

**EVALUASI PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
DI *MAIN KITCHEN* éL HOTEL BANYUWANGI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Oleh:
HATI WAHYU LESTARI
NIM. 362093301105**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

**EVALUASI PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
DI *MAIN KITCHEN* & HOTEL BANYUWANGI**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Tugas Akhir Ini Dibuat dan Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan
Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata dan Mencapai Gelar Sarjana
Sains Terapan Pariwisata (S.Tr. Par)**

Oleh:

HATI WAHYU LESTARI

NIM. 362093301105

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Suatu usaha tidak akan berhasil tanpa adanya dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada semua pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung yang turut membantu dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini, khususnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan saya kesehatan dan kesempatan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya.
2. Kedua orang tua saya, Bapak Samiono dan Ibu Suyanti Ningsih yang sangat saya cintai dan saya banggakan. Terima kasih saya ucapkan karena telah menjadi penasehat, motivator, serta pendengar terbaik bagi saya. Segala pencapaian saya tidak lepas dari doa-doa yang dihaturkan beliau untuk saya setiap harinya. Semuanya menjadi dipermudah dan lancar ketika saya memiliki orang tua yang tidak pernah menuntut apapun. Terima kasih sudah menjadi orang tua terbaik untuk saya.
3. Ibu Eka Afrida Ermawati, S. Pd., M. Pd dan Bapak Rudi Tri Handoko S. ST, Par., M. Par. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang sudah senantiasa meluangkan waktu, tenaga, pikiran, serta memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi dalam menyelesaikan tugas akhir.
4. Seluruh *Chef éL* Hotel Banyuwangi yang sudah terlibat dalam penelitian hingga selesai.
5. Seluruh civitas akademika serta jajaran dosen Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi atas segala ilmu dan bimbingannya sehingga penulis mampu meraih gelar S. Tr. Par.
6. Teman-teman yang selalu menjadi *support system*
7. Seluruh pihak yang membantu proses penyelesaian Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, penulis mengucapkan banyak terima kasih. Semoga kebaikan anda dicatat sebagai pahala dan dibalas oleh Allah SWT.

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

HALAMAN MOTTO

“Sesungguhnya Bersama Kesulitan Ada
Kemudahan.”

(Q.S Al-Insyirah:5)

“Terlambat bukan berarti gagal, cepat bukan berarti hebat. Terlambat bukan menjadi alasan untuk menyerah, setiap orang memiliki proses yang berbeda. Percaya proses itu yang paling penting karena Allah telah mempersiapkan hal baik dibalik kata proses yang kamu anggap rumit.”

(Edwar Satria)

“Tidak ada mimpi yang terlalu tinggi. Tak ada mimpi yang patut diremehkan. Lambungkan setinggi yang kau inginkan dan gapailah dengan selayaknya kau harapkan.”

(Maudi Ayunda)

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hati Wahyu Lestari
NIM : 362093301105
Prodi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dalam Penyimpanan Bahan Makanan di Main Kitchen éL Hotel Banyuwangi” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan atau plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar adanya.

Banyuwangi, 01 Mei 2024

Yang menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a yellow rectangular stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem, the text '10000', and 'METERAI TEMPEL' with a serial number '54759AKX804617036'.

Hati Wahyu Lestari

NIM. 362093301105

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

EVALUASI PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI MAIN KITCHEN &L HOTEL BANYUWANGI

Tugas Akhir disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr) Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi

Oleh:

HATI WAHYU LESTARI
NIM. 362093301105

Tanggal Ujian: **03 MAY 2024**

Menyetujui,

Pembimbing 1	: Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.	(.....)
Pembimbing 2	: Rudi Tri Handoko, S.ST, Par., M. Par.	(.....)
Penguji 1	: Auda Nuril Zazilah, S. Si., M.Sc.	(.....)
Penguji 2	: Muhamad Ari Perdana, S.Par., M.P. Par.	(.....)

**Mengesahkan,
Ketua Jurusan Pariwisata**



Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M.

