

ABSTRAK

Novie Amelia, Adhe Poepoet:

Skripsi

Implementasi *Food Hygiene* dan *Food Safety* Terhadap Bahan Baku Daging Sapi di Janggala Restaurant Novotel Surabaya Hotel & Suites

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui implementasi *food hygiene* dan *food safety* terhadap bahan baku daging sapi di Janggala Restaurant dan hal – hal apa saja yang menjadi hambatan bagi Janggala Restaurant untuk mengimplimentasikannya.

Teknik analisa yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan metode Triangulasi untuk membandingkan teori – teori dengan fakta yang ada dan juga dilakukan wawancara untuk mengetahui hambatan – hambatan yang dialami oleh Janggala Restaurant dalam mengimplementasikan *food hygiene* dan *food safety* ke dalam proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Novotel Hotel & Suites Surabaya telah menerapkan *food hygiene* dan *food safety* terhadap bahan baku daging sapi di Janggala Restaurant dengan cukup baik, namun masih diperlukan beberapa perbaikan untuk meningkatkan kualitas produk.

Kata kunci :

Food Hygiene, Food Safety, Penerimaan, Penyimpanan, dan Daging Sapi.

ABSTRACT

Novie Amelia, Adhe Poepoet:

Thesis

Implementation of Food Hygiene and Food Safety on Beef at Janggala Restaurant Novotel Surabaya Hotel & Suites

This study is accomplished to reveal the implementation of food hygiene and food safety of beef at Janggala Restaurant and to reveal the obstacles for Janggala Restaurant to implement its standard.

The analysis technique used in this research is qualitative descriptive. Researcher used Triangulasi method to compare between the theories and the facts. Besides, the researcher also make a deep interview to reveal the obstacles for Janggala Restaurant related to implement its standard. The result of the research show that Novotel Hotel & Suites Surabaya has applied food hygiene and food safety well enough but there is still need some improvement to improve the quality of beef product at Janggala Restaurant.

Keyword: Food Hygiene, Food safety, Receiving, Storing, and Beef.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Batasan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian	4
2. TEORI PENUNJANG	5
2.1. <i>Food Hygiene</i>	5
2.1.1. Definisi <i>Food Hygiene</i>	5
2.1.2. Tujuan Utama Dari <i>Food Hygiene</i>	5
2.1.3. Higienitas Dari Penanganan Makanan	6
2.1.4. <i>Personal Hygiene</i>	7
2.2. <i>Food Safety Management System</i>	9
2.3. Pencemaran Makanan	11
2.3.1. Keracunan Makanan.....	12
2.4. Persyaratan Peralatan Secara Umum	14
2.5. Pengertian <i>Standard Operating Procedure</i>	14
2.6. Sistem <i>Food Production</i>	15
2.7. <i>Receiving and Storage of Foods</i>	15
2.7.1. Receiving	16
2.7.1.1. Area <i>Receiving</i>	16
2.7.1.2. Proses <i>Receiving</i>	16
2.7.1.3. Standar Peralatan yang Digunakan Dalam Tempat Penerimaan	16

2.7.1.4. Standar Kondisi Fisik dan Fasilitas yang Digunakan Dalam Tempat Penerimaan	17
2.7.2. <i>Food Storage Control</i>	18
2.7.2.1. Desain dan <i>Lay Out Store Room</i>	21
2.7.2.2. <i>Cleanning Maintainance</i>	24
2.8. Daging Sapi.....	25
2.8.1. Daging Dalam Proses Penerimaan	26
2.8.2. Cara Penyimpanan Daging sapi.....	26
2.9. Hubungan Antar Konsep.....	28
2.10. Kerangka Pemikiran.....	30
3. METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Jenis Penelitian.....	31
3.2. <i>Theoritical Sampling</i>	31
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	32
3.4. Metode dan Prosedur Pengumpulan Data.....	32
3.5. Teknik Analisa Data	33
4. ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1. Gambaran Umum Perusahaan.....	34
4.1.1. Sejarah Singkat Perusahaan	34
4.1.2. Lokasi Perusahaan.....	35
4.1.3. Fasilitas Perusahaan.....	37
4.1.4. Tanggung Jawab Masing – Masing Departemen... ..	39
4.1.5. Struktur Organisasi	42
4.1.6. Logo Novotel Hotel & Suites.....	40
4.2. Analisa Deskriptif	44
4.2.1 Panduan Penerimaan Daging Sapi Menurut <i>Basic Hygiene And Food Safety Accor</i>	40
4.2.2 Alur Penerimaan Daging Sapi Berdasarkan Hasil Observasi	41
4.2.3 Panduan Penyimpanan Daging Sapi Menurut <i>Basic Hygiene And Food Safety Accor</i>	42
4.2.4 Alur Penyimpanan Daging Sapi Berdasarkan Hasil Observasi ...	42
4.2.5 Analisa Perbandingan	43
4.2.6 Analisa Hasil Wawancara Dengan <i>Receiving Attendant</i>	55
4.2.7 Analisa Hasil Wawancara Dengan <i>Store Supervisor</i>	56
4.2.8 Analisa Hasil Wawancara Dengan <i>Executive Chef</i>	58
4.2.9 Hambatan-Hambatan Dalam Mengimplementasikan <i>Food Hygiene & Food Safety</i>	60
5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1. Kesimpulan	62
5.2. Saran	63
DAFTAR REFERENSI	65
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

1.1.	<i>Top Ten Selling Record</i>	2
2.1.	Ambang Batas Perkembangan Bakteri Berdasarkan Suhu	13
2.2.	Kriteria Daging Sapi Dalam Proses Penerimaan	26
4.9	Analisa Perbandingan Pada Area Penerimaan	43
4.10	Analisa Perbandingan Pada Area Penyimpanan	48

DAFTAR GAMBAR

2.1.	<i>Element</i> Dari <i>Food Production</i>	15
2.2.	Susunan Bahan makanan di dalam Lemari Pendingin.....	21
2.3.	Desain Lantai dan Dinding Area Penyimpanan.....	23
2.4.	Peta Daging Sapi.....	25
2.5.	Hubungan Antara Konsep <i>Food Hygiene</i> dan <i>Food Safety</i> dengan Area Penerimaan dan Penyimpanan.....	28
2.6.	Kerangka Pemikiran.....	30
4.1	Struktur Organisasi	39
4.2	Logo Novotel Hotel & Suites Surabaya.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

1. <i>Top Ten Selling Record</i>	67
2. Hasil Wawancara <i>Executive Chef</i> 27 Februari 2009.....	68
3. SOP Area Penerimaan.....	70
4. SOP Area Penyimpanan	74
5. <i>Kitchen Hygiene Check List</i>	79
6. <i>Check List</i> Observasi Area Penerimaan	82
7. <i>Check List</i> Observasi Area Penyimpanan.....	86
8. Rekapitulasi <i>Check List</i> Area Penerimaan	90
9. Rekapitulasi <i>Check List</i> Area Penyimpanan.....	92
10. Transkrip Wawancara Dengan Bapak Karen Pamungkas (<i>Receiving staff</i>)...	94
11. Transkrip Wawancara Dengan Bapak Ifan Bastian (<i>Store Supervisor</i>).....	96
12. Transkrip Wawancara Dengan Bapak Iwan Iriawan (<i>Executive Chef</i>).....	99
13. Foto – Foto.....	103