayam dan babi) tetapi sangat disayangkan pada saat konsumen memakan siomay, konsumen menemukan adanya plastic wrap di dalam siomay tersebut dan konsumenpun complain dan sangat marah besar atas hal itu. (4) ada beberapa konsumen yang sudah datang di restoran X complain terhadap makanan dim sum yang disajikan kurang matang. (5) adanya binatang yang masuk kedalam makanan dimsum pada saat disajikan. Ternyata tidak hanya dimsum saja ternyata makanan dan minuman yang lainnya juga terdapat binatang di dalamnya. (6) dimsum yang disajikan juga mendapatkan komplain bahwa dimsum tersebut tidak disajikan dalam keadaan panas.

TEORI PENUNJANG

Food Safety

pengertian keamanan pangan (*food safety*) adalah jaminan agar makanan tidak membahayakan konsumen pada saat disiapkan dan atau dimakan menurut penggunaannya (yudi, 2009). Menurut winiati (2002), *food safety* dapat diartikan sebagai kondisi dari upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan pencemaran biologi, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Berdasarkan *World Health Organization* (2002), definisi *food safety* adalah jaminan bahwa makanan bukan merupakan penyebab keracunan bagi konsumen pada saat dipersiapkan atau dimakan (Robetson, 2004, p.56)

Menurut *World Health Organization*, ada 5 faktor yang mempengaruhi keamanan makanan (*food safety*), yaitu :

- a. Menjaga kebersihan.
- b. Memisahkan makanan mentah dan yang sudah dimasak.
- c. Mengola makana dengan benar sesuai dengan jenis bahannya.
- d. Menyimpan makanan pada suhu aman.
- e. Mengguankan air dan bahan makanan yang bersih dan aman untuk dikonsumsi

Dasar dari konsep *food safety* adalah makanan tidak akan menyebabkan penyakit untuk konsumen selama pedoman yang dimaksud dijalankan dengan baik mulai dari makanan itu dipersiapkan sampai pada saat dimakan (Praxiom Research Group Limited, 2010).

Food Safety Hazards

Food Safety Hazards merupakan suatu kondisi yang berpotensi menyebabkan efek negative atau merugikan pada kesehatan manusia (Praxiom Research Group Limited, 2010). Menurut Mcswane, Rue, Linton, dan Williams (2003, p.24), bahaya-bahaya yang termasuk dalam *foodborne/food safety hazard*, antara lain :

a. *Biological Hazards*

Biological Hazards meliputi bakteri, virus, dan jamur yang bercirikan sebagai berikut :

- a. Bentuknya sangat kecil dan hanya dapat dilihat dengan menggunakan mikroskop.
- b. Berhubungan dengan kehidupan manusia, binatang, dan produk makanan yang mentah.
- c. Menyebabkan terjadinya *foodborne illness*.
- d. Menjadi target utama program *food safety*.

b. *Chemical Hazards*

Merupakan racun yang mungkin terjadi secara alami atau mungkin ditambahkan dalam memproses makanan. Beberapa bahan kimiawi ditambahkan ke makanan juga bisa membuat tidak sehat, misalnya saja MSG, *sodium mirates*, *pesticides*, *sanitizers*, dan lain-lain (Paster, 2007).

c. *Physical Hazards*

Merupakan bahaya kontaminasi yang dapat terjadi apabila terdapat benda asing pada makanan yang dapat menyebabkan luka atau sakit. *Physical Hazards* ini mungkin merupakan hasil dari kontaminasi, penerapan prosedur yang buruk dan penanganan yang kurang tepat di banyak titik pada rantai makanan dari petani samapai ke konsumen. Bahaya ini sangat mudah diidentifikasi karena konsumen biasanya menemukan benda tersebut dan segera melaporkannya kepada pihak penyedia jasa (Paster, 2007).