NIP/NIK. 198912262018031001

**Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Bisnis Pariwisata**



Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M. Sc

NIP/NIK. 199006142022031007

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

EVALUASI PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI MAIN KITCHEN éL HOTEL BANYUWANGI

Nama Mahasiswa : Hati Wahyu Lestari
NIM : 362093301105
Pembimbing : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.
2. Rudi Tri Handoko, S.ST, Par., M.Par.

ABSTRAK

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional, dan sistematis dengan tujuan untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya (*hazard*) mulai dari bahan baku, selama proses produksi atau pengolahan, *manufacturing*, penanganan dan penggunaan bahan untuk menjamin bahwa bahan pangan tersebut aman bila dikonsumsi. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, dan memelihara bahan makanan serta mencatat pelaporannya. Dalam operasional *main kitchen* penyimpanan bahan makanan memiliki peranan penting karena dengan melakukan penyimpanan bahan makanan yang sesuai dapat memastikan keamanan dan kualitas produk makanan. Penyimpanan makanan yang sesuai dapat dilakukan dengan menggunakan pendekatan HACCP. Tujuan penelitian ini untuk mengevaluasi penyimpanan bahan makanan menggunakan pendekatan HACCP di *Main Kitchen* éL Hotel Banyuwangi. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan instrumen pengumpulan data berupa *checklist* observasi, pedoman wawancara, studi literatur, dan dokumentasi. Evaluasi penerapan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan menilai melalui lima indikator seperti efektivitas, kecukupan, ketepatan, responabilitas, dan penerapan terhadap indikator penyimpanan bahan makanan. Hasil dari evaluasi penyimpanan bahan makanan di éL Hotel Banyuwangi sudah berjalan sesuai dengan lima indikator penilaian, akan tetapi lebih diperhatikan kembali terkait pemisahan dalam penempatan bahan makanan agar tidak menimbulkan kerusakan atau kontaminasi. Selain itu, secara teratur dilakukan pemantauan dan pelatihan karyawan terkait dengan pendekatan HACCP dalam penyimpanan bahan makanan.

Kata Kunci: HACCP, *Main Kitchen*, Penyimpanan Bahan Makanan

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

**THE EVALUATION OF THE IMPLEMENTATION OF HAZARD
ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) IN FOOD
STORAGE MAIN KITCHEN éL HOTEL BANYUWANGI**

By : Hati Wahyu Lestari
Students Identity Number : 362093301105
Supervisors : 1. Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M.Pd.
2. Rudi Tri Handoko, S.ST, Par., M.Par.

ABSTRACT

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a preventive food safety monitoring and control management system that is scientific, rational and systematic with the aim of identifying and controlling hazards starting from raw materials, during the production or processing process, manufacturing, handling and use of ingredients to ensure that the food ingredients are safe for consumption. Food storage is a procedure for arranging, storing and maintaining food ingredients and recording reports. In main kitchen operations, food storage plays an important role because by storing food appropriately you can ensure the safety and quality of food products. Appropriate food storage can be done using the HACCP approach. The aim of this research is to evaluate food storage using the HACCP approach in the Main Kitchen éL Hotel Banyuwangi. This research is a type of qualitative descriptive research using data collection instruments in the form of observation checklists, interview guides, literature studies and documentation. Evaluation of the implementation of HACCP in food storage is carried out by assessing five indicators such as effectiveness, adequacy, accuracy, responsiveness, and application of food storage indicators. The results of the evaluation of food storage at éL Hotel Banyuwangi have been carried out in accordance with the five assessment indicators, but more attention has been paid to the separation in the placement of food ingredients so as not to cause damage or contamination. In addition, regular monitoring and training of employees is carried out regarding the HACCP approach in storing food ingredients.

