



ANALISIS KUALITAS SANITASI PENYIMPANAN BAHAN HEWANI UNTUK MENU *ALACARTE APPETIZER* DI HOTEL FP SURABAYA

Rizqi Utami Rahayuningsih

Universitas Negeri Surabaya

Ita Fatkhur Romadhoni

Universitas Negeri Surabaya

Any Sutiadiningsih

Universitas Negeri Surabaya

Lucia Tri Pangesthi

Universitas Negeri Surabaya

Korespondensi penulis: rizqi.21055@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *This study aims to determine: 1). Animal ingredient storage procedures applied at the FP Surabaya Hotel 2). Implementation of sanitation standards in storing animal ingredients used for the ala carte appetizer menu at the FP Surabaya Hotel 3). Employee understanding of the sanitation standards for storing animal ingredients for the ala carte appetizer menu at the FP Surabaya Hotel 4.) The quality of animal ingredients stored with different methods before being used for the ala carte appetizer menu. This type of research is quantitative research, with a descriptive method. The data used are questionnaire data obtained from respondents through distributing questionnaires to 10 respondents (Chef De Partie, Store Keeper, Casual). The results of the study show that 1). Based on the results of interviews with Chef de Partie and store keeper of the FP Surabaya Hotel, this hotel has implemented standard operating procedures in storing animal food ingredients for the à la carte appetizer menu. 2). Based on the results of the questionnaire with a percentage of 95.28%, it can be concluded that the implementation of sanitation for storing animal ingredients in the kitchen of the FP Surabaya Hotel is classified as very good. 3). Hotel FP Surabaya employees' understanding of sanitation and storage of animal products is considered very good, with an average score of 96.15%. 4). The quality of the animal products stored in the three a la carte appetizer menus remains high, with the highest score being for the Grilled Chicken Caesar Salad (72.14%) and the lowest for the Norwegian Smoked Salmon (67.14%). Salmon's more temperature-sensitive storage and packaging quality are believed to be the causes of the quality decline.*

Keywords: *Sanitation, animal product storage, a la carte menu, appetizer, hotel*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1). Prosedur penyimpanan bahan hewani yang diterapkan di hotel FP Surabaya 2). Keterlaksanaan standar sanitasi dalam penyimpanan bahan hewani yang digunakan untuk menu *ala carte appetizer* di hotel FP Surabaya 3). Pemahaman karyawan dalam standar sanitasi penyimpanan bahan hewani untuk menu *alacarte appetizer* di hotel FP Surabaya 4.) Kualitas bahan hewani yang disimpan dengan metode yang berbeda sebelum digunakan untuk menu *alacarte appetizer*. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, dengan metode deskriptif. Data yang di gunakan adalah data kuisisioner yang diperoleh dari responden melalui penyebaran kuisisioner kepada 10 responden (Chef De Partie, Store Keeper, Casual). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1). Berdasarkan hasil wawancara dengan Chef de Partie dan store keeper Hotel FP Surabaya, hotel ini telah menerapkan prosedur standar operasional dalam penyimpanan bahan pangan hewani untuk menu *à la carte appetizer*. 2). Berdasarkan hasil kuesioner dengan persentase 95,28%, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan sanitasi penyimpanan bahan hewani di dapur Hotel FP Surabaya tergolong sangat baik. 3). Tingkat pemahaman karyawan Hotel

FP Surabaya mengenai sanitasi penyimpanan bahan hewani tergolong sangat baik dengan skor rata-rata 96,15%. 4). kualitas bahan hewani yang disimpan untuk tiga menu *alacarte appetizer* masih tergolong dengan nilai tertinggi pada Grilled Chicken Caesar Salad (72,14%) dan terendah pada Norwegian Smoked Salmon (67,14%). Penyimpanan salmon yang lebih sensitif terhadap suhu dan kualitas kemasan diyakini sebagai penyebab penurunan mutu.

Kata Kunci: Sanitasi, penyimpanan bahan hewani, menu, appetizer, hotel

1. LATAR BELAKANG

Sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan, khususnya bahan hewani, merupakan faktor krusial dalam industri perhotelan untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Bahan hewani seperti daging, seafood, dan telur memiliki sifat mudah rusak jika tidak disimpan dengan prosedur yang benar.

Apabila tidak disimpan dengan benar, bahan hewani seperti daging, seafood, dan telur rentan mengalami kerusakan, perubahan warna, bau tidak sedap, hingga pertumbuhan mikroorganisme patogen yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Oleh karena itu, penerapan standar sanitasi yang ketat diperlukan untuk mencegah kontaminasi serta menjaga kualitas bahan baku dalam proses pengolahan makanan.

