



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**ANALISIS PENERAPAN SISTEM KEAMANAN PANGAN  
DENGAN PENDEKATAN PRINSIP HACCP  
PADA BEBERAPA KATERING TERPILIH  
DI KOTA DEPOK JAWA BARAT TAHUN 2012**

**SKRIPSI**

**Rizky Amrulloh 0806460982**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI  
DEPOK  
JUNI 2012**



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**ANALISIS PENERAPAN SISTEM KEAMANAN PANGAN  
DENGAN PENDEKATAN PRINSIP HACCP  
PADA BEBERAPA KATERING TERPILIH  
DI KOTA DEPOK JAWA BARAT TAHUN 2012**

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Gizi**

**Rizky Amrulloh 0806460982**

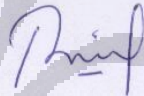
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI  
DEPOK  
JUNI 2012**

**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

**Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,  
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk  
telah saya nyatakan dengan benar.**

**Nama : Rizky Amrulloh**

**NPM : 0806460982**

**Tanda tangan :** 

**Tanggal : 30 Juni 2012**

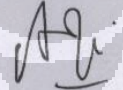
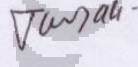
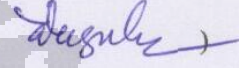
## HALAMAN PENGESAHAN

**Skripsi ini diajukan oleh:**

Nama : Rizky Amrulloh  
NPM : 0806460982  
Program Studi : Sarjana Gizi  
Judul : Analisis Penerapan Sistem Keamanan Pangan dengan Pendekatan Prinsip HACCP Pada Beberapa Katering Terpilih di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2012

dan telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji serta diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi Reguler Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Ir. Asih Setiarini, M.Sc (  )  
Penguji : Ir. Siti Arifah Pujonarti, MPH (  )  
Penguji : Ir. Deddy Nugroho (  )

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 30 Juni 2012



## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Rizky Amrulloh  
NPM : 0806460982  
Mahasiswa Program : Sarjana Gizi  
Tahun Akademik : 2011/2012

menyatakan bahwa tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi yang berjudul:

**ANALISIS PENERAPAN SISTEM KEAMANAN PANGAN  
DENGAN PENDEKATAN PRINSIP HACCP  
PADA BEBERAPA KATERING TERPILIH  
DI KOTA DEPOK JAWA BARAT TAHUN 2012**

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, 30 Juni 2012



Rizky Amrulloh

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Rizky Amrulloh  
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 12 Desember 1991  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Agama : Islam  
Alamat : Jl. Raya Ragunan Asrama Polsek Pasarminggu  
RT 11/04 No.31 Jakarta Selatan 12520  
Nomor HP : 085692375753  
Email : amrulrizky@gmail.com  
Pendidikan Formal :

No.	Tahun	Pendidikan
1.	1996 – 1997	TK Islam Al-Ikhlas Jakarta
2.	1997 – 2003	SD Swasta Pelita Jakarta
3.	2003 – 2005	SMP Negeri 41 Jakarta (Program Akselerasi)
4.	2005 – 2008	SMA Negeri 3 Jakarta
5.	2008 – 2012	Universitas Indonesia Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Gizi

## KATA PENGANTAR

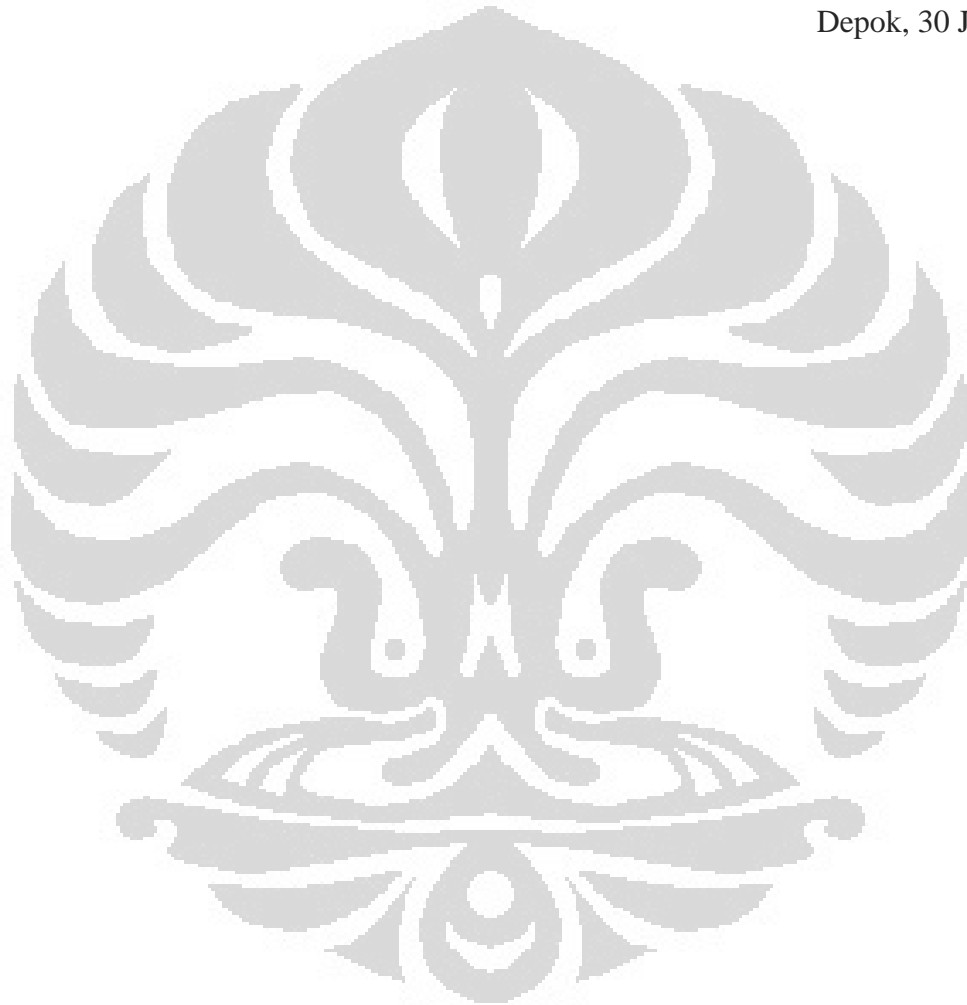
Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya skripsi tentang Analisis Penerapan Sistem Keamanan Pangan dengan Pendekatan HACCP pada Beberapa Katering Terpilih di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2012 ini dapat selesai tepat waktu. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Skripsi ini dapat terselesaikan berkat dukungan materi, moral, dan spiritual dari orang-orang sekitar penulis. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua dan adik-adik penulis atas semua yang telah diberikan dan yang terus memberikan dukungan.
2. Ir. Asih Setiarini, M.Sc selaku Pembimbing Akademik yang telah banyak sekali memberikan bimbingan dan masukan serta banyak meluangkan waktunya.
3. Ir. Siti Arifah Pujonarti, MPH dan Ir. Deddy Nugroho selaku Penguji Sidang, terima kasih telah member banyak masukan.
4. Kepala Departemen Gizi Prof. Kusharisupeni, dr, M.Sc, DR. yang telah memberikan kesempatan belajar lebih melalui skripsi ini.
5. Seluruh staf Departemen Gizi dan Asisten Dosen yang telah bersedia kami repotkan dan banyak membantu kami.
6. Pemilik dan seluruh petugas katering, terima kasih banyak telah bersedia menjadi lokasi penelitian dan turut membantu selama proses penelitian.
7. Acshella Febrina, seseorang yang sehari-hari menemani mengerjakan Skripsi.
8. Terima kasih banyak untuk seluruh teman-teman seperjuangan Gizi 2008 dan FKM UI 2008 yang gak bisa ditulis satu-satu karena tidak memungkinkan, banyak kenangan yang tak terlupa, 2008? Bangkit!
9. Dan terima kasih juga untuk adik-adik angkatan 2009 dan 2010 atas doa dan dukungan, serta FGD 5 Ery, Agus, Abi, Ical, Bayu, Jeje, terima kasih banyak.

Penulis sadar dalam penulisan dan pembuatan Skripsi ini masih banyak sekali kekurangan, untuk itu penulis menerima saran dan kritik seluas-luasnya yang bersifat membangun. Sekali lagi, penulis ucapkan terima kasih. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi perkembangan ilmu.

Depok, 30 Juni 2012

Penulis





**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizky Amrulloh  
NPM : 0806460982  
Departemen : Gizi Kesehatan Masyarakat  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Jenis Karya : Skripsi

demikian demi pengembangan ilmu pengetahuan menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

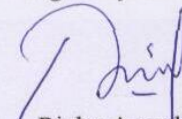
**ANALISIS PENERAPAN SISTEM KEAMANAN PANGAN DENGAN  
PENDEKATAN PRINSIP HACCP  
PADA BEBERAPA KATERING TERPILIH  
DI KOTA DEPOK JAWA BARAT TAHUN 2012**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok  
Pada tanggal : 30 Juni 2012

Yang menyatakan,

  
Rizky Amrulloh

## ABSTRAK

Nama : Rizky Amrulloh  
Program Studi : S1 Reguler Gizi  
Judul : Analisis Penerapan Sistem Keamanan Pangan dengan Pendekatan Prinsip HACCP pada Beberapa Katering Terpilih di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2012

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis penerapan sistem keamanan pangan dengan pendekatan prinsip HACCP pada 3 katering masing-masing dengan tipe A1, A2, dan A3 di Kota Depok, Jawa Barat. Waktu penelitian dilakukan pada bulan April-Mei 2012. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan desain penelitian deskriptif analitik. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan metode observasi dan wawancara dengan mengacu kepada daftar tilik. Alat bantu penelitian berupa kamera yang berfungsi untuk menggambarkan kondisi lokasi penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa katering A1 dan A2 belum menerapkan 7 prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengemasan/penyajian makanan, hingga distribusi makanan. Pada katering A3, hanya tahap penyajian makanan yang telah sesuai dengan prinsip HACCP ideal. Saran dari peneliti, diharapkan ketiga katering terpilih sesegera mungkin menerapkan prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan.

Kata Kunci : HACCP, keamanan pangan, sanitasi makanan, penyelenggaraan makanan, katering

## ABSTRACT

Name : Rizky Amrulloh  
Study Program : S1 Reguler Gizi  
Title : Analysis of Food Safety Implementation with HACCP Principles in Selected Catering in Depok West Java 2012

The purpose of this study was to analyze the food safety implementation with HACCP principles in each of the three catering type A1, A2, and A3 in Depok, West Java. This study used qualitative method with descriptive analytic design. Data collection techniques used observation and interviews methods with reference to the checklist. This study was helped by camera which is used to describe the condition of the sites. The results showed that the catering A1 and A2 have not applied 7 principles of HACCP in all phases of food management, among foodstuffs selection, foodstuffs storage, foodstuffs preparation and processing, food storage, food packaging and presentation, and food distribution. At the catering A3, there's only food presentation that has been suitable to the HACCP principles. The author suggests the three catering should apply HACCP principles for all the phase of food management soon.

Key Words : HACCP, food safety, food sanitation, food management, catering

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	viii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
<b>1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.1 Tujuan Umum.....	5
1.4.2 Tujuan Khusus.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1 Bagi Katering.....	6
1.5.2 Bagi FKM UI.....	6
1.5.3 Bagi Masyarakat Luas.....	7
1.6 Ruang Lingkup.....	7
<b>2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 Makanan.....	8
2.1.1 Pengertian Makanan.....	8
2.1.2 Sanitasi Makanan.....	9
2.1.3 Keracunan Makanan.....	9
2.2 Katering.....	11
2.2.1 Pengertian Katering.....	11
2.2.2 Klasifikasi Katering.....	11
2.2.3 Tahapan Penyelenggaraan Makanan Katering.....	12
2.3 HACCP.....	14
2.3.1 Pengertian HACCP.....	14
2.3.2 Sejarah HACCP.....	16
2.3.3 Tujuan HACCP.....	16
2.3.4 Manfaat HACCP.....	16
2.3.5 Tahapan dan Prinsip HACCP.....	17
<b>3. KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>22</b>
3.1 Kerangka Teori.....	22
3.2 Kerangka Konsep.....	23

3.3 Definisi Operasional.....	24
<b>4. METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>28</b>
4.1 Desain Penelitian.....	28
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
4.3 Teknik Pengumpulan Data.....	28
4.3.1 Pengumpulan Data Primer.....	28
4.3.2 Pengumpulan Data Sekunder.....	29
4.4 Analisis Data.....	29
<b>5. HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>31</b>
5.1 Hasil Penelitian Katering A1.....	31
5.1.1 Gambaran Umum.....	31
5.1.2 Pemilihan Bahan Makanan.....	34
5.1.3 Penyimpanan Bahan Makanan.....	35
5.1.4 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	37
5.1.5 Penyimpanan Makanan Jadi.....	39
5.1.6 Pengemasan Makanan.....	40
5.1.7 Distribusi Makanan.....	40
5.2 Hasil Penelitian Katering A2.....	41
5.2.1 Gambaran Umum.....	41
5.2.2 Pemilihan Bahan Makanan.....	46
5.2.3 Penyimpanan Bahan Makanan.....	47
5.2.4 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	48
5.2.5 Penyimpanan Makanan Jadi.....	51
5.2.6 Pengemasan Makanan.....	52
5.2.7 Distribusi Makanan.....	53
5.3 Hasil Penelitian Katering A3.....	53
5.3.1 Gambaran Umum.....	53
5.3.2 Penerimaan Bahan Makanan.....	60
5.3.3 Penyimpanan Bahan Makanan.....	61
5.3.4 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	62
5.3.5 Penyimpanan Makanan Jadi.....	64
5.3.6 Distribusi Makanan.....	65
5.3.7 Penyajian Makanan.....	65
<b>6. PEMBAHASAN.....</b>	<b>66</b>
6.1 Pemilihan atau Penerimaan Bahan Makanan.....	66
6.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	68
6.3 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	71
6.4 Penyimpanan Makanan Jadi.....	73
6.5 Pengemasan atau Penyajian Makanan.....	75
6.6 Distribusi Makanan.....	77
<b>7. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>80</b>
7.1 Kesimpulan.....	80
7.2 Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	xv
LAMPIRAN.....	xvi

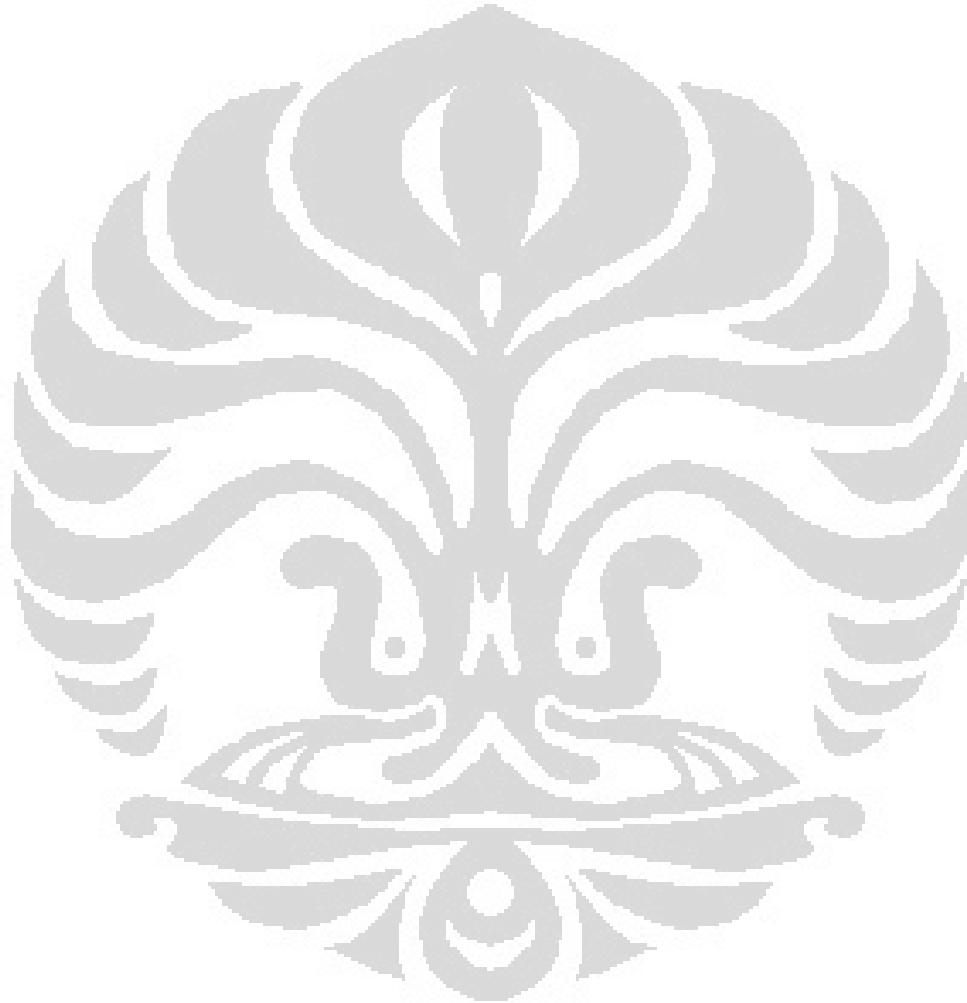


## DAFTAR TABEL

Tabel 5.1.	Contoh Menu Mingguan.....	31
Tabel 5.2.	Contoh Menu Paket Kosan/kantoran.....	42
Tabel 5.3.	Contoh Menu Paket Rantang.....	43
Tabel 5.4.	Contoh Menu Paket Utama.....	54
Tabel 5.5.	Contoh Menu Paket Gubuk.....	57
Tabel 5.6.	Contoh Menu Paket Nasi Box.....	58
Tabel 5.7.	Contoh Menu Paket Sanak.....	58
Tabel 6.1.	Analisis Tahap Pemilihan atau Penerimaan Bahan Makanan Katering dengan Prinsip HACCP ideal.....	66
Tabel 6.2.	Analisis Tahap Penyimpanan Bahan Makanan Katering dengan Prinsip HACCP ideal.....	68
Tabel 6.3.	Analisis Tahap Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan Katering dengan Prinsip HACCP ideal.....	71
Tabel 6.4.	Analisis Tahap Penyimpanan Makanan jadi Katering dengan Prinsip HACCP ideal.....	73
Tabel 6.5.	Analisis Tahap Pengemasan atau Penyajian Makanan Katering dengan Prinsip HACCP ideal.....	75
Tabel 6.6.	Analisis Tahap Distribusi Makanan Katering dengan Prinsip HACCP ideal.....	77

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Kerangka Teori.....	22
Gambar 3.2. Kerangka Konsep.....	23



## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Usaha pengolahan dan penyajian makanan siap saji, yang disebut juga usaha jasa boga, telah berkembang pesat pada saat ini (Sumartini, 2006). Diantara berbagai macam jenis usaha jasa boga, usaha katering adalah salah satunya. Usaha ini banyak digunakan oleh masyarakat baik dalam jumlah kecil maupun besar untuk berbagai tempat dan berbagai keperluan, seperti seminar, rapat, pesta pernikahan, dan lain-lain. Sebagai salah satu usaha penyedia makanan, sudah seharusnya katering menghasilkan makanan yang berkualitas baik. Menurut Almatsier (2005), makanan yang dikonsumsi oleh tubuh dipilih dan diseleksi dengan baik agar semua zat gizi yang dibutuhkan dapat tercukupi. Kualitas makanan yang buruk tidak hanya mengakibatkan kurang tercukupinya kebutuhan zat gizi, tetapi juga menyebabkan terjadinya berbagai macam penyakit. Makanan yang kualitasnya buruk dapat menyebabkan terjadinya kasus keracunan pangan (PIPIMM, 2008).

Keracunan pangan adalah peristiwa tercemar dan terkontaminasinya pangan oleh zat-zat berbahaya yang terdiri dari mikroba berbahaya, zat kimia berbahaya, atau bahan pangan yang secara alami mengandung racun (PIPIMM, 2008). Mikroba berbahaya yang dapat menyebabkan keracunan makanan diantaranya adalah bakteri dan kapang. Bakteri penyebab keracunan pangan (bakteri patogen) diantaranya yaitu *Clostridium*, *Staphylococcus*, *Salmonella*, dan *Streptococcus*, sedangkan kapang yang mengandung racun diantaranya yaitu *Aspergillus flavus* (penghasil *aflatoksin*). Selain cemaran mikroba, cemaran kimiawi juga terbukti dapat menyebabkan terjadinya kasus keracunan pangan seperti *Boraks* (mengandung logam berat), *Formalin* (pengawet untuk mayat), *Rhodamin B* (pewarna tekstil), dan *Methanil Yellow* (pewarna tekstil) (Judarwanto, 2006). Untuk bahan pangan yang secara alami mengandung racun contohnya adalah jengkol (asam jengkolat).

Penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh keracunan pangan dapat menjadi masalah yang serius. Beberapa dampak yang terjadi akibat kasus keracunan pangan yaitu mulai dari sakit perut, diare, muntah, hingga kematian. Kenyataannya, dampak dari keracunan pangan masih dipandang sebelah mata. Sebagian besar masyarakat masih menganggap keracunan pangan sebagai masalah biasa yang hanya disebabkan oleh *salah makan*, sehingga sampai saat ini masih banyak ditemukan kasus keracunan pangan (BPOM RI, 2006).

Jenis usaha jasa boga merupakan sumber penyebab keracunan pangan terbesar di Indonesia (BPOM RI, 2005). Dari laporan berbagai media massa, diketahui bahwa usaha catering tercatat paling sering menimbulkan masalah keracunan pangan diantara jenis usaha jasa boga yang lain di Indonesia. Berdasarkan data BPOM RI (2006), jumlah kasus keracunan pangan di Indonesia terus mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun 2001 hingga tahun 2005 dan diprediksi akan terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2001, kasus keracunan pangan yang tercatat sebanyak 26 kasus, sedangkan pada tahun 2005 tercatat sebanyak 184 kasus. Dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan jumlah kasus keracunan pangan dari rentang tahun 2001 hingga 2005 lebih dari 7 kali lipat. Jumlah Kejadian Luar Biasa (KLB) kasus keracunan pangan selama tahun 2005 menurut BPOM RI yaitu sebesar 184 kasus dengan 8.949 orang sakit dan 49 orang meninggal. Kejadian terbanyak terdapat di provinsi Jawa Barat dengan jumlah 31 kasus. Dari data Dinas Kesehatan Kota Depok tahun 2011, terdapat setidaknya 3 kasus keracunan pangan yang bersumber dari catering dengan jumlah masuk Rumah sakit sebanyak 171 orang.

Berdasarkan data-data di atas, peran keamanan pangan dalam mengurangi kasus keracunan pangan menjadi sangat penting. Pemerintah telah menetapkan UU No.7 tahun 1996 tentang Pangan serta PP No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Menurut PP No.28, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, fisik, dan benda lain yang mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan. Untuk menjaga kualitas makanan pada catering tetap baik, diperlukan adanya penerapan

sistem keamanan pangan yang sesuai dengan standar yang ada. Mengonsumsi makanan tanpa memperhatikan aspek keamanan pangan justru dapat berbalik menjadi sumber penyakit bahkan kematian (Sulaeman, 1996). Keamanan pangan memiliki peranan yang sangat penting bagi kesehatan, sehingga sudah sepatutnya jaminan akan keamanan pangan menjadi hak asasi tiap konsumen karena pangan merupakan kebutuhan dasar terpenting bagi kehidupan manusia (Winarno, 1993).

Untuk meminimalisasi kasus keracunan pangan yang berasal dari usaha catering, diperlukan adanya penerapan standar keamanan pangan dengan menggunakan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). Hal ini dikarenakan Prinsip HACCP ini dikenal sebagai alat yang paling efektif dalam menjamin keamanan pangan di setiap tahapan penyelenggaraan makanan (Mayes, 1994). Prinsip HACCP didefinisikan sebagai suatu pendekatan ilmiah, rasional, dan sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya (WHO, 1983). Kunci utama HACCP adalah tindakan pencegahan, bukan mengandalkan pengujian produk akhir. Penerapan HACCP sangat penting dilakukan dalam tiap tahapan-tahapan penyelenggaraan makanan untuk memastikan makanan yang dihasilkan tetap aman dan sehat untuk dikonsumsi.

Tahapan penyelenggaraan makanan catering yang harus disesuaikan dengan Prinsip HACCP ini terdiri dari 6 tahap, yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, serta penyajian makanan (Depkes RI, 2004). Keseluruhan tahap tersebut harus dipastikan telah memenuhi Prinsip HACCP karena jika satu tidak sesuai standar, resiko tercemarnya makanan menjadi lebih besar. Prinsip HACCP pertama kali dikembangkan oleh perusahaan Pillsbury di Amerika Serikat bersama-sama dengan US Army Nautics Research and Development Laboratories, The National Aeronautics and Space Administration serta US Air Force Space Laboratory Project Group pada tahun 1959. Pada tahun 1971, untuk pertama kalinya sistem HACCP ini dipaparkan kepada masyarakat di Amerika Serikat dalam suatu Konferensi Nasional Keamanan Pangan. Di Indonesia sendiri, HACCP masih



tergolong ilmu baru. HACCP mulai diterapkan di Indonesia pada tahun 1998 dengan menjadikannya sebagai Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4852-1998). Karena merupakan ilmu baru, belum semua catering menerapkan sistem ini.

Untuk itu, peneliti melakukan penelitian tentang analisis penerapan sistem keamanan pangan dengan pendekatan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada tiap tahapan penyelenggaraan makanan di beberapa catering terpilih di Kota Depok, Jawa Barat untuk mengetahui sudah sejauh mana penerapan sistem keamanan pangan dan kesesuaiannya dengan Prinsip HACCP, kemudian dibandingkan satu sama lain antar catering.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Keracunan pangan beserta dampaknya telah mengakibatkan 2,2 juta orang di seluruh dunia meninggal dunia, dimana 1,8 juta diantaranya adalah anak-anak (WHO, 2007). Di Amerika, diperkirakan keracunan pangan terjadi sebanyak 76 juta kasus dengan 325 ribu orang masuk rumah sakit dan 5 ribu orang meninggal dunia tiap tahunnya (Mead, et al. 1999). Di Inggris dan Wales, keracunan pangan menyebabkan 1,3 juta kasus dengan 21 ribu orang diantaranya sakit dan 500 orang meninggal dunia (Adak, et al. 2002). Di Australia, 5,4 juta kasus keracunan pangan terjadi dimana 15 ribu orang menderita sakit dan 120 orang meninggal dunia (AGDHA, 2005). Pada tahun 2005, terdapat 4.641 kasus keracunan pangan di Malaysia (Soon, et al. 2010).