Menurut Mcswane, Rue, Linton, dan Williams (2003, pp. 30-32), ada 6 hal yang menyebabkan bakteri berkembang dengan cepat :

a. *Food*

Bakteri berkembang dengan cepat pada kondisi makanan yang banyak mengandung protein dan karbohidrat seperti *meats*, *poultry*, *seafood*, *dairy products*, *cooked rice*, kacang-kacangan, dan kentang.

b. *Acidity*

Kebanyakan bakteri yang akan menyebabkan *foodborne illness* berkembang pada lingkungan dengan Ph 7.0 tetapi ada beberapa yang berpotensi untuk berkembang pada pH anantara 4.6 sampai 9.6. Karena banyaknya makanan yang memiliki pH dibawah 7.0 maka dapat diidentifikasi ruang lingkup bakteri yang dapat tumbuh anatar pH 4.6 sampai 7.0.

c. *Temperature*

Sebagian besar penyakit yang ditimbulkan bakteri tumbuh pada *temperature* anantara 5⁰C samapai dengan 63⁰C. Seringkali disebut sebagai *temperature danger zone*.

d. *Time*

Banyak bakteri yang dapat bermultiplikasi hingga lebih dari satu juta sel dalam waktu beberapa jam saja. Hal ini disebabkan karena bakteri memiliki kemampuan untuk membelah diri dengan cepat. Bakteri memerlukan waktu sekitar 4 jam untuk menjadi jumlah yang cukup untuk menyebabkan penyakit (berlaku pada *temperature danger zone*).

e. *Oxygen*

Berdasarkan kebutuhannya akan *oxygen*, bakteri dibedakan menjadi :

1. *Aerob bacteria*

Bakteri ini memerlukan oksigen untuk tumbuh.

2. *Anaerob Bacteria*

Jenis bakteri ini dapat bertahan hidup tanpa oksigen. Bakteri ini dapat bertahan di dalam kemasan yang tidak ada oksigen seperti makanan kaleng. Selain itu, bakteri ini dapat hidup saat memasak makanan hingga suhu 63⁰C.

f. *Moisture*

Kelembaban adalah faktor yang penting untuk pertumbuhan bakteri. Jumlah kandungan air dalam kandungan makanan dapat mendukung pertumbuhan bakteri yang disebut dengan *water activity*. *Water activity* diukur dengan skala 0.0 sampai 1.0. Bakteri yang menyebabkan penyakit hanya dapat tumbuh pada makanan yang memiliki *water activity* lebih tinggi dari 0.85. Contoh bahan makanan yang memiliki *water activity* lebih dari 0.85 : *dairy products, poultry, meats, melons, steamed rice, pasta*.

Food and drug administration Food Code mengklasifikasi *Potentially Hazardous Foods* (PHF) (Mcswane, Rue, Linton, and Williams, 2003, p.33) :

- a. Makanan yang berasal dari hewan mentah atau melalui pemasakan.
- b. Makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang melalui proses pemasakan atau mengandung kecambah mentah.
- c. Melon yang dipotong.
- d. Bawang putih yang dicampur dengan minyak akan menghambat pertumbuhan.

Mikroorganisme yang menyebabkan bakteri penyakit tumbuh, jika *Potentially Hazardous Foods* di atas dibiarkan pada temperatur *danger zone* selama 4 jam atau lebih, produksi infeksi dan racun dari mikroba dapat tumbuh pada level yang berbahaya. Oleh karena itu penanganan dan penyimpanan *Potentially Hazardous Foods* ini perlu diperhatikan untuk menghindari pertumbuhan bakteri (Mcswane, Rue, and Williams, 2003, p.34).

