

## PENERAPAN *FOOD SAFETY* PADA PENGOLAHAN PRODUK DIMSUM DI RESTORAN XIANG FU HAI VASA HOTEL SURABAYA

\*Marsheila Putri Ayu Dwi Hidayanti

Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya  
\*Penulis Korespondensi: [marsheila.19033@mhs.unesa.ac.id](mailto:marsheila.19033@mhs.unesa.ac.id)

### Abstract.

**Background:** *Food safety is a crucial aspect of the food industry that involves cleanliness, sanitation, and food handling practices to prevent contamination and maintain product quality. Common errors in food handling—such as storage at improper temperatures, inadequate cooking, cross-contamination, and poor personal hygiene—can lead to foodborne illnesses.*

**Purposes:** *This research aims to determine the implementation of food safety in the processing of dim sum products at Xiang Fu Hai Restaurant, Vasa Hotel Surabaya.*

**Methods:** *The methodology employed in this study is qualitative descriptive, with data collection techniques involving observation, interviews, and documentation.*

**Result:** *Xiang Fu Hai Restaurant has complied with Food Safety principles, ranging from the receipt of raw materials and storage processes to preparation, processing, and serving. However, several field obstacles remain, such as a lack of staff understanding regarding hygiene and sanitation procedures.*

**Conclusion:** *Routine training and consistent supervision are necessary to enhance staff awareness and discipline in implementing food safety protocols optimally.*

**Keywords:** *food safety, food processing, dim sum, restaurant*

### Abstrak.

**Latar Belakang:** *Food safety merupakan aspek penting dalam industri makanan yang berkaitan dengan kebersihan, sanitasi, serta penanganan bahan makanan guna mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas produk. Kesalahan umum dalam penanganan makanan, seperti penyimpanan pada suhu yang tidak tepat, pemasakan yang kurang memadai, kontaminasi silang, dan *personal hygiene* yang buruk, dapat menyebabkan *foodborne illness*.*

**Tujuan:** *Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *food safety* dalam pengolahan produk dimsum di Restoran Xiang Fu Hai Vasa Hotel Surabaya.*

**Metode:** *Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.*

**Hasil:** *Restoran Xiang Fu Hai telah sesuai dengan prinsip *Food Safety*, mulai dari penerimaan bahan baku, proses penyimpanan, persiapan, pengolahan, hingga penyajian. Namun, masih terdapat beberapa kendala di lapangan seperti kurangnya pemahaman staf terhadap prosedur kebersihan dan sanitasi.*

**Kesimpulan:** *Perlunya pelatihan rutin dan pengawasan yang konsisten perlu dilakukan untuk meningkatkan kesadaran dan kedisiplinan staf dalam menerapkan *food safety* secara optimal.*

**Kata Kunci :** *food safety, pengolahan makanan, dimsum, restoran*

## **PENDAHULUAN**

Industri restoran adalah industri jasa yang menyediakan makanan dan minuman bagi konsumen. Sekarang ini, usaha yang bergerak di bidang penyedia jasa makanan dan minuman mendapatkan perhatian dari kalangan masyarakat. Semakin tahun perkembangannya semakin meningkat. Menurut Ketua Apkrindo. Sepanjang tahun 2017, kinerja industri restoran dan kafe di Surabaya mengalami pertumbuhan yang signifikan. Sementara tahun 2018, Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Surabaya dari sektor restoran ditarget naik 30 persen (Haryono, 2018). Di tahun 2017, catatan industri F&B di Surabaya ada yang mengalami penutupan atau gulung tikar. Namun, jumlah yang tutup, masih lebih sedikit atau angkanya bisa ditutupi dengan jumlah yang buka baru.

Seiring dengan perkembangan yang ada, tentu saja persaingan industri restoran semakin ketat. Hal ini merupakan tantangan maupun hambatan tersendiri bagi perusahaan restoran maupun pengusaha di bidang makanan lainnya. Namun ada hal lain yang lain juga penting dan seharusnya diutamakan adalah *food safety*, dimana makanan dan minuman akan terkontaminasi jika penanganannya kurang tepat.

Food safety digunakan sebagai standar untuk mengontrol atau meminimalkan potensi bahaya yang mungkin mengontaminasi makanan pada saat pengiriman hingga pada saat mengola bahan makanan, yang mungkin menyebabkan terjadinya *foodborne illness* (McSwane, Rue, Linton, Williams, 2005).

