
ANALISIS PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PRODUKSI MAKANAN DI CV NIKMAT KATERING BALIKPAPAN**Sri Wahyuni^{1*}; Luqmantoro²; Lina Yuliana³; Fredrick Purba⁴**Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja,
Program Diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya, Gn.
Bahagia Balikpapan 76114 telp. (0542) 764205Email: Sriwahyuni@uniba-bpn.ac.id**ABSTRAK**

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. 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. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan prinsip HACCP sebagai pengendalian mutu keamanan pangan di CV Nikmat Katering Balikpapan. Manfaat penelitian ini adalah sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan mutu produksi makanan. Metode penelitian kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data observasi dan wawancara. Lokasi penelitian di CV Nikmat Katering Balikpapan khususnya daerah dapur produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip HACCP yang telah dilakukan adalah identifikasi bahaya, penentuan titik kendali kritis, batas kritis, sistem monitoring, tindakan korektif, dan validasi sedangkan namun, pada prinsip dokumentasi dan pencatatan belum dilakukan karena tidak terdapat catatan identifikasi bahaya dan catatan monitoring yang telah dilakukan.

Kata Kunci: Analisis, HACCP, Produksi Makanan

ABSTRACT

Food Safety is a condition and effort needed to prevent Food from being contaminated by biological, chemical, and other objects that can interfere, harm, and endanger human health and do not conflict with religion, belief, and community culture so that it is safe for consumption. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) is a quality assurance system based on the awareness that hazards can arise at various points or certain stages of production, but can be controlled against these hazards. This study aims to determine the application of HACCP principles as food safety quality control at CV Nikmat Catering Balikpapan. The benefit of this

research is as an evaluation material to improve the quality of food production. Descriptive qualitative research method with data collection techniques of observation and interviews. The research location is at CV Nikmat Catering Balikpapan, especially the production kitchen area. The results show that the HACCP principles that have been carried out are hazard identification, determination of critical control points, critical limits, monitoring systems, corrective actions, and validation whereas, in principle, documentation and recording have not been carried out because there are no records of hazard identification and monitoring records that have been recorded. done.

Keywords: Analysis, HACCP, Food Production

Sistem Pangan yang ada saat ini meliputi segala sesuatu yang berhubungan dengan pembinaan, pengaturan atau pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi makanan dan peredarannya sampai siap dikonsumsi (Cahyo, 2006). Usaha pengolahan dan penyajian makanan siap saji, yang disebut juga usaha jasaboga, telah berkembang pesat pada saat ini. Diantara berbagai macam jenis usaha jasa boga, usaha catering 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. Makanan yang dikonsumsi oleh tubuh dipilih dan diseleksi dengan baik agar semua zat gizi yang dibutuhkan dapat tercukupi. Keracunan makanan yaitu suatu penyakit yang terjadi setelah menyantap makanan mengandung racun yang dapat berasal dari kerang, pestisida, jamur, susu, bahan

PENDAHULUAN

beracun yang terbentuk dari akibat pembusukan makanan, dan bakteri (Arisman, 2008). Kualitas makanan yang buruk tidak hanya mengakibatkan kurang tercukupinya kebutuhan zat gizi, tetapi juga menyebabkan terjadinya berbagai macam penyakit.

Pada tahun 2017, Terdapat insiden keracunan yang disebabkan oleh makanan olahan jasaboga yaitu sebanyak 9 insiden dengan 422 korban (BPOM, 2017). Kenyataannya, dampak dari keracunan pangan masih dipandang sebelah mata. Sebagian besar masyarakat masih beranggapan bahwa keracunan pangan sebagai masalah biasa yang hanya disebabkan oleh salah makan, sehingga sampai saat ini masih banyak ditemukan kasus keracunan pangan.

Keamanan Pangan (*food safety*) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan adalah kondisi dan upaya

yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Dalam hubungannya dengan penyakit/keracunan, makanan dapat berperan sebagai *agent*, *vehicle*, dan media (Denok, 2016). Sistem keamanan pangan seperti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) diperlukan untuk menjamin bahwa produk aman dari potensi bahaya. HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen risiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan pangan yang aman.

CV. Nikmat Katering merupakan salah satu usaha katering di Balikpapan dan bergerak di bidang jasaboga yang telah berdiri sejak tahun 2003. CV. Nikmat Katering belum melakukan sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan dengan HACCP, Namun pihak katering telah melakukan pengendalian mutu makanan karena telah memiliki sertifikasi sistem manajemen halal dan sertifikasi laik hygiene sanitasi jasaboga yang merupakan bagian dari tindakan pengendalian mutu pangan yang diproduksi. Agar sistem

manajemen keamanan pangan di CV. Nikmat Katering dapat berjalan secara holistik, maka mereka berusaha untuk menerapkan prinsip-prinsip HACCP dalam memproduksi produk makanan dan minuman yang mereka sajikan. Katering ini tidak hanya melayani pesanan makanan untuk berbagai acara pernikahan dan pesta, tetapi juga melayani jamuan makan untuk karyawan di wilayah industri.

