

FOOD SAFETY PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI WYNDHAM OPI HOTEL PALEMBANG

Vrisky Vrilyseila, Sholahuddin Arsyad

Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Bina Darma

Vrilyseilavrisky@gmail.com, shola.arsyad@binadarma.ac.id

ABSTRAK

Food safety is the condition and effort needed to prevent food from possible biological, chemical, and other objects that can disturb, harm, and endanger human health. The type of data used in this study is a mix method, namely quantitative and qualitative where the data is taken from observations and interviews. Then determine the variables and measure them for analysis in accordance with the procedures of the applicable statistics. In addition, the authors also used questionnaires to collect data. That the tightening of food safety in the kitchen at Wyndham Opi Hotel is good enough. Only a few are still lacking, such as the use of handglove and the litter box is not tightly closed. The effect of food safety on fish-based products at Wyndham Opi Hotel Palembang, such as the stage of acceptance, storage, preparation and serving of fish at Wyndham Opi Hotel Palembang is in accordance with food safety standards. This is evident from the results of the questionnaire data tested for validity worthy of being tested with a Kr value above 0.9 as well as a reliability test value equivalent to 0.6 so that this study can be carried out. Then tested with guttman scale analysis X1: 82%, X2: 78%, X3: 91%, X4: 96% and Y: 94%, then proven by Test T – test acceptance, storage, preparation and presentation has a positive influence on food safety in fish-based products, also tested with Test F can be said to be independent has no significant effect on dependents. Then it can also be proven through the results of observations with the checklist method that has met all indicators.

Keywords: food safety, fish, Hospitality

ABSTRAK

Food safety 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. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah mix methode yaitu kuantitatif dan kualitatif dimana data tersebut diambil dari hasil observasi dan wawancara. Kemudian menentukan variabel dan diukur untuk dilakukan analisis sesuai dengan prosedur dari statistik yang berlaku. Selain itu, penulis juga menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan data. Bahwa penerapatan food safety pada kitchen di Wyndham Opi Hotel sudah cukup baik. Hanya beberapa saja yang masih kurang, seperti pemakaian handglove dan kotak sampah tidak tertutup rapat. Pengaruh food safety terhadap produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang, seperti tahap penerimaan, penyimpanan, persiapan dan penyajian ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang sudah sesuai standar food safety. Hal ini terbukti dari hasil data kuesioner yang diuji validitas layak diujikan dengan nilai Kr diatas 0,9 begitu juga nilai uji reliabilitas setara 0,6 sehingga penelitian ini dapat dilakukan. Lalu diuji dengan analisis skala guttman X1 : 82%, X2 :78%, X3 : 91%, X4 : 96% dan Y : 94%, lalu di buktikan dengan Uji t – test penerimaan, penyimpanan, persiapan dan penyajian mempunyai pengaruh positif terhadap food safety pada produk berbahan dasar ikan, di uji juga dengan Uji F dapat dikatakan independent tidak berpengaruh secara signifikan kepada dependen. Lalu dapat di buktikan juga memlalui hasil observasi dengan metode checklist yang sudah memenuhi semua indicator.

Kata kunci : food safety, Ikan, Perhotelan

Pendahuluan

Hotel merupakan tempat menginap yang menyediakan banyak kamar untuk disewakan kepada masyarakat dan menyediakan makanan serta minuman untuk para tamunya (Hurdawaty dan Parantika, 2018:7). Peluang bisnis yang tersedia di industri hotel pun semakin terbuka dengan tersedianya fasilitas restoran yang menyediakan baik sarapan pagi maupun berbagai jenis makanan dan minuman. Fasilitas ini akan menambah pengunjung maupun berbagai kegiatan dilakukan di hotel. Hal ini menjadi tantangan Hotel untuk menyediakan berbagai jenis olahan

makanan yang bersih dan sehat. Namun demikian hal yang penting harus diperhatikan, yaitu *food safety*, dimana makanan dan minuman menjadi tercemari jika tidak ditangani dengan benar.

Food safety 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 (Undang-Undang Dasar Republik Indonesia No.18 Tahun 2012). Keamanan pangan dipakai sebagai kriteria untuk mengendalikan atau membatasi potensi bahaya yang dapat mencemari makanan selama pengiriman ketika menangani bahan makanan yang dapat menyebabkan keracunan makanan. *Foodborne illness* (McSwane, Rue, Linton, Williams, 2005). *Foodborne illness* didefinisikan sebagai penyakit yang didapat beberapa orang dari makan makanan yang terkontaminasi (McSwaneet. al., 2005). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015, terdapat 540 kasus keracunan makanan dan 47 kasus di Indonesia, dimana keracunan makanan merupakan jenis keracunan yang paling banyak terjadi setelah keracunan hewan. di Indonesia.