Dalam kondisi ideal di industri perhotelan, penyimpanan bahan hewani harus mengikuti standar ketat sesuai pedoman keamanan pangan yang ditetapkan oleh *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Menurut pedoman Cara Peredaran Pangan Olahan yang Baik (CPerPOB), bahan makanan hewani seperti daging, ikan, udang, dan olahannya harus disimpan pada suhu antara -10°C hingga -5°C, sementara telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu antara -5°C hingga 5°C, guna mencegah pertumbuhan bakteri patogen.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di Hotel Four Points by Sheraton Tunjungan Plaza Surabaya, ditemukan bahwa penerapan sanitasi dalam penyimpanan bahan hewani masih memerlukan perhatian lebih. Hotel ini dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan tempat penulis melaksanakan kegiatan magang, sehingga memberikan akses langsung untuk mengamati praktik penyimpanan dan pelaksanaan sanitasi bahan hewani yang digunakan dalam operasional dapur hotel.

Menu ala carte appetizer menjadi fokus dalam penelitian ini karena menu tersebut merepresentasikan hidangan *western* yang menuntut kualitas bahan baku yang tinggi. Appetizer juga merupakan hidangan pembuka yang memberi kesan pertama kepada tamu hotel. Oleh karena itu, kualitas bahan hewani yang digunakan dalam menu ini menjadi sangat penting untuk menjaga reputasi hotel dalam penyajian makanan.

Salah satu aspek penting dalam menjaga kualitas bahan adalah penerapan sistem rotasi stok seperti First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO). Sistem ini membantu memastikan bahwa bahan makanan yang lebih dahulu masuk akan digunakan terlebih dahulu. Namun, efektivitas sistem ini sangat bergantung pada pemahaman dan kedisiplinan staf dalam menerapkannya sesuai standar sanitasi yang

telah ditetapkan oleh hotel.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas sanitasi dalam penyimpanan bahan hewani di dapur Hotel Four Points by Sheraton Surabaya. Fokus penelitian meliputi empat aspek utama, yaitu: bagaimana prosedur penyimpanan bahan hewani diterapkan di hotel, sejauh mana keterlaksanaan standar sanitasi dalam penyimpanan bahan untuk menu ala carte appetizer, tingkat pemahaman karyawan terhadap standar sanitasi penyimpanan, serta bagaimana kualitas bahan hewani yang disimpan dengan metode yang berbeda sebelum diolah menjadi menu appetizer.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai praktik sanitasi dalam penyimpanan bahan hewani serta faktor-faktor yang mempengaruhinya. Hasil penelitian diharapkan mampu memberikan rekomendasi yang konstruktif bagi pihak hotel untuk meningkatkan kualitas penyimpanan bahan secara higienis dan sesuai standar keamanan pangan. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi industri perhotelan lainnya dalam menerapkan sistem sanitasi penyimpanan yang lebih optimal dan berkelanjutan.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kombinasi deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Penelitian dilakukan di hotel Fourpoint by Sheraton Tunjungan Plaza Surabaya yang bertempat di Jl. Embong Malang No. 25-31, Kedungdoro, Kec. Tegalsari, Surabaya mulai bulan Januari sampai Juli 2025. Sumber data penelitian diambil dengan melakukan penyebaran kuisiioner dan wawancara.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan penyebaran kuesioner, kemudian dianalisis dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data yang dikumpulkan kemudian dikaji dan dibandingkan dengan teori yang relevan. Jika data yang diperoleh sejalan dengan teori, maka dapat disimpulkan bahwa kinerja di lokasi penelitian telah berjalan dengan baik. Data disajikan secara deskriptif dalam bentuk narasi, serta dilengkapi dengan tabel, gambar, dan dokumen pendukung. Hasil kuesioner ditabulasi dan dianalisis menggunakan rumus tertentu untuk memperoleh hasil yang lebih akurat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Prosedur penyimpanan bahan hewani yang diterapkan di hotel FP Surabaya

Berdasarkan hasil wawancara dengan *Chef de Partie* (CDP) dan *store keeper*, diperoleh informasi bahwa Hotel FP Surabaya telah menerapkan prosedur standar dalam proses penyimpanan bahan pangan hewani untuk kebutuhan menu *à la carte appetizer*. Prosedur ini diawali dengan tahap penerimaan bahan di area loading dock, di mana seluruh bahan yang datang akan diterima dan dicek kelayakannya sebelum dipindahkan

ke area butchery room.

Di butchery room, bahan-bahan hewani selanjutnya dipilah kembali berdasarkan jenisnya, yaitu daging merah (meat), unggas (poultry), dan hasil laut (seafood). Setelah dilakukan pemilahan, setiap bahan dikemas kembali (repacking) sesuai dengan takaran porsi yang dibutuhkan, lalu diberi label yang mencantumkan informasi tanggal pengemasan sebagai bentuk penerapan sistem FIFO (First In First Out).