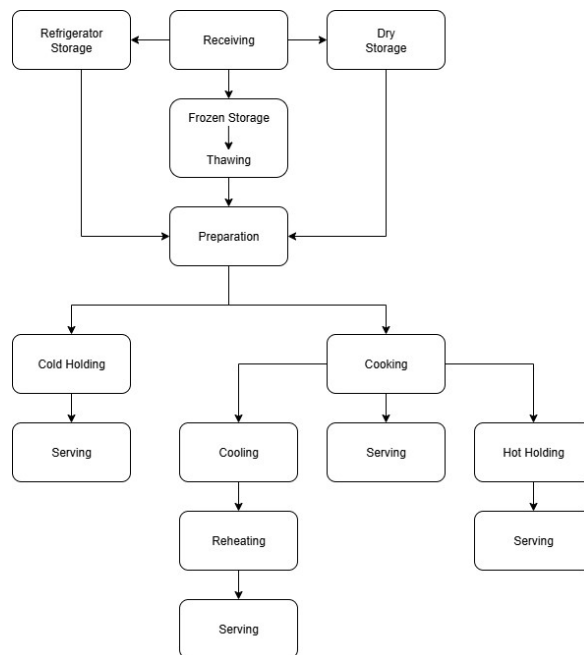
*Foodborne illness* merupakan istilah umum untuk penyakit yang berhubungan dengan makanan (Stevenson. 2005). Bakteri adalah penyebab utama dari *foodborne illness*. Selain itu, makanan mentah adalah hal yang paling sering menjadi penyebab *foodborne illness* karena makanan ini tidak steril (National Digestive Diseases Information Clearinghouse, 2007). *Foodborne illness* didefinisikan sebagai suatu penyakit yang dialami oleh beberapa orang ketika mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi (McSwane, 2005).

Menurut data Badan Pengawasan Obat dan makanan (BPOM) pada tahun 2014, telah terjadi 540 kasus dan 47 insiden keracunan makanan di Indonesia, dimana kasus keracunan makanan tersebut merupakan kasus keracunan tertinggi kedua setelah keracunan akibat binatang yang terjadi di Indonesia.

Menurut *centre of food safety* (2008), terdapat lima kunci untuk menjaga keamanan makanan yaitu: (1) memilih makanan yang segar dan memeriksa tanggal kadaluarsanya, (2) menyimpan dan memisahkan bahan makanan sesuai dengan jenisnya, (3) membersihkan tangan, utensil, dan area dapur, (4) mencegah makanan dengan benar sesuai dengan jenis makanannya, (5) simpan bahan makanan pada suhu dan temperatur yang benar. Setiap penyedia jasa makanan dan minuman, seharusnya memiliki kesadaran untuk menerapkan suatu sistem khusus yang mengatur keamanan pangan (*food safety*) di dalam menjalankan usaha ini. Berdasarkan informasi diatas, maka penelitian ini akan mengungkapkan analisa penerapan *food safety* pada produk dimsum di restoran Xiang Fu Hai.

Restoran Xiang Fu Hai merupakan salah satu restoran di Surabaya yang didirikan pada tahun 2017. Xiang fu hai sendiri menyajikan makanan Chinese food dengan desain restoran yang sangat menarik. Walaupun Xiang fu hai masih terbilang baru, tapi masyarakat Surabaya sendiri cukup banyak juga yang mengetahui letak restoran ini. Fenomena yang pernah ditemui oleh penulis dalam Xiang Fu Hai sendiri adalah tidak selalu perusahaan yang sudah memiliki ketepatan mengenai food safety dalam penerapannya di lingkungan kerja menjalankannya juga dengan baik dan sesuai dengan semestinya.

*Food Safety* ini menjadi fokus utama dalam menghasilkan pangan yang aman dan berkualitas. Keamanan pangan mencakup sejumlah rutinitas yang harus diikuti untuk menghindari potensi bahaya kesehatan. Dengan cara ini, *food safety* sering tumpang tindih dengan ketahanan pangan untuk mencegah kerugian bagi konsumen. *Food safety* juga meliputi keamanan antara industri dan pasar, serta antara pasar dan konsumen.