Menurut Centre of *Food safety* (2008), Lima poin untuk menjaga keamanan pangan adalah: (1) pemilihan makanan segar dan konfirmasi tanggal kedaluwarsa; (2) penyimpanan dan pemisahan bahan berdasarkan jenis; pembersihan, (3) Membersihkan tangan, peralatan, dan area persiapan. (4) Buang makanan dengan benar sesuai dengan jenis makanannya. (5) Pengawetan bahan makanan pada suhu yang sesuai. Penyedia jasa makanan dan minuman harus menyadari bahwa mereka harus menerapkan sistem peraturan keamanan pangan tertentu dalam mengelola usahanya. Organisme laut, termasuk ikan dan invertebrata laut, mengandung nutrisi dan senyawa fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan.

Penelitian Larsen, Eilersten, & Elvevoll, (2011) Ini menunjukkan bahwa makanan dari laut memberikan nutrisi yang meningkatkan kesehatan. Di sisi lain, menurut data FAO 2008, sekitar 110 juta ton ikan, baik laut maupun budidaya, memasuki pasar global pada tahun 2006, dengan 2,9 miliar orang mengonsumsi setidaknya 15% protein hewani. Hal ini menunjukkan bahwa ikan memiliki potensi yang besar sebagai sumber protein hewani. Namun, pengakuan akan pentingnya keamanan pangan saat menangani hasil laut masih tergolong rendah salah satunya ikan, seperti halnya kasus yang terjadi keracunan massal akibat makan ikan tongkol bakar saat perayaan malam tahun baru jember Jawa timur Secara terpisah (Merdeka.com, 2020), kasus lain yang dilaporkan detik News (2014) melibatkan dua orang saat berlibur di Bali pada Januari 2014. Wisatawan ditemukan sakit dan meninggal dunia. Penyebab kematiannya adalah keracunan langka yang disebabkan oleh jamur beracun yang ada pada ikan. Fenomena ini sangat rentan terjadi pada restoran dan hotel yang menjual *seafood*, terutama produk ikan *frozen*. Jika langkah-langkah *food safety* tidak diterapkan secara ketat pada makanan ini, sangat mudah untuk menemukan kasus keracunan makanan. Penulis melakukan penelitian lebih lanjut tentang penerapan keamanan pangan, khususnya untuk menjaga standar pangan dan keamanan produk ikan. Penulis memilih Wyndham Opi Hotel Palembang sebagai objek penelitian, untuk mengetahui apakah akan terjadi juga kasus yang sama. Hal inilah yang menjadi alasan penulis melakukan penelitian dengan judul "**FOOD SAFETY PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI WYNDHAM OPI HOTEL PALEMBANG**". Pembahasan ini akan mengarah ke pemahaman dan bagaimana penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel.

Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya ?
2. Apa saja pengaruh terhadap penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya?

Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya.
2. Untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya.

Manfaat penelitian

1. Mengembangkan kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang diperoleh berkaitan dengan penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang.

Ruang lingkup penelitian

Dalam penelitian ini penulis mengambil ruang lingkup penelitian ini hanya pada variabel - variabel yang berkaitan dengan penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan mulai dari kegiatan: penerimaan, penyimpanan, penanganan dan penyajian, bertempat di Wyndham Opi Hotel Palembang khususnya pada bagian *kitchen, storing* dan *reciving*

Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan Tugas Akhir ini mencakup 5 bab yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi tentang teori-teori yang dijadikan dasar atau rujukan yang relevan untuk melakukan penelitian ini diperoleh dari jurnal, skripsi, tesis dan sumber lainnya mengenai *food safety*, klasifikasi ikan, penerimaan, penyimpanan

, penanganan dan penyajian ikan, hubungan antar variable, penelitian terdahulu, kerangka berpikir dan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang metode penelitian yang menyelesaikan apa saja Langkah-langkah untuk mengetahui pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan lewat metode-metode dan Analisa yang sudah penulis tentukan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil pembahasan bagaimana pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan dengan hasil yang di dapat dari metode penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan keseluruhan pembahasan yang telah dibahas dan saran untuk semua pembaca.

Tinjauan Pustaka

Keamanan pangan (food safety)

Pengertian keamanan pangan (food safety) menurut WHO adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologis dan kimia. Smith (2008)

mendefinisikan *food safety* sebagai kondisi dan upaya mempertahankan kualitas sebuah makanan untuk mencegah kontaminasi dan *foodborne illness*. Menurut McSwane *et. al.* (2005), kontaminasi adalah kondisi dimana makanan telah tercemar dan berbahaya bagi manusia untuk dikonsumsi. Makanan dapat terkontaminasi pada setiap tahap alur makanan dari pertanian sampai ke meja. Sumber kontaminasi dapat berasal dari tanah, air, udara, tumbuhan, hewan dan manusia. Oleh sebab itu pencegahan dan pengendalian harus diawali dari makanan tersebut diterima sampai makanan tersebut disajikan.

