

PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENYELENGGARAAN WARUNG MAKAN KAMPUS

Rina Febriana¹, Guspri Devi Artanti²

Abstrak : secara operasional penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) atau Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis pada warung makan kampus dilingkungan Kampus A Universitas Negeri Jakarta yang meliputi komponen penanganan bahan mentah, pemilihan bahan, persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan. Penelitian menggunakan metode survey untuk mengetahui tingkat penerapan HACCP pada warung makan kampus. Lokasi penelitian ini di sekitar kampus A Universitas Negeri Jakarta dengan 25 responden pemilik warung makan kampus. Penelitian dilakukan pada bulan Juli – Oktober 2006. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan HACCP pada warung kampus menunjukkan data penanganan bahan mentah 96.15%, pemilihan bahan 95%, persiapan 94.25%, pengolahan 99%, dan penyajian 91.5%. Secara umum rata-rata penerapan HACCP pada warung makan kampus dilingkungan kampus A Universitas Negeri Jakarta tergolong tinggi dengan tingkat penerapan rata-rata 95%.

Kata Kunci : HACCP, Warung Makan Kampus, Universitas Negeri Jakarta

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di era globalisasi ini sebagai dampak dari lingkungan hidup, pola pikir dan pola konsumsi masyarakat terhadap suatu produk makanan telah mengalami perubahan. Untuk mendapatkan keunggulan kompetitif di pasar global, mutu dan keamanan makanan serta efektifitas dalam proses produksi menjadi suatu hal yang penting untuk diperhatikan. Sekarang tuntutan konsumen baik dalam maupun luar negeri tentang jaminan mutu dan keamanan makanan (*food safety*) semakin meningkat. Dilain pihak kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia. Sehingga jaminan keamanan terhadap mutu pangan masih menjadi tanda tanya besar.

Makanan yang tidak aman (*unsafe*) yang disebabkan oleh adanya zat asing yang membahayakan, memberi dampak terhadap timbulnya berbagai penyakit yang ringan hingga yang membahayakan. Hal ini menjadi latar belakang dari *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis yang sangat penting diterapkan dalam usaha jasa boga, termasuk di dalamnya adalah usaha warung kampus.

Warung makan kampus merupakan suatu usaha jasa boga dibidang pengadaan dan pelayanan makanan terhadap orang-orang di lingkungan kampus. Keberadaan warung kampus sangat dirasakan kebermanfaatannya terutama dilingkungan mahasiswa. Harga yang relatif murah, menu yang bervariasi serta porsi makanan yang cukup banyak merupakan beberapa hal yang

¹⁾ ²⁾ Dosen Program Studi Tata Boga Jurusan IKK FT UNJ

menjadi alasan mengapa mahasiswa menyukai makan di warung kampus.

Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis dalam penyelenggaraan warung makan di kampus merupakan hal yang penting mengingat penyelenggaraan makanan erat kaitannya dengan kesehatan. HACCP adalah suatu sistem pencegahan untuk menjamin keamanan pangan dengan melakukan analisis terhadap kemungkinan yang terjadi bahaya pada sistem produksi serta tindakan pengawasan terhadap titik pengendalian kritis (Critical Control Point) (Anonymous, 2002). Menurut Fardiaz (1993), HACCP adalah sistem pencegahan yang dikendalikan pada titik kendali kritis bahan atau tahapan proses untuk menentukan komponen, kondisi atau tahap proses yang harus mendapat perlakuan yang tepat untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

Tujuan

1. Mengetahui sejauhmana penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* dalam penyelenggaraan warung makan kampus di lingkungan Universitas Negeri Jakarta.
2. Mengetahui faktor penyebab bahaya pada pengolahan makanan dan minuman.

METODOLOGI

Waktu, Tempat, dan Metode

Penelitian dilakukan bulan Juni-November 2006. Tempat penelitian ini dilakukan di warung makan di lingkungan kampus A Universitas Negeri Jakarta yang menjual nasi rames, pecel lele, dan ayam goreng.