Tahap selanjutnya adalah proses penyimpanan bahan ke dalam freezer. Untuk menjaga keamanan pangan dan mencegah kontaminasi silang, penyimpanan dilakukan menggunakan container khusus yang dibedakan berdasarkan warna. Warna merah digunakan untuk bahan daging, kuning untuk unggas, dan biru untuk seafood. Masing-masing container sudah ditempatkan pada rak tersendiri di dalam freezer guna memastikan bahan-bahan tidak saling bersentuhan secara langsung dan tetap berada dalam suhu penyimpanan yang sesuai standar.

Keterlaksanaan Kualitas Sanitasi Penyimpanan Bahan Hewani Untuk Menu A la carte Appetizer

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering anda melakukan penyimpanan bahan hewani sesuai standar sanitasi dalam penyimpanan bahan hewani?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50%.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering Anda mengikuti aturan tertulis tentang sanitasi dalam penyimpanan bahan hewani di bag store?" menunjukkan bahwa 20% sering dan 80% selalu. Jika dijadikan persentase rata-rata menjadi 95,00%. Hal ini menunjukkan sebagian besar staf memiliki kepatuhan tinggi terhadap prosedur tertulis yang ditetapkan terkait sanitasi penyimpanan bahan hewani.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering anda membersihkan area penyimpanan bahan hewani di walkin chiller?" menunjukkan bahwa 30% sering dan 70% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 92,50%.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani diperiksa sebelum disimpan?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50%.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani disimpan sesuai dengan suhu standar (0-4°C untuk dingin, -18°C untuk beku)?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50%.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering penerapan prosedur khusus dalam penanganan bahan hewani untuk appetizer?" menunjukkan bahwa 30% sering dan 70% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50%. Menurut (Yenealem, D. G. 2020), Penanganan bahan hewani dengan prosedur khusus

memang sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang dan menjaga mutu, terutama saat menyiapkan hidangan seperti appetizer yang sering disajikan dalam kondisi minimal pemanasan atau mentah.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani disimpan di chiller/freezer sebelum diolah untuk appetizer?" menunjukkan bahwa 20% sering dan 80% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 95,00 %.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering Anda mencuci tangan sebelum menangani bahan hewani?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50%. yang menunjukkan bahwa staf Hotel FP Surabaya secara konsisten menjalankan praktik kebersihan tangan awal sebagai bagian dari protokol sanitasi sebelum menangani bahan hewani.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering peralatan yang digunakan untuk mengolah appetizer dibersihkan dengan prosedur standar?" menunjukkan bahwa 30% sering dan 70% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 92,50%.

Pemahaman karyawan tentang Sanitasi Penyimpanan Bahan Hewani Untuk Menu A la carte Appetizer

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani disusun dengan sistem First In First Out (FIFO) atau First Expired First Out (FEFO)?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50%.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering terjadi kontaminasi pada bahan hewani?" menunjukkan bahwa 10% selalu dan 70% jarang dan 20% tidak pernah. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 50.00%.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering terjadi kontaminasi pada bahan hewani?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50%.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering terjadi kontaminasi pada bahan hewani?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering melakukan evaluasi terhadap kualitas sanitasi penyimpanan di chiller / freezer?" menunjukkan bahwa 50% sering dan 50% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 87,50% yang masuk kedalam kategori sering.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani diperiksa sebelum digunakan?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani disimpan dalam wadah tertutup untuk mencegah kontaminasi silang?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan "Seberapa sering pencatatan stok bahan hewani dilakukan secara rutin?" menunjukkan bahwa 20% sering dan 80% selalu. Jika dijadikan persentase rata-rata menjadi 95,00% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani yang sudah tidak layak dikonsumsi segera dibuang?" menunjukkan bahwa 20% jarang, 10% sering dan 70% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 87,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering bahan hewani dithawing dengan metode yang benar sebelum diolah?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering Anda menggunakan peralatan yang berbeda untuk bahan mentah dan bahan matang untuk menghindari kontaminasi silang?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering peralatan yang digunakan dalam pengolahan appetizer dibersihkan sesuai prosedur?" menunjukkan bahwa 10% sering dan 90% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 97,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering sanitizer atau disinfektan digunakan untuk membersihkan permukaan area kerja yang bersentuhan dengan bahan hewani?" menunjukkan bahwa 30% sering dan 70% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 92,50% yang masuk kedalam kategori selalu.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Seberapa sering ada kendala dalam penerapan sanitasi penyimpanan bahan hewani di dapur?" menunjukkan bahwa 60% jarang 10% tidak pernah 10% sering 30% selalu. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 60,00%.