Ikan

Seafood merupakan sebutan untuk makanan yang berupa hewan atau tumbuhan laut. Salah satu jenis *seafood* adalah ikan. Menurut Bennion & Scheule (2004), ikan menurut tubuhnya dapat dibagi menjadi dua yaitu, *flat fish* dan *round fish*. Ikan berlemak (kandungan lemak < 6% > 5%) sekarang dapat diklasifikasikan sebagai ikan air tawar dan air asin menurut kandungan lemaknya. Tanda-tanda ikan sehat dan segar yaitu:

- Dagingnya padat, bingkis (jika ditekan tidak membekas)
- Insang masih merah dan segar
- Matanya bening, menonjol keluar dan penuh
- Sisiknya mengkilat dan tidak mudah lepas
- Kondisi umum perut tidak kembung dan dagingnya tidak sobek
- Baunya segar
- Tidak berlendir berlebihan atau kering

Penerimaan ikan

Menurut *National Restaurant Association Educational Found* (2004), untuk lakukan penerimaan ikan, hal-hal yang harus diperhatikan yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. 1 Syarat Penerimaan Ikan

	Diterima	Ditolak
Suhu	Kurang dari 41°F (5°C)	Lebih dari 41°F (5°C)
Warna	Insang merah, kulit masih berkilau	Warna insang luntur, kulitnya tidak berkilau dan gersang
Tekstur	Kokoh dan elastis	Daging lembek dan ada bekas saat dipijit
Bau	Berbau khas ikan	berbau ammonia
Mata	Cerah, bersih, dan menonjol	Warna luntur, mata merah dan terbenam
Kemasan	Produk sebaiknya ditaburi dengan es	

Sumber: NRAEF, ServSafe Essential 3rd edition

Suhu penerimaan ikan harus pada 41°F (5°C) atau dibawahnya. Kualitas ikan diukur dari penampilan dan baunya. Ikan segar baunya sedikit, kulitnya bersisik, dan kondisi sisiknya bagus. Ikan itu memiliki mata jernih dan insang merah di kepalanya. Dagingnya kencang dan elastis (NRAEF, ServaSafe Essential 3rd Edition).

Penyimpanan ikan

Ikan segar adalah bahan yang sangat mudah rusak. Ikan segar sebaiknya disimpan pada suhu mendekati 32° F (0° C) dan ditempatkan pada bagian paling dingin dari pendingin sampai ikan tersebut di masak. Ikan sebaiknya tidak digunakan lebih dari dua hari setelah pembelian. Untuk penyimpanan yang lebih lama, ikan dapat disimpan di *freezer* dengan daya tahan yang berbeda-beda untuk setiap jenis ikan. Untuk ikan yang berlemak seperti salmon, daya tahan penyimpanan di *freezer* selama tiga bulan, sedangkan

untuk ikan lainnya tahan hingga enam bulan (Bennion & Scheule, 2004).

Kondisi penyimpanan ikan yang baik menurut McSwane (2004):

- a. Ikan lebih mudah hancur dari daging bahkan saat di simpan di *chiller* atau dibekukan
- b. Ikan harus disimpan pada temperatur (-1° C - 1° C
- c. Ikan seharusnya di atas *crush iced* yang terpisah dari produk lain atau bahan beku lainnya. Sebaiknya penggunaan ikan dalam waktu 24 jam atau kurang.

Persiapan ikan

Langkah-langkah persiapan ikan menurut National Restaurant Association Educational Found (2004), adalah:

a. *Thawing*

Pembekuan tidak membunuh mikroorganisme tetapi hanya memperlambat laju pertumbuhannya. Ketika makanan beku dilelehkan dan berada pada *danger zone*, mikroorganisme yang dapat menyebabkan *foodborne illness* akan mulai tumbuh dan berkembang biak. Oleh karena itu hanya ada empat metode pelelehan yang dapat diterima yaitu:

1. Di dalam *refrigerator storage* dengan suhu dibawah 41° F (5° C)
2. Dengan menggunakan *microwave* jika makanan hendak dimasak dengan segera setelah dilelehkan
3. Di lelehkan di bawah keran yang mengalir pada temperatur di bawah 70° F (21° C) dengan aliran air yang cukup kuat untuk mencuci sisa-sisa bahan makanan yang terlepas
4. Sebagai bagian dari proses memasak

b. *Cleaning*

Cara membersihkan ikan yang benar menurut Bennion & Scheule (2004), yaitu:

1. Membersihkan semua kotoran, pasir yang menempel pada badan ikan
2. Memotong semua sirip ikan
3. Mengeluarkan insang ikan
4. Membuat torehan dari lubang dubur menuju kepala
5. Menarik dan mengeluarkan isi perutnya
6. Mengeluarkan kantung darah yang menempel pada tulang belakang
7. Membuang sisik ikan jika di perlukan (*schalding*)
8. Mencuci dan bilas dengan air bersih, tiriskan

c. *Skinning*

Menurut dictionary of food science of technology IFIS, *skinning* adalah proses pelepasan kulit dari daging ikan sebelum atau setelah dimasak.