**Gambar 1.** Food Flow (Mcswane, Rue, Linton & Williams (2003))

Menurut Meswane, Rue, Linton dan Williams (2003) alur makanan dimulai dengan penerimaan dan penyimpanan. Setelah bahan makanan diterima, kemudian diperiksa oleh karyawan bagian penerimaan dan secepatnya ditempatkan ke dalam ruang penyimpanan. Dari tempat penyimpanan, bahan makanan akan berpindah ke bagian persiapan dan penanganan untuk diproses.

Menurut Mcswane, Rue, Linton dan Williams (2003) karyawan bertanggung jawab untuk menerima suatu produk dengan hati-hati dan memeriksa semua bahan makanan yang datang untuk memastikan bahan-bahan makanan tersebut dalam keadaan baik, bebas dari kerusakan dan berada pada temperatur yang tepat.

Setiap penerimaan barang harus dicek dengan hati-hati dan cepat untuk segera dipindahkan ke tempat penyimpanan yang sesuai. Perputaran stok sangat penting dalam menjaga efektifitas penyimpanan barang. Metode first in first out (FIFO) dalam perputaran stok membantu untuk memastikan bahwa barang yang lama dipakai terlebih dahulu. Kemasan produk harus diberi tanda dengan tanggal atau kode pengidentifikasian untuk membantu karyawan mengetahui produk lama yang lebih lama disimpan.

Menurut Knowles (2002), makanan yang dijual pada display, seperti buffet operations, carveries, sweet trolley, salag display juga memiliki resiko yang besar untuk bertumbuhnya bakteri. Makanan yang disajikan pada display harus dikontrol secara efektif. Temperatur pada display juga harus diperhatikan mengingat jenis makanannya panas atau dingin. Faktor-faktor yang dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada proses penyajian, antara lain: kebersihan peralatan yang digunakan, pilihan dalam menggunakan alat-alat saji yang ada, dan proses penyeleksian makanan yang disajikan.

Untuk melakukan penerimaan daging ayam, hal-hal yang harus diperhatikan sebagai berikut:

**Tabel 1.** Kriteria penerimaan daging ayam

Kriteria	Diterima	Ditolak
Suhu	Kurang dari 5°C	Lebih dari 5°C
Warna	Tidak terjadi perubahan warna	Warna berubah menjadi ungu atau hijau disekitar sayap leher, ujung sayap gelap

Tekstur	Kokoh dan elastis	berlendir
Bau	Tidak berbau	Berbau tidak sedap
Kemasan	Produk terbungkus rapi	

Sumber: NRAEF ServSafe Essential 3 edition

Saat penerimaan daging ayam suhu yang tepat adalah 41°F (5°C). Daging yang rusak dindikasikan oleh serat daging yang lembut, berlendir dan bau tidak sedap, di bawah sayapnya lengket, warna ujung sayap memudar atau gelap.

Menurut Bennion & Scheule (2004), daging ayam adalah produk yang mudah rusak dan sebaiknya disimpan di *refrigerator storage* dengan suhu di bawah 40°F (4.5°C). Untuk penyimpanan yang lebih lama menurut Bennion & Scheule (2004), daging ayam dapat disimpan di freezer dengan daya tahan 12 bulan.

Seperti yang sudah dijelaskan di atas, fenomena ini juga sangat rentan terjadi pada restoran-restoran dimsum lainnya yang sebagian makanannya dikonsumsi dalam keadaan panas. Apabila tidak ada penerapan *food safety* yang serius pada makanan-makanan tersebut, maka akan sangat rentan terhadap kasus keracunan makanan. Dengan pertimbangan di atas, penulis ingin meneliti lebih dalam mengenai penerapan *food safety* untuk menjaga standar dan keamanan makanan yang dikhususkan pada produk dimsum. Penulis memilih produk dimsum untuk diteliti karena menu makanan ini adalah menu makanan yang paling banyak di komplain oleh tamu yang datang.

## **METODE**

Jenis penelitian yang digunakan oleh penulis adalah penelitian kualitatif deskriptif, yaitu dengan mengamati secara langsung penerapan food safety pada produk Dimsum Xiang fu hai di Surabaya mulai dari tahap penerimaan hingga penyajian (Sugiyono, 2009).