Kualitas Bahan Hewani yang Disimpan dengan Metode Berbeda pada 3 Menu *Alacarte Appetizer*

1) Hidangan *Grilled Chicken Caesar Salad*

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi warna bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 70% masih baik dan layak digunakan, 20% layak digunakan dengan perubahan ringan, 10% sangat baik / tidak ada perubahan. Jika di jadikan persentase rata-rata

menjadi 72,50% yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi tekstur bahan hewani Setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 70% masih baik dan layak digunakan, 20% layak digunakan dengan perubahan ringan, 10% sangat baik / tidak ada perubahan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 72,50% yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi aroma bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 60% masih baik dan layak digunakan, 30% layak digunakan dengan perubahan ringan, 10% sangat baik / tidak ada perubahan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 62,50% yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi bahan hewani saat dicairkan setelah disimpan dalam freezer (-18°C) lebih dari 1 minggu?" menunjukkan bahwa 50% sangat baik dan 50% masih baik dan layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 87,50% yang dimana bahan tersebut masih baik dan layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Apakah terjadi freezer burn atau perubahan kualitas setelah disimpan dalam freezer (-18°C) lebih dari 2 minggu?" menunjukkan bahwa 20% sangat baik dan 60% masih baik dan layak digunakan 20% tidak layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 70,00% yang dimana bahan tersebut masih baik dan layak digunakan. Dari hasil tersebut ada 20% yang menjawab dengan skala 1 yang tergolong tidak layak digunakan, Karena menurut responden tersebut bahan yang mengalami freezer burn sebenarnya bisa dimasak namun teksturnya kering dan nutrisinya hilang. Maka dari itu barang yang disimpan di freezer harus di *wrapped*.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana tekstur dan aroma bahan hewani sebelum digunakan Setelah disimpan dengan metode marinasi?" menunjukkan bahwa 30% sangat baik dan 30% masih baik dan layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 82,50% yang dimana bahan tersebut masih baik dan layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisinya jika bahan hewani sudah dicairkan lalu disimpan kembali ke freezer?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 30% masih baik dan layak digunakan, 40% layak digunakan dengan perubahan ringan, dan 20% tidak layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 57,50% yang dimana bahan tersebut masih baik dengan perubahan ringan. Dari hasil tersebut ada 20% yang menjawab dengan skala 1 yang tergolong tidak layak digunakan, Karena menurut responden tersebut membekukan kembali bahan hewani yang sudah dicairkan sebenarnya tidak disarankan karena dapat menurunkan kualitas dan keamanan makanan. Meskipun mungkin aman jika dilakukan dengan benar, ada risiko

pertumbuhan bakteri dan penurunan kualitas rasa.

2) Hidangan Korean Bbq Chicken Wings

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi warna bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 60% masih baik dan layak digunakan, 10% layak digunakan dengan perubahan ringan, 20% tidak layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 65,00% yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan. Dari hasil tersebut ada 20% yang menjawab dengan skala 1 yang tergolong tidak layak digunakan, Karena menurut responden tersebut warna bahan hewani yang disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1-3 hari biasanya akan mengalami perubahan. Daging akan terlihat lebih pucat, dan bisa juga sedikit berubah warna menjadi lebih gelap atau kecoklatan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi warna bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 60% masih baik dan layak digunakan, 10% layak digunakan dengan perubahan ringan, 20% tidak layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 65,00% yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan. Dari hasil tersebut ada 20% yang menjawab dengan skala 1 yang tergolong tidak layak digunakan, Karena menurut responden tersebut selain warna, perubahan lain yang mungkin terjadi adalah tekstur yang menjadi berlendir.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi aroma bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 20% masih baik dan layak digunakan, 50% layak digunakan dengan perubahan ringan, 20% tidak layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 60,00% yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan. Dari hasil tersebut ada 20% yang menjawab dengan skala 1 yang tergolong tidak layak digunakan, Karena menurut responden tersebut selain warna, perubahan lain yang mungkin terjadi adalah bau yang menjadi sedikit amis atau bahkan berbau busuk.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana tekstur dan aroma bahan hewani sebelum digunakan Setelah disimpan dengan metode marinasi?" menunjukkan bahwa 40% sangat baik dan 60% masih baik dan layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 85,00% yang dimana bahan tersebut masih baik dan layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Apakah terjadi freezer burn atau perubahan kualitas setelah disimpan dalam freezer (-18°C) lebih dari 2 minggu?" menunjukkan bahwa 20% sangat baik, 50% masih baik dan layak digunakan, 10% layak digunakan dengan perubahan ringan, 20% tidak layak digunakan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 67,50% yang dimana bahan tersebut masih baik dan layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana tekstur dan

aroma bahan hewani sebelum digunakan Setelah disimpan dengan metode marinasi?"menunjukkan bahwa 20% sangat baik, 60% masih baik dan layak digunakan, 20% layak digunakan dengan perubahan ringan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 75,00%yang dimana bahan tersebut masih baik dan layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisinya jika bahan hewani sudah dicairkan lalu disimpan kembali ke freezer?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 30% masih baik dan layak digunakan, 20% layak digunakan dengan perubahan ringan dan 40% tidak layak digunakan. Jika dijadikan persentase rata-rata menjadi 52,50%yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan dengan perubahan ringan.