d. *Filleting*

Menurut Bennion & Scheule (2004), *filleting* merupakan proses pemisahan daging ikan dari tulangnya. ikan utuh beratnya 350-400 gram.

e. *Portioning*

Menurut Bennion & Scheule (2004), untuk penyajian ikan tanpa tulang sebagai *main course* beratnya 150-200 gram, sedangkan untuk ikan kecil dalam bentuk ikan utuh beratnya 350-400 gram

Penanganan ikan

Menurut Briggs (2000), setelah tahap persiapan, ikan yang masih mentah harus disimpan terpisah dengan bahan makanan lain di dalam *chiller* dengan temperatur 0°C-(-2°C) untuk mencegah kontaminasi bau dan lendir pada makanan lainnya. Untuk persiapan dan pemasakan, ikan dapat disimpan di dalam *generalpurpose fridge* dengan suhu 2°C - 3°C dan harus ditutup dengan plastik khusus selain itu, peletakannya saat berada di tempat penyimpanan harus berada di bawah makananyang sudah matang.

Penyajian ikan

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian ikan (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, 2002):

- a. Peralatan yang digunakan dipastikan higienitas dan sudah tersterilisasi
- b. Ukuran, bentuk, dan warna peralatan penyajian diperiksa untuk memastikan penyajian yang menarik
- c. Makanan pelengkap di atur dan di sajikan secara rapi di atas piring saji untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum
- d. Penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi

Metode penelitian

Jenis Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah mix methode yaitu kuantitatif dan kualitatif. Kualitatif dimana data tersebut diambil dari hasil observasi dan wawancara. Kemudian menentukan variabel dan diukur untuk dilakukan analisis sesuai dengan prosedur dari statistik yang berlaku. Selain itu, penulis juga menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan data.

Teknik pengumpulan data

Ada pun teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti dalam penyusunan tugas akhir ini, yaitu:

1) Kuesioner

Kuesioner merupakan Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2018: 142). Kuesioner atau hak angket ini digunakan oleh peneliti untuk instrumen penelitian. Lalu instrument kuesioner ini akan diukur validitas dan reabilitasya sehingga penelitian ini menghasilkan data yang valid.

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Alat ukur Panjang dari karet adalah contoh instrument yang tidak realibel/konsisten. Dengan menggunakan instrumen yang valid dan realibel dalam pengumpuln data, maka diharapkan hasil penelitian akan menjadi valid dan realibel. (Sugiyono, 2018 :122). Instrumen yang digunakan untuk mengukur variabel dalam penelitian ini adalah menggunakan skala guttman 2 point.

2) Observasi

Observasi mempunyai arti sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik, tidak hanya terbatas pada orang, tetapi juga obyek-obyek alam yang lain (Sugiyono, 2010). Observasi yang digunakan merupakan observasi non partisipandan observasi terstruktur. Observasi non partisipan merupakan observasi dimanapenulis tidak

telibat dan hanya sebagai pengamat independen. Observasi terstruktur adalah observasi yang telah dirancang secara sistematis, tentang apa yang akan diamati, dimana tempatnya. Selama observasi penulis mengamati daerah penerimaan, penyimpanan, dan pengolahan tanpa mengganggu aktivitas *kitchen*.

3) Wawancara

Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penulisan dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai (Sarwono, 2006). Adapun bentuk wawancara yang digunakan adalah wawancara semi terstruktur. Wawancara semi terstruktur adalah wawancara dimana dalam pelaksanaannya lebih bebas untuk menanyakan pertanyaan diluar dari panduan wawancara bila di bandingkan dengan wawancara terstruktur. Penulis melihat hasil observasi terlebih dahulu, setelah itu menyusun pertanyaan wawancara berdasarkan ketidaksesuaian yang akan diajukan kepada *chef* sesuai bagiannya untuk memperoleh tujuan penelitian penulis. Perekaman data melalui *tape recorder*, dan pewawancara juga membuat catatan.

Teknik Analisis

A. Uji Validitas

Rumus yang cocok untuk uji validitas dengan skala Guttman yaitu rumus koefisien reproduibilitas dan koefisien skalabilitas. Jadi, pertama adalah menghitung koefisien reproduibilitasnya dulu baru selanjutnya menghitung koefisien skalabilitasnya. Runtutan rumusnya sebagai berikut:

Rumus koefisien reproduibilitas:

$$K_r = 1 - (e/n)$$

Keterangan:

E = jumlah kesalahan/nilai error

N = jumlah pernyataan dikali jumlah responden

Syarat penerimaan nilai koefisien reproduibilitas yaitu apabila koefisien reproduibilitas memiliki nilai $> 0,90$. (Singgarimbun dan Effensi, 2014 :118-119)

Rumus koefisien skalabilitas:

$$K_s = 1 - (e/x)$$

Keterangan:

E = jumlah kesalahan/nilai

X = 0,5 ({jumlah pernyataan dikali jumlah responden} – jumlah jawaban “ya”)

Syarat penerimaan nilai koefisien skalabilitas yaitu apabila koefisien skalabilitas memiliki nilai $> 0,60$ (Nazir, 2005 :343).