Adapun pemilihan informan untuk observasi pada penelitian ini sesuai dengan target dan tujuan penelitian penulis adalah *receiving staff* dan *storage staff* (1 orang) yang menangani bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, *dimsum chef* (1 orang) dan *dimsum cooks* yang menangani tahap persiapan hingga penyajian yang sedang bertugas saat proses observasi berlangsung. Sedangkan informan yang dipilih penulis pada proses wawancara adalah kepala dimsum (1 orang), dan restoran manajer.

Data yang digunakan pada penulisan ini adalah data kualitatif deskriptif dimana data tersebut diambil dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan oleh penulis. Data ini tidak menggunakan hitungan statistik yang rumit seperti pada penelitian kuantitatif dalam menghasilkan jawaban yang dibutuhkan oleh penulis.

Tindakan konkritnya adalah penulis akan membawa *checklist* observasi mengenai *food safety* mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, penanganan dan penyajian dimsum untuk mengamati bagaimana penerapan yang terjadi xiang fu hai di Surabaya. Observasi sendiri akan dilakukan pukul 06.00-15.00. Selama observasi, penulis akan mengamati di area penerimaan, penyimpanan dan sekitar area dimsum.

Pengumpulan data dimulai dengan penentuan informan sesuai dengan kriteria sampel, sebelum memulai wawancara peneliti menciptakan hubungan saling percaya dengan informan.

Teknik analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan. Setelah itu menguji keabsahan data dengan menggunakan triangulasi data.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Xiang fu hai merupakan salah satu Chinese Oriental Restoran yang ada di kota Surabaya. Tempat yang bagus untuk memperkaya pengalaman kuliner dengan keluarga karena suasananya lapang dan nyaman. Xiang Fu Hai juga mempunyai VIP room yang dapat digunakan untuk acara *private*.

**Tabel 2.** Hasil *checklist* pada dimsum kitchen XFH secara umum

No	Prinsip <i>food safety</i>	Ya	Tidak
<b>A. Area</b>			
1	Memiliki pembagian kitchen secara umum: hot dan cold kitchen	√	
2	Area pencucian memiliki pembagian yang jelas: bahan dan peralatan	√	
3	Peralatan dan chemical pembersih memiliki ruangan sendiri		√
4	Ruang penyimbapan bahan makanan tidak lembab, terlindung dari sumber kotoran atau kontaminasi dan binatang	√	
<b>B. Peralatan</b>			
1	Peralatan tidak rusak,retak dan menimbulkan pencemaran terhadap makanan	√	
2	Peralatan yang disimpan dan akan digunakan dalam keadaan bersih	√	
3	Pencucian peralatan menggunakan sabun cair dengan air dingin dan panas sampai bersih	√	
4	Rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak mudah rusak	√	
5	Laci penyimpanan terpelihara kebersihannya	√	
6	Peralatan penyaian (piring mangkok gelas) disimpan terbalik		√
7	Menggunakan sistem pengkodean warna untuk pisau dan cutting board	√	
8	Tempat sampah tertutup rapat	√	
<b>C Kitchen staff</b>			
1	Menggunakan pakaian kitchen standard dan apron	√	
2	Menggunakan penutup kepala	√	
3	Menggunakan safety shoes	√	
4	Mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan	√	
5	Tidak memakai perhiasan	√	

**PENERAPAN FOOD SAFETY PADA PENGOLAHAN PRODUK DIMSUM  
DI RESTORAN XIANG FU HAI VASA HOTEL SURABAYA**

6	Tidak makan saat bekerja. Kecuali mencicipi makanan harus menggunakan sendok bersih	√	
7	Tidak dalam kondisi sakit (sakit tenggorokan, flu dll)	√	
		<b>89,4%</b>	

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis terhadap area kitchen Xiang Fu Hai secara umum dapat dilihat bahwa Xiang fu hai memiliki pembagian kitchen yang jelas antara hot and cold kitchen. Selain itu Xiang Fu Hai juga memiliki pembagian yang jelas antara area pencucian bahan makanan dan peralatan, sehingga pencucian antara bahan makanan dan peralatan dapat berjalan dengan baik tanpa harus bergantian. Namun, untuk alat-alat pembersih dan chemical tidak memiliki ruang penyimpanan sendiri. Kondisi ruang penyimpanan kering, dan terlindung dari sumber kotoran atau kontaminasi dan binatang perusak.