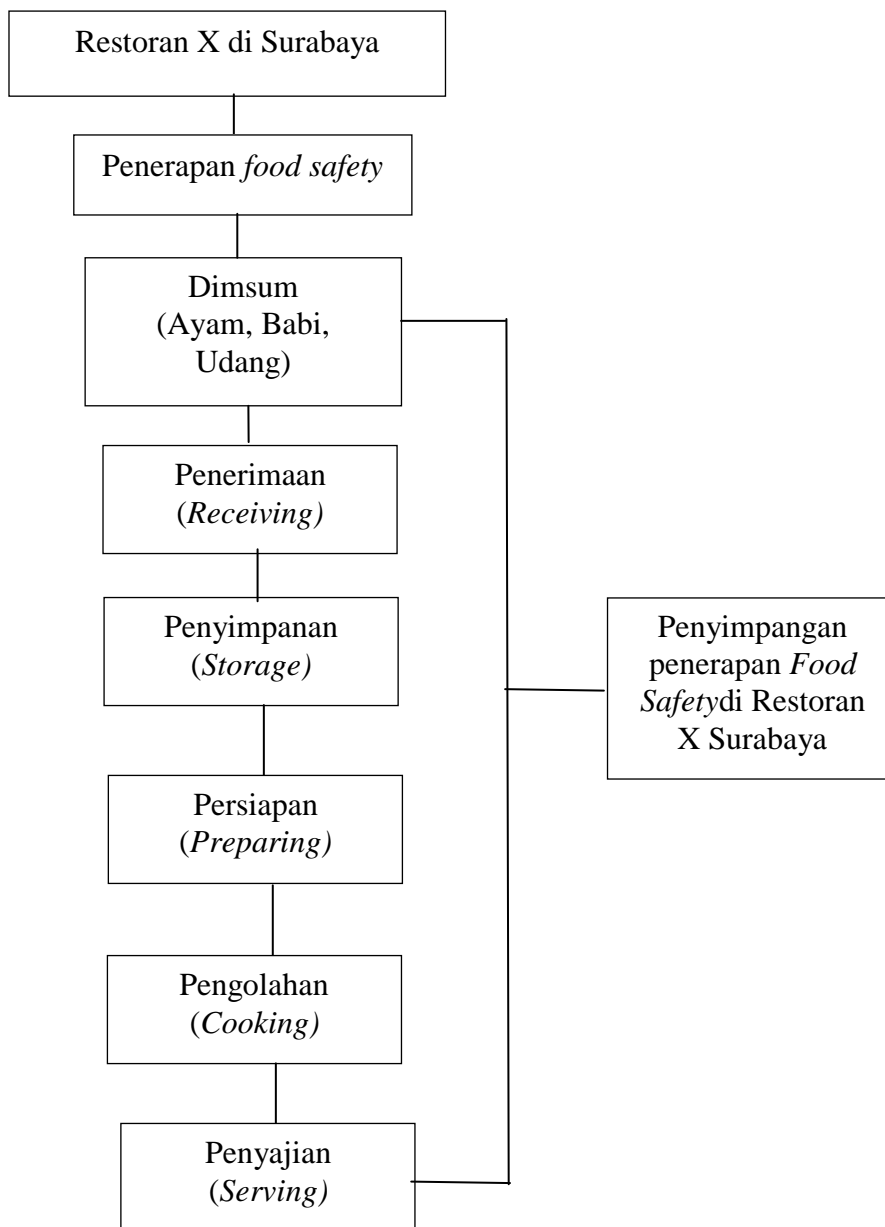
Foodborne illness

Foodborne illness didefinisikan sebagai penyakit yang biasanya berupa infeksi atau racun yang disebabkan oleh agen-agen yang masuk ke dalam tubuh melalui proses pencernaan makanan (*World Health Organization, 2007*). *Foodborne illness* merupakan istilah umum untuk penyakit yang berhubungan dengan makanan (Stevenson, 2005). Bakteri adalah penyebab utama dari *foodborne illness*. Selain itu, makanan mentah adalah hal yang paling sering menjadi penyebab *foodborne illness* karena makanan ini tidak steril (*National Digestive Diseases Information Clearinghouse, 2007*).

Ada 5 faktor yang beresiko tinggi untuk menyebabkan *foodborne illness* dalam pelaksanaan *food safety* ini (*National Restaurant Association Educational Found, 2004*), yaitu:

- a. Membeli bahan makanan dari sumber yang tidak aman.
- b. Makanan dimasak dengan cara yang salah/ bahan dan alat yang tidak tepat.
- c. menangani makanan pada suhu yang tidak tepat.
- d. menggunakan peralatan yang terkontaminasi.
- e. *personal hygiene* yang tidak memenuhi syarat.