Menurut BPOM RI (2006), jumlah kasus keracunan pangan di Indonesia dari rentang tahun 2001 hingga tahun 2005 terus meningkat dan diperkirakan jumlah ini akan terus bertambah tiap tahunnya. Pada tahun 2001 terjadi 26 kasus dengan 1.183 orang sakit dan 16 orang meninggal dunia. Pada tahun 2002 terjadi 43 kasus dengan 3.635 orang sakit dan 10 orang meninggal dunia. Pada tahun 2004, telah terjadi kasus keracunan pangan sebanyak 164 kasus dengan 7.366 orang sakit dan 51 orang meninggal dunia. Pada tahun 2005 terjadi 184 kasus dengan 8.949 orang sakit dan 49 orang meninggal dunia. Pada tahun 2005, diantara 184 kasus keracunan pangan yang terjadi di Indonesia, Provinsi Jawa Barat menjadi provinsi dengan jumlah kasus

terbanyak yaitu sebanyak 31 kasus (16,9%) (BPOM RI, 2006). Di Depok sendiri, sepanjang tahun 2011 Dinas Kesehatan Kota Depok telah mencatat setidaknya terjadi sebanyak 3 kasus keracunan pangan yang bersumber dari usaha catering dan menyebabkan 171 orang dilarikan ke Rumah Sakit, sehingga membuat masalah ini ditetapkan sebagai Kejadian Luar Biasa (KLB). Melihat masih banyaknya jumlah korban kasus keracunan pangan, untuk itu perlu diteliti sudah sampai sejauh mana metode HACCP diterapkan pada usaha catering di Kota Depok, Jawa Barat untuk menjamin kualitas pangan yang dihasilkannya.

### **1.3 Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana gambaran penerapan sistem keamanan pangan pada catering terpilih?
2. Bagaimana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap pemilihan bahan makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP?
3. Bagaimana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap penyimpanan bahan makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP?
4. Bagaimana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap persiapan dan pengolahan makanan di catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP?
5. Bagaimana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap penyimpanan makanan jadi pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP?
6. Bagaimana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap distribusi makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP?
7. Bagaimana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap pengemasan atau penyajian makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1 Tujuan Umum**

Menganalisis dan mengetahui gambaran penerapan sistem keamanan pangan dengan pendekatan Prinsip HACCP pada tiap tahapan penyelenggaraan makanan di catering terpilih di Kota Depok, Jawa Barat.

### **1.4.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui gambaran penerapan sistem keamanan pangan yang diterapkan pada catering terpilih.
2. Untuk mengetahui penerapan sistem keamanan pangan pada tahap pemilihan bahan makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP.
3. Untuk mengetahui penerapan sistem keamanan pangan pada tahap penyimpanan bahan makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP.
4. Untuk mengetahui penerapan sistem keamanan pangan pada tahap pengolahan bahan makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP.
5. Untuk mengetahui penerapan sistem keamanan pangan pada tahap penyimpanan makanan jadi pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP.
6. Untuk mengetahui penerapan sistem keamanan pangan pada tahap distribusi makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP.
7. Untuk mengetahui penerapan sistem keamanan pangan pada tahap penyajian atau penyajian makanan pada catering terpilih dibandingkan dengan Prinsip HACCP.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.1 Bagi Catering**

Diharapkan dapat menjadi masukan berharga bagi instansi atau perusahaan catering dalam meningkatkan mutu makanan yang dihasilkan untuk menghindari resiko terjadinya kasus keracunan pangan. Selain itu, diharapkan pula dapat menjadi bahan acuan untuk menentukan kebijakan dan prosedur pengelolaan makanan yang sehat dan aman bagi konsumen.

### **1.5.2 Bagi FKM UI**

Diharapkan dapat dijadikan suatu bahan dasar dan acuan untuk penelitian lebih lanjut serta sebagai dokumentasi data penelitian kualitas makanan pada catering menggunakan konsep HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

### **1.5.3 Bagi Masyarakat Luas**

Diharapkan dapat dijadikan acuan masyarakat dalam memilih catering yang akan dipesan sehingga lebih selektif dan memerhatikan keamanan pangan dari makanan yang dibelinya.

### **1.6 Ruang Lingkup**

Penelitian dilakukan pada instansi/perusahaan catering terpilih dari berbagai klasifikasi di Kota Depok, Jawa Barat, selama bulan April-Mei 2012. Bentuk penelitian yang dilakukan yaitu dengan melakukan kunjungan lapangan yang meliputi pengamatan langsung terhadap semua aspek yang ada di instansi/perusahaan catering terpilih disertai dengan tanya jawab. Materi penelitian ini adalah penerapan sistem HACCP pada instansi/perusahaan catering terpilih. Data primer diperoleh melalui pengamatan langsung serta wawancara dan proses tanya jawab yang menggunakan pedoman pertanyaan yang telah disiapkan serta melalui pengamatan langsung. Data sekunder diperoleh dari dokumen-dokumen apapun yang berkaitan dengan sistem HACCP dari instansi/perusahaan catering terpilih. Jenis data yang diperoleh berupa gambaran umum mengenai sistem keamanan pangan yang telah diterapkan di catering tersebut, denah lokasi, hasil pemeriksaan kualitas makan jadi, serta sumber daya manusia.

## BAB 2

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Makanan

##### 2.1.1 Pengertian Makanan

Makanan adalah bahan selain air dan obat-obatan yang mengandung nilai gizi serta *hygiene* yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh (Depkes RI, 2002). Yang dimaksud dengan makanan disini adalah semua yang dikonsumsi manusia baik dalam bentuk mentah, setengah matang, atau matang, yang berasal dari industri, restoran, catering, serta masakan sendiri (LIPI, 1994). Fungsi makanan yaitu memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan dan perkembangan serta mengganti jaringan-jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi guna melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan mengatur berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, serta berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit. Makanan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap kesehatan manusia. Makanan yang dikonsumsi sehari-hari sudah seharusnya dipilih dan diseleksi dengan baik agar semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dapat tercukupi serta terhindar dari berbagai macam penyakit (Almatsier, 2005).

Apabila mengkonsumsi makanan dengan kualitas buruk atau rusak, tidak hanya berakibat terhadap kurang tercukupinya kebutuhan zat gizi, tetapi juga dapat menyebabkan berbagai macam penyakit. Makanan rusak adalah makanan yang dapat menyebabkan terjadinya berbagai macam gangguan kesehatan apabila dikonsumsi oleh manusia. Jenis-jenis kerusakan makanan diantaranya adalah kerusakan mekanis, kerusakan fisik, kerusakan fisiologis dan biologis, kerusakan kimiawi, serta kerusakan mikrobiologi (Purnawijayanti, 2001). Oleh karena itu, aspek higienitas dan sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi dari makanan dan minuman yang rusak, atau dengan kata lain tidak sesuai standar kesehatan (Depkes RI, 2002).



### **2.1.2 Sanitasi Makanan**

Sanitasi adalah segala upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan (Depkes RI, 2002). Menurut SK Menkes No. 1098 (2003), sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Empat hal penting yang menjadi prinsip sanitasi dan higienitas menurut Depkes RI (2002) yaitu sanitasi makanan, sanitasi peralatan, sanitasi tempat pengolahan makanan, serta perilaku sehat dan bersih tenaga penjamah makanan. Untuk itu, aspek sanitasi merupakan salah satu faktor terpenting terciptanya keamanan pangan.

Keamanan pangan itu sendiri adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, fisik, dan benda-benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan (PP No. 28, 2004). Untuk mengatur keamanan pangan, pemerintah telah menetapkan Undang-undang (UU) No.7 tahun 1996 tentang Pangan dan Peraturan Pemerintah (PP) No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Keamanan pangan memiliki peranan yang sangat penting bagi kesehatan tubuh, sehingga sudah sepatutnya jaminan keamanan pangan menjadi hak asasi konsumen karena pangan merupakan kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial bagi kehidupan manusia (Winarno, 1993). Sistem keamanan pangan yang tidak diterapkan dengan baik, khususnya pada usaha jasa boga seperti katering, dapat menyebabkan terjadinya penyakit bawaan makanan (PIPIMM, 2008). Gejala penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) pada umumnya adalah sakit perut, diare, muntah, dan lain-lain.

### **2.1.3 Keracunan Makanan**

Keracunan pangan adalah peristiwa tercemar dan terkontaminasinya pangan oleh zat-zat berbahaya yang terdiri dari mikroba berbahaya, zat kimia berbahaya, atau

bahan pangan yang secara alami mengandung racun, serta cemaran fisik seperti serangga dan alat-alat masak yang masuk ke dalam makanan (PIPIMM, 2008). Mikroba berbahaya yang dapat menyebabkan keracunan makanan diantaranya terdiri dari bakteri dan kapang. Bakteri penyebab keracunan pangan tergolong bakteri patogen diantaranya yaitu *Clostridium*, *Staphylococcus*, *Salmonella*, dan *Streptococcus*, sedangkan kapang yang mengandung racun diantaranya yaitu *Aspergillus flavus* (penghasil *aflatoksin*). Selain cemaran mikroba, cemaran kimiawi juga terbukti dapat menyebabkan terjadinya kasus keracunan pangan. Beberapa contoh penyalahgunaan bahan kimia berbahaya yang dapat menyebabkan keracunan pangan diantaranya penggunaan *Boraks* (mengandung logam berat), *Formalin* (pengawet untuk mayat), *Rhodamin B* (pewarna tekstil), dan *Methanil Yellow* (pewarna tekstil) (Judarwanto, 2006). Cemaran fisik juga dapat berakibat fatal apabila dikonsumsi oleh tubuh. Beberapa contoh cemaran fisik diantaranya adalah isi staples, plastik, dan lain-lain.

Keracunan pangan beserta dampaknya telah mengakibatkan 2,2 juta orang di seluruh dunia meninggal dunia, dimana 1,8 juta diantaranya adalah anak-anak (WHO, 2007). Di Amerika, diperkirakan keracunan pangan terjadi sebanyak 76 juta kasus dengan 325 ribu orang masuk rumah sakit dan 5 ribu orang meninggal dunia tiap tahunnya (Mead, et al. 1999). Di Inggris dan Wales, keracunan pangan menyebabkan 1,3 juta kasus dengan 21 ribu orang diantaranya sakit dan 500 orang meninggal dunia (Adak, et al. 2002). Di Australia, 5,4 juta kasus keracunan pangan terjadi dimana 15 ribu orang menderita sakit dan 120 orang meninggal dunia (AGDHA, 2005). Pada tahun 2005, terdapat 4.641 kasus keracunan pangan di Malaysia (Soon, et al. 2010).

Penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh keracunan pangan dapat menjadi masalah yang serius. Kenyataannya, dampak dari keracunan pangan ini masih dipandang sebelah mata. Sebagian besar masyarakat masih menganggap keracunan pangan sebagai masalah biasa yang hanya disebabkan oleh *salah makan*, sehingga hingga kini masih banyak ditemukan kasus keracunan pangan (BPOM RI, 2006).

Berdasarkan data Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) tahun 2006, jumlah kasus keracunan pangan di Indonesia terus mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun 2001 hingga tahun 2005 dan diprediksi akan terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2001, kasus keracunan pangan yang tercatat yaitu sebanyak 26 kasus, sedangkan pada tahun 2005 tercatat sebanyak 184 kasus. Dapat disimpulkan bahwa telah terjadi peningkatan jumlah Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan sebesar 85,7% dari rentang tahun 2001 hingga 2005.

## **2.2 Katering**

### **2.2.1 Pengertian Katering**

Menurut Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga, katering adalah suatu perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pemesanan. Di dalam katering, makanan yang disajikan tidak dimasak di tempat yang sama dengan tempat makanan dihidangkan, tidak seperti restoran atau rumah makan. Katering banyak dimanfaatkan untuk penyediaan makanan di berbagai tempat untuk berbagai keperluan, seperti seminar untuk karyawan kantor, acara di sekolah-sekolah, pesta pernikahan, dan lain-lain.

### **2.2.2 Klasifikasi Katering**

Katering dibedakan menjadi 2 macam, yaitu *inside catering* (apabila pelayanan pemesanan makanan dan minuman dilakukan di tempat makanan diolah seperti hotel, kereta api, dsb) dan *outside catering* (apabila pemesanan makanan dan minuman dibawa keluar dari tempat makanan tersebut diolah). Sesuai berdasarkan Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003, katering diklasifikasikan menjadi 3 golongan berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan resiko yang dilayani, yaitu:

1. Golongan A

Katering golongan A adalah katering yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Katering ini dibagi lagi menjadi 3 klasifikasi yaitu katering

golongan A1 (menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga), katering golongan A2 (menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja), dan katering golongan A3 (menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja).

## 2. Golongan B

Katering golongan B adalah katering yang melayani kebutuhan khusus, seperti untuk jamaah haji, karyawan pabrik, dan lain-lain.

## 3. Golongan C

Katering golongan C adalah katering yang melayani kebutuhan untuk alat transportasi umum internasional dan pesawat udara.

### **2.2.3 Tahapan Penyelenggaraan Makanan Katering**

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang melibatkan sejumlah tenaga kerja, peralatan, bahan, biaya, dan sebagainya (Moehyi, 1999). Tahapan-tahapan dalam pengelolaan makanan pada suatu instansi bergerak di bidang pangan terdiri dari 6 tahap, yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Depkes RI, 2004). Berikut adalah penjelasannya:

#### 1. PEMILIHAN BAHAN MAKANAN

Kegiatan pemilihan bahan makanan dimulai dari proses pengadaan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan dapat dilakukan melalui pemesanan atau pembelian sendiri. Pengadaan bahan makanan melalui pemesanan lewat pemasok biasanya dilakukan oleh institusi penyelenggara makanan dalam jumlah besar, seperti rumah sakit (Moehyi, 1999). Setelah bahan makanan pesanan diterima dari pemasok, kegiatan selanjutnya adalah memeriksa kesesuaian dan mutu bahan makanan. Pengadaan bahan makanan melalui pembelian sendiri biasanya tidak melakukan proses penerimaan bahan makanan karena sudah memilih sendiri bahan makanan yang diinginkan dan berapa jumlah yang dibutuhkan.

## 2. PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

Setelah bahan makanan diterima, ada sebagian bahan yang langsung digunakan dan ada sebagian lagi yang disimpan. Kegiatan menyimpan bahan makanan yang belum digunakan disebut kegiatan penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan terdiri dari 2 jenis yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan ini adalah menjaga kualitas bahan makanan agar tetap baik dan segar ketika akan digunakan (Depkes RI, 2004).

## 3. PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

Persiapan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan dalam memperlakukan bahan makanan sebelum makanan mulai diolah (Depkes RI 2004). Contoh kegiatan persiapan bahan makanan adalah mencuci, mengupas, memotong, dan lain-lain. Setelah proses persiapan selesai, langkah selanjutnya adalah pengolahan makanan. Kegiatan mengolah dan memasak makanan merupakan kegiatan terpenting dalam proses penyelenggaraan makanan karena cita rasa dan tekstur makanan yang dihasilkan tergantung dari proses pengolahannya (Moehyi, 1999). Dalam kegiatan pengolahan makanan, diperlukan adanya standar khusus untuk resep, bumbu, waktu pemasakan, dan besar potongan bahan agar kualitas makanan yang dihasilkan tetap terjaga.

## 4. PENYIMPANAN MAKANAN JADI

Peran penyimpanan makanan matang yang telah dimasak sangat penting karena untuk menjaga kondisi makanan tetap baik pada waktu disajikan ke konsumen (Moehyi, 1999). Dalam hal ini yang perlu diperhatikan adalah temperatur makanan pada waktu disajikan dan kondisi disekitar tempat penyimpanan beresiko tercemar atau tidak.

## 5. PENGANGKUTAN MAKANAN

Pengangkutan makanan atau distribusi makanan adalah kegiatan mengantarkan makanan matang kepada konsumen. Banyak cara yang dapat dilakukan oleh industri



jasa boga dalam mengantarkan makanannya, salah satunya dengan menggunakan truk. Kondisi kebersihan truk, suhu, dan hal-hal lain yang dapat mengurangi kualitas makanan wajib diperhatikan untuk menjaga agar makanan tetap berkualitas.

## 6. PENYAJIAN MAKANAN

Ada beberapa cara penyajian makanan dalam penyelenggaraan makanan industri jasa boga yaitu penyajian makanan di atas meja makan, penyajian dengan prasmanan, penyajian dengan sistem kafeteria, dan penyajian dengan kemasan (Moehyi, 1999). Masing-masing cara penyajian makanan memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing.

### 2.3 HACCP

#### 2.3.1 Pengertian HACCP

CAC (*Codex Alimentarius Commission*) sebagai organisasi standarisasi pangan dibawah FAO/WHO menetapkan bahwa sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sebagai satu-satunya sistem jaminan mutu dengan basis keamanan pangan, yang menjadi acuan bagi industri pangan di seluruh dunia (Reni, 2012). Hal ini dikarenakan sistem ini dikenal sebagai alat yang efektif dalam menjamin keamanan pangan di setiap tahapan rantai makanan (Mayes, 1994).

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah suatu sistem jaminan mutu yang berdasarkan pada kesadaran bahwa bahaya dapat timbul pada berbagai titik atau tahap produksi tertentu, tetapi dapat dilakukan pengendalian terhadap bahaya tersebut (Winarno, 2004). Kunci utama HACCP adalah tindakan pencegahan, bukan mengandalkan pengujian produk akhir. Menurut Winarno (2004), definisi dari batasan dalam HACCP yaitu:

*Hazard* : Merupakan ancaman yang potensial terhadap keselamatan dan keamanan konsumen atau yang dapat mendatangkan kerusakan pada produk.

- Analysis* : Sistem apa saja yang dapat digunakan untuk menganalisis adanya *hazard* yang berkaitan dengan keselamatan konsumen atau penerimaan produk.
- Critical Control* : Suatu lokasi, tingkat, atau proses yang bila tidak dikendalikan dengan baik dapat memberikan ancaman bagi konsumen. Contohnya bahan-bahan mentah merupakan *critical control point* bila tidak ada tahap yang dilakukan membebaskan makanan dari mikroba patogen yang terdapat dalam bahan mentah tersebut.
- Monitoring : Suatu verifikasi bahwa proses pengolahan atau cara penanganan pada setiap *control point* telah dilaksanakan dengan benar.
- Resiko : Suatu kemungkinan bahwa *hazard* akan dirasakan.

Konsep HACCP merupakan suatu metode manajemen keamanan makanan yang sistematis dan didasarkan pada prinsip-prinsip yang sudah dikenal, yang ditujukan untuk mengidentifikasi bahaya, melakukan tindakan pengendalian pada bahaya tersebut, dan melakukan pencegahan. Ada 3 pendekatan penting dalam pengawasan mutu produk pangan:

1. *Food Safety* (Keamanan Pangan)  
Aspek-aspek dalam produksi yang dapat menimbulkan penyakit.
2. *Wholesomeness* (Kebersihan)  
Karakteristik produk dalam kaitannya dengan kontaminasi produk.
3. *Economic Fraud* (Pemalsuan)  
Tindakan-tindakan ilegal yang dapat merugikan pembeli, seperti pemalsuan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan berlebihan, dan lain-lain.

### 2.3.2 Sejarah HACCP

Konsep HACCP pertama kali dikembangkan oleh perusahaan Pillsbury di Amerika Serikat bersama-sama dengan US Army Nautics Research and Development Laboratories, The National Aeronautics and Space Administration serta US Air Force Space Laboratory Project Group pada tahun 1959. Mereka diminta untuk mengembangkan makanan yang aman dikonsumsi astronot pada gravitasi nol. Hal terpenting dalam pembuatan produk tersebut adalah menjamin keamanan produk agar para astronot tidak jatuh sakit. Konsep inilah yang lambat laun dikenal sebagai HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Pada tahun 1971, untuk pertama kalinya sistem HACCP ini dipaparkan kepada masyarakat di Amerika Serikat dalam suatu Konferensi Nasional Keamanan Pangan. Indonesia sendiri mulai menerapkan konsep HACCP pada tahun 1998 dengan menjadikan HACCP sebagai Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4852-1998).

### 2.3.3 Tujuan HACCP

Tujuan utama sistem HACCP ini adalah untuk mengetahui potensi bahaya-bahaya yang ada yang berhubungan dengan jenis bahan pangan yang akan diolah demi terciptanya makanan yang sehat untuk konsumen. Menurut Winarno (2004), tujuan beberapa industri menggunakan sistem HACCP diantaranya:

1. Untuk memproduksi produk pangan yang aman setiap saat.
2. Untuk memberikan bukti sistem produksi dan penanganan produk yang aman.
3. Untuk memberikan rasa percaya diri pada produsen akan jaminan keamanannya.
4. Untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan akan konformitasnya terhadap standar nasional maupun internasional.
5. Untuk memenuhi standar dan regulasi pemerintah.
6. Penggunaan sumber daya secara efektif dan efisien.

### 2.3.4 Manfaat HACCP

Dalam perkembangannya, sistem HACCP ini telah memberikan banyak manfaat khususnya bagi industri/produsen, antara lain (Winarno, 2004):

1. Menjamin keamanan pangan
2. Meningkatkan jaminan mutu produk/makanan yang lebih dipercaya
3. Melindungi kesehatan konsumen
4. Mencegah terjadinya kasus keracunan pangan
5. Memberikan nilai tambah di pasar nasional maupun global bagi industri/produsen yang telah menerapkan sistem HACCP
6. Menekan biaya pengendalian mutu, kerugian, pemborosan biaya produksi, dsb.

### **2.3.5 Tahapan dan Prinsip HACCP**

Ada 12 tahapan implementasi sistem HACCP menurut pedoman yang diterbitkan oleh CAC (*Codex Alimentarius Commission*) yang terdiri dari 5 langkah awal persiapan dan diikuti dengan 7 langkah berikutnya yang merupakan Prinsip HACCP (Thaheer, 2005). Tahapan-tahapan tersebut yaitu:

#### **A. PEMBENTUKAN TIM HACCP**

Tim harus terdiri dari tenaga-tenaga ahli yang bertanggung jawab dan terlibat langsung dalam suatu unit proses. Tim terdiri dari seorang manajer/pengawas yang bertanggung jawab langsung pada proses, seorang ahli teknik, seorang manajer penjamin kualitas, seorang ahli mikrobiologi, dan beberapa anggota. Jumlah tim sebaiknya minimal 3 orang dan maksimal 5 orang (Winarno, 2004). Tim HACCP harus mempunyai pengetahuan yang cukup akan produk dan prosesnya.

#### **B. DESKRIPSI PRODUK**

Tim HACCP selanjutnya bertugas untuk mendeskripsikan produk, mendeskripsikan cara distribusi, menjelaskan penggunaan, dan menjelaskan target konsumen. Deskripsi produk yang lengkap harus digambarkan, termasuk informasi mengenai komposisi, struktur kimia/fisika, perlakuan yang dilakukan (pemanasan, pembekuan, penggaraman, pengasapan, dsb), pengemasan, kondisi penyimpanan, daya tahan, persyaratan standar, metode pendistribusian, dan lain-lain agar segala informasi tentang produk yang dibutuhkan jelas.

### C. IDENTIFIKASI TUJUAN PENGGUNAAN

Setiap produk harus ditentukan terlebih dahulu rencana penggunaannya dan diidentifikasi sasaran konsumennya. Pengelompokkan konsumen penting dilakukan untuk menentukan tingkat resiko dari setiap produk. Tujuan penggunaan ini dimaksudkan untuk memberikan informasi apakah produk tersebut dapat diberikan kepada semua populasi atau hanya populasi tertentu (balita, ibu hamil, dsb).

### D. MENYUSUN DIAGRAM ALIR

Langkah selanjutnya tim HACCP harus membuat diagram alir. Diagram alir adalah suatu alur proses yang disusun dalam suatu diagram secara sederhana namun lengkap dan jelas menguraikan proses dari awal hingga akhir produksi. Diagram tersebut juga harus mencakup data yang diperlukan untuk analisis bahaya mikrobiologis. Apabila suatu tahapan tidak tercantum, besar kemungkinan akan muncul bahaya yang tidak dapat dikendalikan.

### E. VERIFIKASI LAPANGAN DIAGRAM ALIR

Tim HACCP harus melakukan konfirmasi proses produksi apakah sesuai dengan bagan alir pada seluruh tahapan operasi pengolahan berdasarkan GAP (*Good Agricultural Practices*), GHP (*Good Handling Practices*), GMP (*Good Manufacturing Practices*), GDP (*Good Distribution Practices*), dan GCP (*Good Katering Practices*).

### F. IDENTIFIKASI BAHAYA (PRINSIP 1)

Identifikasi bahaya/*hazard* adalah proses pengumpulan dan penilaian informasi mengenai bahaya dan keadaan sampai dapat terjadi bahaya, untuk menentukan mana yang berdampak nyata terhadap keamanan pangan, dan harus ditangani dalam rencana HACCP (Thaheer, 2005). Bahaya itu sendiri adalah suatu agen baik biologis, kimiawi, maupun fisik, yang berpotensi menimbulkan dampak yang merugikan bagi kesehatan (Mortimore, 2001). Ada 3 tujuan dari proses analisis bahaya, yaitu:

- Teridentifikasinya bahaya-bahaya yang penting
- Menganalisa bahaya berbasis resiko untuk memilih bahaya yang potensial

- Memilih cara pencegahan berdasarkan bahaya yang telah teridentifikasi untuk meyakinkan dan meningkatkan keamanan pangan

Bahaya dapat berupa kontaminan biologis, kimiawi, dan fisik. Beberapa contoh yang tergolong kontaminan biologis adalah bakteri, parasit, fungi, dan virus. Yang tergolong kontaminan kimiawi diantaranya pestisida, formalin, boraks, dan lain-lain. Yang termasuk cemaran fisik adalah plastik, isi staples, pecahan kaca, dan lain-lain.

#### G. MENENTUKAN PENGENDALIAN TITIK KRISIS (PRINSIP 2)

Titik kendali kritis (CCP) adalah titik di dalam tahapan pengelolaan makanan dimulai dari bahan mentah hingga makanan matang, yang apabila tidak dikendalikan memungkinkan timbulnya resiko keamanan pangan (Thaheer, 2005). Titik-titik dalam pengelolaan makanan yang mungkin menjadi CCP berupa pemasakan, pembekuan, prosedur sanitasi tertentu, control formulasi produk, pencegahan kontaminasi silang, dan lain-lain. Banyak titik-titik yang terdapat dalam pengelolaan makanan, tetapi tidak semua merupakan titik control kritis.

#### H. MENETAPKAN BATAS KRITIS (PRINSIP 3)

Setelah semua CCP teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah menetapkan batas kritis (*cut of point*) antara “aman” dan “tidak aman” untuk setiap CCP. Batas kritis ini didapatkan dari berbagai sumber misalkan petunjuk dan standar pemerintah, literatur, studi keilmuan, dan konsultasi dengan ahli. Pastikan semua CCP sudah tergolong “aman” sebelum menuju ke langkah selanjutnya.