B. Uji Reliabilitas

Rumus yang cocok untuk dipakai pada skala Guttman (salah satunya) adalah rumus Kuder-Richardson 21 atau sering disebut sebagai KR 21. Alasannya, karena rumus ini cocok untuk pilihan jawaban yang sifatnya dikotomi (“ya” atau “tidak”).

Rumus Kuder-Richardson

$$r_{11} = (n/n-1)(1 - M(n-M)/n \cdot S^2)$$

Keterangan:

r_{11} = reliabilitas instrumen.

M = mean atau rerata skor total

n = banyak item

$S^2(\text{var})$ = standar deviasi dari tas

Adapun untuk pengolahannya menggunakan program microsoft excel. Kategori koefisien reliabilitas (Guilford, 1956: 145) adalah sebagai berikut:

- $0,80 < r_{11} \leq 1,00$ reliabilitas sangat tinggi
- $0,60 < r_{11} \leq 0,80$ reliabilitas tinggi
- $0,40 < r_{11} \leq 0,60$ reliabilitas sedang

- d. $0,20 < r_{11} < 0,40$ reliabilitas rendah
- e. $-1,00 < r_{11} < 0,20$ reliabilitas sangat rendah (tidak reliabel)

2.3 Pengujian Hipotesis

Dalam penelitian ini pengujian hipotesisnya menggunakan regresi linear berganda adalah hubungan secara linear antar empat variable independent (Penerimaan X1, penyimpanan X2, persiapan X3, penyajian X4) dengan variable dependen (produk berbahan dasar ikan Y), menggunakan microsoft excel.

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4$$

Keterangan :

Y = variable dependen

X₁, X₂, X₃, X₄ = variable independent

a = konstanta

Uji T – Test

Menunjukkan berapa jauh pengaruh suatu variable independent secara individual dalam menerangkan variable dependen. Uji dilakukan secara terpisah-pisah untuk melihat pengaruh masing-masing variable independent terhadap variable dependennya. Uji T dilakukan untuk membandingkan t hitung dengan dengan t tabel pada tingkat signifikan 5% (0.05). jika t dihitung > t table variable bebas dengan variable berikutnya.

Kriteria pengujian Ho diterima apabila t dihitung < t tabel. Ha diterima apabila t hitung > t table. Katagori yang digunakan berdasarkan skala Guttman, dimana responden diminta untuk menjawab pertanyaan dengan nilai jawaban berikut ini:

- a. Alternatif Ya (1)
- b. Alternatif Tidak (0)

Uji F

Uji ini digunakan untuk mengetahui apakah variable independent (Penerimaan X1, penyimpanan X2, persiapan X3, penyajian X4) secara Bersama-sam berpengaruh secara signifikan terhadap variable dependen (produk berbahan dasar ikan Y) (Dwi Pryanto, 2013).

Dalam uji F kesimpulan yang didapat adalah melihat signific diterima dan 5% (0,05) dengan ketentuan :

$F_{hitung} < F_{tabel}$ maka HO diterima dan Ha ditolak : independent tidak berpengaruh secara signifikan kepada dependen.

$F_{hitung} > F_{tabel}$ maka HO ditolak dan Ha diterima : independent berpengaruh secara simultan kepada dependen.

Hasil dan pembahasan penelitian

1. Hasil Uji Validitas

Tabel 4. 1 Hasil Uji Validitas Setiap Item

Item	Hasil Hitung Kr	Kr Standar	Hasil Hitung Ks	Ks Standar	Keterangan
X ₁	1	0,9	0,6	0,6	Valid
X ₂	0,92	0,9	0,94	0,6	Valid

X ₃	0,91	0,9	0,94	0,6	Valid
X ₄	0,96	0,9	0,8	0,6	Valid
Y	0,90	0,9	0,91	0,6	Valid

Sumber : Microsoft Excel

2. Hasil Uji Reliabilitas

Dari analisis pertanyaan pengetahuan dan tindakan dengan menggunakan skalogram diperoleh nilai reliabilitas/K-R 21

Tabel 4. 2 Hasil nilai reliabilitas

No	Item	Hasil nilai reliabilitas	Keterangan
1	Penerimaan (X ₁)	0,98	Sangat tinggi
2	Penyimpanan (X ₂)	0,6	Tinggi
3	Persiapan (X ₃)	0,7	Tinggi
4	Penyajian (X ₄)	-0,29	Sangat rendah
5	Produk berbahan dasar ikan (Y)	-0,12	Sangat rendah

Sumber : Microsoft Excel

3. Hasil Analisis Skala Guttman

Skala Guttman merupakan skala yang digunakan untuk memperoleh jawaban dari responden yang bersifat jelas (tegas) dan konsisten. Kata-kata yang digunakan, misalnya: ya – tidak, benar – salah, positif – negatif, yakin – tidak yakin dan sebagainya. Data yang diperoleh berupa data interval atau rasio dikotomi (dua alternatif pilihan). Pada skala Guttman hanya mempunyai dua skor, skor 1 untuk jawaban iya dan skor 0 untuk jawaban tidak.

