

**PENERAPAN HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)
DALAM PROSES PEMBUATAN MAKANAN DI ALAM HOTEL BY CORDELA
MEDAN**

Syahrial Sitorus¹, Aprianta Syahputra Sembiring²
Akademi Pariwisata Nusantara

ARTICLE INFO

Article history:

Received : 19 Juli 2022

Revised : 20 Agustus 2022

Accepted : 01 September 2022

Keywords:

Iklan Televisi, Minat Beli,
Shoppe.

ABSTRACT

HACCP stands for (Hazard Analysis Critical Control Point). Where this is a system that will control the condition of the food in accordance with the established benchmarks. So it can be said that the Hazard Analysis Critical control Point is a food quality assurance system. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) has a general purpose, which is a quality test of food that must be carried out, because it is based on the awareness of kitchen staff about foods that can harm our bodies. The method of data collection using observation mode aims to determine the increase in results in the application of HACCP in serving food in ALAM HOTEL BY CORDELA MEDAN. The results of implementing HACCP IN FOOD PROCESSING increased by 10% from before implementing HACCP at the hotel.

This is an open access article under the [CC BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) license.



Corresponding Author:

Apriyanta Syahputra Sembiring

Akademi Pariwisata Nusantara

Email: apriyantasyah@gmail.com

Pendahuluan

Hotel merupakan tempat penginapan yang terdiri dari beberapa kamar yang disediakan kepada masyarakat untuk waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya. Hotel dapat juga dikatakan sebagai salah satu sarana produk kepariwisataan yang dewasa ini semakin mendapat perhatian yang cukup serius, baik dari pihak pemerintah maupun swasta. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas hotel adalah dengan memelihara nilai yang baik dan diharapkan bisa memenuhi kebutuhan tamu. Oleh karena ini diadakan pengawasan dan penerapan pada saat penyajian makanan dan minuman. Makanan dan minuman merupakan unsur yang erat kaitannya dengan kelangsungan hidup manusia. Tanpa makanan dan minuman maka kehidupan manusia tidak berlangsung. Namun demikian makanan dan minuman dapat pula menimbulkan gangguan serta membahayakan kesehatan manusia karena bisa menjadi perantara penyebaran penyakit seperti keracunan. Pada prinsipnya dari segi kesehatan, cara pengolahan makanan adalah dengan menitik beratkan kepada hal-hal seperti cara-cara penjamahan yang baik dan benar. Serta nilai nutrisi

(gizi) yang sesuai. Akan tetapi hotel sering sekali mengabaikan hal-hal tersebut. Dengan alasan tersebut penulis memilih judul kertas karya sebagai berikut : “PENERAPAN HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) DALAM PROSES PEMBUATAN MAKANAN DI ALAM HOTEL BY CORDELA MEDAN”.

Metode

HACCP adalah singkatan dari (Hazard Analysis Critical Control Point). Dimana ini merupakan sebuah sistem yang akan mengontrol kondisi makanan sesuai dengan tolak ukur yang ditetapkan. Sehingga dapat dikatakan bahwa Hazard Analisis Critical control Point adalah sebuah sistem jaminan mutu makanan.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) memiliki tujuan yang secara umum adalah uji mutu terhadap makanan yang harus dilakukan, karena memang didasarkan pada kesadaran staf kitchen akan makanan yang bisa membahayakan tubuh kita.

Hasil dan Pembahasan

Untuk mendapat data yang akurat dalam penulisan kertas karya ini, metode yang digunakan penulis adalah :

1. Lapangan (*Field Research*) yaitu penelitian yang langsung di lapangan yang dilakukan dengan cara yaitu : Observasi, merupakan pengamatan langsung dilapangan, yaitu Alam Hotel By Cordela selama 1 bulan.
2. Internet (*Internet Research*) yaitu penelitian yang berdasarkan data yang dapat diperoleh di internet dan sosial media.

Klasifikasi

Industri perhotelan kalau dipandang dari beberapa aspek dapat dibagi dalam beberapa klasifikasi dan harus dilihat dari pengklasifikasian tersebut diantaranya ditinjau dari jenis fasilitas yang dimiliki hotel tersebut, jenis tamu yang menginap, lamanya tamu yang tinggal, lokasi hotel, bintang dan penetapan harga kamar hotel.