#### I. MENETAPKAN PROSEDUR SISTEM MONITORING (PRINSIP 4)

Monitoring adalah kegiatan memastikan seluruh CCP dalam proses berjalan sesuai dengan batasan-batasan kritis. Kegiatan ini menjamin bahwa batas kritis tidak terlampaui. Dalam menyusun prosedur monitoring, diperlukan pertanyaan-pertanyaan yang terdiri dari *what*, *who*, *where*, *when*, dan *how* seperti apa yang harus dievaluasi, dengan metode apa, siapa yang melakukan, dan lain-lain. Ada 5 cara monitoring CCP, yaitu:

1. Observasi visual
2. Evaluasi sensori
3. Pengujian fisik
4. Pengujian kimia
5. Pengujian mikrobiologi

Umumnya prosedur monitoring CCP harus dilakukan dengan cepat dan kontinyu. Jika pemantauan tidak dilakukan secara terus menerus, maka jumlah atau periode pemantauan harus cukup untuk menjamin CCP berada dalam pengendalian. Semua dokumen dan pencatatan yang berhubungan dengan monitoring CCP harus ditandatangani oleh seseorang yang melakukan monitoring dan oleh penanggung jawab. Data monitoring yang diperoleh harus dinilai oleh orang yang berkompeten untuk memberikan perbaikan jika diperlukan.

#### J. TINDAKAN KOREKTIF (PRINSIP 5)

Jika hasil pemantauan menunjukkan adanya penyimpangan terhadap batasan kritis suatu CCP, maka perlu dilakukan tindakan korektif (perbaikan). Tindakan korektif adalah prosedur-prosedur yang harus dilaksanakan ketika terjadi kesalahan serius, kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, dan kegagalan dalam pengawasan pada CCP (Winarno, 2004). Fungsi tindakan korektif adalah mengeliminasi potensi bahaya dan resiko yang akan ditimbulkan dari kegagalan-kegagalan di atas. Tindakan harus menjamin bahwa seluruh CCP telah berada di dalam pengendalian. Prosedur adanya penyimpangan dan pengaturan produk harus didokumentasikan dalam *record keeping* HACCP.

#### K. MENETAPKAN PROSEDUR VERIFIKASI (PRINSIP 6)

Prosedur verifikasi menekankan kepada kesesuaian antara pelaksanaan program HACCP dengan rencana HACCP. Dalam pelaksanaannya terdapat 2 tipe verifikasi yaitu verifikasi internal dan verifikasi eksternal. Verifikasi internal dilakukan oleh produsen, sedangkan verifikasi eksternal dilakukan oleh lembaga verifikasi atau

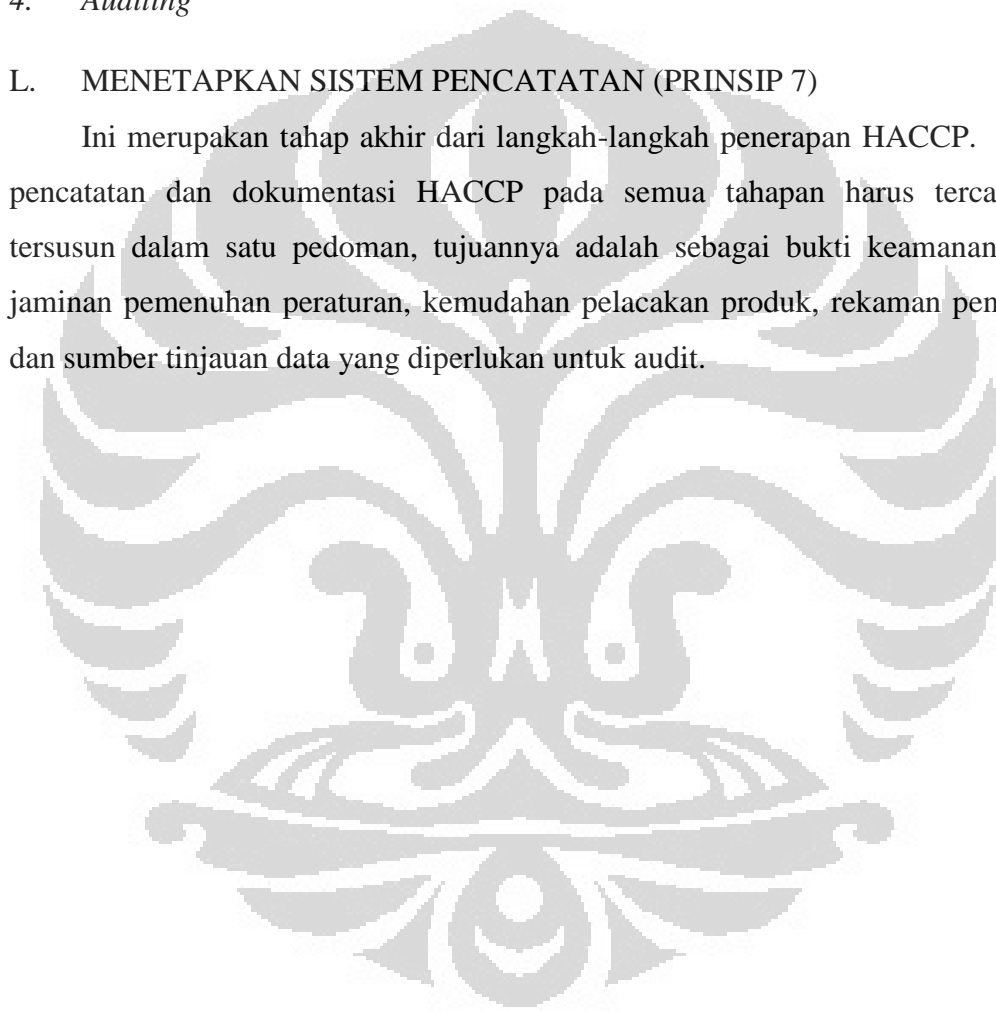


sertifikasi. Baik verifikasi internal maupun eksternal, secara umum memiliki 4 jenis kegiatan yaitu:

1. Validasi HACCP
2. Peninjauan kembali hasil pemantauan
3. Pengujian produk
4. *Auditing*

L. MENETAPKAN SISTEM PENCATATAN (PRINSIP 7)

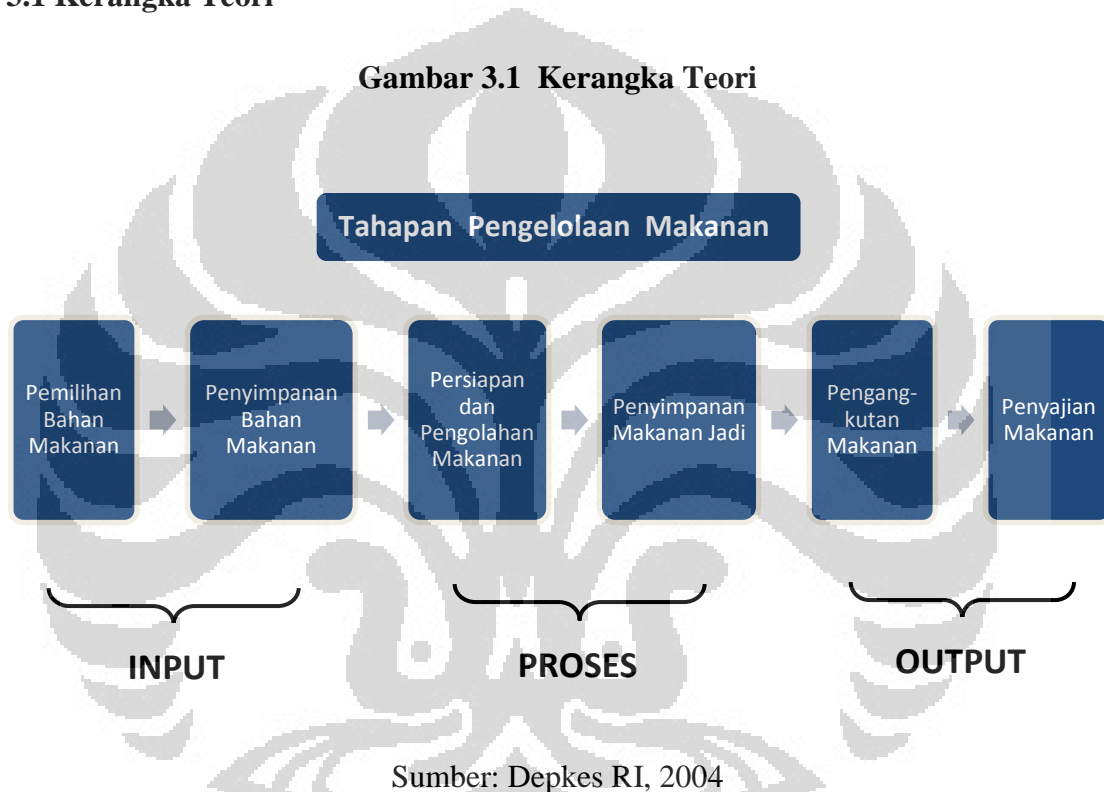
Ini merupakan tahap akhir dari langkah-langkah penerapan HACCP. Prosedur pencatatan dan dokumentasi HACCP pada semua tahapan harus tercakup dan tersusun dalam satu pedoman, tujuannya adalah sebagai bukti keamanan produk, jaminan pemenuhan peraturan, kemudahan pelacakan produk, rekaman pengukuran, dan sumber tinjauan data yang diperlukan untuk audit.



## BAB 3

### KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, DAN DEFINISI OPERASIONAL

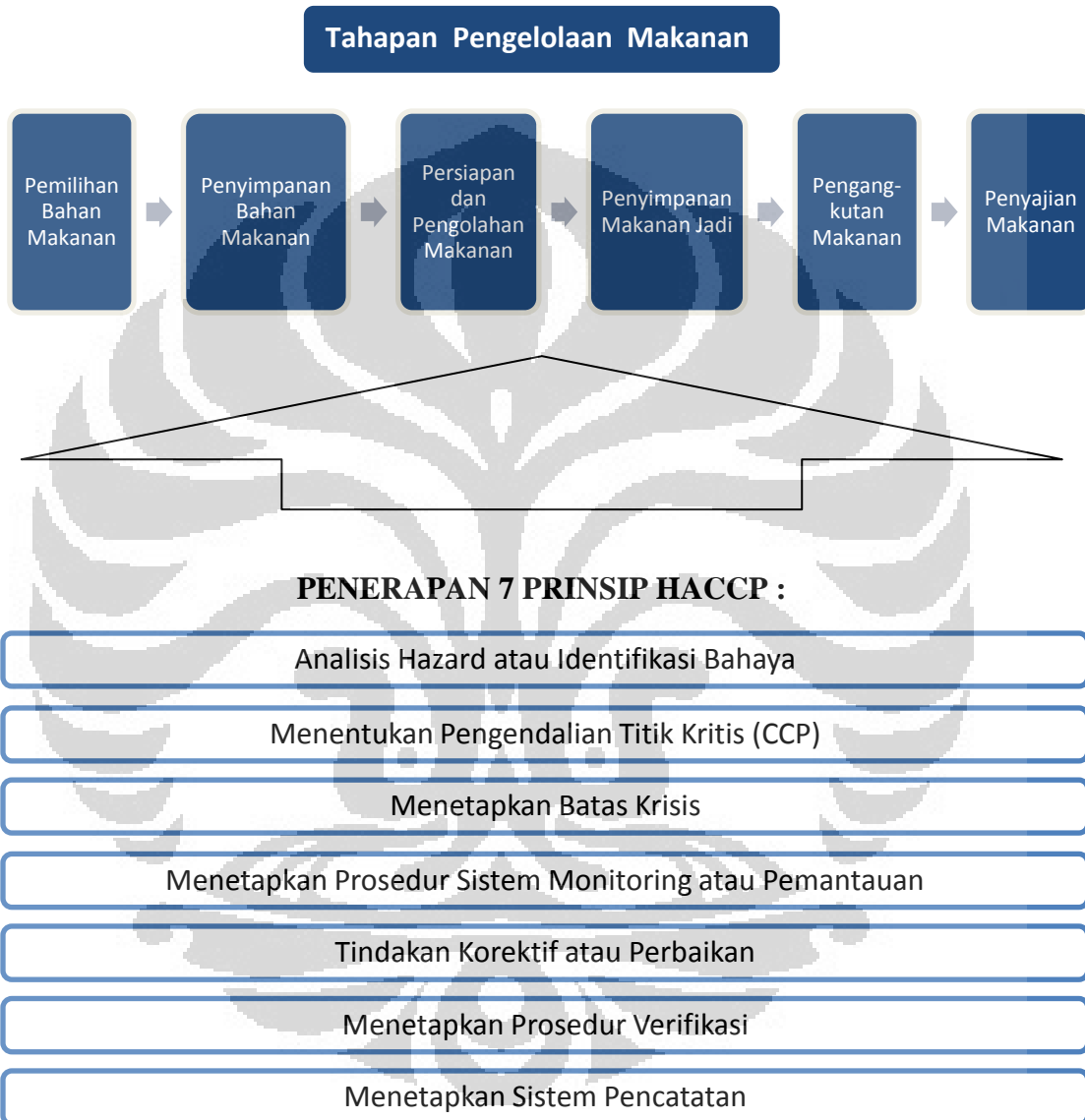
#### 3.1 Kerangka Teori



Menurut Depkes RI (2004), tahapan-tahapan dalam pengelolaan makanan pada suatu instansi atau industri yang bergerak di bidang pangan dan jasa boga terdiri dari 6 tahap, yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, serta penyajian makanan.

### 3.2 Kerangka Konsep

**Gambar 3.2 Kerangka Konsep**



Dari kerangka konsep di atas, terlihat bahwa pada penelitian ini akan dilakukan analisis penerapan pangan dengan pendekatan HACCP pada setiap tahapan pengelolaan makanan di beberapa katering terpilih di Kota Depok, Jawa Barat, kemudian akan dilakukan perbandingan diantara katering terpilih tersebut.

### 3.3 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
1.	Pemilihan Bahan Makanan	Kegiatan berupa proses pengadaan bahan makanan yang dapat dilakukan melalui pemesanan dari pemasok atau pembelian sendiri (Moehyi, 1999)	- Observasi - Wawancara	Daftar tilik	Informasi mengenai sejauh mana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap pemilihan bahan makanan di katering terpilih
2.	Penyimpanan Bahan Makanan	Kegiatan menyimpan bahan makanan yang belum digunakan untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap baik dan segar ketika akan digunakan (Depkes RI, 2004)	- Observasi - Wawancara	Daftar tilik	Informasi mengenai sejauh mana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap penyimpanan bahan makanan di katering terpilih

3.	Persiapan dan Pengolahan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persiapan merupakan serangkaian kegiatan dalam memperlakukan bahan makanan sebelum makanan mulai diolah, seperti mencuci, mengupas, memotong, dan lain-lain (Depkes RI, 2004)</li> <li>- Pengolahan merupakan kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan jadi (Sumartini, 2006)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observasi</li> <li>- Wawancara</li> </ul>	Daftar tilik	Informasi mengenai sejauh mana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap persiapan dan pengolahan makanan di catering terpilih
4.	Penyimpanan Makanan Jadi	Kegiatan penyimpanan makanan yang telah diolah	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observasi</li> <li>- Wawancara</li> </ul>	Daftar tilik	Informasi mengenai sejauh mana penerapan

		sebelum disajikan agar kondisi makanan tetap baik (Kendall, 2007)			sistem keamanan pangan pada tahap penyimpanan makanan jadi di catering terpilih
5.	Pengangkutan Makanan	Pengangkutan makanan atau distribusi makanan adalah kegiatan mengantarkan makanan matang kepada konsumen (Depkes RI, 2004)	- Observasi - Wawancara	Daftar tilik	Informasi mengenai sejauh mana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap pengangkutan atau distribusi makanan jadi di catering terpilih
6.	Penyajian Makanan	Ada beberapa cara penyajian makanan yaitu penyajian makanan di atas meja makan, penyajian dengan prasmanan,	- Observasi - Wawancara	Daftar tilik	Informasi mengenai sejauh mana penerapan sistem keamanan pangan pada tahap

		penyajian dengan sistem kafetaria, dan penyajian dengan kemasan (Moehyi, 1999)			penyajian makanan di katering terpilih
7.	Analisis dengan pendekatan HACCP	Kegiatan menganalisis penerapan sistem keamanan pangan pada tiap tahapan penyelenggaraan makanan dengan pendekatan HACCP pada katering terpilih	Telaah daftar tilik dan data sekunder	Tabel isian standar penerapan HACCP	Data mengenai seberapa besar penerapan sistem keamanan pangan di katering dibandingkan dengan prinsip HACCP (disajikan dalam persen)

## BAB 4

### METODOLOGI PENELITIAN

#### 4.1 Desain Penelitian

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif, dengan desain penelitian deskriptif analitik untuk mengumpulkan informasi secara detail, mengetahui semua fakta secara rinci, mengidentifikasi masalah, dan membuat perbandingan terhadap informasi serta data yang diperoleh (Haris, 2007). Alasan digunakan metode penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran serta mendapatkan informasi yang detail dan mendalam sesuai tujuan penelitian, yaitu data mengenai penerapan sistem keamanan pangan dengan pendekatan HACCP pada beberapa usaha katering terpilih di Kota Depok, Jawa Barat.

#### 4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada katering di Kota Depok, Jawa Barat. Jenis katering yang dipilih yaitu katering berklasifikasi A karena berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Depok 2011, masalah keracunan pangan yang terjadi di Depok sebagian besar disebabkan oleh katering berklasifikasi A. Katering A memiliki 3 tipe katering yaitu A1, A2, dan A3, maka masing-masing akan dipilih 1 katering. Katering berklasifikasi B tidak dipilih karena jumlahnya sangat sedikit, sedangkan dan katering berklasifikasi C juga tidak dipilih karena tidak terdapat di Kota Depok, Jawa Barat. Total lokasi penelitian berjumlah 3 tempat dengan rincian 1 katering A1, 1 katering A2, dan 1 katering A3. Waktu penelitian dilakukan pada bulan April-Mei 2012.

#### 4.3 Teknik Pengumpulan Data

##### 4.3.1 Pengumpulan Data Primer

Pengumpulan data primer berasal dari hasil observasi/pengamatan langsung terhadap aspek-aspek yang akan diteliti serta wawancara/tanya jawab informan. Observasi adalah kegiatan pengamatan yang bertujuan mendeskripsikan lokasi



penelitian, aktivitas-aktivitas yang berlangsung, orang-orang yang terlibat dalam aktivitas, dan makna kejadian di lihat dari perspektif mereka yang terlihat dalam kejadian yang diamati tersebut (Poerwandari, 1998). Selama observasi berlangsung, penelitian dibantu dengan kamera untuk mendokumentasikan keadaan, suasana, kondisi, dan gambaran lokasi penelitian. Teknik pengumpulan data yang kedua adalah wawancara. Wawancara merupakan pertemuan antara dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat diambil makna dari suatu topik tertentu (Esterberg, 2002). Wawancara dilakukan terhadap dua orang informan. Informan pertama adalah pemilik katering dan informan kedua adalah salah satu petugas katering yang terlibat langsung dalam tiap proses penyelenggaraan makanan. Kegiatan observasi dan wawancara dilakukan dengan menggunakan daftar tilik sebagai acuan yang telah diuji coba sebelumnya dengan metode isian *checklist*. Penelitian dilakukan sendiri oleh peneliti.

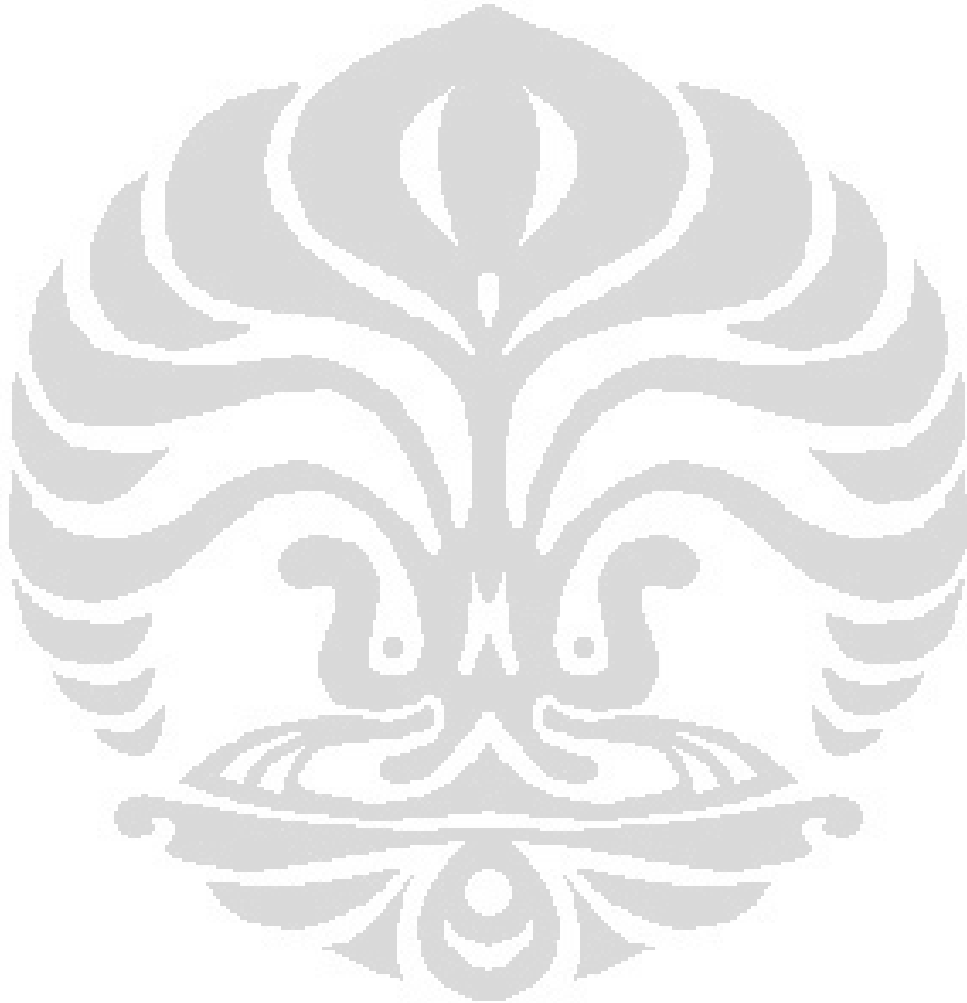
#### **4.3.2 Pengumpulan Data Sekunder**

Pengumpulan data sekunder akan diperoleh dari Standar Prosedur Operasional (SOP) yang selama ini dijalankan di 6 katering terpilih di Kota Depok, Jawa Barat, serta data-data lain yang berkaitan dengan sistem penyelenggaraan dan pengelolaan makanan yang telah diterapkan oleh katering tersebut.

#### **4.4 Analisis Data**

Data hasil observasi dan wawancara yang terangkum dalam daftar tilik serta hasil telaah data sekunder dikumpulkan untuk selanjutnya dilakukan analisis dan disusun secara sistematis dalam bentuk tabel. Analisis dilakukan pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan katering mulai dari tahap pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, distribusi makanan, hingga tahap pengemasan/penyajian makanan. Hasil analisis kemudian akan dibandingkan dengan penerapan sistem keamanan pangan ideal berdasarkan prinsip HACCP.

Peneliti menyadari dalam penelitian ini akan banyak ditemukan subyektifitas peneliti dalam penentuan hasil. Agar validitas dan keabsahan data dapat terjaga, peneliti akan melakukan setidaknya triangulasi metode dan sumber sehingga kebenaran informasi yang diperoleh dapat dipertanggungjawabkan dan dapat dikroscek dengan metode dan sumber yang lain.



## BAB 5

### HASIL PENELITIAN

#### 5.1 Hasil Penelitian Katering A1

##### 5.1.1 Gambaran Umum

Definisi katering A1 menurut Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 adalah katering yang dalam proses penyelenggaraan makanan menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola hanya oleh anggota keluarga. Lokasi katering A1 terpilih terletak di Perumahan Griya Lembah Blok G-1 No.22-23 Depok, Jawa Barat. Katering resmi didirikan pada tahun 1998. Alasan mendirikan katering menurut pemilik didasari pada kecintaannya akan memasak.

Katering buka setiap hari Senin-Jumat. Katering terdiri dari 5 anggota keluarga yaitu ibu (56 tahun), bapak (60 tahun), anak perempuan (25 tahun), dan 2 orang pembantu rumah tangga (18 dan 20 tahun). Luas dapur yang digunakan dalam menyelenggarakan makanan katering seluas 21 m<sup>2</sup> (7 m x 3 m). Katering memiliki sedikit perbedaan dengan katering pada umumnya. Perbedaan tersebut terletak pada jenis pelayanan yang diberikan. Konsumen dapat memesan makanan berdasarkan menu mingguan yang sudah disebar sebelumnya oleh pemilik katering. Menu mingguan terdiri dari menu per hari dimana terdapat 3 jenis masakan. Contoh menu katering terdapat pada Tabel 5.1.

**Tabel 5.1 Contoh Menu Mingguan Katering A1**

Hari	Makanan	Harga
Senin 9 April 2012	- Ayam Penyet - Bobor Kangkung - Sosis Asam Manis	- Rp 11.000,- - Rp 8.500,- - Rp 9.000,-
Selasa 10 April 2012	- Sroto Banyumas - Balado Ati Ampela - Orek Tahu	- Rp 9.000,- - Rp 9.000,- - Rp 7.500,-

Rabu 11 April 2012	- Sayur Lodeh - Empal Goreng - Perkedel	- Rp 7.500,- - Rp 11.000,- - Rp 7.500,-
Kamis 12 April 2012	- Sop Ceker - Bakwan Jagung - Balado Telur	- Rp 9.000,- - Rp 7.500,- - Rp 7.500,-
Jumat 13 April 2012	- Gulai Tongkol - Sayur Campur - Pangsit Kuah	- Rp 9.000,- - Rp 9.000,- - Rp 8.000,-

Menu yang tertera setiap hari juga merupakan menu makan anggota katering di rumah. Ada atau tidak ada pesanan, mereka akan tetap memasak dengan porsi yang dikurangi. Selain menu per hari, mereka juga memiliki menu yang selalu sedia setiap hari (senin-jumat) yang terdiri dari soto ayam, ayam bakar, dan ayam goreng kalasan. Rata-rata 50 rumah memesan setiap hari. Pesanan beragam, mulai dari semua jenis masakan, hanya salah satu masakan, hanya 1 porsi, lebih dari 1 porsi, dan sebagainya sesuai keinginan konsumen. Konsumen dapat memesan via telepon paling lambat H-1 hari (bisa pada malam harinya) atau bisa juga datang langsung ke rumah pemilik katering. Makanan yang dipesan akan diantarkan langsung ke rumah konsumen pada siang hari sekitar pukul 11.00-12.00 WIB oleh pemilik katering menggunakan sepeda motor. Selain pemesanan harian, katering juga melayani pemesanan nasi box. Selain itu, khusus pada hari sabtu-minggu pemilik katering berjualan bubur ayam di depan komplek dari pagi hingga siang hari. Saat ini, katering belum memiliki sertifikat yang berhubungan dengan katering.