Kerangka Pemikiran



Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran

Sumber : Mcswane, Rue, Linton, dan Williams (2003, p.94)

Kerangka pemikiran dimulai dari restoran X Surabaya yang memiliki konsep *food safety* sendiri untuk menjaga keamanan makanan. Dalam hal ini, penulis meneliti *food safety* pada produk Dimsum yang melalui tahap penerimaan, penyimpanan, persiapan, penanganan, dan penyajian.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan oleh penulis adalah penelitian kualitatif deskriptif, yaitu dengan mengganti secara langsung penerapan *food safety* pada produk Dimsum di restoran X di Surabaya mulai dari tahap penerimaan hingga penyajian.

Menurut Moelong (2016, p. 6), penulisan kualitatif adalah penulisan yang bermaksud untuk memahami fenomena apa yang dialami oleh subyek penulisan misalnya perilaku, persepsi,

motivasi, tindakan dan lain-lain secara utuh dan dengan cara deskriptif dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Sedangkan menurut Kuncoro (2003, p. 136), penelitian kualitatif dapat didefinisikan sebagai studi yang tidak dapat dikuantitatifkan, merupakan analisis mendalam dari satu atau beberapa observasi, dan biasanya menggunakan pertanyaan-pertanyaan atau observasi responden yang tidak terstruktur.

Penentuan informan

Menurut Sarwono (2006, p. 206), cara memilih informan dapat dibagi menjadi 3 bagian sebagai berikut :

- a. Penulis mencari informasi untuk diwawancarai atau diobservasi.
- b. Penulis menentukan informan untuk diteliti atau dimintai keterangan sesuai dengan masalah yang diteliti.
- c. Penulis menghentikan mencari informan jika informasi yang diperoleh sudah cukup dan sudah tidak diperlukan informasi lagi.

Adapun pemilihan informan untuk observasi pada penelitian ini sesuai dengan target dan tujuan penelitian penulis adalah *receiving staff* dan *storage staff* (1 orang) yang menangani bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, *dimsum captain* (1 orang) dan *dimsum cooks* yang menangani tahap persiapan hingga penyajian yang sedang bertugas saat proses observasi berlangsung. Sedangkan informan yang dipilih penulis pada proses wawancara adalah kepala dimsum (1 orang), dan restoran manajer.

Jenis dan sumber data

Jenis data yang digunakan pada penulisan ini adalah data kualitatif deskriptif dimana data tersebut diambil dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan oleh penulis. Data ini tidak menggunakan hitungan statistik yang rumit seperti pada penelitian kuantitatif dalam menghasilkan jawaban yang dibutuhkan oleh penulis.

Seperti yang telah dijelaskan diatas peneliti memilih penelitian kuantitatif yang biasanya dengan cara observasi dan wawancara, ada kemungkinan menggunakan sumber-sumber non manusia seperti dokumen dan catatan yang tersedia. Secara keseluruhan, penelitian ini akan menggunakan data-data sebagai berikut :

- a. Data primer adalah data yang dikumpulkan dari sumber-sumber asli untuk tujuan tertentu (Kuncoro 2001, p.136). Pada penelitian ini penulis menggunakan transkrip hasil observasi mulai dari tahap penerimaan hingga penyajian dimsum yang berupa *check list*, serta hasil wawancara yang disusun sedemikian rupa sehingga tujuannya menjadi jelas bagi pihak responden.
- b. Data sekunder adalah data yang bukan diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti. Data sekunder diperoleh dari buku-buku literature, surat kabar, dan internet (Kuncoro 2001, p. 127). Untuk penulisan ini sumber-sumber yang dipakai oleh penulis adalah :
 1. Buku-buku yang digunakan dalam penulisan proposal skripsi ini didapat dari perpustakaan Universitas Kritsten Petra.
 2. Selain buku, penulis juga mencari artikel yang berhubungan dengan bahasan *food safety* pada dimsum dari internet.