3) Hidangan Norwegian Smoked Salmon

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi warna bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 50% masih baik dan layak digunakan, 40% layak digunakan dengan perubahan ringan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 67,50%yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi tekstur bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 60% masih baik dan layak digunakan, 30% layak digunakan dengan perubahan ringan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 70,00%yang dimana bahan tersebut masih baik dan layak digunakan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi aroma bahan hewani setelah disimpan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 30% masih baik dan layak digunakan, 60% layak digunakan dengan perubahan ringan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 62,50%yang dimana bahan tersebut tidak layak digunakan dengan perubahan ringan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi bahan hewani saat dicairkan setelah disimpan dalam freezer (-18°C) lebih dari 1 minggu?" menunjukkan bahwa 40% sangat baik, 40% masih baik dan layak digunakan, 30% layak digunakan dengan perubahan ringan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 80,00% yang dimana bahan tersebut masih layak digunakan dengan perubahan ringan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Apakah terjadi freezer burn atau perubahan kualitas setelah disimpan dalam freezer (-18°C) lebih dari 2 minggu?"menunjukkan bahwa 20% sangat baik, 40% masih baik dan layak digunakan, 40% layak digunakan dengan perubahan ringan. Jika di jadikan persentase rata-rata menjadi 70,00%yang dimana bahan tersebut masih layak digunakan dengan perubahan ringan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana tekstur dan

aroma bahan hewani sebelum digunakan Setelah disimpan dengan metode marinasi?" menunjukkan bahwa 20% sangat baik, 30% masih baik dan layak digunakan, 40% layak digunakan dengan perubahan ringan dan 10% tidak layak digunakan. Jika dijadikan persentase rata-rata menjadi 65,00% yang dimana bahan tersebut layak digunakan dengan perubahan ringan.

Berdasarkan hasil pengolahan data pertanyaan tentang "Bagaimana kondisi bahan hewani jika sudah dicairkan lalu disimpan kembali ke freezer?" menunjukkan bahwa 10% sangat baik, 20% masih baik dan layak digunakan, 50% layak digunakan dengan perubahan ringan dan 20% tidak layak digunakan. Jika dijadikan persentase rata-rata menjadi 55,00% yang dimana bahan tersebut layak digunakan dengan perubahan ringan.

PEMBAHASAN

Prosedur penyimpanan bahan hewani yang diterapkan di hotel FP Surabaya

Berdasarkan hasil wawancara dengan Chef de Partie dan store keeper Hotel FP Surabaya, diketahui bahwa hotel ini telah menerapkan prosedur standar operasional dalam penyimpanan bahan pangan hewani untuk keperluan menu à la carte appetizer. Proses dimulai dari tahap penerimaan bahan di area loading dock, di mana seluruh bahan diperiksa kelayakannya sebelum dipindahkan ke area butchery room untuk dilakukan pemilahan dan pengemasan ulang sesuai porsi.

Prosedur ini menunjukkan upaya sistematis dalam menjamin mutu dan keamanan bahan makanan, sejalan dengan prinsip Good Handling Practices (GHP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Pemisahan bahan berdasarkan jenis daging merah, unggas, dan hasil laut kemudian penggunaan container berwarna dan rak terpisah, merupakan bentuk nyata dari pencegahan kontaminasi silang yang menjadi faktor penting dalam keamanan pangan (Yanaelam et al., 2021). Hal ini diperkuat oleh penelitian terbaru oleh Nurdiani et al. (2020), yang menyatakan bahwa pemilahan dan penyimpanan berdasarkan kategori bahan, penggunaan label, serta penerapan sistem FIFO merupakan komponen utama dalam menjaga kesegaran dan mengurangi risiko mikrobiologis selama masa penyimpanan.

Penggunaan container berwarna untuk membedakan jenis bahan (merah untuk daging, kuning untuk unggas, biru untuk seafood), mencerminkan implementasi sistem color coding yang direkomendasikan dalam industri makanan untuk mencegah kontaminasi silang (Kurniawan et al., 2022). Selain itu, penyimpanan dalam suhu yang sesuai dan penggunaan rak terpisah mendukung stabilitas kualitas bahan pangan, sebagaimana dijelaskan oleh Adiyoga dan Sari (2018), bahwa suhu penyimpanan yang tidak tepat dapat mempercepat kerusakan bahan hewani, terutama yang mengandung kadar air tinggi seperti seafood.