Katering belum menerapkan sistem HACCP pada proses penyelenggaraan makanan. Dalam penerapan sistem keamanan pangan, pemilik katering lebih banyak mendapatkan informasi dari televisi/koran/tabloid. Pemilik katering tidak mengenal apa itu HACCP dan tidak pernah mendengar sebelumnya. Dari awal berdiri tahun 1998 hingga sekarang, katering belum mendapatkan laporan tentang adanya kasus keracunan pangan. Mengenai penghasilan yang berasal dari katering, menurut pemilik omset dalam sebulan bisa mencapai kurang lebih 15 juta rupiah.

Penelitian pada catering A1 dilakukan berdasarkan daftar tilik dengan menggunakan dua metode yaitu wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan terhadap dua orang informan. Informan pertama adalah ibu pemilik catering. Informan merupakan wanita berusia 56 tahun dengan pendidikan terakhir SMP. Kegiatan tanya jawab/wawancara dilakukan pada tanggal 9 April 2012 pukul 09.34 WIB di rumah informan. Waktu wawancara berlangsung selama kurang lebih 1 jam 17 menit. Wawancara dilakukan empat mata antara penanya dan informan di teras depan rumah. Selama proses wawancara berlangsung, sempat terhenti sekali karena informan meninggalkan kegiatan wawancara sekitar 15 menit untuk menyelesaikan proses penyajian dan membantu proses distribusi. Secara garis besar kegiatan tanya jawab/wawancara berjalan lancar, kondusif dan nyaman. Informan juga terbuka serta berpartisipasi aktif dalam menjawab pertanyaan dan menceritakan keadaan cateringnya sehingga memudahkan proses tanya jawab/wawancara.

Informan kedua adalah salah satu pembantu rumah tangga dari pemilik catering. Informan bukan merupakan pekerja khusus catering karena juga mengerjakan pekerjaan lain. Informan merupakan wanita berusia 20 tahun dengan pendidikan terakhir SMP. Tanya jawab/wawancara dilakukan pada tanggal 9 April 2012 pukul 13.00 WIB di tempat yang sama dengan informan 1. Waktu wawancara berlangsung selama kurang lebih 44 menit. Wawancara dilakukan empat mata antara penanya dan informan. Dalam proses wawancara, informan kurang berpartisipasi aktif dalam menjawab pertanyaan. Sikap informan yang pendiam menghambat proses tanya jawab/wawancara terutama saat menceritakan keadaan catering.

Observasi dilakukan selama 4 hari dimulai tanggal 9 April 2012 sampai 12 April 2012. Hari pertama (9 April) kegiatan observasi dimulai pada pukul 10.00, sedangkan untuk hari kedua dan selanjutnya (10-12 April) observasi dimulai dari pukul 05.30. Hal-hal yang diamati menyangkut keseluruhan proses penyelenggaraan makanan dimulai dari tahap pemilihan bahan makanan hingga tahap distribusi makanan. Selain pengamatan dan pencatatan langsung, kegiatan observasi dibantu oleh kamera yang bertujuan memvisualkan gambaran penyelenggaraan catering dan

membuktikan kebenaran data yang diambil. Pemilik catering sangat terbuka dan tidak berniat untuk menutup-nutupi informasi yang ada. Pemilik catering ikut membantu menunjukkan hal-hal yang ditanya peneliti. Pada catering ini, observasi yang dilakukan adalah observasi partisipatif aktif.

### **5.1.2 Pemilihan Bahan Makanan**

Tahap pertama adalah pemilihan bahan makanan. Mengenai sumber bahan makanan, informan 1 mengatakan bahwa mereka belanja sendiri bahan-bahan makanan yang diperlukan (tidak memesan dari toko/perusahaan tertentu) dengan membeli bahan makanan di Lottemart atau Carrefour. Belanja dilakukan seminggu sekali pada hari sabtu/minggu tergantung waktu yang mereka punya. Bahan-bahan makanan yang dibeli terdaftar untuk seminggu ke depan sesuai menu yang sudah dibuat. Jika pada penyelenggaraan selama seminggu terdapat bahan makanan yang kurang baru mereka membeli di tukang sayur keliling. Tetapi menurut informan hal tersebut jarang terjadi. Biasanya mereka sudah dapat mengira-ngira seberapa banyak jumlah bahan makanan yang diperlukan sehingga jarang ada bahan makanan yang kurang apalagi tidak ada. Sementara itu, menurut informan 2 bahan-bahan makanan seperti sayuran dan bumbu dapur dibeli di tukang sayur keliling. Bahan makanan seperti ayam, daging, ikan, dan sebagainya baru dibeli di supermarket tiap minggunya. Jawaban ini berbeda dengan jawaban dari informan 1 yang mengatakan bahwa seluruh bahan makanan dibeli di supermarket. Berdasarkan hasil observasi, ternyata sesuai dengan apa yang dikatakan oleh informan 2. Bahan makanan berjenis lauk pauk seperti ayam, daging, ikan, dan lain-lain dibeli di supermarket resmi yang letaknya dekat dari rumah informan seperti Lottemart atau Carrefour, sedangkan untuk sayur-sayuran dan bumbu dapur dibeli di tukang sayur keliling.

Untuk poin-poin selanjutnya, tidak ada perbedaan jawaban dari informan 1 dan informan 2. Menurut mereka, kendaraan yang digunakan untuk belanja bahan makanan adalah mobil pribadi, bukan mobil khusus catering. Karena membeli di supermarket resmi, otomatis semua bahan makanan dibungkus plastik saat dibawa. Ketika sampai dirumah, bahan makanan yang dibeli tidak dicek kembali jenis,

kuantitas, dan kualitasnya karena mereka beranggapan bahwa bahan makanan yang mereka pilih untuk dibeli sudah dalam kondisi baik dan sesuai dengan kebutuhan. Kondisi fisik semua bahan makanan bersih, baru, segar, dan tidak busuk. Untuk bahan makanan kemasan, semua kemasan juga dalam kondisi tidak kadaluarsa, tidak sobek, dan tidak rusak. Katering ini tidak memiliki area penerimaan bahan makanan khusus. Mereka menggunakan pintu utama/pintu depan sebagai area penerimaan.

Berdasarkan hasil observasi, kendaraan yang digunakan untuk membawa bahan makanan yang dibeli di supermarket adalah mobil pribadi, bukan mobil khusus katering. Tidak semua bahan makanan yang dibeli dibungkus. Bahan makanan yang berasal dari supermarket semuanya dibungkus, namun beberapa bahan makanan yang berasal dari tukang sayur tidak dibungkus. Saat di rumah, bahan makanan yang sudah dibeli tidak dilakukan pengecekan kembali. Bahan makanan langsung disimpan di tempat penyimpanan bahan makanan. Hasil observasi menunjukkan bahwa bahan-bahan makanan yang dibeli semua dalam kondisi baru, segar, tidak busuk, tidak basi, tidak berjamur, dan dalam keadaan bersih. Untuk bahan makanan kemasan, semuanya memiliki merek. Kemasan dalam kondisi baik, tidak rusak, tidak pecah, dan tidak kadaluarsa. Untuk area penerimaan bahan makanan, semuanya dilakukan di pintu utama. Katering ini tidak memiliki area penerimaan bahan makanan khusus. Mereka menggunakan pintu utama/pintu depan sebagai area penerimaan dimana terdapat gerobak bubur dan beberapa barang jualan seperti galon air minum yang menghalangi proses penerimaan bahan makanan. Selain itu, pintu yang digunakan juga berukuran tidak terlalu besar dimana hanya terdapat 1 pintu. Hal ini dapat menjadi penghalang yang dapat beresiko menimbulkan adanya kontaminasi.

### **5.1.3 Penyimpanan Bahan Makanan**

Tahap kedua adalah penyimpanan bahan makanan. Menurut informan 1, terdapat 2 tempat penyimpanan bahan makanan yaitu tempat penyimpanan bahan makanan kering dan tempat penyimpanan bahan makanan basah. Penyimpanan bahan makanan kering disimpan dalam box, sedangkan bahan makanan basah disimpan dalam kulkas. Menurut informan, bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan

lantai dan dinding. Luas dapur yang digunakan sekitar 21 m<sup>2</sup>. Lantai dan dinding dapur dalam keadaan bersih karena tiap hari dibersihkan. Di dapur juga terdapat alat pengontrol suhu berupa *hexos* sebanyak 1 buah. Informan menyebutkan secara subyektif bahwa kondisi tempat penyimpanan bahan makanan kateringnya dimulai dari box tempat bahan makanan kering, kulkas, hingga dapur secara umum sudah baik dan sudah sesuai dengan kriteria. Sementara itu, jika menurut informan 1 dinding dapur dalam keadaan bersih, menurut informan 2 dinding dapur dalam keadaan kurang bersih. Menurut informan 2, cat dinding dapur sudah rontok dan berwarna hitam. Selain itu, menurut informan 2 suhu di dapur dalam keadaan panas, berlawanan dengan jawaban informan 1 yang merasa biasa-biasa saja. Selain dua hal tersebut, jawaban informan 2 tentang keseluruhan poin pada tahap penyimpanan bahan makanan kurang lebih sama dengan informan 1.

Berdasarkan hasil observasi, terdapat masing-masing tempat penyimpanan untuk bahan makanan basah dan juga bahan makanan kering. Untuk bahan makanan basah terdapat kulkas sebanyak 2 buah dan 1 buah box *freezer* besar. Untuk bahan makanan kering terdapat box berukuran 60 cm x 40 cm dengan tinggi sekitar 40 cm sebanyak 3 buah. Berdasarkan hasil observasi, tidak terdapat bahan-bahan lain selain bahan makanan yang terdapat di dalam tempat penyimpanan bahan makanan. Peletakkan bahan makanan sendiri tidak diatur sesuai dengan ketentuan. Jenis-jenis bahan makanan dijadikan satu dalam wadah/tempat penyimpanan tanpa dipisah berdasarkan jenis dan kelembaban suhu. Area tempat penyimpanan bahan makanan semua terletak di dapur. Luas dapur yaitu 21 m<sup>2</sup> dengan ukuran 7 m x 3 m. Selama observasi dilakukan, tidak ditemukan adanya hewan-hewan seperti serangga, tikus, dan lain-lain. Lantai dapur dalam keadaan bersih, namun dinding tidak. Dinding berwarna hitam (cat terkelupas) serta terlihat seperti kotor dan gosong. Kemudian untuk poin no 8 dan 9, jika menurut informan 1 dan 2 bahan-bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai dan dinding, hasil observasi menunjukkan hal sebaliknya. Terdapat beberapa bahan makanan seperti kembang kol dan brokoli yang terlihat berada di bawah/tempel dengan lantai dan juga menempel dengan dinding.



Untuk poin ada atau tidak alat pengontrol suhu di dapur, hasil observasi menunjukkan memang ada namun sudah tidak berfungsi sehingga dapat dikatakan tidak ada. Karena bahan makanan yang dibeli selalu dadakan, otomatis catering menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO). Untuk ketebalan tempat penyimpanan bahan makanan sudah sesuai dengan jenis makanan yang diletakkan. Makanan yang sudah jadi/matang, langsung diangkat ke meja makan yang berada di ruang tengah, sehingga terpisah dari bahan makanan. Tempat penyimpanan terlihat bersih, terpelihara, bebas dari kotoran dan disusun dalam aturan sejenis. Bahan makanan pun tidak diletakkan berdesakkan di dalam tempat penyimpanan. Namun beberapa sayuran yang disimpan di dalam kulkas tidak semua terbungkus. Tidak ada yang melakukan pengecekan secara khusus terhadap ruang penyimpanan bahan makanan.

#### **5.1.4 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan**

Tahap ketiga adalah persiapan dan pengolahan bahan makanan. Tahapan ini juga sudah dinilai baik oleh informan 1. Menurut informan, dapur sebagai tempat persiapan dan pengolahan telah memenuhi standar seperti lantai dan dinding bersih serta pencahayaan cukup namun letak dapur berdekatan dengan kamar mandi. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan juga dalam keadaan bersih (tiap hari dibersihkan), mudah diambil, dan mudah diletakkan kembali. Jumlah tempat sampah juga cukup, dalam keadaan tertutup, dilapisi plastik, dan selalu diangkat tiap hari. Proses pencucian menggunakan air mengalir dan tersedia air pencuci yang cukup. Air yang digunakan bersih, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Selain air dingin, juga tersedia air panas yang cukup. Spons yang digunakan untuk mencuci peralatan masak dan peralatan makanan dijadikan satu, tidak dipisah. Tempat pencucian juga dijadikan satu. Air pembuangan limbah mengalir dengan lancar melalui got yang langsung mengalir ke sungai yang terletak di depan rumah.

Pada tahap ini, jawaban informan 2 tidak jauh beda dengan informan 1. Beberapa perbedaan jawaban diantaranya yaitu menurut informan 2 walaupun dalam keadaan sakit terkadang tetap bekerja karena keterbatasan jumlah tenaga kerja. Apabila satu orang tidak terlibat proses penyelenggaraan makanan menjadi terhambat

sehingga saat pesanan sedang banyak sakit atau tidak tetap akan bekerja. Lalu menurut informan 2, letak kamar mandi sudah jauh dari dapur. Hal ini berbeda dengan jawaban informan 1 yang menyatakan bahwa letak kamar mandi berdekatan dengan letak dapur. Selain itu, saat ditanya apakah menggunakan wadah khusus saat mencicipi makanan, informan 2 menjawab iya sedangkan informan menjawab tidak (langsung menggunakan sendok).

Menurut hasil observasi, tempat yang digunakan dalam melaksanakan proses ini adalah dapur. Lantai dapur dalam keadaan bersih, rata, kering, dan tidak licin. Namun dinding dapur seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya kondisi kurang baik dimana berwarna hitam dan kotor. Saat proses berlangsung, hasil observasi menunjukkan bahwa pintu tidak selalu dalam keadaan tertutup. Hal ini dapat beresiko menimbulkan adanya kontaminasi selama proses berlangsung. Pencahayaan cukup karena terdapat ventilasi yang lumayan lebar dan dipasang kawat anti serangga. Peralatan-peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih dan mudah diambil. Tempat sampah yang tersedia di dapur berjumlah 2 buah. Jumlah tersebut terbilang cukup mengingat luas dapur yang tidak begitu besar dan catering memproduksi makanan tidak lebih dari 50 porsi. Tempat sampah dalam keadaan bersih, tertutup, dilapisi plastik, dan diangkat setiap hari. Sebelum digunakan, bahan makanan dikupas, disiangi, dicuci, dipotong, diiris, dan lain-lain. Tersedia air pencuci yang cukup dan menggunakan air mengalir. Air bersih, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Selain air dingin, juga terdapat air panas yang cukup untuk mencuci bahan-bahan tertentu. Peralatan yang telah dicuci langsung diletakkan di rak tanpa dilap terlebih dahulu. Spon yang digunakan untuk mencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan. Air limbah mengalir dengan lancar melalui got di belakang rumah.

Berdasarkan hasil observasi juga, penjamah makanan yang terlibat selama proses ini tidak menggunakan penutup kepala, tidak menggunakan seragam kerja, dan tidak menggunakan celemek. Selain itu, penjamah juga sedang tidak dalam keadaan sakit terutama penyakit kulit, tidak berkuku panjang, tidak merokok, tidak menggunakan perhiasan/jam tangan, dan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah

bekerja. Tempat pengolahan tidak terdapat tikus, serangga, ataupun hewan-hewan lain. Tempat mencuci tangan dan tempat mencuci peralatan yang telah digunakan dilakukan dalam tempat yang sama yaitu wastafel. Secara umum catering ini tidak memiliki standar suhu, standar pemasakan, dan cara pemasakan yang baku. Semua tergantung dari bahan makanan yang di dapat. Ketersediaan alat yang berkaitan dengan proses persiapan dan pengolahan juga terbilang lengkap, sehingga penggunaan alat sesuai dengan fungsinya. Tidak ada wadah khusus untuk mencicipi makanan. Makanan yang sudah matang langsung dicicipi menggunakan sendok lalu dituang ke tangan. Selama tahap ini berlangsung, tidak ada yang bertugas untuk mengecek dan mengawasi jalannya proses.

#### **5.1.5 Penyimpanan Makanan Jadi**

Tahap keempat adalah penyimpanan makanan jadi. Menurut informan 1, makanan yang sudah matang diletakkan di meja makan biasa di ruang tengah menggunakan nampan/baskom bersih dan bersuhu ruangan normal (sekitar 24°C). Menurut informan, makanan yang sudah matang dibiarkan dulu di meja makan dan ditutup dengan tudung saji untuk menunggu dingin terlebih dahulu. Pada saat mencicipi makanan, informan mengatakan bahwa tidak ada kontak langsung. Semuanya menggunakan sendok kemudian dituang ke tangan lalu dicicipi. Pada tahap ini seluruh jawaban informan 2 sama dengan informan 1.

Berdasarkan hasil observasi, makanan yang sudah matang langsung dipindahkan dari wajan ke wadah berupa nampan/baskom besar dan kemudian diletakkan di meja makanan yang berada di ruang tengah sehingga penempatannya terpisah dengan bahan makanan. Napan/baskom yang digunakan dalam keadaan bersih. Makanan jadi didiamkan beberapa saat untuk menunggu makanan dingin. Suhu ruangan tengah merupakan suhu ruangan, tidak panas dan juga tidak dingin. Setelah makanan jadi dipindahkan ke wadah, hasil observasi menunjukkan memang tidak terjadi kontak langsung dengan tangan atau bagian tubuh yang lain, semuanya menggunakan sendok. Penjamah makanan yang terlibat pada tahap ini jelas terlihat tidak menggunakan masker, sarung tangan, penutup kepala, dan alas kaki. Namun,

jika salah satu penjamah makanan batuk/bersin mereka langsung pergi menjauhi makanan sejenak. Makanan jadi ditutup menggunakan tudung saji selama dидiamkan. Tudung saji yang digunakan dalam keadaan bersih dan masih dalam keadaan bagus.

#### **5.1.6 Pengemasan Makanan**

Tahap selanjutnya adalah pengemasan bahan makanan. Karena catering terpilih termasuk jenis catering rumahan yang tidak melayani pemesanan dalam bentuk prasmanan, tahapan penyajian makanan masuk ke dalam tahap pengemasan. Menurut informan 1, makanan yang sudah matang, kemudian dibungkus dengan plastik kiloan transparan. Ukuran plastik yang digunakan tergantung dari ukuran jenis makanan yang akan dibungkus. Untuk menjaga agar tidak tumpah, ada yang langsung diikat dan ada juga yang diikat menggunakan karet. Untuk pemesanan nasi box, pengemasan menggunakan *styrofoam*. Pada tahap ini seluruh jawaban informan 2 sama dengan informan 1.

Berdasarkan hasil observasi, kemasan yang digunakan oleh catering yaitu plastik kiloan transparan. Plastik kemudian diikat biasa atau menggunakan karet. Peneliti mencoba mengambil satu plastik yang digunakan untuk dilakukan uji coba daya tahan plastik. Ternyata plastik yang digunakan mudah sobek. Selama pengemasan berlangsung, tenaga kerja yang terlibat tidak menggunakan sarung tangan, masker, penutup kepala, dan masih menggunakan perhiasan (gelang). Namun, mereka tidak memiliki kuku yang panjang. Tahap terakhir adalah distribusi. Proses distribusi tidak dilakukan berbarengan dengan proses penerimaan bahan makanan. Proses distribusi dilakukan melalui pintu utama, sama halnya dengan penerimaan bahan makanan, tidak memiliki pintu khusus. Dilakukan pengecekan kembali sebelum diantar oleh ibu pemilik catering. Hal-hal yang dicek adalah jumlah pesanan, kesesuaian dengan pesanan, dan kondisi bahan makanan.

#### **5.1.7 Distribusi Makanan**

Tahap terakhir adalah distribusi makanan. Menurut informan 1, setelah semua makanan dibungkus rapi kemudian diletakkan ke dalam box berukuran sedang untuk

selanjutnya didistribusikan ke konsumen menggunakan motor. Box tersebut sudah terikat di jok belakang motor sehingga tidak mudah jatuh. Box tidak rutin dibersihkan. Baru akan dibersihkan jika sekiranya kotor atau terdapat makanan yang tumpah. Selama diantar, box tidak dalam keadaan tertutup. Untuk tenaga kerja yang terlibat, informan mengatakan bahwa tenaga kerja tidak memakai penutup kepala, tidak menggunakan seragam/pakaian kerja khusus, tidak menggunakan celemek, tidak berkuku panjang, tidak dalam keadaan sakit, tidak merokok, selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta tidak menggunakan jam tangan/perhiasan dari awal proses pengolahan bahan makanan hingga pendistribusian makanan. Jika menurut informan 1 box tempat mengantar makanan tidak secara rutin dibersihkan, menurut informan 2 secara rutin dibersihkan selain itu jawaban keduanya sama.

Berdasarkan hasil observasi, distribusi menggunakan motor pribadi dengan sebuah box/kontainer berukuran sedang di jok belakang yang sudah diikat dengan tali. Box tidak setiap hari dibersihkan walaupun selama observasi dilakukan terpantau dalam keadaan bersih. Setelah pengecekan selesai, semua makanan yang sudah dikemas tadi langsung dimasukkan ke dalam box. Selama proses distribusi, box tersebut tidak dalam keadaan tertutup.

## **5.2 Hasil Penelitian Katering A2**

### **5.2.1 Gambaran Umum**

Definisi katering A2 menurut Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 adalah katering yang dalam proses penyelenggaraan makanan menggunakan dapur rumah tangga, tetapi menggunakan tenaga kerja khusus katering. Katering A2 yang terpilih menjadi lokasi penelitian terletak di Jl. Mandor H. Sanim RT 03/07 No.3 Kukusan Kelurahan Beji Depok, Jawa Barat. Katering resmi berdiri pada tanggal 4 Mei 2011. Terbentuknya katering berasal dari beberapa mahasiswi Universitas Indonesia yang tinggal bersama di sebuah kontrakan yang berinisiatif untuk membuka usaha katering. Usaha katering berbasis *sociopreneur*, dengan kata lain jika konsumen memesan maka turut beramal di dalamnya. Luas dapur yang digunakan

dalam menyelenggarakan makanan katering seluas 8 m<sup>2</sup>. Katering buka setiap hari senin-sabtu dengan sasaran utama konsumen adalah mahasiswa/i yang tinggal di kosan/kontrakan. Selain pemesanan harian, katering juga melayani pemesanan nasi box dan prasmanan untuk acara-acara tertentu. Terdapat dua jenis paket yang terdapat di dalam katering ini yaitu paket kosan/kantoran dan paket rantang. Untuk paket kosan/kantoran, terdapat dua variasi menu dalam sebulan (menu minggu ke-1 sama dengan minggu ke-3, menu minggu ke-2 sama dengan minggu ke-4) dimana tiap bulan selalu ada *update* menu. Keunggulan paket ini yaitu konsumen diberi kebebasan untuk menentukan harga satu menu yang dipesan dimana kisaran harganya antara Rp 7.500,- sampai Rp 15.000,-. Perbedaan harga tidak mempengaruhi jumlah menu, hanya mempengaruhi porsi saja. Semakin murah pesanan, semakin sedikit porsinya, begitupun sebaliknya. Harga tersebut sudah termasuk ongkos diantar langsung di depan kosan/kontrakan.

**Tabel 5.2 Contoh Menu Paket Kosan/kantoran**

<b>MINGGU 1 &amp; MINGGU 3</b>	
Senin	Sup bakso, telur balado, tahu/tempe/perkedel, kerupuk
Selasa	Capcay, sambal goreng ati, tahu/tempe/perkedel, kerupuk
Rabu	Tumis buncis jagung, ikan balado, perkedel kentang, kerupuk
Kamis	Cah buncis jagung muda, telur balado, perkedel kentang, kerupuk
Jumat	Tumis bayam jamur, ayam saus tiram, tahu/tempe/perkedel, kerupuk
Sabtu	Sayur asem, ikan teri kacang, tahu/tempe/perkedel, kerupuk, sambal
<b>MINGGU 2 &amp; MINGGU 4</b>	
Senin	Capcay, udang saus tiram, tahu/tempe/perkedel, kerupuk
Selasa	Sup bakso, ikan balado, tahu/tempe/perkedel, kerupuk
Rabu	Sayur sawi putih, telur balado, perkedel jagung, kerupuk
Kamis	Cah kangkung, balado ati ampela, perkedel jagung
Jumat	Capcay, ayam cabai hijau, tahu/tempe/perkedel, kerupuk
Sabtu	Oseng kacang panjang, gulai telur, tahu/tempe/perkedel, kerupuk

Untuk paket rantang, tiap minggu menu yang disajikan selalu bervariasi. Harga paket rantang yaitu Rp 20.000,- untuk porsi 2x makan dan Rp 30.000,- untuk porsi 3x makan (belum termasuk nasi di dalamnya). Harga tersebut sudah termasuk ongkos diantar langsung.

**Tabel 5.3 Contoh Menu Paket Rantang**

<b>MINGGU 1</b>	
Senin	Cah kangkung, udang saus tiram, tahu/tempe/perkedel
Selasa	Buncis cabai hijau, telur balado, tahu/tempe/perkedel
Rabu	Capcay, ayam saus tiram, tahu/tempe/perkedel
Kamis	Sayur lodeh, ikan tongkol balado, tahu/tempe/perkedel
Jumat	Acar mentimun wortel, cumi goreng mentega, tahu/tempe/perkedel
Sabtu	Ayam bakar lalapan, tahu/tempe/perkedel
<b>MINGGU 2</b>	
Senin	Sayur sop, ayam goreng serundeng, tahu/tempe/perkedel
Selasa	Tumis jagung cabai hijau, sambal goreng ati, tahu/tempe/perkedel
Rabu	Sup jagung, gulai tuna, tahu/tempe/perkedel
Kamis	Oseng jagung muda ati, telur dadar saus tiram, tahu/tempe/perkedel
Jumat	Sup tahu, udang kluayuk, tahu/tempe/perkedel
Sabtu	Tumis bayam jamur, gulai ikan kembung, tahu/tempe/perkedel
<b>MINGGU 3</b>	
Senin	Tumis buncis jagung muda, ayam rica-rica, tahu/tempe/perkedel
Selasa	Sayur singkong teri, ikan kembung balado, tahu/tempe/perkedel
Rabu	Cah kangkung, cumi cabai hijau, tahu/tempe/perkedel
Kamis	Pepes jamur, telur balado, tahu/tempe/perkedel
Jumat	Cah brokoli jamur, ayam bumbu kecap, tahu/tempe/perkedel
Sabtu	Sayur asem, ikan teri kacang, tahu/tempe/perkedel
<b>MINGGU 4</b>	
Senin	Cah kangkung, gulai ikan tenggiri, tahu/tempe/perkedel

Selasa	Sup bakso, pepes tahu udang, tahu/tempe/perkedel
Rabu	Ayam cah jamur, sambal, tahu/tempe/perkedel
Kamis	Cah brokoli, telur dadar jamur, tahu/tempe/perkedel
Jumat	Sup jagung tahu, cumi asam pedas, tahu/tempe/perkedel
Sabtu	Oseng kacang panjang, gulai telur, tahu/tempe/perkedel
<b>MINGGU 5</b>	
Senin	Sup bakso, telur balado, tahu/tempe/perkedel
Selasa	Tumis buncis jagung, ikan balado, tahu/tempe/perkedel
Rabu	Capcay, sambal goreng ati, tahu/tempe/perkedel
Kamis	Cah buncis jagung muda, telur balado, perkedel kentang
Jumat	Tumis bayam jamur, ayam saus tiram, tahu/tempe/perkedel
Sabtu	Sayur sawi putih, telur puyuh balado, perkedel jagung

Rata-rata jumlah pesanan tiap hari berkisar antara 5-15 orang. Untuk rata-rata jumlah pesanan nasi box kurang lebih 100 box tiap kali pesan. Konsumen dapat memesan via telepon/sms paling lambat sehari sebelumnya. Untuk pembayaran, katering ini menggunakan sistem *top up* seperti layaknya pengisian pulsa. Minimal deposit awal yang ditransfer adalah RP 20.000,- untuk individu dan Rp 100.000,- untuk organisasi. Pemesanan yang konsumen lakukan otomatis akan langsung mengurangi deposit konsumen sejumlah besarnya pesanan, begitu seterusnya. Jika sudah tidak berlangganan, deposit akan dikembalikan seminggu setelahnya. Katering belum memiliki sertifikat apapun yang berhubungan dengan penyelenggaraan makanan.

