

## **BAB IV**

### **ANALISA DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 PENERIMAAN IKAN TUNA**

Sebelum penulis menjelaskan tentang standar penerimaan ikan tuna, penulis akan membahas tentang tingkat higienitas dari karyawan dan area penerimaan yaitu sebagai berikut :

1. Higienitas karyawan

a. Kepala

Hanya diperbolehkan memakai anting yang sederhana ( tidak menjuntai kebawah ), harus memakai penutup rambut, tidak diperbolehkan mengurai rambut panjang

b. Tangan

Hanya diperbolehkan memakai satu cincin kawin tanpa mata bagi para pengolah makanan, dilarang memakai jam tangan ataupun gelang disaat mencuci atau mengolah makanan, kuku harus pendek, bersih dan rapi .

c. Pakaian

Mengenakan seragam yang ditentukan dan harus bersih, jam tangan tidak boleh dikaitkan diantara kancing seragam .

2. Higienitas area penerimaan

a. Area penerimaan harus dijaga kebersihannya dan disanitasi setiap saat, dibersihkan sebelum dan sesudah barang datang.

- b. Troli yang digunakan di area harus dibersihkan dan disanitasi sebelum dan sesudah digunakan.
3. Higienitas kemasan
  - a. Kemasan harus bersih, tidak rusak maupun bocor.
  - b. Pada kemasan terdapat label keterangan dan disegel
  - c. Terdapat es di dalam kemasan
4. Higienitas media transportasi
  - a. Area kargo kendaraan transportasi dalam keadaan bersih
  - b. Suhu dari *refrigerator* dan area *frozen storage* 5°C ke bawah
  - c. Bebas dari serangga, tikus dan lain-lain

Berdasarkan pengamatan secara langsung di Hotel Shangri-La Surabaya, penulis dapat memaparkan jalannya penerimaan ikan tuna sebagai bahan sashimi sebagai berikut :

1. Ikan tuna sebagai bahan sashimi diangkut di dalam media transportasi yang memiliki pendingin dengan suhu 5°C
2. Ikan tuna tersebut dibungkus dengan plastik dan ditahan oleh busa agar tidak terjadi kerusakan akibat guncangan. kemudian diantara plastik diberi pecahan es dan *dry ice* (dibungkus plastik). Setelah itu dikemas dengan box sterofom, disegel dan terdapat label mutu dan jenis ikan.
3. Pihak *receiving* melihat, memeriksa keadaan kemasan dan mencocokkan apakah barang yang dikirim sesuai dengan yang dipesan.

4. Bila sesuai dengan pesanan maka segel dibuka dan diperiksa tingkat kesegaran ikan tuna tersebut secara organoleptik (tingkat kekenyalan, warna dan suhu ikan tersebut dalam kemasan)
5. Setelah diperiksa maka ikan tersebut langsung dikirim ke outlet Nishimura untuk diolah lebih lanjut.

#### **4.2. PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN IKAN TUNA**

Sebelum penulis menjelaskan tentang pengolahan ikan tuna untuk disimpan, penulis ingin menjabarkan tentang higienitas perorangan yang mengolah, area pengolahan, ruang penyimpanan, dan peralatan yang digunakan.

##### 1. Higienitas karyawan .

###### a. Kepala

Hanya diperbolehkan memakai anting yang sederhana ( tidak menjuntai kebawah ), harus memakai penutup rambut, tidak diperbolehkan mengurai rambut panjang .

###### b. Tangan

Hanya diperbolehkan memakai satu cincin kawin tanpa mata bagi para pengolah makanan, dilarang memakai jam tangan ataupun gelang disaat mencuci atau mengolah makanan, kuku harus pendek, bersih dan rapi .

###### c. Pakaian

Mengenakan seragam yang ditentukan, pakaian dan celemek yang dipakai harus bersih, jam tangan tidak boleh dikaitkan diantara kancing seragam .

2. Area pengolahan (dapur)
  - a. Pembersihan lantai dilakukan setiap pergantian jam kerja
  - b. *General cleaning* dilakukan minimal 1 kali dalam seminggu
  - c. Pembersihan dan sanitasi peralatan dilakukan sebelum dan setelah digunakan
  - d. Tersedia ventilasi udara, penerangan yang cukup, suplai air bersih yang memadai, kotak P3K, tempat mencuci tangan, alat kontrol terhadap hama, dan tempat sampah yang memadai.
3. Ruang penyimpanan
  - a. Ruang penyimpanan dibersihkan setiap hari pada akhir jam kerja.
  - b. Ruang penyimpanan yang digunakan adalah *freezer* dan *chiller*
  - c. Mempergunakan rak *stainless steel* diberi jarak 15 cm dari lantai, 15 cm dari atap, 5 cm dari dinding.
  - d. Suhu untuk *freezer* dibawah  $-18^{\circ}\text{C}$  dan untuk *chiller* dibawah  $5^{\circ}\text{C}$ .
  - e. Mempergunakan metode FIFO dalam penyimpanan.
4. Higienitas peralatan
  - a. Pisau dan papan pemotong dibersihkan setiap kali selesai digunakan.
  - b. Pisau dan papan pemotong disanitasi dengan mempergunakan cairan sanitasi paling sedikit 30 menit sekali.