Keterlaksanaan Kualitas Sanitasi Penyimpanan Bahan Hewani Untuk Menu A la carte Appetizer

Berdasarkan hasil kuesioner terhadap 10 responden, diperoleh total skor 343 dari skala maksimal 4, yang jika dikonversikan menjadi persentase sebesar 95,28%. Persentase ini menunjukkan bahwa keterlaksanaan sanitasi penyimpanan bahan hewani di dapur Hotel FP Surabaya tergolong sangat baik. Butir-butir pernyataan mencakup aspek penting sanitasi seperti kepatuhan dalam menyimpan bahan sesuai suhu, penerapan prosedur tertulis, pemeriksaan bahan sebelum penyimpanan, dan penggunaan peralatan bersih dan tangan higienis saat menangani bahan.

Hasil ini sejalan dengan penelitian di Hotel Cakra Kusuma Yogyakarta menurut Setyawati, N. F., Siboro, I., Wahyuni, S., & Lumbanraja, S. (2022) juga menegaskan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyimpanan bahan baku makanan sudah dilakukan dengan baik sesuai SOP, termasuk pemisahan bahan berdasarkan suhu dan pembersihan rutin ruang penyimpanan. Penerapan prosedur tertulis dan pemeriksaan bahan sebelum penyimpanan juga merupakan bagian dari standar yang diterapkan di hotel tersebut, mendukung temuan di Hotel FP Surabaya.

Namun berdasarkan hasil wawancara kendala yang sering terjadi pada saat penyimpanan adalah perubahan suhu dalam freezer atau chiller yg dikarenakan jika ada kerusakan teknis. Menurut Mahendra, M. K., Arjana, I. G. D., & Suartika, I. M. (2023) masalah teknis pada freezer dan chiller seperti thermostat yang tidak akurat, kipas evaporator yang rusak, atau penumpukan es pada coil, juga sering menjadi penyebab utama suhu yang tidak stabil. Hal ini dapat memicu pembentukan es berlebih, menurunkan efisiensi pendinginan, dan akhirnya menyebabkan produk tidak tersimpan pada suhu yang aman

Pemahaman karyawan tentang Sanitasi Penyimpanan Bahan Hewani Untuk Menu A la carte Appetizer

Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa tingkat pemahaman karyawan mengenai sanitasi penyimpanan bahan hewani memiliki skor rata-rata sebesar 96,15%. Butir-butir pertanyaan dalam indikator ini mencakup aspek penting, seperti penerapan sistem FIFO/FEFO, pemisahan bahan berdasarkan jenis, penggunaan peralatan sesuai standar (misal, *cutting board* berbeda warna), evaluasi kualitas sanitasi, pemeriksaan bahan sebelum digunakan, penyimpanan dalam wadah tertutup, pencatatan stok secara rutin, pembuangan bahan yang tidak layak konsumsi, thawing dengan metode benar, pemisahan peralatan bahan mentah dan matang, pembersihan alat sesuai prosedur, penggunaan sanitiser, serta identifikasi kendala dalam penerapan sanitasi.

Mayoritas responden memberikan skor tinggi pada hampir seluruh aspek, kecuali pada pertanyaan terkait frekuensi terjadinya kontaminasi dan kendala dalam penerapan sanitasi, yang menunjukkan adanya ruang perbaikan pada aspek tersebut. Namun secara umum, hasil ini mencerminkan bahwa karyawan telah memahami dan menerapkan prinsip sanitasi dengan baik dan konsisten.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Hadinata dan Adriyanto (2019) yang

menegaskan bahwa pemahaman staf dapur terhadap sistem penyimpanan seperti FIFO sangat berpengaruh dalam menjaga kualitas bahan hewani dan mencegah terjadinya kontaminasi silang di hotel. Selain itu, studi di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta juga menyimpulkan bahwa pengetahuan dan penerapan standar sanitasi yang baik, seperti pencatatan stok dan penggunaan wadah tertutup, sangat penting untuk menjaga keamanan pangan.

Dengan demikian, tingkat pemahaman yang sangat baik ini menjadi fondasi penting bagi pelaksanaan sanitasi penyimpanan bahan hewani yang efektif, sehingga dapat menunjang kualitas dan keamanan menu appetizer yang disajikan di Hotel FP Surabaya.

Kualitas Bahan Hewani yang Disimpan dengan Metode Berbeda pada 3 Menu *Alacarte Appetizer*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas bahan hewani (bacon dan dada ayam) yang disimpan dengan berbagai metode masih tergolong baik jika disimpan di freezer dengan rata-rata persentase 72,14%. Penyimpanan di chiller (0–4°C) selama 1–3 hari menghasilkan kondisi warna 67,50%, tekstur 70,00%, dan aroma 62,50%, yang menunjukkan bahan masih perlu di cek dan dipastikan lagi untuk dipakai, karena persentase warna dan aroma cenderung rendah (Setiawan & Nugroho, 2023).