Dalam penerapan sistem keamanan pangan, pemilik katering lebih banyak mendapatkan informasi dari internet. Pemilik katering sendiri tidak tahu apa itu HACCP dan tidak pernah mendengar sebelumnya, sehingga katering belum menerapkan sistem HACCP pada proses penyelenggaraan makanan. Dari awal berdiri hingga saat ini, pernah satu kali terdapat laporan adanya kasus keracunan pangan. Kejadian tersebut terjadi pada beberapa anak sekolah dengan gejala sakit perut.



Setelah diselidiki, ternyata hanya beberapa anak saja yang mengalami. Penghasilan yang berasal dari katering menurut pemilik, omset dalam sebulan bisa mencapai kurang lebih 5-7 juta rupiah.

Pada katering ini, wawancara dilakukan terhadap dua orang informan. Informan pertama adalah pemilik katering terpilih. Informan merupakan seorang wanita berusia 26 tahun dengan latar belakang pendidikan Sarjana Ekonomi. Saat ini informan sedang mengambil pendidikan S2 Psikologi. Kegiatan tanya jawab/wawancara dilakukan pada tanggal 24 April 2012 pukul 20.30 WIB di rumah informan. Wawancara berlangsung selama kurang lebih 55 menit. Wawancara dilakukan empat mata antara penanya dan informan di ruang tamu. Wawancara berjalan lancar, kondusif dan nyaman. Informan sangat ramah dan menerima dengan baik keberadaan peneliti. Informan juga terbuka serta berpartisipasi aktif dalam menjawab pertanyaan dan menceritakan keadaan kateringnya sehingga memudahkan proses tanya jawab/wawancara. Pada saat-saat tertentu justru informan balik menanya peneliti tentang bagaimana standar keamanan yang baik dan minta diajarkan untuk menerapkannya.

Informan kedua adalah petugas katering. Informan kedua merupakan ibu rumah tangga berusia 41 tahun. Informan sudah menikah dan memiliki 2 orang anak laki-laki. Informan merupakan satu-satunya tenaga pekerja khusus katering yang berperan dalam proses pemasakan sampai penyajian. Informan tidak ikut dalam proses pembelian dan pemilihan bahan makanan karena proses tersebut dilakukan oleh pemilik katering. Informan hanya memasak dan mengemas makanan yang sudah jadi. Kegiatan tanya jawab/wawancara dilakukan pada tanggal 24 April 2012 pukul 19.27 WIB di rumah informan. Wawancara berlangsung selama kurang lebih 1 jam 7 menit. Wawancara dilakukan empat mata antara penanya dan informan di ruang tamu. Wawancara berjalan lancar, kondusif dan nyaman. Informan sangat terbuka dalam menjawab pertanyaan dan menceritakan proses penyelenggaraan makanan katering sehingga memudahkan proses wawancara.

Kegiatan observasi dilakukan selama 3 hari dimulai tanggal 24 April 2012 sampai 26 April 2012. Pemilik catering sangat terbuka dan tidak berniat sedikitpun untuk menutup-nutupi dan menghalangi selama proses observasi. Pemilik catering justru ikut membantu menunjukkan hal-hal yang ditanya peneliti. Proses pemasakan berlangsung dari pukul 04.00 WIB hingga selesai. Beberapa makanan sudah dibumbui pada malam harinya. Proses distribusi dilakukan sekitar setengah jam sebelum acara dimulai (tergantung lokasi acara) menggunakan motor yang diantar langsung oleh pemilik catering dan ditemani supir. Waktu penelitian pada hari pertama yaitu pukul 18.00-22.00 WIB, hari kedua pada pukul 04.30-13.00 WIB, dan hari ketiga pada pukul 06.00-11.00 WIB. Jenis observasi yang peneliti gunakan pada catering A2 ini juga merupakan observasi partisipatif aktif, sama dengan catering A1.

### **5.2.2 Pemilihan Bahan Makanan**

Tahap pertama adalah pemilihan bahan makanan. Menurut informan 1, bahan makanan biasanya dibeli di Pasar Kemiri, Pasar Depok Jaya, dan tukang sayur keliling. Menurut informan, sumber bahan makanan sudah berasal dari tempat resmi yang diawasi pemerintah kota setempat. Kendaraan yang digunakan untuk membeli bahan makanan adalah motor pribadi pemilik catering dengan dikendarai sendiri. Semua bahan makanan yang dibeli dibungkus menggunakan plastik/koran. Setelah dirumah, bahan makanan tidak dilakukan pengecekan kembali karena pemilik catering beranggapan bahwa bahan makanan sudah tercukupi dan semuanya dalam kondisi baik. Semua bahan makanan yang dibeli menurut informan dalam keadaan baru, bersih, segar, tidak busuk, tidak basi, dan tidak berjamur. Untuk bahan makanan kemasan, kondisinya juga dalam kondisi baik, tidak pecah/robek, dan tidak kadaluarsa. Tetapi menurut informan, pernah terjadi sekali bahan makanan kemasan yang dibeli sudah dalam keadaan kadaluarsa. Area penerimaan bahan makanan menggunakan pintu utama, bukan pintu khusus sehingga resiko terjadinya kontaminasi menjadi lebih besar.

Secara garis besar jawaban informan 2 hampir sama dengan informan 1. Perbedaannya terletak pada poin pengecekan bahan makanan dan tempat penerimaan

bahan makanan. Jika menurut informan 1 bahan makanan tidak dicek kembali saat sudah di rumah, tetapi menurut informan 2 dilakukan pengecekan kembali kelayakan bahan makanan tersebut. Menurut informan 2, jika bahan makanan tersebut tidak dalam kondisi baik, maka beliau akan melapor ke pemilik catering. Selain itu menurut informan 2, walaupun area penerimaan bahan makanan menggunakan pintu utama rumah, resiko adanya sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi terbilang kecil.

Untuk kegiatan observasi, proses pembelian dan pemilihan bahan makanan, peneliti tidak terlibat langsung. Namun setelah ditanya kembali ke pemilik catering dan dapat dibuktikan atau tidak kebenarannya, menurut pemilik sumber bahan makanan yang sering digunakan oleh catering berasal dari Pasar Kemiri/Pasar Depok Jaya. Untuk pergi ke pasar, pemilik sendiri yang langsung turun untuk membeli. Pemilik menggunakan sepeda motor pribadi untuk membeli bahan-bahan makanan tersebut. Seluruh bahan makanan yang dibeli dibungkus plastik hitam saat dibawa ke rumah. Sesampainya di rumah, tidak dilakukan pengecekan kembali baik oleh pemilik catering ataupun petugas catering. Mereka beranggapan, bahan-bahan makanan yang sudah mereka beli memiliki kualitas yang bagus. Berdasarkan hasil observasi, kondisi bahan makan dalam keadaan baru, segar, tidak busuk/basi/berjamur, dan bersih. Untuk bahan makanan kemasan, semuanya memiliki merek dagang dan kemasannya dalam kondisi baik, tidak rusak, tidak pecah/robek, dan tidak kadaluarsa. Area yang digunakan sebagai tempat penerimaan bahan makanan menggunakan pintu utama, tidak memiliki pintu khusus sehingga memperbesar resiko terjadinya kontaminasi.

### **5.2.3 Penyimpanan Bahan Makanan**

Untuk tahap kedua yaitu penyimpanan bahan makanan, menurut informan 1 terdapat dua tempat penyimpanan masing-masing untuk bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Bahan makanan kering disimpan dalam tupperware berukuran sedang, sedangkan bahan makanan basah disimpan di dalam kulkas. Tempat meletakkan tempat bahan makanan adalah di dapur yang luasnya kurang lebih sekitar 8 m<sup>2</sup>. Menurut informan, dapur terhindar dari tikus, serangga, dan hewan-hewan lain

yang dapat mengkontaminasi dan merusak bahan makanan. Lantai dan dinding dapur dalam keadaan bersih. Bahan-bahan makanan seluruhnya diletakkan di dalam tempat yang sudah disediakan, tidak di lantai dan tidak menempel dengan dinding. Dapur tidak dilengkapi alat pengontrol suhu sehingga suhu di dapur sedikit terasa panas. Tempat penyimpanan bahan-bahan makanan terpisah dengan makanan jadi. Perbedaan jawaban informan 1 dengan informan 2 hanya pada penilaian kapasitas/luas dapur. Jika menurut informan 1 luas dapur kurang memadai untuk menyelenggarakan makanan katering, menurut informan 2 sudah memadai. Selain itu, perbedaan juga terletak pada ada atau tidaknya pengontrol suhu di dapur. Informan 1 mengatakan tidak ada sedangkan informan 2 mengatakan ada. Selibuhnya, untuk poin-poin pada tahap penyimpanan bahan makanan secara umum garis besarnya sama.

Sementara hasil observasi menunjukkan bahwa tidak terdapat bahan-bahan lain selain bahan makanan yang terdapat di tempat penyimpanan bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan sendiri terpisah menjadi 2 antara tempat penyimpanan bahan makanan basah dan tempat bahan makanan kering. Untuk tempat penyimpanan bahan makanan basah digunakan kulkas sebanyak 1 buah, sedangkan untuk tempat penyimpanan bahan makanan kering digunakan *tupperware* besar sebanyak 1 buah. Tempat penempatan bahan makanan tidak berdasarkan ketentuan dimana beberapa bahan makanan masih dijadikan dalam satu tempat penyimpanannya. Ruangan yang digunakan untuk meletakkan tempat penyimpanan bahan makanan adalah dapur. Luas dapur sekitar 8 m<sup>2</sup>. Selama observasi, tidak terdapat serangga, tikus, atau hewan-hewan lain yang dapat mencemari bahan makanan. Lantai dan dinding dapur terpantau dalam keadaan bersih. Keseluruhan bahan makanan yang ada tidak ada yang diletakkan menempel dengan lantai dan juga dinding. Dapur tidak dilengkapi oleh pengontrol suhu sehingga suasana dapur menjadi terasa panas. Karena bahan makanan dibeli hanya jika ada pesanan, otomatis katering menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO). Berdasarkan hasil observasi, bahan makanan sudah diletakkan berdasarkan suhu dan kelembaban penyimpanan dan dalam keadaan terbungkus.

Bahan makanan basah semua disimpan di dalam kulkas, serta bahan makanan kering disimpan di dalam *tupperware*. Kondisi tempat penyimpanan bahan makanan bersih dan bebas dari kotoran yang menempel. Bahan makanan tidak diletakkan berdesak-desakkan di dalam tempat penyimpanan bahan makanan. Untuk *tupperware* yang digunakan merupakan *tupperware* jenis standar dengan bahan plastik dan ketebalan yang pas. Penempatan bahan makanan terpisah dengan bahan makanan jadi. Tempat penyimpanan bahan makanan tidak tiap hari dibersihkan. Secara umum, tidak ada yang melakukan pengecekan terhadap proses penyimpanan bahan makanan ini.

#### **5.2.4 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan**

Tahap selanjutnya adalah persiapan dan pengolahan bahan makanan. Selama proses tersebut, menurut informan 1 pintu tidak selalu dalam keadaan tertutup. Peralatan-peralatan yang digunakan semuanya dalam keadaan bersih dan mudah dibersihkan serta mudah diambil. Pencahayaan di dapur sendiri menurut informan sudah cukup. Untuk tempat sampah, informan mengatakan jumlah tempat sampah yang terletak di dapur masih kurang karena hanya terdapat 1 tempat sampah dan berukuran kecil. Tempat sampah tersebut dilapisi plastik tetapi tidak dalam keadaan tertutup. Sampah secara rutin diangkut tiap harinya. Ketersediaan air untuk mencuci cukup. Proses pencucian bahan makanan maupun peralatan dilakukan di wastafel menggunakan air mengalir. Menurut informan selain tersedia air dingin juga tersedia air panas yang mencukupi untuk mencuci bahan makanan/peralatan tertentu yang mengharuskan menggunakan air panas. Air yang digunakan bersih, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Khusus untuk peralatan, setelah dicuci langsung diletakkan ke dalam rak tanpa dilap terlebih dahulu. Spons yang digunakan untuk mencuci peralatan masak dengan peralatan makanan dijadikan satu. Limbah tempat pembuangan air kotor melalui got dan mengalir dengan lancar. Di dapur, terdapat ventilasi yang dirasa informan sudah cukup, akan tetapi belum dipasang kawat anti serangga. Menurut informan, letak dapur masih berdekatan dengan kamar mandi. Secara umum, catering terpilih tidak memiliki standar suhu, standar pemasakan, dan

cara pemasakan yang baku. Semua tergantung dari kondisi bahan makanan dan tentu dari keinginan konsumen pada saat memesan.

Menurut informan 2, tempat sampah yang tersedia di dapur dirasa cukup karena sampah yang dibuang tidak terlalu banyak sehingga 1 tempat sampah sudah cukup. Selain itu, menurut informan 2 spons yang digunakan untuk mencuci peralatan masak dipisah dengan spons untuk mencuci peralatan makan. Jawaban ini berbeda dengan jawaban informan 1. Lalu jika menurut informan 1 tempat mencuci bahan makanan dan peralatan adalah wastafel, menurut informan 2 dipisah. Wastafel hanya digunakan untuk mencuci bahan makanan, sedangkan tempat untuk mencuci peralatan adalah di kamar mandi terbuka yang terletak di belakang rumah. Poin-poin yang lain kurang lebih sama dengan informan 1.

Berdasarkan hasil observasi, tempat yang digunakan selama proses ini berlangsung adalah dapur. Proses ini berlangsung mulai pukul 04.30 WIB. Lantai dapur dalam kondisi bersih, rata, kering, dan tidak licin. Dinding dapur juga dalam keadaan bersih. Selama proses berlangsung, pintu tidak tertutup sama sekali. Pintu selalu dibuka karena memang suasana di dapur sangat panas. Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih, mudah diambil, dan mudah dibersihkan (rutin setiap hari dibersihkan). Pencahayaan di dapur sangat cukup. Tempat sampah yang tersedia juga cukup dimana berjumlah 1 buah berukuran sedang yang diletakkan di tengah dapur. Tempat sampah dalam keadaan bersih, dilapisi plastik, dan diangkat setiap hari. Namun, tempat sampah tidak dalam keadaan tertutup. Poin selanjutnya adalah air pencuci. Tersedia air pencuci yang cukup. Proses pencucian menggunakan air mengalir di wastafel. Air dingin dan air panas tersedia dalam jumlah cukup. Air bersih, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Limbah mengalir melalui got yang lancar. Spon untuk mencuci masak dengan peralatan makan tidak dibedakan. Peralatan yang telah dicuci langsung diletakkan di rak tanpa dilap terlebih dahulu. Ventilasi yang berada di dapur terbilang cukup, namun belum dipasang kawat anti serangga. Penjamah makanan yang terlibat pada proses ini terlihat tidak memakai penutup kepala, tidak menggunakan seragam kerja, tidak

menggunakan celemek. Selain itu, penjamah makanan tetap akan bekerja walaupun sakit selama sakitnya tidak parah. Penjamah makanan tidak berkuku panjang, tidak ada yang merokok selama proses berlangsung, tidak menggunakan perhiasan/jam tangan, dan tidak sedang menderita penyakit kulit. Tempat pengolahan berada dekat dengan kamar mandi yaitu sekitar 2 m. hal ini dapat mempengaruhi kualitas air tanah yang digunakan dalam proses pencucian. Selama observasi berlangsung, tidak ditemukan adanya serangga, tikus, dan hewan-hewan lain. Secara umum catering tidak memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku. Hal-hal tersebut tergantung dari jenis bahan makanan dan tentunya permintaan konsumen. Ketersediaan peralatan terbilang lengkap sehingga penggunaan alat-alat sesuai dengan fungsinya. Tidak tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan, langsung menggunakan sendok yang dituang ke tangan. Tidak tersedia *metal stem indicating thermometer* untuk mengukur suhu makanan. Dan selama proses persiapan dan pengolahan berlangsung, tidak ada yang secara khusus mengawasi jalannya proses.

#### **5.2.5 Penyimpanan Makanan Jadi**

Tahap keempat adalah penyimpanan makanan jadi. Pada tahap ini, jawaban informan 1 dan informan 2 sama. Makanan yang sudah matang kemudian ditempatkan di nampan besar lalu dibawa ke meja makan yang berada di ruang tengah. Menurut informan, tidak ada wadah khusus untuk mencicipi makanan. Makanan yang sudah matang diambil sedikit menggunakan sendok lalu langsung dicicipi. Tidak ada kontak langsung antara makanan jadi dengan tangan, semuanya menggunakan sendok. Setelah dicicipi, makanan jadi kemudian ditutup menggunakan tudung saji untuk menunggu tidak panas untuk kemudian dikemas.

Menurut hasil observasi, makanan yang sudah matang langsung dituang ke dalam nampan besar yang dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan. Setelah selesai, nampan tersebut langsung diletakkan di meja makan. Suhu penyimpanan merupakan suhu ruangan biasa. Berdasarkan hasil observasi, tidak ada kontak langsung dengan tangan karena menggunakan sendok. Tenaga kerja yang terlibat dalam proses ini tidak menggunakan masker, sarung tangan, penutup kepala, dan alas kaki tertutup.

Namun, apabila ingin batuk/bersin tenaga kerja segera menutupnya dengan sapu tangan. Meja yang digunakan untuk tempat penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih. Makanan yang diletakkan di meja ditutup menggunakan tudung saji untuk menghindari adanya kontaminasi. Tudung saji yang digunakan juga dalam keadaan bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan-hewan lain.

### **5.2.6 Pengemasan Makanan**

Tahap selanjutnya adalah pengemasan bahan makanan. Sama seperti catering A1, karena catering A2 termasuk jenis catering rumahan yang sampai saat ini melayani pemesanan dalam bentuk prasmanan, tahapan penyajian makanan masuk ke dalam tahap pengemasan. Menurut informan 1, makanan yang sudah jadi dikemas menggunakan plastik kiloan transparan untuk kemudian dimasukkan ke dalam kotak. Kotak untuk nasi box dibeli di pasar berbarengan pada saat membeli bahan makanan. Menurut informan, selama proses pengemasan tidak menggunakan alat-alat yang dapat membahayakan seperti steples dan lain-lain. Setelah selesai dikemas, dilakukan pengecekan kembali sebelum diantar. Setelah itu, nasi box diikat satu sama lain agar tidak tumpah lalu dimasukkan ke dalam plastik besar. Plastik besar yang berisi kotak dibawa melalui pintu utama, tidak melalui pintu khusus. Jawaban informan 2 keseluruhan sama dengan informan 1.

Berdasarkan hasil observasi, wadah yang digunakan untuk pengemasan adalah kardus khusus makanan yang di dalamnya terdapat sekat-sekat yang terbuat dari plastik. Sebelum makanan dimasukkan ke dalam kardus, makanan dimasukkan ke dalam plastik kiloan transparan terlebih dulu. Semua barang-barang tersebut dibeli di pasar. Barang pengemasan tersebut secara umum tidak berbahaya bagi kesehatan dan juga tidak mudah rusak. Dalam menyajikan makanan, tenaga kerja yang terlibat tidak menggunakan sarung tangan, masker, dan penutup kepala. Pengemasan dilakukan menggunakan sendok. Selain itu, tenaga kerja tidak menggunakan jam tangan/perhiasan dan tidak berkuku panjang. Pengemasan tidak menggunakan alat-alat yang membahayakan seperti steples (kotak tidak menggunakan steples).



### **5.2.7 Distribusi Makanan**

Tahap keenam adalah distribusi makanan. Hasil wawancara informan 1 dan informan 2 menunjukkan hal yang sama. Kendaraan yang digunakan untuk mengantar adalah motor. Untuk tenaga kerja yang terlibat, informan mengatakan bahwa tenaga kerja tidak memakai penutup kepala, tidak menggunakan seragam/pakaian kerja khusus, tidak menggunakan celemek, tidak berkuku panjang, tidak dalam keadaan sakit, tidak merokok, selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta tidak menggunakan jam tangan/perhiasan dari awal proses pengolahan bahan makanan hingga pendistribusian makanan.

Untuk proses distribusi, hasil observasi menunjukkan bahwa proses ini tidak berbarengan dengan proses penerimaan bahan makanan. Distribusi makanan melalui pintu utama rumah bukan pintu khusus, sama seperti proses penerimaan bahan makanan. Sebelum diantar, dilakukan pengecekan kembali oleh pemilik katering baik kualitas makanan, jumlah pesanan, dan kesesuaian pesanan. Makanan yang berada di dalam kardus kemudian diikat satu sama lain sebanyak 5 buah lalu dimasukkan ke dalam plastik besar dan diikat. Proses distribusi menggunakan motor supir katering yang memang bertugas untuk mengantarkan pesanan. Pemilik katering ikut dalam mengantar pesanan. Selama proses distribusi, makanan dalam keadaan tertutup rapat.

## **5.3 Hasil Penelitian Katering A3**

### **5.3.1 Gambaran Umum**

Definisi katering A3 menurut Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 adalah katering yang dalam proses penyelenggaraan makanan menggunakan dapur khusus dan menggunakan lebih dari satu tenaga kerja. Katering A3 terpilih terletak di Jl. Depok II Tengah PGL Blog G1 No.16 Depok, Jawa Barat. Katering resmi berdiri 15 tahun lalu tepatnya pada tahun 1997. Alasan mendirikan katering menurut pemilik karena ingin mencoba peruntungan di dunia katering. Menurut beliau, usaha katering dapat menjadi bisnis yang menjanjikan jika dapat dikelola dengan baik. Sebelum membuka katering, pemilik sudah terlebih dulu membuka usaha salon dan

*wedding organizer*. Jadi, usaha catering ini lebih melingkupi usaha sebelumnya karena memang berkaitan satu sama lain. Pemilik catering merupakan salah satu pengurus Asosiasi Perusahaan Jasa Boga Indonesia (APJBI). Menurut pemilik catering, harga makanan pada cateringnya merupakan salah satu yang termurah di Kota Depok. Total tenaga kerja berjumlah 15 orang. Jumlah tersebut tidak selalu digunakan semua, tergantung dari jumlah pesanan. Jika pesanan tidak lebih dari 1000 porsi, maka hanya setengah dari tenaga kerja yang dipekerjakan yaitu sekitar 8 orang. Rata-rata jumlah porsi sekali pesanan berkisar antara 500-3000 porsi. Luas dapur yang digunakan dalam menyelenggarakan makanan catering sekitar 54 m<sup>2</sup>. Catering melayani pemesanan prasmanan dan juga nasi box. Pemesanan dilakukan maksimal 2 bulan sebelum acara dengan *done payment* (uang muka) sebesar 15% dari total pemesanan. Pelunasan dilakukan paling lambat 10 hari sebelum acara dilaksanakan. Apabila ada perubahan seperti penambahan, pengurangan, atau penggantian menu dikonfirmasi paling lambat 10 hari sebelum acara berlangsung. Mengenai menu, terdapat 4 klasifikasi menu pada catering ini yaitu menu utama, menu gubuk, menu nasi box, dan menu sanak box.