Hasil observasi *food safety* terhadap peralatan umum yang ada di Xiang Fu Hai menunjukkan bahwa peralatan yang disimpan dan yang akan digunakan, kondisinya baik tetapi ada beberapa peralatan sudah rusak, tetapi peralatan yang digunakan dicuci dengan bersih. Proses pencucian peralatan dilakukan dengan chemical menggunakan air panas dan dingin hingga bersih. Rak penyimpanan peralatan penyajian tidak disimpan terbalik. Pisau dan cutting board memiliki system pengkodean tertentu berdasarkan jenis bahan makanan tetapi seringkali staff tidak menggunakan sesuai engkodean warna. Selain itu, tempat sampahnya tertutup tetapi pada area *dishwash* tempat sampah terbuka.

Dari hasil observasi penerapan food safety pada dimsum didapatkan hasil 89,4%, yang berarti penerapan food safety pada dimsum hanya dilakukan sebesar **89,4%** saja.

**Tabel 3.** Hasil checklist penerimaan daging (ayam, udang dan babi) untuk dimsum

No	Prinsip food safety	Ya	Tidak
<b>Area</b>			
1	Area tempat penerimaan bersih dan bebas dari Binatang perusak	√	
2	Memiliki sistem pest control	√	
3	Memiliki area khusus penerimaan	√	
4	Tempat penerrimaan pisah dari restoran	√	
<b>Peralatan</b>			
1	Container yang digunakan untuk pengiriman maupun penerimaan dalam kondisi bersih	√	
2	Container yang digunakan untuk pengiriman maupun penerimaan terpisah dengan bahan makanan lain	√	
<b>Bahan</b>			
1	Bahan dibeli dari <i>supplier</i> khusus dan teramin mutunya	√	
2	Bahan diamin keamanan dengan melihat temperature (5C atau dibawahnya) label dalam kemasan		√
3	Bahan segera disimpan dalam <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>	√	
		<b>88,8%</b>	

Berdasarkan hasil observasi terhadap area penerimaan daging, bagian penerimaan memiliki ruang khusus. Area ini juga bersih dan bebas dari binatang perusak.

Sedangkan hasil observasi pada peralatan yang digunakan saat pengiriman dan penerimaan daging dalam konsidi bersih dan terpisah dengan bahan makanan lain. Xiang Fu Hai memiliki system pest control, Pest control adalah suatu proses usaha untuk mengurangi dan mematikan serangga dan hama.

Hasil observasi mengenai peralatan yang ada di Xiang Fu Hai adalah bahwa *container* yang digunakan untuk pengiriman maupun penerimaan dalam kondisi bersih dan *container* yang digunakan untuk pengiriman maupun penerimaan terpisah dengan bahan makanan lain. Selain itu bahan yang dibeli dari *supplier* khusus dan terjamin mutunya.

Tetapi bahan yang dikirim tidak dapat dijamin keamanannya dikarenakan tidak diberi label dan kemasan pada saat pengiriman, dan suhunya pun tidak di atur sesuai dengan standart yang ada.

Dari hasil observasi penerimaan *food safety* didapatkan hasil 88,8%, yang berarti penerapan *food safety* pada dimsum dilakukan sebesar **88,8%** saja.

**Tabel 4.** Hasil *checklist* penyimpanan daging (ayam, udang dan babi) untuk dimsum

No	Prinsip food safety	Ya	Tidak
<b>Area</b>			
1	Area tempat penyimpanan bersih dan bebas dari Binatang perusak	√	
2	Area penyimpanan auh dari bahan kimia atau bahan berbahaya lainnya	√	
3	Tempat penyimpanan cukup untuk menyimpan bahan	√	
4	Temperatur penyimpanan -20C atau dibawahnya	√	
<b>Peralatan</b>			
1	Memiliki container khusus daging	√	
2	Container yang digunakan dalam kondisi bersih, tertutup dan steril	√	
<b>Daging</b>			
1	Daging diberi label/tanggal untuk memastikan sistem FIFO Berjalan dengan baik	√	
2	Kondisi daging beku apabila tidak langsung digunakan	√	
		<b>100%</b>	

Berdasarkan hasil observasi terhadap area penyimpanan daging dimsum di Xiang fu hai, tempat penyimpanan bersih dan bebas dari binatang perusak / pengganggu, binatang yang dimaksud adalah kecoa, lalat, dan tikus. Area penyimpanan bahan dimsum jauh dari bahan kimia atau bahan berbahaya lainnya. Tetapi tempat penyimpanan bahan dimsum sangat penuh bahkan terkadang harus di letakkan di bagian bawah freezer. Temperatur *freezer* berada dibawah -20° C sesuai dengan prinsip *food safety*.