Penyimpanan di freezer (-18°C) selama lebih dari satu minggu memberikan kondisi bahan saat dicairkan dengan persentase tinggi, yaitu 80,00%, namun terjadi penurunan kualitas akibat freezer burn setelah lebih dari dua minggu (70,00%) (Pratama, 2022). Metode marinasi memberikan kondisi tekstur dan aroma sebesar 65,00%, sedangkan penyimpanan ulang bahan yang sudah dicairkan menurunkan kualitas paling signifikan dengan nilai 55,00% (Handayani, 2012).

Untuk menu Korean Bbq Chicken Wings, kualitas bahan hewani (sayap ayam) yang disimpan dengan metode berbeda menunjukkan persentase sebesar 67,50%. Penyimpanan di chiller (0–4°C) selama 1–3 hari menghasilkan kondisi warna sebesar 65,00%, tekstur 67,50%, dan aroma 60,00%. Nilai ini menunjukkan bahwa penyimpanan chiller kurang efektif untuk mempertahankan kesegaran dan karakteristik sensorik bahan hewani secara memadai, yang umum terjadi akibat aktivitas mikroba dan oksidasi ringan selama penyimpanan (Nabillah, 2021).

Saat disimpan dalam freezer (-18°C) selama lebih dari satu minggu, kondisi bahan saat dicairkan mencapai persentase tinggi yaitu 85,00%, menandakan metode pembekuan efektif menjaga kualitas bahan. Namun, setelah penyimpanan freezer lebih dari dua minggu, terjadi penurunan kualitas yang ditunjukkan oleh persentase freezer burn dan perubahan kualitas sebesar 67,50% (Afriani et al., 2024). Fenomena ini umum terjadi akibat penguapan air dan kristalisasi es yang merusak jaringan daging.

Metode marinasi memberikan hasil yang cukup baik dengan kondisi tekstur dan aroma mencapai 75,00%, yang menunjukkan bahwa marinasi dapat meningkatkan

kualitas sensorik bahan hewani sebelum pengolahan (Pengolahan Pangan Unisa Palu, 2023). Namun, penyimpanan ulang bahan yang sudah dicairkan lalu dibekukan kembali menunjukkan penurunan kualitas paling signifikan dengan nilai 52,50%, sehingga praktik ini sebaiknya dihindari untuk menjaga mutu produk.

Untuk menu Norwegian Smoked Salmon, kualitas bahan hewani (salmon) yang disimpan dengan metode berbeda menunjukkan persentase sebesar 67,14 yang tidak baik dikonsumsi. Penyimpanan dalam chiller (0–4°C) selama 1–3 hari menghasilkan kondisi warna sebesar 67,50%, tekstur 70,00%, dan aroma 62,50%. Hal ini menunjukkan bahwa suhu di chiller tidak efektif untuk menjaga kesegaran dan karakteristik sensorik salmon secara optimal dalam waktu singkat (Rahman et al., 2022).

Setelah disimpan dalam freezer (-18°C) selama lebih dari satu minggu, kondisi bahan saat dicairkan mencapai 80,00%, menandakan metode pembekuan efektif menjaga kualitas salmon. Namun, penyimpanan lebih dari dua minggu menyebabkan penurunan kualitas berupa freezer burn dengan persentase 70,00% (Sari et al., 2020).

Metode marinasi memberikan kondisi tekstur dan aroma sebesar 65,00%, yang menunjukkan kurang efektif meningkatkan kualitas sensorik sebelum pengolahan. Sebaliknya, penyimpanan ulang bahan yang sudah dicairkan dan dibekukan kembali menurunkan kualitas secara signifikan dengan nilai 55,00%, sehingga praktik ini sebaiknya dihindari (Yulistiawati, 2021).

4. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa Hotel FP Surabaya telah menerapkan prosedur penyimpanan bahan hewani yang sesuai dengan standar operasional dan prinsip keamanan pangan. Proses penyimpanan yang dimulai dari pemeriksaan bahan di area loading dock, pemilahan, hingga pengemasan ulang di butchery room dilakukan secara sistematis untuk menjaga mutu dan keamanan bahan pangan. Berdasarkan hasil kuesioner dengan persentase 95,28%, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan sanitasi penyimpanan bahan hewani di dapur Hotel FP Surabaya tergolong selalu melaksanakan aspek-aspek penting seperti kepatuhan penyimpanan sesuai suhu, penerapan prosedur tertulis, pemeriksaan bahan sebelum penyimpanan, serta penggunaan peralatan bersih dan higienis telah dijalankan dengan konsisten.