**Tabel 5.4 Contoh Menu Paket Utama**

MENU TIPE A	MENU TIPE B
1. Nasi Putih 2. Aneka Daging Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daging Rendang</li> <li>- Rollade</li> <li>- Daging Lapis Sukiyaki</li> <li>- Sambal Goreng Printil</li> </ul> 3. Aneka Ikan Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikan Gurame Asam Manis</li> <li>- Ikan Tuna Asam Manis</li> <li>- Sambal Goreng Kentang Ati</li> </ul> 4. Aneka Sayur Pilihan	1. Nasi Putih 2. Nasi Goreng 3. Aneka Daging Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daging Bumbu Bali</li> <li>- Daging Lapis Sukiyaki</li> <li>- Beef Steak Lidah</li> </ul> 4. Aneka Ayam Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Bakar Bumbu Rujak</li> <li>- Ayam Goreng Balado</li> <li>- Ayam Suir Balado</li> <li>- Ayam Rica-rica</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cap Cay</li> <li>- Cah Jagung Muda</li> <li>- Kimlo Goreng</li> <li>- Cah Pot Coy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Goreng Kecap</li> <li>- Sate Ayam</li> </ul>
5. Aneka Sop Pilihan	5. Aneka Ikan Pilihan
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sop Ayam Sosis</li> <li>- Sop Kimlo</li> <li>- Sop Ayam Telur Puyuh</li> <li>- Sop Jamur Sedap Malam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikan Gurame Asam Manis</li> <li>- Ikan Tuna Asam Manis</li> <li>- Ikan Kakap Asam Manis</li> </ul>
6. Aneka Salad Pilihan	6. Aneka Sayur Pilihan
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asinan Betawi</li> <li>- Gado-gado Penganten</li> <li>- Salada Bangkok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cap Cay Cah Brokoli</li> <li>- Cah Lidah Jagung Muda</li> <li>- Kimlo Goreng Bakso Udang</li> <li>- Cah Daging Khas Kailan</li> <li>- Cah Pot Coy</li> </ul>
7. Kerupuk atau Emping	7. Aneka Sop Pilihan
8. Aneka Dessert Pilihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sop Ayam Sosis</li> <li>- Sop Mutiara</li> <li>- Sop Ayam Telur Puyuh</li> <li>- Sop Jamur Sedap Malam</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puding Cokelat</li> <li>- Ketan Hijau</li> <li>- Kasablangka, dll</li> </ul>	8. Aneka Salad Pilihan
9. Aneka Soft Drink	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asinan Betawi</li> <li>- Gado-gado Penganten</li> <li>- Salada Bangkok</li> </ul>
10. Aneka Buah Segar	9. Kerupuk atau Emping
11. Aneka Snack	10. Air Mineral
12. Air Mineral	11. Dessert (3 Macam Puding)
	12. Aneka Buah Segar
	13. Aneka Snack
	14. Aneka Soft Drink

MENU TIPE C	MENU TIPE D
1. Nasi Putih	1. Nasi Putih
2. Nasi Goreng Spesial	2. Nasi Goreng Spesial Ala Katering
3. Aneka Daging Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daging Cah Lada Hitam</li> <li>- Daging Lapis Sukiyaki</li> <li>- Daging Tumis Balado</li> <li>- Bistik Lidah Sayuran</li> <li>- Bistik Daging</li> </ul>	3. Aneka Daging Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bistik Daging Sayuran</li> <li>- Daging Lapis Sukiyaki</li> <li>- Beef Black Pepper</li> <li>- Lida Cabai Hijau</li> <li>- Stick Lida</li> </ul>
4. Aneka Ayam Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Bakar Bumbu Rujak</li> <li>- Ayam Goreng Tepung</li> <li>- Ayam Suir Cah Jamur</li> <li>- Sate Ayam</li> </ul>	4. Aneka Ayam Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Bakar</li> <li>- Ayam Kodok</li> <li>- Ayam Suir Balado/Kecap</li> <li>- Sate Ayam</li> </ul>
5. Aneka Ikan Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikan Gurame Saus Tiram</li> <li>- Ikan Tuna Saus Kailan</li> <li>- Ikan Kakap Saus Tomat</li> <li>- Udang Goreng Tepung</li> </ul>	5. Aneka Ikan Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikan Gurame Saus Tiram</li> <li>- Ikan Tuna Saus Kailan</li> <li>- Ikan Kakap Saus Tomat</li> <li>- Udang Goreng Tepung</li> </ul>
6. Aneka Sayur Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cap Cay Kering Sea Food</li> <li>- Cah Jagung Udang Bakso</li> <li>- Cah Khas Kailan</li> </ul>	6. Aneka Sayur Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cah Jagung Brokoli</li> <li>- Cah Kailan Saus Tiram</li> <li>- Cah Soun Goreng Sea Food</li> </ul>
7. Aneka Sop Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sop Ayam Makaroni</li> <li>- Sop Mutiara</li> <li>- Sop Ayam Sosis Telur Puyuh</li> <li>- Sop Ayam Jamur Sedap Malam</li> </ul>	7. Aneka Sop Pilihan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sop Buntut</li> <li>- Sop Tulang Iga</li> <li>- Sop Mutiara</li> <li>- Sop Betawi</li> </ul>
8. Aneka Salad Pilihan	- Sop Sedap Malam Telur Puyuh

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asinan Betawi</li> <li>- Fruit Salad</li> <li>- Salada Bangkok</li> </ul> <p>9. Kerupuk atau Emping</p> <p>10. Air Mineral</p> <p>11. Aneka Puding</p> <p>12. Aneka Buah Segar</p> <p>13. Aneka Snack</p> <p>14. Aneka Soft Drink</p>	<p>8. Aneka Salad Pilihan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asinan Betawi</li> <li>- Rujak Penganten</li> <li>- Salada Bangkok</li> <li>- Rujak Serut</li> <li>- Fruit Salad</li> </ul> <p>9. Kerupuk atau Emping</p> <p>10. Air Mineral</p> <p>11. Puding atau Makaroni Panggang</p> <p>12. Aneka Buah Segar</p> <p>13. Aneka Snack</p> <p>14. Aneka Soft Drink</p>
--	---

**Tabel 5.5 Contoh Menu Paket Gubuk**

<b>DAFTAR MENU GUBUK</b>	
<p>1. Mie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mie Kocok</li> <li>- Mie Jawa</li> <li>- Bakso Malang</li> <li>- Mie Bakso Spesial</li> </ul> <p>2. Soto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soto Ayam Surabaya</li> <li>- Soto Padang</li> <li>- Soto Betawi</li> <li>- Soto Sulung</li> <li>- Soto Makassar</li> <li>- Soto Bangkok Lengkap</li> <li>- Soto Mie</li> </ul> <p>5. BBQ &amp; Steak</p>	<p>3. Nasi Uduk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Uduk Lengkap</li> <li>- Nasi Liwet</li> <li>- Nasi Rawon</li> <li>- Nasi Kebuli Kambing</li> <li>- Nasi Kebuli Ayam</li> <li>- Nasi Bali Bungkus</li> <li>- Nasi Bali Buffet</li> <li>- Nasi Tumpeng Lengkap</li> </ul> <p>4. Sate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sate Ayam</li> <li>- Sate Kambing</li> <li>- Sate Padang</li> <li>- D'Crepes</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zupa-zupa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dim Sum</li> </ul>
6. Es <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es Krim</li> <li>- Es Doger</li> <li>- Es Podeng</li> <li>- Koktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empek-empek Palembang</li> <li>- Empal Gentong</li> <li>- Kebab Ayam</li> <li>- Kambing Guling</li> <li>- Laksa Betawi</li> </ul>
7. Lain-lain <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aneka Jajanan Pasar</li> <li>- Aneka Gorengan</li> <li>- Aneka Bubur Tradisional</li> <li>- Bistik Solo</li> <li>- Bubur Ayam</li> <li>- Batagor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lontong Cap Gomeh</li> <li>- Martabak Telur</li> <li>- Roti Jala Ayam</li> <li>- Siomay Bandung</li> <li>- Tempura</li> <li>- Tempe Mendoan</li> <li>- Tahu Gejrot</li> </ul>

**Tabel 5.6 Contoh Menu Paket Nasi Box**

<b>MENU NASI BOX A</b>	<b>MENU NASI BOX B</b>
Nasi Putih, Daging, Sambal Goreng Ati Kentang, Cah Sayuran, Telur Pindang, Kerupuk, Buah, Aqua, Tissue	Nasi Putih, Daging Rendang, Ayam Kecap, Ikan Asam Manis, Cah Sayuran, Kerupuk, Sambal, Jeruk, Kue, Aqua, Tissue

**Tabel 5.7 Contoh Menu Paket Sanak**

<b>MENU SANAK BOX A</b>	<b>MENU SANAK BOX B</b>
Snack 3 Macam + Permen Aqua Gelas Tissue	Snack 4 Macam + Permen Aqua Gelas Tissue

Dalam penerapan sistem keamanan pangan, catering masih menggunakan panduan higienitas standar dan belum menerapkan sistem HACCP. Pemilik catering

tidak tahu dan tidak pernah mendengar sebelumnya tentang HACCP. Pemilik katering mendapatkan informasi perihal keamanan pangan melalui seminar dan penyuluhan. Dari awal berdiri hingga saat ini, belum pernah mendapat laporan adanya kasus keracunan pangan. Sertifikat yang telah dimiliki katering diantaranya sertifikat izin resmi mendirikan usaha jasaboga, sertifikat higienitas (Depkes RI), dan sertifikat lisensi halal dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) yang masih dalam proses. Untuk omset katering rata-rata per bulan bisa mencapai 200-300 juta rupiah dengan penghasilan bersih menurut pemilik kurang lebih 60-100 juta rupiah.

Penelitian yang dilakukan pada katering A3 ini berdasarkan daftar tilik dengan menggunakan dua metode yaitu wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan terhadap dua orang informan. Informan pertama adalah pemilik katering. Informan merupakan pria berusia 41 tahun dengan pendidikan terakhir SMA. Kegiatan tanya jawab/wawancara dilakukan pada tanggal 13 April 2012 pukul 09.05 WIB di rumah informan. Wawancara berlangsung selama kurang lebih 1 jam 32 menit. Wawancara dilakukan empat mata antara penanya dan informan di ruang tamu informan. Wawancara berjalan lancar, kondusif dan nyaman. Informan sangat terbuka serta berpartisipasi aktif dalam menjawab pertanyaan dan menceritakan keadaan kateringnya sehingga memudahkan proses tanya jawab/wawancara. Secara umum informan ramah dan menerima dengan baik keberadaan peneliti.

Informan kedua adalah petugas katering. Informan kedua merupakan wanita berusia 41 tahun. Suami informan juga bekerja di tempat yang sama dan di katering yang sama. Informan merupakan tenaga pekerja khusus katering yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan. Kegiatan tanya jawab/wawancara dilakukan pada tanggal 13 April 2012 pukul 11.00 WIB di rumah informan. Wawancara berlangsung selama kurang lebih 29 menit. Wawancara dilakukan di ruang tamu. Wawancara kurang berjalan kondusif karena informan sangat pendiam dan tidak mau bercerita banyak mengenai gambaran katering. Informan hanya menjawab seadanya, iya atau tidak.

Kegiatan observasi dilakukan selama 4 hari dimulai tanggal 13 April 2012 sampai 19 April 2012. Pemilik katering sangat terbuka dan tidak berniat sedikitpun untuk menutup-nutupi dan menghalangi selama proses observasi. Pemilik katering justru ikut membantu menunjukkan hal-hal yang ditanya peneliti. Waktu rata-rata observasi selama 4 hari yaitu pukul 03.00-10.00. Jenis observasi yang peneliti lakukan pada katering A3 adalah observasi partisipasi pasif dimana peneliti melakukan pengamatan tetapi tidak ikut membantu jalannya kegiatan.

### **5.3.2 Penerimaan Bahan Makanan**

Tahap pertama adalah penerimaan bahan makanan. Tidak seperti 2 katering sebelumnya, katering ini tidak membeli langsung melainkan diantarkan langsung oleh rekanan. Menurut informan 1, sumber bahan makanan berasal dari toko langganan katering yang sejak awal katering berdiri sudah berlangganan. Bahan makanan diantar langsung menggunakan mobil dari toko. Setelah bahan makanan datang dilakukan pengecekan yang dilakukan sendiri oleh informan. Kondisi fisik semua bahan makanan baru, segar, bersih, tidak busuk, tidak basi, dan tidak berjamur. Kondisi bahan makanan kemasan juga dalam kondisi baik yaitu kemasan memiliki merek, tidak rusak, tidak pecah, dan tidak kadaluarsa. Dari awal berlangganan hingga saat ini, bahan makanan yang diantarkan tidak pernah dalam kondisi buruk. Area tempat penerimaan bahan makanan menggunakan pintu khusus yang terletak di samping rumah, bukan pintu utama. Namun menurut informan 2, tidak semua bahan makanan berasal dari toko langganan katering. Beberapa bahan makanan seperti buah-buahan biasa dibeli di pasar depan gang. Beberapa bahan makanan yang dibeli di pasar tersebut tidak dibungkus dengan plastik.

Berdasarkan hasil observasi, dalam menyediakan bahan-bahan makanan yang dibutuhkan, katering memiliki toko langganan yang berada di pasar depan kompleks. Pemilik memesan bahan-bahan makanan ke toko sehari sebelum hari H. Bahan makanan diantarkan langsung oleh toko menggunakan truk. Namun tidak semua bahan dibeli dari toko ini. Bahan-bahan makanan yang dibeli hanya berupa daging-dagingan seperti ayam, ikan, daging sapi/kambing, dan lain-lain. Bahan makanan



seperti sayuran, buah-buahan, dan bumbu dapur dibeli sendiri oleh salah satu petugas catering di pasar dengan jalan kaki. Bahan makanan yang dibeli sendiri di pasar tidak ada yang dibungkus plastik. Bahan makanan yang sudah sampai di lokasi tidak dicek kembali baik itu oleh pemilik atau petugas catering. Kondisi fisik semua bahan makanan yang dibeli baru, segar, tidak busuk/basi/berjamur, dan bersih. Untuk bahan makanan kemasan, semua bahan memiliki merek dagang, kemasan dalam kondisi baik, tidak pecah/robek, dan tidak kadaluarsa. Area tempat penyimpanan bahan makanan sendiri menggunakan pintu khusus yang terdapat di dapur catering.

### 5.3.3 Penyimpanan Bahan Makanan

Tahap kedua adalah penyimpanan bahan makanan. Jawaban informan 1 dan informan 2 tercatat tidak ada perbedaan. Tempat penyimpanan diletakkan sebagian di dapur khusus dan sebagian lagi di dalam rumah. Untuk bahan makanan kering disimpan dalam box berukuran besar. Untuk bahan makanan basah disimpan di dalam lemari es. Tidak terdapat bahan-bahan lain selain bahan makanan di tempat penyimpanan. Tempat penyimpanan diatur dan disusun sesuai jenis bahan makanan tersebut, tidak dicampur-campur. Bahan makanan tidak ada yang diletakkan menempel dengan lantai dan dinding walaupun lantai dan dinding area penyimpanan menurut informan selalu dalam keadaan bersih. Area penyimpanan bahan makanan dilengkapi alat pengontrol suhu. Semua bahan makanan yang disimpan dalam keadaan terbungkus. Tempat-tempat penyimpanan bahan makanan baik kering maupun basah secara rutin dibersihkan.

Berdasarkan hasil observasi, tidak terdapat bahan-bahan lain selain bahan makanan yang akan digunakan dalam proses penyelenggaraan makanan yang terdapat di tempat penyimpanan bahan makanan. Pada catering ini, hanya terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah yaitu 2 buah kulkas besar dan 1 buah *box freezer* berukuran besar. Untuk kulkas terdapat di dapur, sedangkan *freezer* terdapat di rumah pemilik catering. Kulkas yang digunakan masih dalam kondisi baik (mencapai temperature 5<sup>0</sup>C). Untuk bahan makanan kering, pembeliannya selalu dadakan. Ketika bahan makanan kering sudah dibeli, langsung diletakkan di dapur untuk

langsung diproses. Luas dapur yang digunakan yaitu  $54 \text{ m}^2$  (6 m x 9 m). Untuk catering jenis ini, luas tersebut dinilai cukup untuk menyelenggarakan makanan catering. Selama observasi dilakukan, tidak ditemukan adanya serangga, tikus, atau hewan-hewan lain di dapur. Lantai dan dinding dapur dalam keadaan bersih. Beberapa bahan makanan tercatat diletakkan menempel dengan lantai khususnya untuk bahan makanan kering karena memang tidak memiliki tempat khusus penyimpanan bahan makanan kering di dapur. Walaupun beberapa diletakkan menempel dengan lantai, namun hasil observasi menyebutkan bahwa bahan-bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding. Dapur dilengkapi oleh pengontrol suhu berupa *hexos* sebanyak 2 buah. Suasana yang dirasakan saat berada di dapur tidak panas dan juga tidak dingin, seperti suhu ruangan normal. Untuk sistem penggunaan bahan makanan, bahan makan dibeli jika hanya terdapat pesanan sehingga otomatis bahan makanan yang pertama masuk itu langsung digunakan keseluruhan (Sistem FIFO). Untuk poin apakah penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi, jawabannya tidak. Setelah bahan makanan matang langsung dituang ke dalam baskom besar, dan tetap diletakkan di dapur, tidak di tempat terpisah. Tidak ada tim khusus yang bertugas mengawasi tahap penyimpanan bahan makanan ini.

#### **5.3.4 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan**

Tahap ketiga adalah persiapan dan pengolahan bahan makanan. Pada tahap ini lagi-lagi jawaban informan 1 dengan informan 2 sama. Proses persiapan dan pengolahan makanan dilakukan di dapur khusus. Menurut informan, lantai dapur dalam keadaan bersih, rata, kering, dan tidak licin. Dinding juga dalam keadaan bersih. Selama proses berlangsung pintu ruangan selalu dalam keadaan tertutup. Pencahayaan di dapur menurut informan juga dinilai cukup karena terdapat banyak ventilasi yang dipasang kawat anti serangga. Untuk peralatan yang digunakan semua dalam keadaan bersih dan mudah diambil. Tersedia sekitar 3 buah tempat sampah di dapur. Tempat sampah dalam keadaan tertutup dan dilapisi plastik. Setelah proses selesai, tempat sampah langsung dibuang di tempat sampah besar yang berada di

ujung gang. Air pencuci juga cukup, bersih, tidak berbau, dan tidak berasa. Proses pencucian bahan makanan dan peralatan terpisah dan keduanya menggunakan air mengalir. Air limbah juga mengalir lancar. Selain itu, menurut informan dapur selalu bebas dari tikus, serangga, dan hewan-hewan lain. Dapur dan kamar mandi terletak berjauhan. Secara umum informan mengatakan bahwa catering memiliki standar suhu, standar pemasakan, dan cara pemasakan yang baku.

Berdasarkan hasil observasi, area yang digunakan untuk melaksanakan proses ini adalah dapur. Lantai dapur dalam keadaan bersih, kering, dan tidak licin. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa lantai berpundak-pundak, tidak dalam keadaan rata. Dinding dapur dalam keadaan bersih. Peralatan-peralatan yang digunakan juga dalam keadaan bersih walaupun tidak dibersihkan setiap hari serta mudah diambil. Pencahayaan di dapur dirasa cukup. Untuk masalah tempat sampah, jumlah yang tersedia di dapur berjumlah 3 buah. Tempat sampah dalam keadaan bersih, dilapisi plastik, dalam keadaan tertutup, dan diangkut setiap hari. Proses pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, pencucian dan lain-lain di dapur. Tersedia air pencuci yang cukup pada catering. Proses pencucian baik itu bahan makanan ataupun peralatan menggunakan air mengalir. Selain itu, juga tersedia air dingin dan air panas yang cukup. Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dijadikan satu, tidak dibedakan. Peralatan yang telah dicuci tidak dilap terlebih dahulu, langsung diletakkan di tempatnya. Air pencuci dalam keadaan bersih, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Limbah pembuangan mengalir dengan lancar. Terdapat ventilasi yang cukup di dapur dan juga dipasang kawat anti serangga. Tenaga kerja yang terlibat dalam proses ini tidak menggunakan penutup kepala, tidak menggunakan seragam kerja khusus, dan tidak menggunakan celemek. Namun, tenaga kerja tidak berkuku panjang, tidak dalam keadaan sakit, tidak merokok, tidak menggunakan perhiasan, dan selalu mencuci tangan baik sebelum ataupun setelah bekerja. Tempat untuk mencuci tangan dengan bahan makanan dilakukan dalam satu tempat yang sama, yaitu di tempat pencucian bahan makanan yang terletak di samping dapur. Letak kamar mandi berada jauh dari dapur dengan jarak sekitar 10m.

menurut hasil observasi, dapur bebas dari serangga, tikus, ataupun hewan-hewan lain. Secara umum catering tidak memiliki standar khusus cara pemasakan, waktu pemasakan, dan standar suhu pemasakan yang baku. Apabila makanan sudah dirasa matang maka akan langsung diangkat ke baskom, apabila belum matang akan terus dimasak berapapun lama waktunya. Alat yang tersedia di catering sangat lengkap sehingga pemakaian peralatan semuanya sesuai dengan fungsinya. Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan yang sudah matang yaitu berupa piring kecil. Catering tidak memiliki *metal stem indicating thermometer* untuk mengontrol suhu makanan yang sudah matang. Selama proses berlangsung, tidak ada orang/tim khusus yang bertugas mengawasi jalannya proses persiapan dan pengolahan makanan.

### **5.3.5 Penyimpanan Makanan Jadi**

Tahap selanjutnya adalah penyimpanan bahan makanan jadi. Menurut informan 1, makanan yang sudah matang langsung dimasukkan ke dalam wadah (termos) besar untuk kemudian dimasukkan ke dalam kontainer truk. Untuk mekanisme pencicipan, makanan yang sudah matang ditaruh ke dalam piring untuk kemudian dicicipi ramai-ramai menggunakan sendok. Tidak ada kontak langsung antara makanan yang sudah matang dengan tangan. Menurut informan, seluruh tenaga kerja mulai dari proses persiapan hingga distribusi semuanya menggunakan sarung tangan, masker, penutup kepala, dan celemek. Selain itu juga mereka tidak sedang sakit, tidak berkuku panjang, dan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan. Pada tahap ini, jawaban informan 2 juga sama dengan jawaban informan 1.

Menurut hasil observasi, makanan yang sudah matang langsung dituang ke dalam baskom/bakul besar. Baskom tersebut dapat menjaga suhu makanan tetap panas. Sebelum digunakan, baskom dicuci terlebih dahulu sehingga saat digunakan dalam keadaan bersih. Tidak ada kontak langsung dengan tangan, semuanya menggunakan alat yang tersedia. Penjamah makanan yang terlibat dalam proses ini tercatat tidak mengenakan masker, penutup kepala, sarung tangan, dan alas kaki tertutup. Namun jika penjamah makanan batuk/bersin mereka langsung pergi menghindar sementara. Setelah baskom diisi oleh makanan matang, kemudian

baskom ditutup dan tetap diletakkan di dapur, tidak terpisah dengan bahan makanan. Tutup baskom juga dalam keadaan bersih dan juga tertutup rapat.

### **5.3.6 Distribusi Makanan**

Setelah semua makanan matang dan dimasukkan ke dalam wadah, selanjutnya adalah tahap distribusi makanan. Menurut kedua informan, distribusi dilakukan menggunakan truk khusus catering. Kontainer tempat mengantar makanan menurut informan selalu dijaga dalam keadaan bersih dan rutin dibersihkan. Pada tahap ini keseluruhan jawaban informan 2 juga sama dengan informan 1.

Berdasarkan hasil observasi, proses distribusi tidak dilakukan berbarengan dengan penerimaan bahan makanan. Baskom yang berisi makanan-makanan tadi kemudian dibawa melalui pintu dapur, sama seperti proses penerimaan bahan makanan. Dilakukan pengecekan kembali langsung oleh pemilik catering sebelum makanan diantar. Proses distribusi menggunakan truk khusus yang dimiliki catering yang total berjumlah 5 unit. Kontainer truk tidak dalam keadaan bersih. Nampak jelas dalam keadaan kotor dan kurang terawat karena memang kontainer tidak secara rutin dibersihkan. Selama distribusi, pintu truk ditutup rapat.

### **5.3.7 Penyajian Makanan**

Tahap terakhir adalah penyajian makanan. Jawaban informan 1 dan 2 juga sama. Tempat yang digunakan pada saat penyajian makanan terbuat dari *stainless steel* dan terdapat pemanas khusus dibawahnya. Untuk waiters yang ditugaskan untuk menjamu makanan, semuanya menggunakan sarung tangan dan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan. Berdasarkan hasil observasi, peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan prasmanan langsung dicuci segera setelah tiba di lokasi. Wadah terbuat dari *stainless steel*. Setelah wadah selesai dicuci, makanan langsung disajikan ke dalam wadah. Dalam menyajikan makanan, pramusaji menggunakan sarung tangan dan penutup kepala, namun tidak menggunakan masker. Pramusaji juga tidak menggunakan jam tangan/perhiasan serta tidak berkuku panjang. Terdapat alat pemanas khusus selama proses penyajian makanan berlangsung.

## BAB 6

### PEMBAHASAN

#### 6.1 Pemilihan atau Penerimaan Bahan Makanan

Tahap pertama penyelenggaraan makanan menurut Depkes RI (2004) adalah pengadaan bahan makanan. Proses pengadaan bahan makanan yang dilakukan dengan pembelian sendiri disebut pemilihan bahan makanan, sedangkan proses pengadaan bahan makanan yang dilakukan dengan pemesanan melalui pemasok disebut penerimaan bahan makanan. Pemilihan/penerimaan bahan makanan harus bersumber dari tempat resmi yang diawasi, seperti pemasok terdaftar, supermarket, dan pasar tradisional resmi (Winarno, 2004).

**Tabel 6.1 Analisis Tahap Pemilihan atau Penerimaan Bahan Makanan  
Katering dengan Prinsip HACCP Ideal**

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1 (Pemilihan)</b>	<b>Katering A2 (Pemilihan)</b>	<b>Katering A3 (Penerimaan)</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Identifikasi Bahaya	Membeli sendiri bahan makanan yang digunakan	Membeli sendiri bahan makanan yang digunakan	Tidak dilakukan	Mengidentifikasi semua potensi bahaya biologi, kimia, dan fisik yang dapat timbul
Menentukan CCP	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan pengendalian titik krisis terhadap bahaya yang telah diidentifikasi
Menetapkan Batas Kritis	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan batas kritis dari tiap-tiap CCP
Menetapkan Sistem Monitoring	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan seluruh CCP berjalan sesuai dengan batas kritis

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1 (Pemilihan)</b>	<b>Katering A2 (Pemilihan)</b>	<b>Katering A3 (Penerimaan)</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Tindakan Korektif	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memperbaiki prosedur ketika terjadi kesalahan, kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, atau kegagalan dalam pengawasan
Menetapkan Verifikasi	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan kesesuaian antara proses pelaksanaan program dengan rencana awal yang telah ditentukan
Menetapkan Pencatatan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mencatat keseluruhan jalannya proses

Berdasarkan Tabel 6.1, katering A1 melakukan prinsip identifikasi bahaya dengan memilih bahan makanan secara langsung. Pemilihan ayam, daging, ikan, dan sejenisnya berasal dari supermarket, sedangkan untuk sayur dan buah berasal dari tukang sayur keliling yang kemungkinan terdapat *hazard* masih besar. Katering A1 tidak mengecek kembali kondisi bahan makanan setelah sampai di rumah. Mereka beranggapan bahan makanan yang sudah dibeli tidak memiliki *hazard*, sehingga tidak ada titik kendali (CCP) yang ditentukan. Karena tidak ada CCP, prinsip HACCP selanjutnya tidak dilakukan oleh katering A1.

Berdasarkan Tabel 6.1, kegiatan pemilihan bahan makanan yang dilakukan katering A2 tidak jauh berbeda dengan katering A1. Seluruh bahan makanan berasal dari pasar tradisional resmi yang berjarak tidak jauh dari lokasi katering. Proses identifikasi bahaya hanya dilakukan saat pembelian bahan makanan. Katering tidak

mengecek kembali kondisi bahan makanan setelah sampai di rumah. Titik kendali juga tidak ditentukan, sehingga langkah selanjutnya juga tidak dilakukan.

Berbeda dengan katering sebelumnya, katering A3 menerapkan proses penerimaan bahan makanan. Bahan makanan diantar langsung oleh pemasok yang merupakan rekanan pemilik katering yang sudah bekerja sama kurang lebih selama 15 tahun. Bahan makanan diantarkan 1-2 jam sebelum kegiatan berlangsung. Katering A3 tidak melakukan proses identifikasi bahaya dengan tidak melakukan pengecekan terhadap bahan makanan yang masuk. Pemilik katering percaya bahan makanan yang diantarkan dalam kondisi baik. Proses identifikasi bahaya pada tahap penerimaan bahan makanan penting dilakukan untuk menentukan bahaya yang dapat timbul dari tiap-tiap bahan makanan (Rahmiyati, 2009). Jika tidak ada identifikasi bahaya, maka besar kemungkinan makanan yang dihasilkan dalam kondisi tidak baik. Karena bahaya tidak ditentukan, prinsip selanjutnya otomatis juga tidak dilakukan.