Prosedur Pengumpulan Data

Pengumpulan data dimulai dengan penentuan informan sesuai dengan kriteria sampel, sebelum memulai wawancara peneliti menciptakan hubungan saling percaya dengan informan. Peneliti memperkenalkan diri terlebih dahulu dan menjelaskan maksud dan tujuan dari penelitian, setelah calon informan memahami tujuan dari penelitian yang akan dilakukan dan informan tidak keberatan dengan pertanyaan yang akan diajukan serta memahami hak – hak sebagai informan. Tahap selanjutnya dilakukan wawancara untuk menggali informasi tentang permasalahan penelitian, wawancara dilakukan selama kurang lebih 30 menit kepada

tiap 1 informan. Waktu wawancara juga disesuaikan dengan kondisi dan situasi informan pada saat wawancara, dan di akhir wawancara ditanyakan komentar informan tentang proses wawancara sehingga untuk kedepannya peneliti dapat memperbaiki proses wawancara. Selama proses wawancara, selain menggunakan *handphone/ smartphone* peneliti juga membuat catatan yang bertujuan untuk menuliskan keadaan atau situasi saat berlangsungnya wawancara dan melakukan dokumentasi berupa foto sebagai bukti yang nyata.

Teknik Analisa Data

Menurut (Sugiyono, 2013), analisa data dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data pada periode tertentu. Aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas. Aktivitas dalam analisa data yaitu reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan.

- a. Reduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan (Sugiyono, 2013, p. 336).
- b. Penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori. Yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif. Dengan menyajikan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut (Sugiyono, 2013, p. 339).
- c. Kesimpulan merupakan temuan baru yang sebelumnya pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remang-remang atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kasual atau interaktif, hipotesis atau teori (Sugiyono, 2013, p. 343) dan apabila telah didukung dengan data-data yang mantap, maka dapat dijadikan kesimpulan yang kredibel.

Keabsahan Data

Menurut Sugiyono (2008) dalam teknik pengumpulan data, triangulasi diartikan sebagai pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Lebih jelasnya, Moleong (2011) mengungkapkan bahwa triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain. Di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu.

Terdapat 3 macam triangulasi yaitu triangulasi sumber, triangulasi teknik dan triangulasi waktu. Penulis menggunakan triangulasi sumber, karena penulis memilih menguji kredibilitas data melalui wawancara dari informan. Triangulasi sumber untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber (Sugiyono, 2011). Data tersebut dideskripsikan, dikategorisasikan, mana pandangan yang sama, yang berbeda, dan mana spesifik dari sumber-sumber data tersebut. Data yang telah dianalisis oleh peneliti sehingga menghasilkan suatu kesimpulan selanjutnya diminta kesepakatan dengan sumber-sumber data tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan *receiving & storage staff, dimsum cook*, dan *restaurant manager*, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Standart Restoran X secara umum

Penerapan *food safety* pada dimsum di Restoran X perlu di tingkatkan lagi karena melihat persentasenya hanya 52,7%. Hal ini kurang baik, dan terpada banyak

penyimpangan yang harus diperbaiki, antara lain : alat-alat pembersih dan chemical tidak memiliki ruang sendiri, tidak menggunakan system pengkodean warna untuk *cutting board* dan pisau, beberapa tempat sampah tidak tertutup rapat, dan *cook* tidak menggunakan pakaian dapur *standart*.

b. Tahap penerimaan daging ayam, udang dan babi untuk dimsum

Tahap penerimaan daging ayam, udang dan babi untuk dimsum di Restoran X kurang memenuhi prinsip *food safety* (55,5%). Hal ini dibuktikan dengan hasil observasi yang belum memenuhi semua kriteria mulai dari area, peralatan, dan kondisi daging ayam, udang dan babi itu sendiri.