Rumus :

Presentase skor = skor rata-rata/ total idel x 100%

Batas kriteria :

Kurang efektif : 0 – 50%

Efektif : 51 – 100%

A. Penilaian Penerimaan Bahan Dasar Dari Ikan Di Wyndham Opi Hotel Palembang

Tabel 4. 3 Skor Penilaian Penerimaan Bahan Dasar Dari Ikan

No	Soal	Ya (1)	Tidak (0)
1.	Area penerimaan bersih dan bebas dari serangga dan hewan yang mengganggu.	21	1
2.	Lakukan sistem manajemen depan secara teratur di area resepsionis.	21	1
3.	Mempunyai area tersendiri	18	4
4.	Area penerimaan terpisah dari tempat makan	22	0
5.	Container digunakan saat pengiriman dan penerimaan dalam keadaan bersih	21	1
6.	Container digunakan untuk mengirim atau menerima makanan lain secara terpisah	21	1
7.	Gunakan timbangan pembersih untuk menimbang makanan secara akurat	21	1
8.	Ikan dijamin keamanannya dengan dilihat temperature (5°C atau dibawahnya), label dan kemasan	18	4
9.	Ikan diterima dalam kondisi baik(tidak busuk, warna dan teksur)	22	0
10.	Ikan segera di simpan dalam chiller atau freseer	3	19
11.	memiliki supplier khusus untuk membeli ikan	17	5
12.	Kebersihan ikan terjaga	10	12
	TOTAL	215	49
	RATA	17,9	4

Sumber : hasil penelitian telah diolah (2023)

Jawaban “ya” rata-rata = $17,9/21,9 \times 100\% = 81,73\%$ atau dibulatkan 82%

Dalam bentuk nominal : 0,82

Sehingga bila digambarkan dalam bentuk skala

0%-----50-----82%-----100%

Dari analisis skala guttman hasil yang diperoleh adalah 82%, sehingga dapat dikatakan penerimaan bahan dasar ikan terhadap food safety sudah sesuai dan efektif.

B. Penilaian Penyimpanan Bahan Dasar Dari Ikan Di Wyndham Opi Hotel Palembang.

Tabel 4. 4 Skor Penilaian Penyimpanan Bahan Dasar Dari Ikan

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Area tempat penyimpanan bersih dan bebas dari binatang perusak	21	1
2	Ruang penyimpanan bahan makanan tidak lembab	21	1
3	Area penyimpanan bahan disesuaikan dengan jelaskan	18	4
4	Tempat penyimpanan tidak terlalu penuh	22	0
5	Temperature freezer storage -20°C atau dibawahnya	21	1
6	Temperature refrigerator storage 5°C atau dibawahnya	21	1
7	Memiliki container khusus untuk ikan	21	1
8	Container yang digunakan bersih, tertutup dan steril	18	4
9	Ikan diberi label atau tanggal untuk memastikan system FIFO berjalan dengan baik	22	0
10	Kondisi ikan beku apabila tidak digunakan	3	19
	TOTAL	203	17
	RATA-RATA	20,3	5,6

Sumber: hasil penelitian telah diolah (2023)

Jawaban “ya” rata-rata = $20,3/25,9 \times 100\% = 78,37\%$ atau dibulatkan 78%

Dalam bentuk nominal : 0,78

Sehingga bila digambarkan dalam bentuk skala

0%-----50-----78%-----100%

Dari analisis skala guttman hasil yang diperoleh adalah 78, sehingga dapat dikatakan penyimpanan bahan dasar ikan terhadap food safety sudah sesuai dan efektif

C. Penilaian Persiapan Bahan Dasar Dari Ikan Di Wyndham Opi Hotel Palembang

Tabel 4. 5 Skor Penilaian Persiapan Bahan Dasar Dari Ikan

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Pencucian ikan terpisah dengan bahan makanan lainnya	19	3
2	Area pencucian memiliki pembagian yang jelas, antar bahan dan peralatan	20	2
3	Pencucian bahan makanan terpisah dengan pencucian peralatan	21	1
4	Piasu dan cuttingboard digunakan khusus untuk ikan sudah bersih dan disanitasi	20	2
5	Ikan yang dikeluarkan dari tempat penyimpanan sesuai dengan jumlah yang di butuhkan	21	1

6	Melakukan proses thing di dalam refrigerator storage dengan suhu dibawah 5°C atau dengan microwave atau dibawah keran ikan yang mengalir temperature dibawah 21°C	21	1
7	Melakukan proses clearning, skinning, filleting dan portioning dengan benar	22	0
8	Menggunakan handglove saat mengelola ikan	16	6
9	Ikan dimasak dan diolah sesuai standar temperatur	20	2
	TOTAL	180	18
	RATA-RATA	20	2

Sumber: hasil penelitian telah diolah (2023)

Jawaban “ya” rata-rata = $20/22 \times 100\% = 90,90\%$ atau dibulatkan 91%

Dalam bentuk nominal : 0,91

Sehingga bila digambarkan dalam bentuk skala

0%-----50-----91%-----100%

Dari analisis skala guttman hasil yang diperoleh adalah 91%, sehingga dapat dikatakan persiapan bahan dasar ikan terhadap food safety sudah sesuai.