## 6.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Kegiatan menyimpan bahan makanan yang belum digunakan disebut kegiatan penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan terdiri dari 2 jenis yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan ini adalah menjaga kualitas bahan makanan agar tetap baik dan segar ketika akan digunakan (Depkes RI, 2004).

**Tabel 6.2 Analisis Tahap Penyimpanan Bahan Makanan Katering dengan Prinsip HACCP Ideal**

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1</b>	<b>Katering A2</b>	<b>Katering A3</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Identifikasi Bahaya	Membagi bahan makanan menjadi basah dan kering	Membagi bahan makanan menjadi basah dan kering	Tidak dilakukan	Mengidentifikasi semua potensi bahaya biologi, kimia, dan fisik yang dapat timbul



<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1</b>	<b>Katering A2</b>	<b>Katering A3</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Menentukan CCP	Penyimpanan bahan makanan basah di kulkas dan kering di box	Penyimpanan bahan makanan basah di kulkas dan kering di box	Tidak dilakukan	Menentukan pengendalian titik krisis terhadap bahaya yang telah diidentifikasi
Menetapkan Batas Kritis	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan batas kritis dari tiap CCP yang telah ditetapkan
Menetapkan Sistem Monitoring	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan seluruh CCP berjalan sesuai dengan batas kritis
Tindakan Korektif	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memperbaiki prosedur ketika terjadi kesalahan, kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, atau kegagalan dalam pengawasan
Menetapkan Verifikasi	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan kesesuaian antara proses pelaksanaan program dengan rencana awal yang telah ditentukan
Menetapkan Pencatatan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mencatat keseluruhan jalannya proses

Pada tahap penyimpanan bahan makanan, hanya 2 dari 7 prinsip HACCP yang telah dijalankan oleh catering A1. Berdasarkan Tabel 6.2, proses identifikasi bahaya yang dilakukan yaitu dengan menggolongkan bahan makanan menjadi bahan makanan basah dan bahan makanan kering. CCP yang dilakukan adalah menyimpan bahan makanan basah di dalam kulkas dan bahan makanan kering di dalam box. Tidak ada penetapan batas kritis yang baku. Bahan makanan basah yang disimpan di dalam kulkas tidak dipisah berdasarkan batas kritis masing-masing yaitu sayur, buah, dan minuman 10-15°C, bahan berprotein segera diolah 4-10°C, bahan berprotein mudah rusak dalam 24 jam 0-4°C, dan bahan berprotein mudah rusak sebelum 24 jam <0°C (Rahmiyati, 2009). Suhu ruangan yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering juga lebih dari 21-22°C. Tempat penyimpanan tidak secara rutin dibersihkan. Sistem monitoring tidak dilakukan karena tidak ada yang melakukan pengecekan selama tahap penyimpanan bahan makanan berlangsung. Prinsip-prinsip selanjutnya juga tidak dilakukan.

Pada catering A2, proses identifikasi bahaya yang dilakukan catering hanya menggolongkan bahan makanan menjadi bahan makanan basah dan bahan makanan kering. CCP yang dilakukan adalah menyimpan bahan makanan basah di dalam kulkas dan bahan makanan kering di dalam box. Sama dengan catering A1, prinsip penetapan batas kritis, penetapan sistem monitoring, tindakan korektif, penetapan verifikasi dan pencatatan tidak dilakukan.

Pada tahap penyimpanan bahan makanan, catering A3 tidak melakukan prinsip identifikasi bahaya. Bahan makanan yang diterima langsung diletakkan di dapur, tidak disimpan dalam tempat khusus. Bahan makanan diletakkan dilantai dan dijadikan satu, tidak dipisah berdasarkan jenis bahan makanan. Bahan makanan yang disimpan hanya bahan makanan sisa dari proses penggunaan. Bahan makanan basah disimpan dalam *box freezer*, tetapi tidak ada tempat penyimpanan khusus untuk bahan makanan kering. Karena bahaya tidak ditentukan, prinsip selanjutnya juga tidak dilakukan.

### 6.3 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan memperlakukan bahan makanan sebelum makanan mulai diolah (Depkes RI 2004). Contoh kegiatan persiapan bahan makanan adalah mencuci, mengupas, memotong, dan lain-lain. Setelah proses persiapan selesai, langkah selanjutnya adalah pengolahan makanan. Kegiatan mengolah dan memasak makanan merupakan kegiatan terpenting dalam proses penyelenggaraan makanan karena cita rasa dan tekstur makanan yang dihasilkan tergantung dari proses pengolahannya (Moehyi, 1999).

**Tabel 6.3 Analisis Tahap Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan Katering dengan Prinsip HACCP Ideal**

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1</b>	<b>Katering A2</b>	<b>Katering A3</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Identifikasi Bahaya	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mengidentifikasi semua potensi bahaya biologi, kimia, dan fisik yang dapat timbul
Menentukan CCP	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan pengendalian titik krisis (CCP) terhadap bahaya yang telah diidentifikasi
Menetapkan Batas Kritis	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan batas kritis dari tiap-tiap CCP yang telah ditetapkan
Menetapkan Sistem Monitoring	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan seluruh CCP berjalan sesuai dengan batas kritis

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1</b>	<b>Katering A2</b>	<b>Katering A3</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Tindakan Korektif	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memperbaiki prosedur ketika terjadi kesalahan, kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, atau kegagalan dalam pengawasan
Menetapkan Verifikasi	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan kesesuaian antara proses pelaksanaan program dengan rencana awal yang telah ditentukan
Menetapkan Pencatatan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mencatat keseluruhan jalannya proses

Berdasarkan Tabel 6.3, pada tahap persiapan dan pengolahan bahan makanan katering A1 tidak melakukan proses identifikasi bahaya karena tidak ada sesuatu yang dianggap bahaya. Penentuan bahaya penting dilakukan untuk menetapkan titik kendali dan batas kritis yang ditetapkan. Pada tahap ini katering melakukan kegiatan pencucian bahan makanan, menunggu bahan makanan (daging, ayam, dsb) tidak dalam kondisi beku, dan memasak hingga matang sesuai dengan jenis bahan. Tetapi karena bahaya tidak ditentukan, prinsip-prinsip HACCP menjadi tidak dilakukan.

Kegiatan yang dilakukan katering A2 sama dengan katering A1. Katering tidak melakukan proses identifikasi bahaya pada tahap persiapan dan pengolahan bahan makanan sehingga prinsip-prinsip selanjutnya tidak dilakukan. Menurut hasil analisis berdasarkan prinsip HACCP, idealnya pada proses identifikasi bahaya dapat ditemukan beberapa bahaya diantaranya kontaminasi mikroba, debu dan kotoran lain.

Kemudian didapatkan 2 CCP yaitu pencucian bahan makanan dan pemasakan. Batas kritis untuk proses pencucian bahan makanan adalah bersih, sedangkan untuk proses pemasakan adalah matang. Selanjutnya dilakukan prinsip-prinsip HACCP lain sesuai dengan masing-masing CCP (Winarno, 2004).

Katering A3 juga tidak melakukan proses identifikasi bahaya pada tahap ini. Karena bahaya tidak ditentukan, prinsip-prinsip selanjutnya yaitu penetapan CCP, penetapan batas kritis, penetapan sistem monitoring, tindakan korektif, penetapan verifikasi, dan penetapan pencatatan juga tidak dilakukan. Katering melakukan proses pencucian bahan makanan dan pemasakan sesuai dengan jenis bahan tersebut.

#### 6.4 Penyimpanan Makanan Jadi

Peran penyimpanan makanan jadi sangat penting karena untuk menjaga kondisi makanan tetap baik pada waktu disajikan ke konsumen (Moehyi, 1999).

**Tabel 6.4 Analisis Tahap Penyimpanan Makanan Jadi Katering dengan Prinsip HACCP Ideal**

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1</b>	<b>Katering A2</b>	<b>Katering A3</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Identifikasi Bahaya	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mengidentifikasi semua potensi bahaya biologi, kimia, dan fisik yang dapat timbul
Menentukan CCP	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan pengendalian titik kritis terhadap bahaya yang telah diidentifikasi
Menetapkan Batas Kritis	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan batas kritis dari tiap-tiap CCP yang telah ditetapkan

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1</b>	<b>Katering A2</b>	<b>Katering A3</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Menetapkan Sistem Monitoring	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan seluruh CCP berjalan sesuai dengan batas kritis
Tindakan Korektif	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memperbaiki prosedur ketika terjadi kesalahan, kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, atau kegagalan dalam pengawasan
Menetapkan Verifikasi	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan kesesuaian antara proses pelaksanaan program dengan rencana awal yang telah ditentukan
Menetapkan Pencatatan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mencatat keseluruhan jalannya proses

Berdasarkan Tabel 6.4, pada tahap penyimpanan makanan jadi katering A1 tidak melakukan prinsip identifikasi bahaya. Makanan jadi diletakkan di meja makan dalam suhu ruangan. Berdasarkan prinsip HACCP ideal, identifikasi bahaya yang dapat ditemukan adalah kontaminasi mikroba, kontaminasi senyawa kimia dari wadah penyimpanan, dan serangga dan debu. Setelah dilakukan identifikasi bahaya yang mungkin timbul pada tahap penyimpanan makanan jadi, langkah selanjutnya adalah menentukan CCP (Winarno, 2004). CCP yang ditemukan berjumlah 1 tindakan yaitu proses pencucian wadah yang digunakan untuk tempat penyimpanan makanan jadi. Selanjutnya dilakukan prinsip-prinsip berdasarkan CCP yang telah ditentukan.

Pada tahap ini, catering A2 juga tidak melakukan prinsip identifikasi bahaya sehingga prinsip-prinsip selanjutnya juga tidak dilakukan sama seperti catering A1.

Pada tahap penyimpanan makanan jadi, catering A3 tidak melakukan identifikasi bahaya. Makanan matang langsung diletakkan wadah, tetapi wadah tersebut diletakkan di dapur, tidak di tempat terpisah. Berdasarkan Tabel 6.4, prinsip-prinsip selanjutnya juga tidak dilakukan.

### 6.5 Pengemasan atau Penyajian Makanan

Ada beberapa cara penyajian makanan dalam penyelenggaraan makanan catering yaitu penyajian makanan di atas meja makan, penyajian dengan prasmanan, penyajian dengan sistem kafeteria, dan penyajian dengan kemasan (Moehyi, 1999).

**Tabel 6.5 Analisis Tahap Pengemasan atau Penyajian Makanan Catering dengan Prinsip HACCP Ideal**

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1 (Pengemasan)</b>	<b>Katering A2 (Pengemasan)</b>	<b>Katering A3 (Penyajian)</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Identifikasi Bahaya	Kontaminasi silang, bahaya fisik seperti staples, serangga, dan lain-lain	Kontaminasi silang, bahaya fisik seperti staples, serangga, dan lain-lain	Diidentifikasi <i>hazard</i> berupa suhu makanan dan kotoran-kotoran yang mungkin ada	Mengidentifikasi semua potensi bahaya biologi, kimia, dan fisik yang dapat timbul
Menentukan CCP	Pengemasan makanan yang sudah matang	Pengemasan makanan yang sudah matang	Proses penyajian makanan	Menentukan pengendalian titik kritis terhadap bahaya yang telah diidentifikasi
Menetapkan Batas Kritis	Menggunakan sendok berbeda, tidak menggunakan kemasan berbahaya, memastikan kemasan tertutup	Tidak dilakukan	Makanan dijaga agar tetap dalam keadaan panas dan tertutup, menyediakan sendok yang berbeda tiap jenis makanan	Menentukan batas kritis dari tiap-tiap CCP yang telah ditetapkan

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1 (Pengemasan)</b>	<b>Katering A2 (Pengemasan)</b>	<b>Katering A3 (Penyajian)</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Menetapkan Sistem Monitoring	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Selalu memantau tempat penyajian	Memastikan seluruh CCP berjalan sesuai dengan batas kritis
Tindakan Korektif	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Selalu melakukan pengecekan	Memperbaiki prosedur ketika terjadi kesalahan, kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, atau kegagalan dalam pengawasan
Menetapkan Verifikasi	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menugaskan salah satu petugas untuk melakukan pengecekan	Memastikan kesesuaian antara proses pelaksanaan program dengan rencana awal yang telah ditentukan
Menetapkan Pencatatan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menugaskan salah satu petugas untuk mencatat	Mencatat keseluruhan jalannya proses

Berdasarkan Tabel 6.5, kondisi yang belum sesuai dengan prinsip HACCP ideal pada katering A1 mulai dari penetapan sistem monitoring hingga penetapan pencatatan. Bahaya yang tercatat saat proses identifikasi bahaya pada tahap pengemasan makanan diantaranya kontaminasi silang dan bahaya fisik seperti staples, debu, dan sebagainya. CCP yang dapat dilakukan adalah pengemasan makanan. Batas kritis yang ditetapkan oleh katering yaitu menggunakan sendok yang berbeda untuk masing-masing makanan saat dikemas, tidak menggunakan kemasan berbahaya, dan memastikan kemasan tertutup rapat.



Untuk katering A2, prinsip identifikasi bahaya dan penetapan CCP dilakukan, namun tidak ada batas kritis yang digunakan untuk CCP yang telah ditentukan. Katering masih menggunakan sendok yang sama untuk beberapa makanan. Prinsip monitoring, tindakan korektif, verifikasi, dan pencatatan juga tidak dilakukan.

Tahap penyajian makanan merupakan tahap penyelenggaraan makanan terakhir yang dilakukan pada katering A3. Berdasarkan Tabel 6.5, katering sudah melakukan prinsip identifikasi bahaya. Namun, identifikasi bahaya yang dilakukan tidak diklasifikasi dan dikategorikan berdasarkan jenis, tingkat bahaya, dan tingkat resiko sehingga identifikasi yang dilakukan kurang jelas. Tindakan pengendalian yang ditentukan adalah proses penyajian makanan. Batas kritis dari CCP adalah makanan selalu dijaga agar tetap dalam keadaan panas dan tertutup serta menyediakan sendok yang berbeda tiap jenis makanan. Terdapat petugas yang melakukan monitoring, tindakan perbaikan, verifikasi, dan pencatatan. Secara umum, tahap penyajian makanan yang telah dilakukan katering A3 telah sesuai dengan prinsip HACCP ideal.

## 6.6 Distribusi Makanan

Pengangkutan atau distribusi makanan adalah kegiatan mengantarkan makanan matang kepada konsumen. Kegiatan ini penting diperhatikan karena merupakan tahap terakhir sebelum makanan sampai di konsumen. Lawa waktu distribusi dan kondisi kendaraan merupakan salah satu yang wajib diawasi.

**Tabel 6.6 Analisis Tahap Distribusi Makanan Katering dengan Prinsip HACCP Ideal**

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1</b>	<b>Katering A2</b>	<b>Katering A3</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Identifikasi Bahaya	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mengidentifikasi semua potensi bahaya biologi, kimia, dan fisik yang dapat timbul

<b>Prinsip HACCP</b>	<b>Katering A1 (Pengemasan)</b>	<b>Katering A2 (Pengemasan)</b>	<b>Katering A3 (Penyajian)</b>	<b>HACCP Ideal (Winarno, 2004)</b>
Menentukan CCP	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan pengendalian titik krisis terhadap bahaya yang telah diidentifikasi
Menetapkan Batas Kritis	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Menentukan batas kritis dari tiap-tiap CCP yang telah ditetapkan
Menetapkan Sistem Monitoring	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan seluruh CCP berjalan sesuai dengan batas kritis
Tindakan Korektif	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memperbaiki prosedur ketika terjadi kesalahan, kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, atau kegagalan dalam pengawasan
Menetapkan Verifikasi	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Memastikan kesesuaian antara proses pelaksanaan program dengan rencana awal yang telah ditentukan
Menetapkan Pencatatan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Tidak dilakukan	Mencatat keseluruhan jalannya proses

Tahap distribusi makanan merupakan tahap terakhir dalam proses penyelenggaraan makanan katering A1. Berdasarkan Tabel 6.6, proses identifikasi bahaya tidak dilakukan. Tidak ada bahaya yang dapat timbul saat proses distribusi

menurut catering, sehingga prinsip-prinsip selanjutnya juga tidak dilakukan. Proses distribusi menggunakan sepeda motor dengan box besar di bagian belakang (tanpa penutup). Berdasarkan prinsip HACCP ideal, bahaya yang dapat timbul saat distribusi adalah kontaminasi bahan kemasan.

Pada tahap ini, catering A2 juga tidak menerapkan proses identifikasi bahaya sehingga prinsip-prinsip selanjutnya juga tidak dilakukan. Kegiatan distribusi juga menggunakan sepeda motor. Berdasarkan HACCP ideal, bahaya yang dapat beresiko menimbulkan bahaya adalah kontaminasi bahan kemasan. Langkah selanjutnya yaitu menentukan tindakan pengendalian dari bahaya yang sudah diidentifikasi berdasarkan Diagram Pohon Keputusan CCP, menetapkan batas kritis dari CCP, menetapkan sistem monitoring, tindakan korektif, menetapkan verifikasi, dan menetapkan pencatatan sesuai dengan masing-masing CCP.

Berdasarkan Tabel 6.6, proses identifikasi bahaya tidak dilakukan oleh catering A3 pada tahap ini sehingga prinsip-prinsip selanjutnya tidak dilakukan. Berdasarkan prinsip HACCP ideal, bahaya yang dapat timbul saat distribusi salah satunya adalah kontaminasi bakteri. Langkah selanjutnya yaitu menentukan tindakan pengendalian dari bahaya yang sudah diidentifikasi berdasarkan Diagram Pohon Keputusan CCP dan melakukan prinsip selanjutnya berdasarkan CCP tersebut.

## BAB 7

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1 Kesimpulan

1. Katering A1, A2, dan A3 belum menerapkan 7 Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada sistem keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan katering. Penerapan aspek sanitasi dan higienitas oleh ketiga katering juga belum sepenuhnya sesuai dengan persyaratan higienitas sanitasi jasaboga.
2. Pada Katering A1, terdapat perbedaan antara sistem keamanan pangan yang telah diterapkan pada tahap pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan pengemasan makanan dengan prinsip HACCP ideal. Tahap lain seperti persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dan distribusi makanan sama sekali tidak menerapkan prinsip HACCP.
3. Pada Katering A2, secara garis besar belum menerapkan 7 prinsip HACCP pada seluruh tahap penyelenggaraan makanan mulai dari tahap pemilihan bahan makanan hingga tahap distribusi makanan. Tahap persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengemasan bahan makanan, dan distribusi makanan sama sekali tidak menerapkan prinsip HACCP ideal.
4. Katering A3 tidak menerapkan 7 prinsip HACCP pada seluruh tahap penyelenggaraan makanan mulai dari tahap pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dan distribusi makanan kecuali tahap penyajian makanan. Tahap penyajian makanan yang dilakukan katering A3 sudah sesuai dengan prinsip HACCP ideal.

## 7.2 Saran

### 1. Untuk Katering A1:

- Diharapkan sesegera mungkin menerapkan prinsip HACCP pada tiap-tiap tahapan penyelenggaraan makanan katering terutama pada tahap yang sama sekali belum menerapkan prinsip HACCP yaitu tahap persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dan distribusi makanan demi meningkatkan mutu makanan yang dihasilkan dan mengurangi resiko terjadinya kasus keracunan makanan.
- Pemilik dan anggota keluarga lain dari katering diharapkan untuk mengikuti pelatihan mengenai penerapan prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan agar prinsip HACCP dapat berjalan dengan benar dan efektif.
- Beberapa poin-poin penting higienitas yang masih kurang atau belum diterapkan diharapkan sesegera mungkin diperbaiki agar meminimalisasi terjadinya kasus-kasus yang tidak diharapkan.

### 2. Untuk Katering A2:

- Diharapkan sesegera mungkin menerapkan prinsip HACCP pada tahap persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengemasan bahan makanan, dan distribusi makanan yang sama sekali tidak menerapkan prinsip HACCP ideal.
- Pemilik dan petugas katering diharapkan untuk mengikuti berbagai macam pelatihan mengenai penerapan prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan agar prinsip HACCP dapat berjalan dengan benar dan efektif.
- Beberapa poin-poin penting higienitas yang masih kurang atau belum diterapkan diharapkan sesegera mungkin diperbaiki agar meminimalisasi terjadinya kasus-kasus yang tidak diharapkan.

3. Untuk Katering A3:

- Diharapkan sesegera mungkin menerapkan prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan katering kecuali tahap penyajian makanan.
- Pemilik dan seluruh petugas katering diharapkan untuk mengikuti pelatihan mengenai penerapan prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan agar prinsip HACCP dapat berjalan dengan benar dan efektif.
- Beberapa poin-poin penting higienitas yang masih kurang atau belum diterapkan diharapkan sesegera mungkin diperbaiki agar meminimalisasi terjadinya kasus-kasus yang tidak diharapkan.

4. Untuk Instansi Kesehatan Terkait:

- Dinas Kesehatan Republik Indonesia sebaiknya lebih ketat dalam melakukan pengawasan terhadap katering yang belum menerapkan Prinsip HACCP pada sistem keamanan pangan pada kateringnya, serta lebih banyak mengadakan pelatihan untuk pemilik dan petugas pelaksana katering terkait penerapan Prinsip HACCP pada tahapan penyelenggaraan makanan.

5. Untuk Peneliti Lain:

- Diharapkan akan dilakukan penelitian serupa pada katering A1, A2, dan A3 yang lain untuk menilai sejauh mana penerapan prinsip HACCP dilakukan pada tiap-tiap katering.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adak, et al. 2002. *Trends in indigenous foodborne disease and deaths, England and Wales: 1992 to 2000*. Gut, 51 (2002), pp: 832–841
- AGDHA. 2005. *Foodborne illness in Australia: annual incidence circa 2000*. Australian Government Department of Health and Aging (2005) [http://www.health.gov.au/internet/ozfoodnet/publishing.nsf/Content/reports-1/\\$FILE/foodborne\\_report.pdf](http://www.health.gov.au/internet/ozfoodnet/publishing.nsf/Content/reports-1/$FILE/foodborne_report.pdf) (diakses tanggal 15 Februari 2012 pukul 14.35)
- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- BPOM RI (Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2005. *Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- BPOM RI (Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2006. *Direktori Keamanan Pangan Indonesia*. Jakarta: BPOM RI.
- Depkes RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 2002. *Pedoman Sanitasi Rumah Sakit Di Indonesia*. Jakarta: Depkes RI
- Depkes RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 1992. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 986/MENKES/PER/XI/1992 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Jakarta
- Ganowiak, Z. 1992. *Objectives of Investigation of Foodborne Disease Out Breaks*. Proc. of World Congress Foodborne Infections and Intoxications, Vol. I, pp: 64-66
- Judarwanto, W. 2006. *Antisipasi Perilaku Makan Anak Sekolah*. <http://www.pdpersi.co.id/pdpersi/artikel.php3?id=956> (diakses tanggal 14 Februari 2012 pukul 15.27)

- Kendall, P. 2007. *Food Storage for Safety and Quality*. <http://www.ext.colostate.edu/pubs/foodnut/09310.html> (diakses tanggal 17 Maret 2012 pukul 11.30)
- LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). 1994. *Risalah Widyakarya Pangan dan Gizi V*. Jakarta
- Malik, Rahadian, 2004. *Rancangan Sistem HACCP Pada Sub-unit Gizi RS Haji Jakarta Tahun 2004*. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia (Skripsi)
- Mayes, T. 1994. *HACCP Training*. J. Food Control Vol. 5, No.3, pp: 190-195
- Mead, et al. 1999. *Food-related illness and death in the United States*. Emerging Infectious Diseases, 5 (1999), pp: 607–625
- Moehyi, Sjahmien. 1999. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Mortimore, dkk. 2001. *HACCP Sekilas Pandang*. Jakarta: EGC
- Notoatmodjo, S. 2003. *Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- PIPIMM (Pusat Informasi Produk Industri Makanan dan Minuman). 2008. *Pedoman Konsumen Mengenai Pangan dan Keamanan Pangan*. Jakarta: PIPIMM
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Kesehatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Rahmiyati, Deasy. 2009. *Pengembangan Sistem HACCP Di Instalasi Gizi RS Dr. H. Marzoeqi Mahdi Bogor Tahun 2009*. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia (Skripsi)
- Reni, Seri Muliati. 2012. *Gambaran Potensi Penerapan HACCP Di Unit Gizi RSU Bunda Margonda Tahun 2011*. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia (Skripsi)



- Sadek, Nur Fathonah. 2010. *Penerapan Sistem HACCP Pada Warung Tegal dan Pembuatan Modul Pelatihannya Sebagai Salah Satu Bentuk CSR PT Bintang Toedjoe Jakarta*. Bogor: Institut Pertanian Bogor (Skripsi)
- Sulaeman, Ahmad. 1996. *Keamanan Pangan*. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Sumartini, Nani. 2006. *Perbandingan Penerapan HACCP Pada 5 Jasaboga Di Kabupaten Bekasi Tahun 2006*. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia (Tesis)
- Soon, JM, et al. 2010. *Foodborne Disease in Malaysia*. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713510004391> (diakses tanggal 15 Februari 2012 pukul 14.35)
- Tawali, Abubakar, dkk. 2002. *Pangan dan Gizi: Masalah, Program Intervensi, dan Teknologi Tepat Guna*. Makassar: DPP Pergizi Pangan Indonesia.
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Penerapan HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara
- WHO (World Health Organization). 2007. *Food Safety and Foodborne Illness*. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/> (diakses tanggal 15 Februari 2012 pukul 02.07)
- WHO (World Health Organization). 1983. *Food Safety*. Genewa: WHO
- Winarno, FG. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS, Cetakan 2.

# LAMPIRAN

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
**KEGIATAN WAWANCARA DAN OBSERVASI**

(Salam). Saya **Rizky Amrulloh** dari Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, akan melakukan penelitian tentang Analisis Penerapan Sistem Keamanan Pangan Dengan Pendekatan Prinsip HACCP Pada Beberapa Katering Terpilih Di Kota Depok, Jawa Barat Tahun 2012. Kami akan bertanya mengenai beberapa hal yang berkaitan dengan hal tersebut. Kegiatan ini akan berlangsung sekitar 1 jam. Dengan ini kami selaku peneliti memohon ketersediaan Bapak/ibu untuk menjadi informan dan memberikan keterangan secara luas, bebas, mendalam, benar, dan jujur. Jawaban anda akan kami rahasiakan dan kami pastikan hasil akan digunakan hanya untuk kepentingan penelitian. Atas ketersediaan Bapak/ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Nama :  
Jenis Kelamin :  
Umur :  
Pendidikan :  
Lama Kerja :

Depok, \_\_\_\_\_

Dengan ini saya bersedia menjadi informan

\_\_\_\_\_  
(Tanda tangan & Nama lengkap)

## **PERTANYAAN GAMBARAN UMUM**

1. APA NAMA KATERING?
2. KAPAN RESMI BERDIRI?
3. SIAPA NAMA PEMILIK?
4. ALAMAT LENGKAP KATERING?
5. TERDIRI DARI BERAPA TENAGA KERJA?
6. RATA-RATA JUMLAH PESANAN SEKALI PESAN?
7. SERTIFIKAT APA SAJA YANG SUDAH DIMILIKI KATERING?
8. APAKAH SUDAH MENERAPKAN SISTEM KEAMANAN PANGAN?
9. DARIMANA MENDAPAT INFORMASI KEAMANAN PANGAN YANG SUDAH DITERAPKAN PAD KATERING?
10. APAKAH ANDA TAHU HACCP? JELASKAN!
11. APAKAH KATERING SUDAH MENERAPKAN HACCP?
12. APAKAH PERNAH TERDAPAT KASUS KERACUNAN MAKANAN PADA PELANGGAN? KAPAN?
13. LUAS DAPUR KATERING?
14. PENGHASILAN RATA-RATA PER BULAN DARI KATERING?