c. Tahap penyimpanan daging ayam, udang dan babi untuk dimsum

Penerapan *food safety* pada tahap penyimpanan sudah lumayan baik yaitu sebesar 62,5%. Hanya saja ada beberapa penyimpangan yang harus diperbaiki, antara lain : daging ayam, udang dan babi tidak di simpan pada *container* khusus sesuai standard an ikan yang disimpan tidak diberi label/ tanggal untuk memastikan system FIFO berjalan dengan baik.

d. Tahap persiapan dimsum

Pada tahap ini prosentase penerapan *food safety* mencapai angka 62,5%. Restoran X perlu perbaikan yang besar pada tahap persiapan dimsum ini. Hal ini dapat dilihat dari penyimpangan-penyimpangan yang terjadi antara lain : pencucian bahan makanan tidak terpisah dari tempat pencucian peralatan, peralatan yang digunakan belum disanitasi, dan daging yang digunakan tidak dikeluarkan sesuai dengan kebutuhan.

e. Tahap penanganan dimsum

Penerapan *food safety* pada tahap penanganan dimsum hanya mencapai 55,5%. Pada tahap ini, restoran X juga harus melakukan banyak perbaikan sama seperti pada tahap penyimpanan. Penyimpangan-penyimpangan yang terjadi pada proses penanganan dimsum di restoran X, yaitu : tidak terpisah dari area penyimpanan lain, suhu *chiller* tidak di check dengan termometer yang sudah disanitasi setiap 4 jam sekali, pisau dan *cutting board* tidak digunakan khusus untuk dimsum, *cook* yang menangani daging dimsum tidak menggunakan sarung tangan.

f. Tahap penyajian dimsum

Pada tahap penyajian ini, prosentase penerapan *food safety* sebesar 50%. Restoran X juga perlu perbaikan pada tahap ini dengan melihat beberapa penyimpangan yang terjadi, yaitu : area penyajian tidak terpisah dengan area penanganan dan penyajian makanan yang sudah matang, serta *cook* menata dimsum di *serving dish* tanpa menggunakan alat bantu, seperti *tongs*, *serving spoon*, atau sarung tangan.

Saran

secara keseluruhan, dari hasil analisa penulis, restoran X Surabaya belum menerapkan prinsip *food safety* dengan baik. Berdasarkan observasi dan wawancara, maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

a. Dimsum *kitchen* secara umum

Sebaiknya restoran X lebih memperhatikan terutama untuk manager agar dapat mengawasi jalannya kegiatan yang ada di dapur untuk mengatasi penyimpangan yang terjadi pada area pencucian bahan dan peralatan. Hal ini dikarenakan adanya tempat yang digunakan untuk membersihkan bahan makanan tetapi karyawan di restoran X terkadang mengabaikan tempat tersebut dan karyawan lebih memilih untuk mencuci bahan makanan di tempat pencucian peralatan dibandingkan dengan tempat khusus tersebut. Sedangkan untuk area *chemical* yang tidak memiliki ruangan tersendiri, dapat diatasi dengan menggunakan lemari khusus untuk penempatannya. Dalam menggunakan *cutting board* dan pisau sebaiknya diberi kode warna/ label untuk pemakaian masing-masing jenis bahan makanan. Contohnya, warna label hijau untuk sayuran, warna label putih untuk makanan siap saji, warna label biru untuk *seafood*, dan lain-lain. Tempat sampah yang terbuka meskipun dengan alasan memudahkan pekerjaan, sebaiknya diganti dengan tempat sampah

dengan system injak untuk memudahkan pembuangan dan menjaga higienitas tangan agar tidak menyentuh tempat sampah. Pakaian dapur standar , sebaiknya digunkana secara lengkap mulai dari penutup kepala, celemek, dan *safety shoes*meskioun dengan alasan pribadi (ketidaknyamanan/ pusing) untuk menjaga keamanan makanan dan meminimalisasikan kecelkaan kerja.

b. Bagian penerimaan daging ayam,udang dan babi

Pada bagian penerimaan, hendaknya restoran X tetap mempertahankan prinsip *food safety* yang sudah dijalankan, serta meningkatkan kesadaran karyawan tentang pentingnya pelaksanaan *food safety*.