Penelitian ini menggunakan metode survey karena di dalam pengumpulan data tidak dilakukan perlakuan atau pengkondisian terhadap variable yang

diteliti, tetapi hanya mengungkap fakta di lapangan. Selain itu karena informasi untuk penelitian ini diperoleh dari responden dengan menggunakan kuesioner dan kemudian dianalisis secara kualitatif.

Teknik Penarikan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah warung makan di sekitar lingkungan kampus Universitas Negeri Jakarta Kampus A. Dari populasi tersebut diambil sampel secara sengaja (*purposive sampling*), berdasarkan pertimbangan bahwa warung makan yang dijadikan sampel adalah warung makan yang menjual nasi rames, pecel lele dan ayam goreng beserta pelengkap hidangannya yaitu sambal dan lalap. Data yang diperoleh dari lapangan bahwa warung makan dengan kriteria seperti di atas terdapat sebanyak 25 warung makan yang tersebar di beberapa titik/tempat yaitu kantin Darma Wanita 6 warung, kantin depan gedung eks BAAK 4 warung, kantin samping gedung Pasca Sarjana (kantin blok M) 8 warung, kantin sastra (kansas) 7 warung.

Instrumen

Instrumen penelitian yang digunakan penelitian ini berupa kuesioner yang berisi daftar pernyataan. Dengan menggunakan kuesioner, data yang terkumpul relatif lebih cepat dan mudah, serta akurat, sehingga menghemat waktu, biaya, dan tenaga. Instrumen ini berisi pernyataan-pernyataan seputar penerapan HACCP kepada pemilik dan atau pengelola warung makan kampus yang meliputi lima (5) komponen atau tahap. Tahapan dalam penerapan HACCP meliputi yaitu tahap penanganan bahan mentah, tahap pemilihan bahan mentah, tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap penyajian, dimana masing-masing aspek/tahap diwakili oleh 4 indikator, sehingga total pernyataan dalam kuesioner berjumlah 20 butir. Instrumen pada penelitian ini menggunakan skala Likert dimana tiap responden diberikan beberapa pernyataan sikap. Jawaban yang

diberikan terdiri dari 4 pilihan yaitu Selalu – Sering – Kadang-kadang- Tidak Pernah.

Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dengan menyebarkan kuesioner untuk mendapatkan jawaban dari pihak warung makan kampus. Tahap pertama mendata jumlah warung makan kampus yang tersebar di beberapa lokasi, kemudian dikhususkan lagi kepada warung makan yang mensual nasi rames, peces lele, dan ayam goreng (dengan pelengkapya yaitu sambal dan lalap).

Tahap selanjutnya adalah mengidentifikasi komponen-komponen dari penerapan HACCP yang terdiri dari lima (5) komponen yaitu penanganan bahan mentah, pemilihan bahan mentah, persiapan, pengolahan, dan penyajian. Dan tahap berikutnya hadala menyebarkan kuesioner untuk kemudian diisi oleh pihak/orang yang bersangkutan.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, yaitu cara mendeskripsikan jawaban responden yang diperoleh melalui pengisian kuesioner. Setelah data terisi maka dianalisa. Pernyataan-pernyataan yang menyebar dibuang, sedangkan pernyataan-pernyataan yang mempunyai nilai agak bersamaan dari setiap responden digunakan dalam membuat skala. Nilai skala dari tiap pernyataan dihitung, yaitu merupakan median dari nilai-nilai yang telah diberikan oleh responden.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data Umum Warung Makan Kampus

Warung makan kampus yang diteliti dalam penelitian ini adalah warung makan di sekitar Kampus A Universitas Negeri Jakarta yang menjual makanan : nasi rames (nasi beserta lauk pauknya), nasi pecel lele, dan nasi pecel ayam (ayam goreng) lengkap dengan hidangan pelengkapya yaitu sambal dan lalapan.