Apakah CV Nikmat Katering telah menerapkan prinsip HACCP sebagai pengendalian mutu keamanan pangan?

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prinsip HACCP yang telah dilakukan pada produksi makanan di CV Nikmat Katering Balikpapan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode kualitatif, penelitian yang alamiah sesuai kondisi dilapangan tanpa adanya manipulasi dan untuk mendapatkan data yang mendalam, suatu kata yang mengandung makna yang sebenarnya jika dilihat dari jenis data yang dikumpulkan, maka penelitian termasuk dalam kategori penelitian kualitatif deskriptif, maksudnya mencatat secara teliti agar segala gejala (fenomenal) yang dilihat dan didengar serta dibacanya (Via wawancara atau catatan lapangan,

checklist, foto, dokumen pribadi atau memo, dokumen resmi atau bukan, dan lain-lain), dan peneliti harus mengabstraksikan, dan menarik kesimpulan.

Subyek dari penelitian yaitu terdiri dari 4 orang, yaitu: 1 orang bagian penerimaan bahan, 1 orang pengawas dapur, 1 orang kepala juru masak, dan 1 orang bagian umum.

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah prinsip HACCP yang telah dilakukan oleh CV Nikmat Katering Balikpapan.

Metode analisis data yang digunakan adalah Data hasil observasi dan wawancara terangkum dan dikumpulkan dilakukan analisis dan disusun secara sistematis dalam bentuk tabel. analisis dilakukan pada penerapan prinsip HACCP sebagai pengendalian mutu keamanan pangan di CV Nikmat Katering, kemudian dibandingkan dengan prinsip HACCP menurut SNI 01-4852-1998.

HASIL DAN PEMBAHASAN

| Prinsip HACCP | Hasil observasi dan wawancara | Pengertian HACCP (SNI 01-4852-1998) |
|---------------------------------------|---|---|
| Identifikasi Bahaya | Dilakukan secara visual, yaitu dengan melihat secara langsung kondisi bahan-bahaya yang teridentifikasi yaitu bahaya fisik, biologi dan kimia. | Mengidentifikasi semua potensi bahaya fisik, kimia dan biologi. |
| Menentukan Titik Kendali Kritis | Dilakukan dengan memastikan asal usul bahan halal, menggunakan APD, mencuci bahan dan peralatan sebelum digunakan, dan memperhatikan suhu saat memasak | Menentukan titik kendali kritis terhadap bahaya yang telah ditentukan |
| Menetapkan Batas Kritis | Memastikan bahan tidak lewat masa berlakunya dan memastikan bahan yang digunakan bebas dari najis dan bahan haram. Penggunaan bahan tambahan makanan tidak digunakan berlebihan | Suatu kriteria yang memisahkan antara kondisi yang dapat diterima dan tidak dapat diterima. |
| Menetapkan Sistem Monitoring | Dilakukan dengan mengikuti SOP yang ada | Melakukan monitoring pada kegiatan yang dilakukan |
| Tindakan Korektif | Pada penerimaan dilakukan dengan menolak bahan yang tidak sesuai standar perusahaan dan memasak ulang masakan yang kurang matang | Melakukan tindakan koreksi pada penyimpanan yang terjadi. |
| Menetapkan verifikasi | Dengan melakukan audit internal dan audit eksternal | Melakukan verifikasi pada prosedur yang ditetapkan |
| Menetapkan dokumentasi dan pencatatan | Dalam urutan produksi makanan CV. Nikmat Katering Balikpapan, terdapat penentuan titik kendali kritis, tindakan korektif, SOP, dan urutan produksi. | Terdapat dokumentasi analisa bahaya, penentuan titik kendali kritis, batas kritis, sistem monitoring/tindakan korektif, verifikasi. |

Dari hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan peneliti diketahui bahwa dalam melakukan prinsip identifikasi bahaya dilakukan dengan mengamati secara visual bahaya yang terlihat dan bahaya fisik, biologi dan kimia telah teridentifikasi. Bahaya fisik yang telah teridentifikasi adalah helai rambut, debu dan benda asing lainnya yang terdapat pada bahan yang akan diolah, Bahaya biologi yang telah teridentifikasi yaitu

serangga, dan pada bahaya kimia adalah senyawa kimia yang terdapat pada bahan tambahan makanan yaitu seperti MSG. Semua jenis bahaya telah teridentifikasi, Maka prinsip HACCP yaitu melakukan identifikasi bahaya telah dilakukan sesuai dengan SNI 01- 4852-1998 yaitu mengidentifikasi semua potensi bahaya fisik, biologi dan kimia.

dalam penentuan titik kendali kritis yang telah dilakukan pihak perusahaan berdasarkan hasil observasi dan wawancara adalah memastikan bahan yang akan dikeluarkan tertutup rapat, memastikan asal usul bahan tetap terjamin halal, penggunaan APD, mencuci bahan dan peralatan yang akan digunakan, serta memperhatikan suhu saat memasak. Maka prinsip HACCP yaitu penentuan titik kendali kritis telah dilakukan sesuai dengan SNI 01- 4852-1998 yaitu penentuan titik kendali kritis terhadap bahaya yang ada.