D. Penilaian Penyajian Bahan Dasar Dari Ikan Di Wyndham Opi Hotel Palembang

Tabel 4. 6 Skor Penilaian Penyajian Bahan Dasar Dari Ikan

No	Pertanyaan	Ya	tidak
1	Chinaware sudah disanitasi dan sesuai kebutuhan	22	0
2	Terpisah dengan area persiapan	20	2
3	Servingutensil di susun di tempat yang steril dan memudahkan pekerja untuk memegang peralatannya	21	1
4	Underline/garnish/contiment dipersiapkan sesuai standar	21	1
5	Menggunakan tong/ sering spoon/ disposablegloves/ deli tissue Ketika menyajikan makanan	22	0
6	Ikan disusun dengan rapi di atsa serving dish Bersama bahan makanan pendukung lainnya sesuai standar masing-masing	21	1
	TOTAL	127	5
	RATA-RATA	21,16	0,8

Sumber: hasil penelitian telat diolah (2023)

Jawaban “ya” rata-rata = $21,16 / 21,96 \times 100\% = 96,35\%$ atau dibulatkan 96%

Dalam bentuk nominal : 0,96

Sehingga bila digambarkan dalam bentuk skala

0%-----50-----96%-----100%

Dari analisis skala guttman hasil yang diperoleh adalah 93%, sehingga dapat dikatakan penyajian bahan dasar ikan terhadap food safety sudah sesuai.

E. Penilaian Food safety Bahan Dasar Dari Ikan Di Wyndham Opi Hotel Palembang

Tabel 4. 7 Skor penilaian food safety bahan dasar dari ikan

no	Pertanyaan	Ya (1)	Tidak (0)
1	Ikan yang di terima berkondisi segar dan hidup	21	1
2	Ikan saat diterima tidak berbau amoniak	22	0
3	Ikan memiliki insang masih merah	16	6
4	Mata ikan masih jernih	19	3

5	Tubuh ikan saat diterima tidak lembek	22	0
6	Kulit ikan atau sisik tidak mudah lepas	22	0
	TOTAL	122	10
	RATA-RATA	20,3	1,6

Sumber: hasil penelitian telat diolah (2023)

Jawaban “ya” rata-rata = $20,6 / 21,9 \times 100\% = 94,06\%$ atau dibulatkan 94%

Dalam bentuk nominal : 0,94

Sehingga bila digambarkan dalam bentuk skala

0%-----50-----94%-----100%

Dari analisis skala guttman hasil yang diperoleh adalah 94%, sehingga dapat dikatakan penyajian bahan dasar ikan terhadap food safety sudah sesuai.

4.1.3 Analisis hasil observasi

Hasil observasi tentang penerapan food safety, penerimaan ikan, penyimpanan ikan, persiapan ikan dan penyajian ikan yang telah dilakukan penulis sebagai berikut :

Tabel 4. 8 Hasil observasi penerapan food safety

No	Prinsip food safety	Ya	tidak
1.	Memastikan area kitchen bersih dan sudah disanitasi sebelum dan sesudah digunakan	√	
2.	Bahan dan peralatan ditata dengan rapi di area cuci	√	
3.	Ruangan penyimpanan bahan makanan tidak lembab	√	
4.	Ruangan penyimpanan terlindung dari sumber kotoran atau kontaminasi dan binatang perusak	√	
5.	Ruang khusus untuk alat pembersih dan bahan kimia	√	
6.	Peralatan tidak rusak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan	√	
7.	Peralatan yang disimpan dan akan digunakan dalam keadaan bersih	√	
8.	Pencucian peralatan menggunakan sabun atau deterjen cair dengan air mengalir sampai bersih	√	
9	Rak alat ini terbuat dari bahan stainless steel yang rata dan tidak mudah rusak	√	
10	Laci-laci penyimpanan tertata rapi dan terpelihara kebersihannya	√	
11	Peralatan penyajian (cangkir, mangkuk, gelas) disimpan terbalik	√	
12	Menggunakan system pengkodean warna untuk peralatan yang ada (cutting board & piasu)	√	
13	Tempat sampah tertutup rapat		√
14	Menggunakan pakaian kitchen standar, celemek dan apron	√	
15	Menggunakan penutup kepala, safety shoes dan hand gloves.		√
16	Mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan	√	
17	Tidak memakai perhiasan, kecuali apabila hendak mencicipi makanan harus menggunakan sendok bersih	√	
18	Tidak dalam kondisi sakit	√	

Sumber: hasil observasi (2023)