Keywords: HACCP, Main Kitchen, Food Storage

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berupa kesehatan, kesempatan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini atas karunianya. Adapun judul dari Tugas Akhir ini adalah “Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dalam Penyimpanan Bahan Makanan di Main Kitchen éL Hotel Banyuwangi”. Penyelesaian Tugas Akhir (TA) ini diperuntukkan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr. Par) Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun Tugas Akhir (TA) ini tidak akan berjalan berhasil tanpa bimbingan, motivasi, dan bantuan dari pihak-pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak M. Shoiful Amin, S. T., M. T selaku Direktur Politeknik Negeri Banyuwangi.
2. Bapak Abdul Rohman, S. T., M. T selaku Wakil Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Negeri Banyuwangi.
3. Bapak Adetiya Prananda Putra, S. ST., M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M. Sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata.
5. Ibu Eka Afrida Ermawati, S.Pd., M. Pd selaku dosen pembimbing I dan Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST. Par., M. Par selaku dosen pembimbing II. Sebagai dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran dan senantiasa sabar memberikan pengarahan, bimbingan dan motivasi dalam penyelesaian laporan Tugas Akhir (TA).
6. Ibu Auda Nuril Zazilah, S. ST., M. Sc selaku dosen penguji I dan Bapak Muhamad Ari Perdana, S.Par., M.P. Par selaku dosen penguji II. Sebagai dosen penguji yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran dan senantiasa sabar memberikan pengarahan, bimbingan dan motivasi dalam penyelesaian laporan Tugas Akhir (TA).
7. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Negeri Banyuwangi, khususnya Dosen Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan.
8. Seluruh staff karyawan éL Hotel Banyuwangi. Terutama untuk seluruh staff karyawan Food and Beverage Product éL Hotel Banyuwangi, yang telah mengizinkan penulis untuk menjadikan éL Hotel Banyuwangi sebagai objek penelitian, serta meluangkan waktu dalam memberikan informasi kepada penulis.
9. Kedua orang tua, kakak dan adik, serta sahabat penulis terima kasih telah memerikan doa, semangat, nasehat, dan perhatian yang tulus dikala senang dan susah.

10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya dalam proses tugas akhir ini, yang telah dengan tulus ikhlas memberikan doa dan dukungannya sehingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir (TA) ini semoga Allah SWT memberikan balasan atas semua kebaikan dengan yang lebih baik.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang disebabkan oleh kelalaian dan keterbatasan waktu, tenaga, kemampuan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mohon maaf apabila terdapat banyak kekurangan dan kesalahan. Harapan penulis semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Banyuwangi, 02 Mei 2024

Penulis

Hati Wahyu Lestari

NIM. 362093301105

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	ix
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
KATA PENGANTAR	xv
DAFTAR ISI	xvii
DAFTAR TABEL	xix
DAFTAR GAMBAR	xxi
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.2 Penelitian Terdahulu	12
BAB 3 METODE PENELITIAN	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2 Pendekatan Penelitian	19
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	20
3.4 Instrumen Pengumpulan Data.....	21
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	23
3.6 Teknik Analisis Data	25
3.7 Kerangka Pemikiran	27
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil	29
4.2 Pembahasan	35
BAB 5 PENUTUP	57
5.1 Kesimpulan	57

5.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
Lampiran 1. Pedoman Wawancara.....	61
Lampiran 2. Pedoman Observasi	69
Lampiran 3. Dokumentasi Wawancara dan Observasi	71
Lampiran 4. Biodata Penulis	73

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jadwal Kegiatan Penelitian	19
Tabel 3. 2 Tabel Operasional Variabel	23

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Tempat Penelitian	19
Gambar 3. 2 Komponen Dalam Analisis Data.....	25
Gambar 3. 3 Kerangka Pemikiran	26
Gambar 4. 1 Kondisi Dry Storage.....	36
Gambar 4. 2 Kondisi Cold Storage	37
Gambar 4. 3 Kondisi Freezer Room	37
Gambar 4. 4 Kondisi Chiller Room	38
Gambar 4. 5 Labelling	38
Gambar 4. 6 Prosedur Penyimpanan.....	41
Gambar 5. 1 Wawancara Executive Chef	71
Gambar 5. 2 Wawancara Chef De Partie	71
Gambar 5. 3 Observasi Dry Storage	71
Gambar 5. 4 Observasi Chiller.....	71

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Wawancara	61
Lampiran 2. Pedoman Observasi	69
Lampiran 3. Dokumentasi Wawancara dan Observasi.....	71
Lampiran 4. Biodata Penulis.....	73

“Halaman ini sengaja dikosongkan”