c. Bagian openyimpanan daging ayam,udang dan babi untuk dimsum

Pada proses penyimpanan, sebaiknya daging yang disimpan di *freezer*, selain dibungkus dengan *plastic wrap* juga diletakkan dalam *container* khusus yang bersih, tertutup, dan steril untuk menghindari kontaminasi silang. Selain itu, diberi label/ tanggal pada *container* penyimpanan untuk memastikan system FIFO berjalan dengan baik.

d. Bagian persiapan dimsum

Pada penyimpangan area pencucian daging ayam,udang, babi dan makanan lain yang tidak dipisah, dapat diatasi dengan memaksimalkan area dimsum. Seharusnya pihak manajemen dapat memberikan ruang khusus untuk dimsum agar tidak tercampur aduk dengan ruang penanganan yang lain.

e. Bagian penanganan dimsum

Suhu *chiller* yang ada pada penyimpanan daging untuk dimsum sebaiknya dicek dengan thermometer setiap 4 jam sekali untuk menjaga keakuratan suhu di dalamnya. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas daging yang ada di dalamnya agar tetap segar. Untuk area penanganan daging yang tidak terpisah dengan bahan makanan lain dengan alasan keterbatasan tempat maupun alasan lainnya, hal ini kembali pada saran sebelumnya, yaitu dengan memperbaiki system manajemen yang ada. Masalah *cutting board* dan pisau daging sama seperti saran sebelumnya, yaitu dengan penggunaan sesuai warna/ label yang sudah ditentukan. Penyimpangan dimsum *cook* tidak menggunakan sarung tangan saat menangani daging ayam,udang dan babi untuk dimsum harus ditindaklanjuti dengan pembuatan aturan dari pihak manajemen yang mengharuskan setiap *cook* untuk menggunakan sarung tangan karet. Hal ini bertujuan untuk menjaga keamanan dimsum yang akan dikonsumsi, serta mengatasi kendala sarung tangan plastic yang licin.

f. Bagian penyajian dimsum

Solusi untuk penyimpangan yang terjadi pada pemisahan area, memiliki saran yang sama seperti masalah sebelumnya, yaitu dengan memindahkan area operasional. Penyimpangan dimsum *cook* tidak menggunakan alat bantu saat menata dimsum di *serving dish*, dapat diatasi dengan peraturan penggunaan sarung tangan untuk semua makanan siap saji.

Adapun saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu penelitian selanjutnya dapat melanjutkan penelitian pada jenis makanan lain dengan proses yang sama sebagai variable yang akan diteliti. Selain itu, dapat juga memilih restoran X sebagai obyek penelitian.

REFERENSI

- Bennion, M & Scheule, B. (2004). *Introductory foods*. (20thed.). New Jersey: Perentice Hall.
- Bleu, C. (1992). *Fish I*. London : B. P. C. Publishing Ltd.
- Briggs, R. (2000). *Food purchasing and preparation*. London: Cassell.
- Bungin, B. (Ed). (2001). *Metodologo penelitian kualitatif*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Bungin, B. (Ed). (2003). *Pemahaman filosofis dan metodologis kearah penguasaan model aplikasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Cold holding. (n.d). *Food dictionary*. Retrieved October 19, 2010 from <http://www.food-dictionary.com/definition/hot-holding.html>