Banyaknya lokasi warung makan dilingkungan Kampus A Universitas Negeri Jakarta maka pada penelitian ini difokuskan

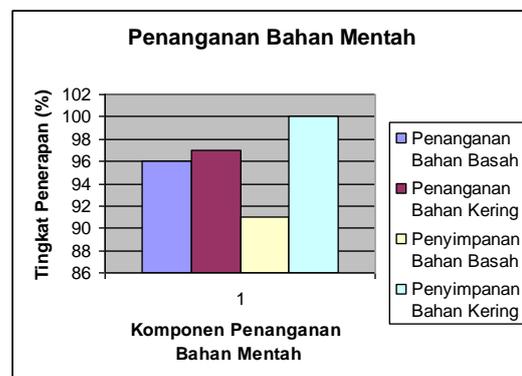
pada beberapa lokasi yaitu kantin darma wanita sebanyak 5 warung, kantin depan eks Gedung BAAK 3 warung, kantin blok M sebanyak 10 warung, dan kantin sastra 7 warung, dengan demikian jumlah warung makan yang dijadikan sampel dalam penelitian ini berjumlah 25 warung makan.

Untuk warung makan yang menjual makanan sepinggan seperti mie ayam, bakso, dan sejenisnya tidak dijadikan sampel dalam penelitian ini dengan asumsi bahwa warung tersebut hanya menjual makanan setengah jadi (sudah diproses terlebih dahulu) dan tinggal menyajikan ataupun mengolah tahap terakhir sehingga warung makan-warung makan tersebut tidak melakukan tahapan-tahapan dalam penerapan HACCP.

Penerapan HACCP pada Warung Makan Kampus

Berdasarkan hasil data yang ditemukan di lapangan dapat dilihat bahwa penerapan HACCP pada warung makan kampus dilingkungan Kampus A Universitas Negeri Jakarta yang mencakup komponen penanganan bahan mentah, pemilihan bahan mentah, persiapan, pengolahan, dan penyajian berbeda-beda meskipun perbedaannya tidak terlalu jauh. Hal ini terlihat dari data pada Tabel 1.

Walaupun penerapan HACCP pada warung makan kampus cukup baik (tinggi), dari data yang diperoleh untuk sebaran tiap komponen penerapan HACCP adalah komponen penanganan bahan mentah (Gambar 1) dengan indikator penyimpanan bahan kering 100% dan yang paling rendah penyimpanan bahan basah 91%.



Gambar1. Penerapan Komponen Penanganan Bahan Mentah pada Warung

Makan Kampus

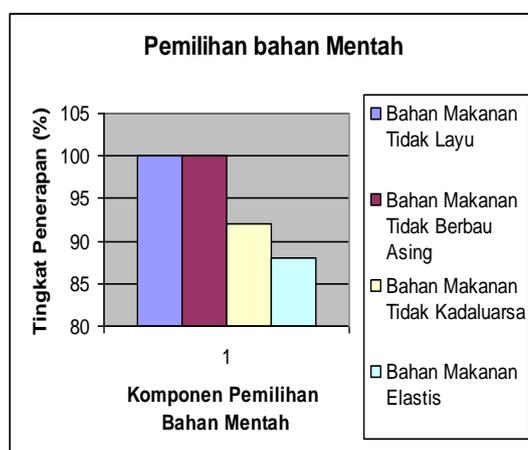
Tabel 1. Penerapan HACCP pada Warung Makan Kampus