- c. Pisau dan papan pemotong disanitasi sebelum dan setelah selesai bertugas.

Berdasarkan pengamatan secara langsung dan wawancara dengan staff dapur Nishimura, maka penulis dapat menjelaskan proses pengolahan dan penyimpanan ikan tuna untuk sashimi hingga siap untuk dikonsumsi.

1. Setelah sampai di dapur Nishimura, ikan tuna tersebut di masukkan kedalam *chiller* dengan suhu 4°C, dengan tujuan agar dapat di *portioning* dan bakteri belum berkembang biak.
2. Setelah agak lunak ikan siap untuk diproses. Proses pengolahan ini dimulai dengan membuang semua pembungkus, kemudian staf dapur mengenakan sarung tangan mencuci ikan dengan air mengalir dan mulai memorsi ikan.
3. Pemorsian ikan mempergunakan pisau khusus sashimi dan papan pemotong warna biru khusus untuk *seafood*.
4. Ikan yang telah diporsi dilapisi dengan kertas tissue dapur kemudian dibungkus *plastic wrap* dan diberi tanggal
5. Ikan tuna yang sudah dibungkus di simpan didalam freezer dengan suhu -21°C.
6. Apabila persediaan di display habis, maka ikan tuna tersebut di keluarkan dari freezer dan dilelehkan melalui *chiller* dengan suhu 4°C

### 4.3. PEMBAHASAN

#### 4.3.1. Ikan Tuna

Nishimura Restaurant mempergunakan ikan tuna jenis *yellowfin* sebagai bahan sashimi.

Pada penelitian ini, penulis melakukan pengambilan sampel sebanyak 2 kali yaitu pada saat ikan tuna datang dari suplier dan setelah mengalami pembekuan selama 2 hari.

Pengambilan sampel ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesegaran ikan pada waktu datang dan setelah mengalami pembekuan melalui uji laboratorium dengan pengukuran tingkat kadar bakteri yang ada.

#### 4.3.2. Proses Pengolahan dan Penyimpanan Ikan Tuna

Sebelum pemorsian ikan tuna, higienitas staf dapur sudah memenuhi standar yang berlaku antara lain:

1. Mengenakan seragam yang bersih.
2. Mengenakan topi dan rambut dipotong pendek.
3. Mencuci tangan sebelum bekerja
4. Kuku pendek dan bersih, dan memakai sarung tangan sebelum melakukan pemorsian.
5. Memakai sepatu bersol karet agar tidak tergelincir.

Pada waktu pemorsian, ikan dibersihkan dengan air yang mengalir agar bakteri yang melekat pada kulit ikan dapat berkurang. Setelah dibersihkan, ikan tuna dipotong menjadi 4 bagian besar dan setiap bagian menjadi beberapa *loin*.

Setiap *loin* dilapisi dengan kertas tisu dapur kemudian dibungkus dengan *plastic wrap*, diberi tanggal, kemudian disimpan di *freezer* dengan suhu (-21°C).

*Freezer* yang digunakan adalah *walk-in freezer* dengan sistem *air blast*.

Rak tempat *loin* terbuat dari *stainless steel* dan memiliki jarak 21 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, 30 cm dari penguapan, dan 7 cm antara rak.

*Loin* tuna yang akan dijual untuk menu sashimi dilelehkan terlebih dahulu dengan memasukan kedalam *chiller* dengan suhu tidak lebih dari 5°C.

*Loin* tuna yang sudah leleh disimpan di *chiller display* dengan ketentuan penyimpanan maksimal selama 3 hari.

Tabel 4.1

Perbandingan Standar Penyimpanan Dengan Restaurant Nishimura

No	Standar Penyimpanan Yang baik	Restaurant Nishimura
1	Tingkat higienitas perseorangan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rambut pendek, tertutup topi</li> <li>- Kuku bersih dan rapi</li> <li>- Seragam bersih</li> <li>- Kumis dan jenggot dicukur</li> <li>- Bersepatu dan mengenakan kaos kaki</li> </ul>	Sudah memenuhi standar
2	Ruang penyimpanan dibersihkan setiap hari, <i>general cleaning</i> 1 bulan sekali	Sudah memenuhi standar
3	Rak yang digunakan terbuat dari bahan anti karat	Bahan stainless steel
4	Jarak penyimpanan makanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 cm dari lantai</li> <li>- 15 cm dari atap</li> <li>- 30 cm dari penguapan</li> <li>- 5 cm dari dinding</li> <li>- 2,5 diantara kontainer</li> </ul>	Jarak penyimpanan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 21 cm dari lantai</li> <li>- 15 cm dari atap</li> <li>- 30 cm dari penguapan</li> <li>- 5 cm dari dinding</li> <li>- 2,5 diantara kontainer</li> </ul>
5	Merpergunakan metode FIFO untuk penyimpanan	Metode FIFO
6	Suhu ruang penyimpanan:	