- Gaman, P.M, & Sherrington, K.B (1996). *The science of food* (4th ed). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Indonesia. Departemen Kesehatan. (2001). *Kumpulan modul kursus penyeahatan makan bagi pengusaha makanan dan minuman*. Jakarta: Author
- Jawa pos National Network (JPNN). (2010, June 9). *Keracunan makanan Jepang*. Retrieved October 19, 2010 from <http://www.jpnn.com/berita.detail-65455>
- Jawa Timur. Badan Pusat Statistik (2009). *Indikator konsumsi terpilih*, Indonesi 1999, 2002-2008. Retrieved May 9, 2010 from <http://www.bps.go.id>
- Knowles, T. (2002). *Food safety in the hospitality industry*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Kuncoro, M. (2003). *Metode riset untuk bisnis & ekonomi*. Jakarta: Erlangga.
- McSwane, D., Rue, N.R., Linton, R., Williams, A. G. (2003). *Food safety fundamentals*. New Jersey: Pearson Education.
- Moleong, L.J. (2005). *Metode penulisan kualitatif*. (21th ed). Bandung: Rosda.
- Norwegian Vs Scottish. (2009). *Gourmet food store*. Retrieved March 9, 2011 from <http://www.gourmetfoodstore.com/smokedsalmon/norwegian-scottish-smokeddalmon.asp?mscssid=AF9VT1Q2KTR99HLHKVSB9CF0P8500439>
- National Digestive Discases Information Clearinghouse (NDDIC). (2007, May). *Bacteria and foodborne illness*. Retrieved October 19, 2010 from <http://digestive.niddk.nih.gov/ddiseases/pubs/bacteria/>
- National Restaurant Association Education Found (NRAEF). (2004). *ServSafe essential*. (3th ed). USA: National Restaurant Association Education Found.
- Paster, T. (2007). *The HACCP food safety training manual*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Perkembangan dan proyeksi pertumbuhan ekonomi kota Surabaya berdasarkan PDrB. (n.d). Retrieved October 19, 2010 from <http://www.surabaya.go.id/profilpemerintah/rpjm/Lampiran%20Tb-5-4.pdf>
- Praxiom Research Group Limited. (2010, June 20). *ISO 22000 2005 – Plain English dictionary*. Retrieved October 19, 2010 from <http://www.praxiom.com/iso-22000-definitions.htm>
- Robertson, A., et al.(2004). *Food and health in europe: a new basis for action*. Copenhagen: World Health Organization (World Health Organization) Regional Publications European Series, No.96.
- Rothery, B., (1997). *ISO 9000 & ISO 14000 untuk industry jasa*. Jakarta: PT . Gramedia.
- Sashimi. (2009, March). *Japanesia*. Rertieved October 19,2010 from <http://www.japanesia.org/j-food-drinks/Sashimi/>
- Sarwono, J. (2006). *Metode penulisan kuantitatif & kualitatif*. Bandung: Graha Ilmu.
- Soekresno. (2000). *Manajemen food & beverage service hotel*. Jakarta: PT . Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Kompetensi Kerja NAsional Indonesia (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia). (2002, April). *Pengolahan dan penghidangan makanan Asia – Jepang*. Retrieved October 19, 2010 from http://www.geocities.ws/nana_suhana2002/Volume_2/Japanese.pdf
- Stevenson, S. (2005). *Food safety for Supervisors*. Great Britain: Chadwick House Group Ltd.
- Sugiyono. (2009). *Metode penulisan kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Three Rivers Distric Council. (n.d). *Cross Contamination*. Retrieved October 19, 2010 from <http://www.Threerivers.gov.uk/Default.aspx/Web/CrossContamination>
- Tyo. (2009, July). *Bingkai pertanian Indonesia*. Retrieved February 23, 2011 from <http://tyo-budidayailmu.blogspot.com/2009/07/budidaya-salmon-di-indonesia-bisakah.html>
- Winarno, F.G. & Surono. (2002). *GMP cara persiapan pangan yang baik*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Winiati, R., et al. (2002). *Materi penyuluhan keamanan pangan bagi penyuluh keamanan pangan industry rumah tangga*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat & Makanan.

- World Health Organization (WHO). (2007, March). *Food safety and foodborne illness*. Retrieved October 19, 2010 from <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/>
- World Health Organization (WHO). (2009, October). *Five keys to food safety*. Retrieved November 19, 2010 from <http://who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>
- Yudi. (2009, Juli). *Definisi hygiene, sanitasi, hygiene pangan*. Retrieved October 19, 2010 from <http://drhyudi.blogspot.com/2009/07/definisi-higiene-sanitasi-dan-higiene.html>