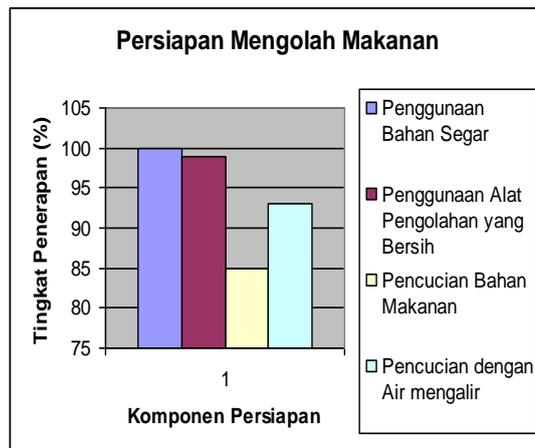
No.	Komponen	Indikator	No. Item
1.	Penanganan Bahan Mentah	- Penanganan bahan basah	1
		- Penanganan bahan kering	2
		- Penyimpanan bahan basah	3
		- Penyimpanan bahan kering	4
2.	Pemilihan Bahan Mentah	- Bahan makanan tidak layu	5
		- Bahan makanan tidak berbau asing	6
		- Bahan makanan tidak kadaluarsa	7
		- Bahan makanan memiliki sifat aslinya	8
3.	Persiapan	- Menggunakan bahan makanan yang segar	9
		- Menggunakan alat-alat pengolahan yang bersih	10
		- Pencucian bahan sebelum diproses	11
		- Pencucian bahan dengan air mengalir	12
4.	Pengolahan	- Ruang dapur khusus	13
		- Ruang pengolahan terhindar dari udara terbuka	14
		- Kebersihan pengolah makanan	15
		- Kebersihan alat pengolahan	16
5.	Penyajian	- Penempatan pada wadah bersih	17
		- Penempatan pada wadah yang tertutup	18
		- Penempatan pada display/etalase	19
		- Sirkulasi udara pada ruang penyajian	20

Hasil analisis untuk komponen pemilihan bahan mentah (Gambar 2), prosentase tertinggi 100% untuk indikator memilih bahan makanan yang tidak layu dan tidak berbau asing. Terendah untuk penggunaan bahan makanan yang tidak selalu elastis (sesuai dengan sifat bahan makanan tersebut) sebesar 88%.

Gambar 2. Penerapan Komponen Pemilihan Bahan Mentah pada Warung Makan Kampus

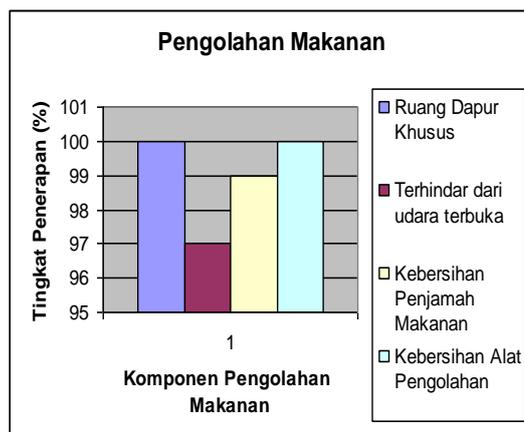
Untuk komponen persiapan dalam mengolah makanan yang selalu dilakukan oleh semua pengelola warung makan (Gambar 3) adalah selalu menggunakan bahan makanan segar (100%), diikuti oleh penggunaan alat-alat pengolahan yang bersih 99%, pencucian dengan air yang mengalir 93%, dan yang terkecil adalah mencuci bahan makanan setelah bahan makanan dipotong-potong 85%.





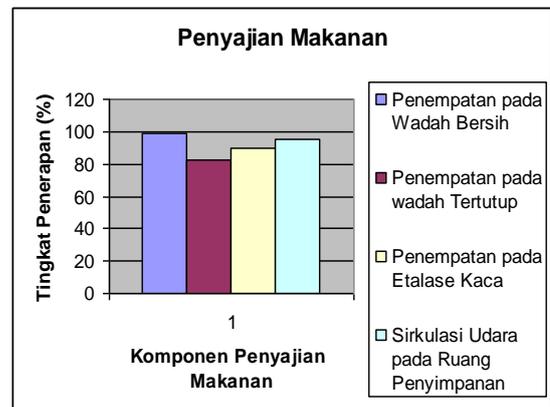
Gambar 3. Penerapan Komponen Persiapan dalam Mengolah Makanan pada Warung Makan Kampus

Pada komponen data tentang pengolahan makanan pada warung makan kampus (Gambar 4) untuk komponen memiliki ruang dapur khusus rata-rata para pengelola memilikinya dengan tingkat penerapan 100%, nilai ini sama dengan kebersihan para pengelola dalam menjaga alat-alat pengolahan (100%), kemudian kebersihan penjamah makanan sebesar 99%, dan yang terendah adalah ruang pengolahan terhindar dari udara terbuka 97% dengan kata lain hanya 3% yang mengelola makanan di ruang terbuka walaupun memiliki ruang khusus mengelola makanan.