Alam Hotel by Cordela ditinjau dari berbagai aspek klasifikasi ilmu perhotelan antara lain: Ditinjau menurut Plant (penetapan harga kamar hotel). Kontinental plant, dimana harga kamar sudah termasuk makan pagi dengan menu kontinental breakfast. Secara rinci jenis-jenis kamar yang dimiliki Alam Hotel by Cordela Medan dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Rooms

Saat ini ALAM HOTEL by CORDELA MEDAN memiliki 40 kamar berlantai keramik dengan fasilitas kamar antara lain:

- a. Kamar mandi dengan shower
- b. Air Conditioner
- c. Telephone
- d. TV
- e. Mini Bar
- f. Dan fasilitas lainnya

2. Fasilitas Meeting

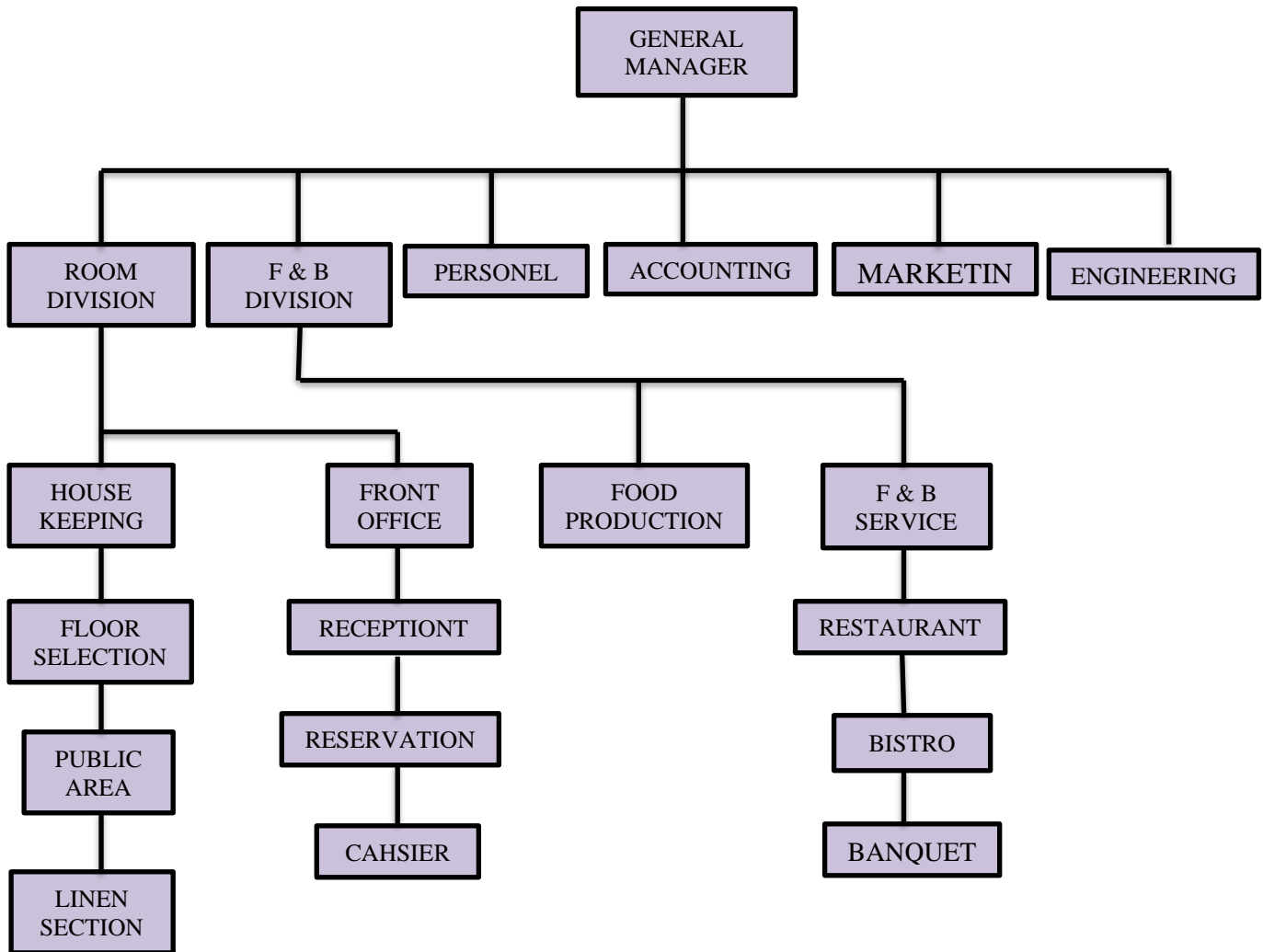
Untuk kebutuhan rapat, pertemuan dan kegiatan lain, hotel ini mempunyai ruangan yang khusus dapat disewakan kepada tamu, dilengkapi dengan audio visual dan support equipment yang lengkap untuk memberikan kemudahan kepada tamu. Bentuk ruangan ini dapat ditata sesuai dengan jenis kegiatan dan disesuaikan dengan permintaan tamu.