Tingkat pemahaman karyawan Hotel FP Surabaya mengenai sanitasi penyimpanan bahan hewani tergolong sangat baik dengan skor rata-rata 96,15%. Karyawan telah memahami dan menerapkan prinsip-prinsip penting seperti sistem FIFO/FEFO, pemisahan bahan dan peralatan sesuai standar, pencatatan stok, serta prosedur thawing dan pembersihan alat. Secara keseluruhan, kualitas bahan hewani yang disimpan untuk tiga menu alacarte appetizer masih tergolong dengan nilai tertinggi pada Grilled Chicken Caesar Salad (72,14%) dan terendah pada Norwegian Smoked Salmon (67,14%). Penyimpanan salmon yang lebih sensitif terhadap suhu dan kualitas kemasan

diyakini sebagai penyebab penurunan mutu.

5. SARAN

Hotel FP Surabaya sebaiknya terus meningkatkan pengawasan dan evaluasi rutin terhadap seluruh prosedur penyimpanan bahan hewani. Hotel FP Surabaya disarankan untuk mengadakan pelatihan dan sosialisasi rutin terkait prosedur sanitasi dan keamanan pangan kepada seluruh staf dapur. Hal ini bertujuan untuk memperkuat pemahaman, meningkatkan kesadaran, serta memastikan konsistensi penerapan standar sanitasi dalam penyimpanan bahan hewani. Untuk bahan hewani yang lebih sensitif seperti salmon, disarankan untuk menggunakan kemasan vakum atau teknologi penyimpanan modern lainnya guna memperlambat penurunan mutu.

DAFTAR REFERENSI

- Adiyoga, M., & Sari, R. P. (2018). Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap kualitas daging ayam pada cold storage. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 4(2), 85–92. <https://doi.org/10.32528/jpn.v4i2.2256>
- Hadinata, A., & Adriyanto, D. (2019). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://journal.sgu.ac.id/ijebm/index.php/ijebm/article/download/100/48/>
- Handayani, S. (2012). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap pertumbuhan mikroorganisme pada daging. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 12(1), 34–42.
- Kurniawan, D., Sutrisno, S., & Rahayu, S. (2022). Implementasi color coding pada alat dan bahan pangan untuk mencegah kontaminasi silang di dapur industri. *Jurnal Sanitasi dan Higiene*, 10(1), 41–48. <https://doi.org/10.31227/osf.io/abc123>
- Mahendra, M. K., Arjana, I. G. D., & Suartika, I. M. (2023). Evaluasi Unjuk Kerja IoT, Sistem Kontrol dan Monitoring Suhu dan Kelembapan pada Ruang Freezer Menggunakan Aplikasi Blynk (Studi Kasus pada PT. Aerofood ACS Denpasar). *Jurnal SPEKTRUM*, 10(4), 106–112.
- Nurdiani, R., Putri, W. A., & Rahmatika, F. (2020). Evaluasi sistem penyimpanan bahan pangan hewani berdasarkan prinsip FIFO dan kebersihan ruang penyimpanan. *Jurnal Keamanan Pangan Indonesia*, 6(1), 12–20. <https://doi.org/10.22146/jkpi.61384>
- Pratama, A. W. (2022). Sistem penyimpanan daging ayam pada Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya. Tugas Akhir Universitas Airlangga.
- Rahman, F., Sari, D. P., & Putri, N. M. (2022). Pengaruh metode penyimpanan es dan refrigerated seawater terhadap kualitas ikan salmon (*Salmo salar*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Indonesia*, 15(2), 120–130.

<https://jurnal.usk.ac.id/JKPI/article/view/32072>

- Sari, R. A., Wulandari, N., & Hidayat, T. (2020). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas ikan salmon segar. *Jurnal Teknologi Perikanan*, 12(1), 45-53. <https://ejournal.unida.ac.id/index.php/JIPH/article/download/12668/5154>
- Setiawan, D., & Nugroho, A. (2023). Kualitas fisik daging dada ayam broiler yang didinginkan dalam refrigerator sebelum penyimpanan beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Industri Peternakan*, 27(2), 100-110. <https://doi.org/10.22437/jiip.v27i2.37020>
- Setyawati, N. F., Siboro, I., Wahyuni, S., & Lumbanraja, S. (2022). Analisis Penerapan Higien Sanitasi Pangan Di Hotel Zurich Balikpapan. *Identifikasi*, 8(2), 682-689.
- Yenealem, D. G., Yallew, W. W., & Abdulmajid, S. A. (2020). Food safety practice and associated factors among meat handlers in Gondar town: A cross-sectional study. *Journal of Environmental and Public Health*, 2020, 1-9. <https://doi.org/10.1155/2020/7421745>