Pada Prinsip penentuan batas kritis telah dilakukan, yaitu dengan barang yang diterima tidak lewat masa berlaku dan bahan yang digunakan tidak boleh terkontaminasi najis dan bahan haram serta tidak berlebihan dalam penggunaan bahan tambahan makanan. Maka prinsip HACCP yaitu penentuan batas kritis dilakukan oleh pihak perusahaan sesuai dengan SNI 01-

4852-1998 yaitu menentukan suatu kriteria yang memisahkan antara kondisi yang dapat diterima dan tidak diterima.

Prinsip sistem monitoring, telah dilakukan berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti yaitu pekerja melakukan monitoring sesuai dengan tugasnya masing-masing dan dilakukan sesuai SOP yang ada. Maka Maka prinsip HACCP yaitu sistem monitoring telah dilakukan sesuai dengan SNI 01- 4852-1998 yaitu melakukan monitoring pada kegiatan yang dilakukan.

Pada prinsip tindakan korektif telah dilakukan berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan, Tindakan korektif yang dilakukan berdasarkan SOP yang telah ditetapkan. Maka prinsip Haccp yaitu tindakan korektif telah dilakukan sesuai dengan SNI 01- 4852-1998 yaitu melakukan tindakan koreksi terhadap penyimpangan yang terjadi.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan peneliti, Prinsip menetapkan verifikasi telah dilakukan oleh pihak catering yaitu dengan cara melakukan audit internal dan audit eksternal. Maka prinsip HACCP yaitu menetapkan sistem verifikasi telah dilakukan sesuai dengan SNI 01- 4852-

1998 yaitu melakukan verifikasi pada prosedur yang telah dilakukan.

Pada prinsip dokumentasi dan pencatatan, terdapat urutan produksi yang dilakukan yang berisi penentuan titik kendali kritis, tindakan korektif, namun tidak terdapat catatan monitoring serta pencatatan bahaya. maka prinsip HACCP yaitu dokumentasi dan pencatatan belum dilakukan sesuai dengan SNI 01- 4852-1998 yaitu Terdapat dokumentasi analisa bahaya, penentuan titik kendali kritis, batas kritis, sistem monitoring, tindakan korektif, verifikasi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan berdasarkan hasil penelitian adalah CV Nikmat Katering belum memiliki sertifikat HACCP, Tetapi kedepannya akan menerapkan dan membuat sertifikat Arisman. 2008. Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi Jakarta: EGC. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. Sentra Informasi Keracunan Nasional. Cartwright, Lien Maulina & Diah Latifah. 2017. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*.6(2): 509-519. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.

HACCP, Berdasarkan hasil penelitian ini, CV Nikmat Katering telah menerapkan prinsip HACCP yaitu identifikasi bahaya, penentuan titik kendali kritis, batas kritis, sistem monitoring, tindakan korektif, dan menetapkan verifikasi. dan CV Nikmat Katering belum menerapkan prinsip HACCP yaitu dokumentasi dan pencatatan identifikasi bahaya dan sistem monitoring.

Saran

Adapun saran yang dapat diberikan peneliti adalah Sebaiknya CV Nikmat Katering kedepannya untuk memperbaiki prinsip HACCP yaitu dokumentasi dan pencatatan pada identifikasi bahaya dan sistem monitoring agar dapat memperoleh sertifikat HACCP dan agar memiliki standarisasi HACCP yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Indani, & Laili Suhairi. 2018. *Pengelolaan Usaha Boga Edisi II*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Indraswati, Denok. 2016. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Surabaya: FORIKES.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta, DKI.

- Kharisma, Ayu Diah Mutiara. 2019. Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di PT. Aerofood ACS Surabaya. 11 (1) : 17 – 25. Surabaya: Universitas Airlangga. Pada Tanggal 06 Juli 2020.
- Nurdin, Ismail & Sri Hartati. 2019. Metodologi Penelitian Sosial. Surabaya: Media Sahabat Cendikia. Pada Tanggal 06 Juli 2020.
- Ponda, Henri et all. 2020. Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocahino dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. Jurnal Teknik Industri.
- Prasetyanto, Hermawan & Yosephine Bayu Ratri. 2018. Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Pengolahan Makanan di Main Kitchen Hyatt Regency Yogyakarta. 16(2): 1055–1064. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
- Rachmadia, *et all.* 2018. Penerapan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. 2(1): 17-28. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Republik Indonesia. 2004. Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2004, No. 4424. Jakarta.
- Republik Indonesia. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096./MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Lembaran Negara RI Tahun 2011. Jakarta.
- Saparinto, Cahyo & Diana Hidayati. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- SNI 01-4852-1998. 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Thaheer, Hermawan. 2005. Sistem Penerapan HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.