**Tabel Daftar Tilik Wawancara Informan 1 (Pemilik) Katering A1**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	INFORMAN 1		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi	√		Lottemart dan Carrefour (kadang-kadang tukang sayur keliling)
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan		√	Motor dan mobil pribadi
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar	√		Menggunakan plastik dari mall langsung
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk		√	Langsung disimpan di tempat penyimpanan
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan		√	
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi		√	Terhalang gerobak dagangan
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan		√	Kadang-kadang ditaruh bahan lain
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering	√		Basah → Kulkas Kering → Box/kontainer
3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	√		Box/kontainer
4	Kapasitas/luas dapur memadai	√		7 m x 3 m = 21 m <sup>2</sup>
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan-hewan lain		√	Kadang-kadang suka terdapat tikus
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		

7	Dinding dalam keadaan bersih	√		
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai	√		
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu	√		Ada <i>hexos</i>
11	Suhu ruangan 21-27oC	√		
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		Bahan makanan dibeli untuk porsi per minggu
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak		√	
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus	√		
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan		√	Seminggu/2 minggu sekali dibersihkan
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan		√	
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih	√		
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup		√	
5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		
6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		Setelah digunakan peralatan selalu dibersihkan

9	Tersedia tempat sampah yang cukup		√	1 buah di dapur, 1 buah di luar
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		Dibersihkan 2 hari sekali
11	Sampah diangkut tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup	√		
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril	√		
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan		√	
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		Lewat got yang mengalir ke kali
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga		√	
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala		√	
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek		√	
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)		√	
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan		√	
32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		

33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain		√	
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi		√	
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku		√	
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan		√	Pakai sendok lalu dituang ke tangan
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung		√	
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C		√	Diletakan di meja makan biasa
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		Menggunakan nampan
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		Menggunakan sendok
4	Penjamah makanan menggunakan masker		√	
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup		√	
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin		√	
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup		√	
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain		√	



<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				
1	Makanan jadi tidak diangkut bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		
2	Makanan jadi diangkut melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih	√		
5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan		√	Seminggu sekali
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat		√	
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		Menggunakan plastik kiloan
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		Diikat biasa dan menggunakan karet
4	Wadah tidak mudah rusak		√	
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker		√	
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewadahan makanan (steples, dan lain-lain)	√		
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan		√	

**Tabel Daftar Tilik Wawancara Informan 2 (Petugas) Katering A1**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	INFORMAN 2		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi		√	Membeli di tukang sayur keliling
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan		√	Jalan kaki
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar	√		
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk		√	
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan		√	
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi		√	
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan		√	
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering	√		Kulkas dan container
3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	√		
4	Kapasitas/luas dapur memadai		√	

5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain	√		Jarang ditemukan
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		
7	Dinding dalam keadaan bersih		√	
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai	√		
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu	√		Hexos
11	Suhu ruangan 21-27oC		√	
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak		√	
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus	√		
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan		√	Tiap minggu
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan		√	
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih		√	
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup		√	
5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		
6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		

8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		
9	Tersedia tempat sampah yang cukup	√		Ada 2 buah
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		
11	Sampah diangkut tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup	√		
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril		√	Langsung ditaruh
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan	√		
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga		√	
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala		√	
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek		√	
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)	√		
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan		√	
32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		

33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain		√	
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi	√		Lumayan jauh
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku		√	
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan	√		Mangkok kecil
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung		√	
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C		√	
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		Selalu pakai sendok
4	Penjamah makanan menggunakan masker		√	
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup		√	
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin	√		
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup		√	
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain		√	
<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				

1	Makanan jadi tidak diangkat bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		
2	Makanan jadi diangkat melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih	√		
5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan	√		2 hari sekali
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat		√	
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		Ada yang diikat biasa, ada yang menggunakan karet
4	Wadah tidak mudah rusak		√	
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker		√	
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewadahan makanan (steples, dan lain-lain)		√	Khusus makanan kering
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan		√	

**Tabel Daftar Tilik Observasi Katering A1**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	OBSERVASI		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi		√	Khusus daging membeli di Carrefour/Lottemart, untuk sayuran membeli di tukang sayur keliling
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan		√	Menggunakan mobil/motor pribadi
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar		√	Bahan makanan dari mall dibungkus, tapi beberapa bahan yang dibeli di tukang sayur tidak dibungkus
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk		√	Langsung disimpan di tempat penyimpanan bahan makanan
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan		√	Mereka berasumsi bahwa bahan makanan yang sudah mereka pilih kualitasnya baik
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		Untuk sayuran dan bahan-bahan memasak setiap hari membeli di tukang sayur keliling, untuk lauk pauk tiap minggu di mall untuk stok tiap minggu
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		

12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi		√	Terhalang oleh gerobak jualan dan barang dagangan (aqua galon)
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan		√	Menggunakan box khusus untuk meletakkan bahan makanan
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering		√	Makanan basah : Kulkas (3 buah) Makanan kering : Box (3 besar 2 kecil)
3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		√	Beberapa box ada yang satu bahan makanan, beberapa ada yang dicampur
4	Kapasitas/luas dapur memadai		√	21 m <sup>2</sup>
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain		√	
6	Lantai dalam keadaan bersih		√	Setiap hari rutin disapu dan dipel
7	Dinding dalam keadaan bersih		√	Catnya sudah terkelupas, berwarna hitam
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai		√	Beberapa bahan makanan seperti sayuran diletakkan di lantai
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding		√	Beberapa bahan makanan masih menempel langsung dengan dinding
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu		√	
11	Suhu ruangan 21-27oC		√	Ketika proses pemasakan, suhu dapur terasa panas dan lembab
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)		√	Untuk sayur tiap hari selalu beli dadakan, untung daging/ikan membeli tiap minggu
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	



14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		Menggunakan box/kontainer berbentuk kotak
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		Bahan makanan mentah diletakkan di dapur, sementara makanan matang diletakkan di meja makan
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√		
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus		√	Beberapa sayuran dalam kondisi tidak terbungkus
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan		√	Seminggu 2x
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		Dilihat alat temperature yg terdapat di dalam kulkas
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan		√	
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih		√	Cat dinding sudah terkelupas
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup		√	Pintu depan dalam keadaan terbuka
5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		
6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		
9	Tersedia tempat sampah yang cukup	√		Terdapat 2 buah
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		
11	Sampah diangkat tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup	√		
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		

14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril		√	Langsung diletakkan di rak tempat peralatan
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan	√		
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga	√		
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala		√	
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek		√	
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)	√		
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan		√	Dalam satu tempat (wastafel yg sama)
32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		
33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi		√	
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku		√	Terdapat 2 kompor pemasakan yg masing-masing memiliki 2 lubang

37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan		√	Menggunakan sendok kemudian dituang ke tangan
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung		√	
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C		√	Diletakkan di meja makan
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		Pengemasan dilakukan menggunakan sendok
4	Penjamah makanan menggunakan masker		√	
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup		√	
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin		√	
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup		√	Terbuka, dengan alas an agar cepat dingin
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				
1	Makanan jadi tidak diangkat bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		Tidak pernah membeli bahan makanan ketika proses distribusi makanan
2	Makanan jadi diangkat melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	Hanya 1 pintu
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih	√		

5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan		√	Seminggu sekali
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat		√	Plastik makanan tertutup rapat, namun container yg berfungsi sebagai wadah makanan terbuka lebar
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		Menggunakan plastik kiloan transparan
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		Diikat biasa atau menggunakan karet
4	Wadah tidak mudah rusak		√	Plastik mudah sobek
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker		√	
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan		√	
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewadahan makanan (steples, dan lain-lain)		√	
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan		√	

**Tabel Daftar Tilik Wawancara Informan 1 (Pemilik) Katering A2**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	INFORMAN 1		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi	√		Pasar Kemiri, Pasar Depok Jaya, tukang sayur dekat rumah sebagian
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan		√	Motor pribadi
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar	√		
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk		√	
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan		√	
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)		√	
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi		√	
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan	√		
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering	√		Kulkas 1 buah Tupperware 1 buah
3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	√		

4	Kapasitas/luas dapur memadai		√	2m x 4m = 8m <sup>2</sup>
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain	√		Jarang, pernah ada tapi hanya sesekali
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		Dipel setiap hari
7	Dinding dalam keadaan bersih	√		
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai	√		
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu		√	
11	Suhu ruangan 21-27oC		√	
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	Tidak begitu tebal
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√		
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus	√		
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan	√		Tiap seminggu sekali
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan		√	
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih	√		
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup		√	Pintu dibuka karena biar gak panas
5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		

6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		Peralatan lengkap
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		
9	Tersedia tempat sampah yang cukup		√	1 buah
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		
11	Sampah diangkut tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup		√	
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril		√	
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan		√	
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga		√	
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala		√	
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek		√	
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)		√	
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan	√		
32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		

33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi		√	
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku		√	
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan		√	
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung		√	
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C		√	
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		
4	Penjamah makanan menggunakan masker		√	
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup		√	
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin	√		
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup	√		
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				
1	Makanan jadi tidak diangkut bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		



2	Makanan jadi diangkut melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih		√	
5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan		√	
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat	√		
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		
4	Wadah tidak mudah rusak	√		
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker		√	
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewadahan makanan (steples, dan lain-lain)	√		
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan		√	

**Tabel Daftar Tilik Wawancara Informan 2 (Petugas) Katering A2**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	INFORMAN 2		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi	√		Pasar Kemiri, Pasar Depok Jaya, tukang sayur dekat rumah sebagian
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan		√	Motor pribadi
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar	√		Plastik hitam/Koran
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk	√		
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan		√	
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi	√		
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan	√		
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering	√		Kulkas 1 buah Tupperware 1 buah
3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	√		

4	Kapasitas/luas dapur memadai	√		Luasnya sekitar 8 meter
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain	√		
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		
7	Dinding dalam keadaan bersih	√		
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai	√		
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu	√		
11	Suhu ruangan 21-27oC		√	
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	Menggunakan tupperware standar
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√		
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus	√		
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan	√		
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan		√	
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih	√		
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup		√	
5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		
6	Pencahayaan cukup	√		

7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		
9	Tersedia tempat sampah yang cukup	√		1 buah
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		
11	Sampah diangkat tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup		√	
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril		√	
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan	√		
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga		√	
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala		√	
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek		√	
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)		√	
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan		√	
32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		

33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain		√	
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi		√	
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku		√	
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan		√	
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung		√	
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C		√	Hanya diletakkan di meja makan
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		Menggunakan nampan besar yg dicuci terlebih dulu sebelum digunakan
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		Menggunakan sendok
4	Penjamah makanan menggunakan masker		√	
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup		√	
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin	√		
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup	√		
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		Menggunakan tudung saji
<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				
1	Makanan jadi tidak diangkut bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		

2	Makanan jadi diangkut melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih		√	
5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan		√	Tidak menggunakan container, menggunakan plastik biasa
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat	√		
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		
4	Wadah tidak mudah rusak	√		Menggunakan kardus khusus makanan
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker		√	
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewardahan makanan (steples, dan lain-lain)	√		Menggunakan kardus makanan
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan		√	Tidak melayani pemesanan prasmanan, hanya pesanan box

**Tabel Daftar Tilik Observasi Katering A2**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	OBSERVASI		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi	√		Pasar Kemiri, Pasar Depok Jaya, tukang sayur dekat rumah sebagian jika ada yang tiba-tiba kurang
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan		√	Motor pribadi
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar	√		Plastik hitam/Koran
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk		√	
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan		√	
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi		√	Tempat bahan masuk melalui pintu utama rumah
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan	√		
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering	√		Kulkas 1 buah Tupperware besar 1 buah
3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		√	Dijadikan satu tempat

4	Kapasitas/luas dapur memadai	√		Luasnya sekitar 8 m <sup>2</sup>
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain	√		
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		
7	Dinding dalam keadaan bersih	√		
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai		√	Kacang panjang diletakkan di bawah
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu		√	
11	Suhu ruangan 21-27°C		√	
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		Bahan makanan dibeli hanya jika ada pesanan
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		Menggunakan tupperware standar
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak		√	Dijadikan satu semua
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus	√		
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan		√	Tidak setiap hari
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan		√	
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih	√		
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup		√	Pintu malah sengaja dibuka agar tidak panas
5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		



6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		
9	Tersedia tempat sampah yang cukup		√	1 buah
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		
11	Sampah diangkut tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup		√	Tempat sampah tanpa tutup
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril		√	Langsung diletakkan tanpa di lap
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan		√	
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga		√	
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala		√	
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek		√	
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)		√	
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan		√	Sama-sama di wastafel

32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		
33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi		√	Dekat (hanya 2 m)
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku		√	Tergantung bahan makanan
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan		√	Langsung menggunakan sendok
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung		√	
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C		√	Hanya diletakkan di meja makan
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		Menggunakan nampan besar yg dicuci terlebih dulu sebelum digunakan
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		Menggunakan sendok
4	Penjamah makanan menggunakan masker		√	
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup		√	
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin	√		
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup	√		
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		Menggunakan tudung saji

<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				
1	Makanan jadi tidak diangkut bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		
2	Makanan jadi diangkut melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	Menggunakan pintu yang sama
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih		√	Tidak menggunakan container
5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan		√	Tidak menggunakan kontainer, menggunakan plastik biasa
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat	√		
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		
4	Wadah tidak mudah rusak	√		Menggunakan kardus khusus makanan
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker		√	
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewadahan makanan (steples, dan lain-lain)	√		Menggunakan kardus makanan
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan		√	Tidak melayani pemesanan prasmanan, hanya pesanan box

**Tabel Daftar Tilik Wawancara Informan 1 (Pemilik) Katering A3**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	INFORMAN 1		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi	√		Toko "AMIN", Lottemart, Giant, tukang sayur keliling
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan	√		5 mobil kontainer
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar	√		Hampir semua dibungkus, sekitar 75%
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk	√		
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan	√		
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi	√		Pintu dapur khusus
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan	√		
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering	√		Basah = Kulkas (2) Freezer (1) Kering = box

3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		√	
4	Kapasitas/luas dapur memadai	√		
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain	√		
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		
7	Dinding dalam keadaan bersih	√		
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai	√		Semuanya dialasi
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu	√		Hexos 2 buah
11	Suhu ruangan 21-27oC	√		
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		Baskom <i>stainless steel</i>
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√		
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus		√	
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan	√		2 hari sekali
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan	√		Terdapat tim khusus dari Depkes yg rutin melakukan pengecekan tiap 6 bulan sekali
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih	√		
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup	√		

5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		
6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		
9	Tersedia tempat sampah yang cukup	√		3 buah
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		
11	Sampah diangkut tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup	√		
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril	√		
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan	√		
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga	√		
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala	√		
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek	√		
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)	√		
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan	√		

32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		
33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi	√		Sekitar 10 meter
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku	√		
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan	√		Menggunakan mangkok kecil, kemudian dicicipi bergantian menggunakan sendok
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung	√		
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C	√		
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		
4	Penjamah makanan menggunakan masker	√		
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan	√		
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala	√		
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup	√		
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin	√		
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup	√		
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		

<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				
1	Makanan jadi tidak diangkut bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		
2	Makanan jadi diangkut melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih	√		
5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan	√		Setelah dipakain untuk mengantar langsung dibersihkan
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat	√		
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		
4	Wadah tidak mudah rusak	√		
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan	√		
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker	√		
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala	√		
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewardahan makanan (steples, dan lain-lain)		√	Beberapa masih menggunakan stepless
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan	√		



**Tabel Daftar Tilik Wawancara Informan 2 (Petugas) Katering A3**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	INFORMAN 2		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi	√		Di pasar dan tukang sayur keliling
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan	√		5 mobil
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar		√	Hanya dibungkus plastik, bahan makanannya sendiri tidak dibungkus
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk	√		
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan	√		
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi	√		
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan	√		
2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering	√		

3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		√	
4	Kapasitas/luas dapur memadai	√		
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain	√		
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		
7	Dinding dalam keadaan bersih	√		
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai	√		
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu	√		
11	Suhu ruangan 21-27oC	√		
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		
16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara	√		
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√		
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus		√	
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan	√		
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan	√		
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin	√		
3	Dinding dalam keadaan bersih	√		
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup	√		

5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		
6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan	√		
9	Tersedia tempat sampah yang cukup	√		
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		
11	Sampah diangkut tiap hari	√		
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup	√		
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		
17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril	√		
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan	√		
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga	√		
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala	√		
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek	√		
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)	√		
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan	√		

32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		
33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi	√		
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku	√		
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		
38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan	√		
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung	√		
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C	√		
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		
4	Penjamah makanan menggunakan masker	√		
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan	√		
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala	√		
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup	√		
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin	√		
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup	√		
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				

1	Makanan jadi tidak diangkut bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		
2	Makanan jadi diangkut melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih	√		
5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan	√		
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat	√		
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		
4	Wadah tidak mudah rusak	√		
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan	√		
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker	√		
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala	√		
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewardahan makanan (steples, dan lain-lain)		√	
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan	√		

**Tabel Daftar Tilik Observasi Katering A3**

NO	KOMPONEN YANG DIAMATI	OBSERVASI		KETERANGAN
		Ya	Tidak	
<b>A. Pemilihan Bahan Makanan</b>				
1	Sumber bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi	√		Pasar
2	Tersedia kendaraan khusus yang mengangkut bahan makanan	√		Terdapat 5 truk kontainer berukuran sedang
3	Bahan makanan dibungkus saat dibawa/diantar		√	Hanya dibungkus plastik, bahan makanannya sendiri tidak dibungkus
4	Dilakukan pengecekan pada saat bahan makanan masuk		√	
5	Terdapat tim khusus yang melakukan pengecekan		√	
6	Kondisi fisik semua bahan makanan baru	√		Bahan makanan semua dibeli dadakan sesuai waktu pesanan
7	Kondisi fisik semua bahan makanan segar	√		Bahan makanan asemua dibeli dadakan sesuai waktu pesanan
8	Kondisi fisik semua bahan makanan tidak busuk/basi/berjamur	√		
9	Kondisi fisik semua bahan makanan bersih	√		
10	Bahan makanan yang dikemas memiliki label dan merek dagang	√		
11	Bahan makanan yang dikemas dalam kondisi baik (tidak rusak, pecah, dan kadaluarsa)	√		
12	Area tempat bahan makanan masuk bebas dari sesuatu yang menghalangi dan menimbulkan kontaminasi	√		Terdapat pintu khusus dalam penerimaan makanan di dapur
<b>B. Penyimpanan Bahan Makanan</b>				
1	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan (sabun pembersih, dan lain-lain) di tempat penyimpanan	√		

2	Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering		√	Hanya terdapat tempat penyimpanan bahan makanan basah, tidak terdapat tempat penyimpanan bahan makanan kering secara spesifik karena tidak menyimpan, semua beli dadakan
3	Tersedia rak-rak/tempat penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		√	
4	Kapasitas/luas dapur memadai	√		6 m x 9 m = 54m <sup>2</sup>
5	Tidak terdapat serangga, tikus, dan hewan lain	√		
6	Lantai dalam keadaan bersih	√		
7	Dinding dalam keadaan bersih	√		
8	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan lantai		√	Beberapa bahan makanan diletakkan dibawah walaupun setelah itu dicuci
9	Bahan makanan tidak diletakkan menempel dengan dinding	√		
10	Ruangan penyimpanan dilengkapi pengontrol suhu	√		Hexos 2 buah
11	Suhu ruangan 21-27oC	√		Suasana saat pemasakan tidak panas dan tidak dingin
12	Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO)	√		Semua bahan makanan dibeli dadakan, sesuai pesanan
13	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	
14	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√	
15	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi		√	Setelah dari wajan pemasakan, makanan langsung dituang ke dalam baskom stainless steel di tempat yg sama

16	Tempatnya (rak-rak) bersih dan terpelihara		√	Tidak terdapat rak
17	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak		√	
18	Penempatan tidak berdesakkan di dalam tempat penyimpanan	√		Bahan makanan dipesan/dibeli dadakan
19	Tempat penyimpanan bersih dan bebas dari kotoran-kotoran yang menempel	√		
20	Makanan dalam keadaan terbungkus		√	Sebagian tidak
21	Lemari/tempat penyimpanan setiap hari dibersihkan		√	Seminggu 2x
22	Lemari penyimpanan dingin mencapai suhu -5°C	√		
23	Terdapat tim khusus untuk mengecek ruang penyimpanan makanan		√	
<b>C. Persiapan dan Pengolahan Makanan</b>				
1	Lantai dalam keadaan bersih	√		
2	Lantai rata, kering, dan tidak licin		√	Lantai berpundak
3	Dinding dalam keadaan bersih	√		
4	Pintu ruangan harus selalu tertutup		√	Terbuka
5	Peralatan dalam keadaan bersih	√		Selalu dicuci sebelum digunakan
6	Pencahayaan cukup	√		
7	Peralatan mudah diambil dan mudah dibersihkan	√		
8	Peralatan rutin (setiap hari) dibersihkan		√	Dibersihkan hanya sebelum dan sesudah digunakan
9	Tersedia tempat sampah yang cukup	√		3 buah
10	Tempat sampah selalu dijaga dalam keadaan bersih	√		Selalu dilapisi plastik
11	Sampah diangkut tiap hari			Setiap hari sampah selalu dibuang di tempat pembuangan sampah yg berada di depan gang
12	Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup	√		
13	Tempat sampah dilapisi plastik	√		
14	Dilakukan pengupasan, penyiangan, pemotongan, pengirisan, penggerusan, dan pencucian bahan makanan	√		
15	Tersedia air pencuci yang cukup	√		Menggunakan air pam
16	Proses pencucian dengan air mengalir	√		



17	Tersedia air dingin dan air panas yang cukup	√		
18	Mengeringkan peralatan setelah dicuci menggunakan lap steril		√	Langsung disimpan di tempat penyimpanan alat
19	Spon pencuci peralatan masak dengan peralatan makan dibedakan		√	Menggunakan spons yg sama
20	Air bersih tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	√		
21	Air limbah mengalir dengan lancar	√		Letaknya sangat dekat dengan sungai, jadi limbah mengalir dengan lancar
22	Terdapat ventilasi yang cukup	√		
23	Ventilasi dipasang kawat kassa anti serangga	√		
24	Penjamah makanan memakai penutup kepala		√	Tidak semua pekerja menggunakan penutup kepala, terutama pekerja pria
25	Seragam/pakaian kerja yang digunakan rapih dan bersih		√	
26	Menggunakan celemek		√	Beberapa masih tidak menggunakan
27	Kuku penjamah makanan bersih dan tidak panjang	√		
28	Penjamah makanan tidak dalam keadaan sakit (flu, dan sebagainya)	√		
29	Penjamah makanan tidak merokok ketika bekerja	√		
30	Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		
31	Tempat mencuci tangan dibedakan dengan tempat pencucian bahan makanan		√	Dalam tempat yg sama
32	Penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan saat bekerja	√		
33	Penjamah makanan sedang tidak menderita penyakit kulit saat bekerja	√		
34	Tempat pengolahan bebas dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
35	Tempat pengolahan terletak jauh dari kamar mandi	√		Sekitar 10 meter
36	Memiliki standar suhu, waktu pemasakan, dan cara pemasakan yang baku		√	Tergantung bahan makanan
37	Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya	√		Peralatan lengkap

38	Tersedia wadah khusus untuk mencicipi makanan	√		Menggunakan piring kecil
39	Tersedia <i>metal stem indicating thermometer</i> untuk mengukur suhu makanan		√	
40	Terdapat tim khusus yang bertugas mengecek dan mengawasi selama proses persiapan dan pengolahan makanan berlangsung		√	
<b>D. Penyimpanan Makanan Jadi</b>				
1	Suhu penyimpanan makanan jadi sekitar 60°C		√	
2	Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		Menggunakan baskom stainless steel yg terlebih dahulu dicuci
3	Tidak ada kontak langsung dengan tubuh (semuanya menggunakan alat/sarung tangan)	√		Menggunakan sendok
4	Penjamah makanan menggunakan masker		√	
5	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan		√	
6	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
7	Penjamah makanan menggunakan alas kaki yang tertutup		√	
8	Penjamah makanan menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk/bersin	√		
9	Penyimpanan makanan jadi dilakukan pada tempat yang bersih	√		Makanan yg telah matang langsung dipindahkan dari penggorengan ke dalam baskom stainless steel
10	Makanan jadi disimpan menggunakan penutup/di tempat tertutup	√		
11	Penutup makanan/tempat penyimpanan jadi bersih dan terhindar dari serangga, tikus, dan hewan lain	√		
<b>E. Pengangkutan/Pendistribusian Makanan</b>				
1	Makanan jadi tidak diangkut bersamaan dengan bahan makanan mentah	√		
2	Makanan jadi diangkut melalui pintu yang terpisah dari pintu masuk bahan makanan		√	Melalui pintu yg sama, pintu dapur
3	Dilakukan pengecekan kembali sebelum makanan diantar	√		
4	Kontainer/tempat mengantar makanan dalam keadaan bersih		√	Terlihat seperti tidak terawat

5	Kontainer/tempat mengantar makanan secara rutin dibersihkan		√	
6	Selama proses transportasi makanan tertutup dengan rapat	√		
<b>F. Penyajian Makanan</b>				
1	Wadah untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih	√		
2	Wadah penyajian makanan dipilih yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung zat kimia	√		
3	Wadah harus selalu tertutup dan tidak mudah terbuka	√		
4	Wadah tidak mudah rusak	√		
5	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan	√		
6	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan masker		√	
7	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan menggunakan penutup kepala		√	
8	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan perhiasan/jam tangan	√		
9	Dalam menyajikan makanan, penjamah makanan tidak berkuku panjang	√		
10	Tidak menggunakan alat-alat yang berbahaya saat pewadahan makanan (steples, dan lain-lain)	√		Beberapa masih menggunakan stepless untuk prasmanan
11	Terdapat alat pemanas khusus untuk penyajian makanan prasmanan	√		