Hasil observasi peralatan yang digunakan untuk penyimpanan bahan dimsum menunjukkan pada saat penyimpanan di *freezer*, bahan dimsum ditempatkan pada *container* khusus dan dibungkus *plastic wrap* yang tertutup rapat dan disusun rapi dalam *freezer*.

Daging yang disimpan pada *freezer* berada dalam kondisi beku, diberi label/ tanggal.

Sistem FIFO juga berjalan dengan baik dan selalu ada pengecekan untuk bahan berdasarkan label. Dari hasil observasi penyimpanan *food safety* didapatkan hasil **100%**, yang berarti penerapan *food safety* sepenuhnya dilakukan.

**Tabel 5.** Hasil *checklist* penanganan daging (ayam, udang dan babi) untuk dimsum

No	Prinsip food safety	Ya	Tidak
<b>Area</b>			
1	Temperature chiller berada dibawah 5°C	√	
2	Apabila menggunakan es, es berasal dari air yang bisa diminum dan ditempatkan pada container es	√	
3	Terpisah dari area penyimpanan yang lain	√	
4	Chiller di cek 4 jam sekali dengan thermometer		√
<b>Peralatan</b>			
1	Pisau dan <i>cutting board</i> yang digunakan khusus untuk bahan dimsum dan sudah di sanitasi	√	
2	Pisau yang digunakan tajam	√	
<b>Bahan Dimsum</b>			
1	Dipotong dengan pisau tajam	√	
2	Potongan sama besar	√	
<b>Kitchen staff</b>			
1	Menggunakan sarung tangan		√
		<b>77,7%</b>	

Berdasarkan hasil observasi pada proses penanganan dimsum daging, temperature *chiller* yang digunakan untuk penyimpanan dimsum siap pakai tidak dilakukan pengecekan setiap 4 jam sekali dan area penanganan dimsum terpisah dengan area penanganan makanan lain. Pisau yang digunakan khusus untuk daging dan sudah melalui proses sanitasi. Meja dimsum terbuat dari bahan marmer karena agar pada saat menangani dalam pembuatan dimsum bahan yang digunakan untuk pembuat dimsum tidak lengket.

Hasil observasi pada saat penanganan, daging untuk dimsum dipotong dengan satu gerakan pisau dan potongan sama besar. Pada saat penanganan, dimsum *cook* tidak menggunakan sarung tangan. Namun, sebelum dan sesudah menangani setiap makanan, *cook* selalu mencuci tangannya untuk menjaga *food safety* dari setiap makanannya.

Dari hasil observasi penanganan *food safety* pada dimsum daging udang didapatkan hasil **77,7%**, yang berarti penerapan *food safety* pada dimsum hanya dilakukan sebesar **77,7%** saja.

**Tabel 6.** Hasil *checklist* persiapan daging (ayam, udang dan babi) untuk dimsum

No	Prinsip food safety	Ya	Tidak
<b>Area</b>			
1	Area pencucian bahan terpisah dengan bahan makanan yang lain	√	
2	Pencucian bahan makanan terpisah dengan area pencucian peralatan	√	
<b>Peralatan</b>			
1	Meja kerja terbuat dari bahan yang tidak menyebabkan kontaminasi dan mudah dibersihkan serta sudah disanitasi	√	
2	Pisau dan <i>cutting board</i> yang digunakan khusus untuk daging	√	
3	Peralatan yang digunakan sudah disanitasi	√	
<b>Daging</b>			
1	Daging yang dikeluarkan dari tempat penyimpanan sebanyak jumlah yang dibutuhkan	√	
2	Melakukan proses <i>thawing</i> di dalam <i>refrigerator</i> atau <i>chiller</i> dengan suhu dibawah 5C atau dibawah air mengalir	√	
3	Melakukan proses <i>cleaning, skinning, filleting</i> dan <i>portioning</i> dengan benar	√	
		<b>100%</b>	

Berdasarkan hasil observasi pada area persiapan dimsum, area pencucian daging terpisah

dengan bahan makanan lain. Area ini juga terpisah dengan area pencucian peralatan. Pencucian bahan makanan dan peralatan dilakukan pada sink yang berbeda. Meja kerja di dimsum Xiang fu hai terbuat dari bahan marmer yang mudah dibersihkan dan disanitasi. Pisau dan *cutting board* yang digunakan ini khusus untuk daging dan sudah melalui proses sanitasi.