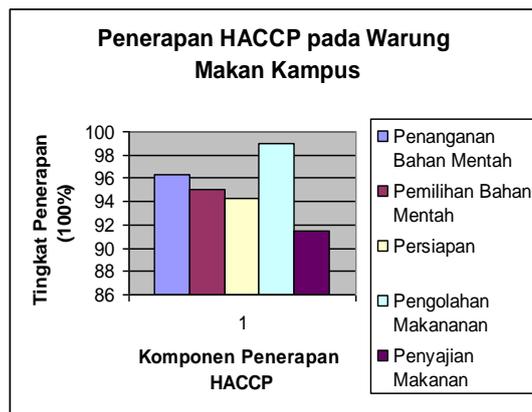
Gambar 4. Penerapan Komponen Pengolahan Makanan pada Warung Makan Kampus

Pada komponen penyajian yang merupakan komponen terakhir dari penerapan HACCP pada warung makan kampus (Gambar 5) prosentase tertinggi diperoleh data dari penempatan pada wadah bersih 99% dari makanan yang sudah diolah, diikuti dengan sirkulasi udara pada ruang penyajian makanan 95%, penempatan makanan pada etalase kaca 90%, dan terendah adalah penempatan makanan pada wadah tertutup 82%.



Gambar 5. Penerapan Komponen Penyajian Makanan pada warung Makan Kampus

Secara umum penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada warung makan kampus secara sederhana yang meliputi komponen penanganan bahan mentah, pemilihan bahan mentah, persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan dapat dilihat pada Gambar 6 dibawah ini dengan perincian komponen tertinggi untuk pengolahan makanan mencapai 99%, penanganan bahan mentah 96,25%, pemilihan bahan mentah 95%, persiapan 94,25%, dan terendah penyajian makanan 91,5%.



Gambar 6. Penerapan HACCP pada Warung Makan Kampus

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penemuan dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab terdahulu maka dapat diambil kesimpulan bahwa penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* secara sederhana pada warung makan kampus tergolong cukup tinggi. Hal ini terlihat dari persentase tingkat penerapan komponen HACCP yang memiliki rata-rata sekitar 95%.

Saran

Bagi Mahasiswa hendaknya benar-benar memperhatikan pola makannya, termasuk didalamnya adalah waktu makan, jenis makanan, dan kebersihan makanan yang hendak dikonsumsi untuk mengurangi resiko terjadinya gangguan kesehatan yang disebabkan oleh keracunan makanan. Sedangkan bagi penyelenggara warung makan kampus hendaknya tetap menjaga kualitas makanan, termasuk di dalamnya

menjaga sanitasi lingkungan tempat kerja, hygiene pengelola atau penjamah makanan, dan lingkungan sekitar warung makan, dan bagi universitas hendaknya dibentuk suatu badan atau lembaga yang bertugas mengawasi warung makan yang ada dilingkungan kampus, serta memberikan standar penerapan HACCP ataupun prosedur-prosedur yang harus dilakukan dalam penyelenggaraan makanan bagi orang banyak sehingga mengurangi resiko terjadinya keracunan makanan yang berdampak pada terjadinya gangguan kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous,. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP.)* Sub Dinas Kesehatan Masyarakat, Jakarta Barat, 2002.
- Direktorat Jenderal Pelayanan Medik. Aplikasi HACCP dalam industri Pangan Menjamin Keamanan Produk. Makalah Seminar Pengendalian Mutu dalam Pembuatan Ekspor Pangan, Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian, IPB, 1993.
- Fadiati, Ari. *Pengelolaan Usaha Boga*, Jakarta : P2LPTK, 1988
- Fardiaz, Srikandi. *Prinsip dan Penerapan HACCP dalam Industri Pangan*. Diktat Mata Kuliah Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Phil, S.M. *Penerapan HACCP pada Industri Pangan*. Makalah yang disajikan dalam pelatihan HACCP, Bogor, 16 November 2000.
- Poerwadarminta, W.J.S, *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, (Jakarta : Balai Pustaka, 1986).
- SNI. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1998.