Struktur Organisasi

Struktur Organisasi Alam Hotel by Cordela Medan disusun berdasar kepada kebutuhan hotel agar tercipta mekanisme kegiatan yang efisien dan efektif. Untuk itu disusunlah struktur organisasi berdasarkan penekanan kepada posisi atau jabatan. Dari opening hotel hingga

sekarang struktur organisasi Alam Hotel by Cordela Medan sebagai berikut :

Struktur Organisasi Alam Hotel by Cordela Medan



Gambar3.1 Struktur Organisasi

Hasil Metodologi Pengumpulan Data

Dari hasil observasi selama penelitian dijalankan selama 1 bulan di Alam Hotel By Cordela medan, bahwa penulis mengamati dan meninjau langsung hasil Observasi dalam penyajian makanan dengan menerapkan HACCP tersebut. Sebelum diterapkan makanan mengalami keterlambatan waktu. Setelah diterapkan 10% lebih cepat masakan disajikan dan memiliki kualitas masakan lebih sempurna dan tertata.

Kesimpulan

Setelah memberikan penjelasan dan pembahasan mengenai Alam Hotel by Cordela Medan mengenai proses pembuatan makanan pada kitchen departement, maka secara ringkas penulis

dapat mengambil kesimpulan, yaitu:

1. Kitchen merupakan salah satu bagian penting di hotel yang kegiatan operasionalnya meliputi segala sesuatu yang berhubungan dengan kebutuhan saat tamu menginap di hotel.
2. Alam Hotel by Cordela Medan merupakan salah satu hotel yang berklasifikasi Bintang tiga memiliki fasilitas kitchen yang dapat digunakan untuk menyajikan makanan atau kegiatan jamuan.
3. Peralatan yang dimiliki oleh bagian kitchen tidak cukup lengkap sehingga dapat memperlambat operasional kitchen.
4. Pembersihan dan penyimpanan bahan terhadap bahan makanan operasional kitchen sudah sesuai dengan ketentuan yang dibuat oleh hotel sudah dilakukan dengan semaksimal mungkin.
5. Pengecekan bahan makanan dilakukan inventarisasi berkala. Hal ini cukup untuk mengetahui dengan pasti jumlah yang tersedia, jumlah barang yang datang dan jumlah barang yang digunakan sehingga pihak manajemen hotel dapat menanganinya.
6. Fasilitas yang diberikan hotel untuk penanganan penyajian sudah lengkap, seperti sudah tersedianya mesin pemanas makanan (food warmer).
7. Alam Hotel by Cordela Medan sangat memahami tentang ketelitian kitchen Departement dalam menangani penyajian makanan untuk meningkatkan Pelayanannya.

Daftar Pustaka

- [1.] Naimuddin, D. P. 2006. Pengantar Tata Hidang I (Diktat). Medan.
- [2.] ----- 2007. Pengantar Tata Hidang III (Diktat). Medan.
- [3.] ----- 2007. Dasar-Dasar Higiene Sanitasi Hotel-Restoran (Diktat). Medan.