Hasil observasi daging yang dipersiapkan untuk dimsum dikeluarkan dari tempat penyimpanan sebanyak jumlah yang dibutuhkan. Proses *thawing* yang digunakan melalui *refrigerator storage* sesuai dengan standar *food safety*: Daging melalui proses *cleaning*, *filleting*, dan *portioning* dengan benar. Dari hasil observasi persiapan *food safety* pada dimsum didapatkan hasil 100%, yang berarti penerapan *food safety* pada dimsum sepenuhnya dilakukan.

**Tabel 7.** Hasil *checklist* penyajian daging (ayam, udang dan babi)

No	Prinsip food safety	Ya	Tidak
<b>Area</b>			
1	Terpisah dengan area persiapan dan penanganan	√	
2	Terpisah dengan area penyajian yang sudah matang	√	
<b>Peralatan</b>			
1	<i>Serving dish</i> sudah disanitasi dan sesuai kebutuhan		√
2	<i>Serving utensil</i> disusun ditempat yang steril yang memudahkan pekerja untuk memegang peralatan seminimal mungkin	√	
<b>Bahan pendukung dan garnish</b>			
1	<i>Underline/garnish/condiment</i> sudah disiapkan sesuai dengan standar penyajian dimsum	√	
<b>Kitchen staff</b>			
1	Menggunakan <i>service spoon/ tongs/hand glove</i> Ketika menyajikan makanan		√
		<b>66,6%</b>	

Hasil observasi pada penyajian daging untuk dimsum menunjukkan bahwa area penyajian terpisah dengan area persiapan. Selain itu, area penyajian daging untuk dimsum tidak terpisah dengan area untuk penyajian makanan yang sudah matang, yaitu berada pada meja kerja yang sama. Peralatan yang digunakan untuk penyajian seperti *serving dish* belum disanitasi dan sesuai dengan kebutuhan. Selain itu, peralatan ini disusun di tempat yang steril dan memudahkan untuk memegang peralatan seminimal mungkin.

Standar penyajian dimsum sudah memenuhi prinsip *food safety*, dapat dilihat dengan adanya *garnish* dan *condiment* yang dipersiapkan sesuai standar penyajian dimsum. Dimsum disusun dengan rapi sesuai standar restoran. Namun, saat penyusunan dimsum pada *serving dish*, cook tidak menggunakan *tongs/ serving spoon/ hand glove*. Hal ini sama seperti saat penanganan.

Dari hasil observasi penyajian *food safety* pada dimsum didapatkan hasil 66,6%, yang berarti penerapan *food safety* pada dimsum hanya dilakukan sebesar **66,6%** saja.

Secara keseluruhan, berdasarkan hasil observasi, prosentase penerapan *food safety* pada produk dimsum di Xiang Fu Hai mencapai angka **87%**. Hal ini berarti penerapan *food safety* pada produk dimsum di xiang fu hai cukup bagus dan masih perlu ditingkatkan lagi karena prosentase penerapan *food safety* masih dibawah dari angka 100%.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan *receiving & storage staff*, *dimsum cook*, dan *restaurant manager*, maka dapat ditarik kesimpulan, penerapan *food safety* pada dimsum di Restoran Xiang fu hai cukup bagus dan perlu di tingkatkan lagi karena persentasenya 87% masih dibawah 100%. Ada beberapa penyimpangan yang harus diperbaiki, anatara lain: alat-alat pembersih dan chemical tidak memiliki ruang sendiri, sudah menggunakan system pengkodean warna untuk cutting board dan pisau tetapi beberapa staff menggunakan tidak sesuai warna, beberapa tempat sampah tidak tertutup rapat.