	- <i>Freezer</i> dibawah (-18°C) - <i>Chiller</i> dibawah 5°C	- <i>Freezer</i> bersuhu -21°C - <i>Chiller</i> bersuhu 10°C
7	Bahan makanan yang disimpan harus dibungkus plastik dan diberi tanggal	Bahan makanan yang disimpan dibungkus plastik dan diberi tanggal
8	Pencairan daging beku yang akan disimpan lagi, tidak menggunakan air atau suhu ruangan	Pencairan daging beku menggunakan chiller

Sumber: Hasil Survey Lapangan dan Wawancara Langsung di Nishimura

Restaurant Hotel Shangri-La Surabaya (2003)

Pada tabel 4.1 proses penyimpanan ikan tuna di restoran Nishimura sudah memenuhi standar pada umumnya, tetapi terdapat sedikit kekurangan apabila tiba-tiba ada kerusakan pada chiller yang tak terduga.

Tabel 4.2

Perbandingan Standar Pengolahan Dengan Restaurant Nishimura

No	Standar Pengolahan Yang Baik	Restaurant Nishimura
1	- Tingkat higienitas Perseorangan - Rambut pendek, menggunakan topi - Kuku bersih dan dipotong pendek - Memakai sarung tangan - Berpakaian bersih dan rapi - Memakai kaos kaki dan sepatu	Sudah memenuhi standar
2	Terdapat ventilasi udara, penerangan yang cukup, dan suplai air bersih	Sudah memenuhi standar
3	Area kerja dijaga kebersihannya, <i>general cleaning</i> dilakukan sebulan sekali.	<i>General cleaning</i> dilakukan seminggu sekali
4	Peralatan kerja dibersihkan dan disanitasi sebelum dan sesudah digunakan	Sudah memenuhi standar

Sumber: Hasil Survey Lapangan dan Wawancara Langsung di Nishimura

Restaurant Hotel Shangri-La Surabaya (2003)

Pada tabel 4.2 proses pengolahan ikan tuna di restoran Nishimura sudah memenuhi standar pada umumnya.

#### 4.3.3 Hasil Uji Laboratorium

Sebelum melakukan uji laboratorium, penulis melakukan pengambilan sampel sebanyak 2 kali secara acak yaitu pada waktu ikan tuna datang dari supplier dan setelah disimpan didalam *freezer* selama 2 hari.

Sampel tersebut diuji tingkat kesegarannya dengan cara mengukur jumlah bakteri yang terdapat pada daging ikan tuna tersebut. Pengujian dilakukan di Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Surabaya.

Sampel pertama adalah sampel dari ikan tuna yang baru datang dari supplier dalam keadaan beku dan belum mengalami proses pencairan. Setelah diteliti, jumlah bakteri dalam daging ikan tersebut memenuhi standar yang ada.

Sampel kedua adalah sampel dari ikan tuna yang telah mengalami proses penyimpanan didalam *freezer* selama 2 hari. Ikan tersebut juga mengalami proses pencairan sebelumnya dengan mempergunakan media *chiller*. Berdasarkan hasil uji laboratorium dapat diketahui bahwa ikan tersebut mengalami penurunan jumlah bakteri. Hal ini menunjukkan bahwa penyimpanan beku dapat membunuh bakteri pada ikan.

Secara keseluruhan proses penerimaan, pengolahan dan penyimpanan dari ikan tuna di Nishimura Restaurant Hotel Shangri-La Surabaya telah memenuhi standar kesehatan. Hal ini dapat terlaksana dengan baik karena Hotel

Shangri-La Surabaya merupakan hotel bintang lima yang mempunyai standar internasional dalam manajemen kesehatan makanan.

Tabel 4.3

Hasil Uji Laboratorium Ikan Tuna

No	Kondisi Sampel Ikan Tuna Yang Diambil	Hasil Uji Laboratorium Jumlah Bakteri Dari Sampel Yang Diambil (koloni/gram)	Kriteria Kualitas Ikan
1	Baru diterima dari <i>supplier</i> dalam keadaan beku	$1,24 \times 10^3$	Baik
2	Telah disimpan dalam keadaan beku selama 2 hari dan dicairkan	$7,1 \times 10^2$	Baik

Sumber: Hasil pengambilan sampel di Hotel Shangri-La Surabaya dan hasil uji laboratorium di Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Surabaya (2003)

Dari tabel 4.3, dapat dilihat bahwa kualitas ikan tuna di Nishimura Restaurant Hotel Shangri-La Surabaya sudah memenuhi standar kesehatan. Jumlah bakteri yang terkandung tiap gramnya masih memenuhi standar kesehatan.

Penyimpanan beku yang dilakukan dapat mengurangi jumlah bakteri pada ikan tuna. Hal ini membuktikan bahwa cara dan suhu yang diberlakukan sudah memenuhi syarat.