Penerimaan daging ayam, udang dan babi untuk dimsum di Xiang fu hai cukup memenuhi prinsip *food safety* (88,8%). Hal ini dibuktikan dengan hasil observasi yang belum memenuhi sendta kriteria mulai dari area, peralatan, dan kondisi daging ayam, udang dan babi itu sendiri. Penerapan *food safety* pada tahap penyimpanan sudah baik yaitu 100%. Penyimpanan daging ayam, udang dan babi di simpan pada container khusus sesuai standard dan beri label/tanggal untuk memastikan system *FIFO* berjalan dengan baik. Restoran Xiang fu hai melakukan penerapan *food safety* pencucian bahan makanan terpisah dari tempat pencucian peralatan, peralatan yang digunakan disanitasi, dan daging yang digunakan dikeluarkan sesuai dengan kebutuhan. Penerapan *food safety* pada tahap penenganan dimsum mencapai 77,7%. Pada tahap ini, restoran Xiang fu hai juga harus melakukan perbaikan. Penyimpangan-penyimpangan yang terjadi pada proses penangana dimsum di Xiang fu hai, yaitu: suhu *chiller* tidak di *check* dengan thermometer yang sudah disanitasi setiap 4 jam sekali, cook yang menangani daging dimsum tidak menggunakan sarung tangan.

Pada tahap penyajian ini, prosentase penerapan *food safety* sebesar 66,6%. Xiang fu hai juga perlu perbaikan pada tahap ini dengan melihat beberapa penyimpangan yang terjadi, yaitu: cook menata dimsum di *serving dish* tanpa menggunakan alat bantu, seperti tongs, *serving spoon*, atau sarung tangan.

## **KESIMPULAN**

Secara keseluruhan, implementasi *food safety* di Restoran Xiang Fu Hai sudah berjalan cukup baik, meskipun masih memerlukan optimalisasi pada beberapa titik krusial. Pada tahap penyimpanan dan persiapan bahan, restoran telah mencapai kepatuhan sempurna sebesar 100% berkat penerapan sistem *FIFO* yang konsisten melalui pelabelan tanggal serta pemisahan area pencucian bahan makanan dari area pencucian peralatan. Namun, efektivitas sistem ini cenderung menurun pada tahap penanganan (77,7%) dan penyajian (66,6%), di mana ditemukan penyimpangan berupa staf yang tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti *tongs* saat menata hidangan siap saji, serta kurangnya kedisiplinan dalam memantau suhu *chiller* secara berkala setiap empat jam.

Selain kendala pada praktik langsung, terdapat beberapa isu manajerial terkait fasilitas, seperti penyimpanan bahan kimia yang belum memiliki ruang khusus, tempat sampah yang tidak tertutup rapat, serta penggunaan pisau dan talenan yang sering kali tidak sesuai dengan sistem pengkodean warna yang telah ditetapkan. Untuk mengatasi hal tersebut, disarankan agar *Head Chef* meningkatkan pengawasan operasional guna memastikan seluruh protokol diikuti dengan ketat. Perbaikan fasilitas juga diperlukan, mulai dari pengadaan lemari khusus bahan kimia, penggunaan tempat sampah sistem injak untuk menjaga hygiene tangan, hingga penggantian sarung tangan plastik menjadi sarung tangan karet agar lebih aman dan tidak licin saat menangani bahan baku daging. Dengan memperketat aturan operasional dan memperbaiki fasilitas pendukung, diharapkan seluruh tahapan produksi dimsum dapat mencapai standar keamanan pangan yang ideal.

## REFERENSI

- Bennion, M & Scheule, B. (2004). Introductory foods. (20\* ed.). New Jersey: Perentice Hall.
- Knowlés, T. (2002). Food safety in the hospitality industry. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Kuncoro, M. (2003). Metode riset untuk bisnis & ekonomi. Jakarta: Erlangga
- MeSwane, D., Rue, N.R., Linton, R., Williams, A. G. (2003). Food safety fundamentals. New Jersey: Pearson Education.
- National Digestive Discases Information Clearinghouse (NDDIC). (2007, May). Bacteria and foodborne illness. Retrieved October 19, 2010 from <http://digestive.niddk.nih.gov/ddiseases/pubs/bacteria/>
- National Restaurant Association Education Found (NRAEF). (2004). ServSafe essential. (3\* ed). USA: National Restaurant Association Education Found.
- Sugiyono. (2009). Metode penulisan kuantitatif kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Paster, T. (2007). The HACCP food safety training manual. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Stevenson, S. 2005). Food safety for Supervisors. Great Britain: Chadwick House Group Ltd.