Tabel 4. 9 Hasil observasi penerimaan ikan

No	Prinsip food safety	Ya	tidak
1.	Ikan dijamin keamanannya dengan dilihat temperature (5°C atau dibawahnya), label dan kemasan	√	
2	Ikan diterima dalam kondisi baik(aroma, warna dan teksur, mata)	√	
3	Ikan segera di simpan dalam chiller atau freezer	√	

4	memiliki supplier khusus untuk membeli ikan	√	
---	---	---	--

Sumber: hasil observasi (2023)

Tabel 4. 10 Hasil observasi penyimpanan ikan

No	Prinsip food safety	Ya	tidak
1	Ikan diberi label atau tanggal untuk memastikan system FIFO berjalan dengan baik	√	
2	Kondisi ikan beku apabila tidak digunakan	√	

Sumber: hasil observasi (2023)

Tabel 4. 11 Hasil observasi persiapan ikan

No	Prinsip food safety	Ya	tidak
1	Ikan yang dikeluarkan dari tempat penyimpanan sesuai dengan jumlah yang di butuhkan	√	
2	Melakukan proses thng di dalam refrigerator storage dengan suhu dibawah 5°C atau dengan microwave atau dibawah keran ikan yang mengalir temperature dibawah 21°C	√	
3	Melakukan proses clearing, skinning, filleting dan portioning dengan benar	√	
4	Menggunakan handglove saat mengelola ikan		√
5	Ikan dimasak dan diolah sesuai standar temperatur	√	

Sumber: hasil observasi (2023)

Tabel 4. 12 Hasil observasi penyajian ikan

No	Prinsip food safety	Ya	tidak
1	Chinaware sudah disanitasi dan sesuai kebutuhan	√	
2	Ikan disusun dengan rapi di atas serving dish Bersama bahan makanan pendukung lainnya sesuai standar masing-masing	√	

Sumber: hasil observasi (2023)

2) Hasil wawancara

Hasil wawancara yang telah dilakukan dianalisa secara kronologis sebagai berikut:

a) Bagian kitchen secara umum

Penulis melakukan wawancara pada tanggal 26 januari 2023, wawancara dilakukan dengan bapak warsito (*banquet chef*). Bapak warsito memberikan tanggapan mengenai Wyndham Opi Hotel yang mana telah memenuhi standar food safety, namun pada kitchen staff tidak menggunakan penutup kepala hanya Sebagian saja yang menggunakan penutup kepala.

b) Bagian penerimaan dan penyimpanan

Penulis melakukan wawancara dengan bapak immanuel (*receiving*) dan bapak wahyu (*storing*) di tanggal 26 januari 2023. Bapak immanuel sebagai penanggung jawab penerimaan mengatakan bahwa pihak Wyndham Opi Hotel memilih *supplier* yang benar-benar tepat waktu dan menyuplai ikan yang sesuai engan spesifikasi Wyndham Opi Hotel. Tempat penerimaan ikan terpisah dari restoran dan terletak di luar area hotel.

Bapak wahyu mengatakan Wyndham Opi Hotel pada dasarnya system FIFO untuk penyimpanan barang dan bahannya, tetapi untuk penyimpanan ikan system FIFO belum berjalan dengan maksimal dikarenakan Wyndham Opi Hotel meminimalkan stocking untuk bahan ikan, agar tidak menumpuk. Stok ikan yang tersisa juga akan dikeluarkan dan digunakan untuk persiapan pengolahan. Prosuder penyimpanan ikan telah dilekakan dalam kontainer, hanya saja tidak menggunakan lebeling.

c) Bagian persiapan dan penyajian

Berdasarkan wawancara dengan bapak warsito, proses persiapan dan penanganan ikan pertama-tama ikan diterima dari supplier yang telah diperiksa sesuai dengan ketentuan hotel dari matanya, aromanya, teksturnya dan warnanya kemudian di simpan dalam freezer. Dari freezer ikan harus dikeluarkan dan untuk di thawing sesuai dengan kebutuhan.

Proses *portioning* untuk kategori ikan didasarkan dengan *market price*, yaitu per kuantiti, per on, per gram. Jadi, *portioning* dibuat sesuai dengan berat ikan tersebut. Kemudian proses penyajian ikan setelah diporsi, yaitu dibersihkan terlebih dahulu setelah di *thawing* sesuai dengan standar yang telah diterapkan, setelah itu melalui proses *cooking* sampai dengan siap dihidangkan ke meja customer

3) Hasil Uji T – Test

Hasil uji t – test menggunakan microsoft excel (*Two-Sample Assuming Equal Variances*) setiap variable independent penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajian terhadap *food safety* pada produk berbahan dasar ikan yaitu :

Tabel 4. 13 Hasil uji T -test

No	Item	T _{hitung}	T _{tabel}
1	Penerimaan (X ₁)	5,212	2,086
2	Penyimpanan (X ₂)	5,322	2,120
3	Persiapan (X ₃)	20,191	2,145
4	Penyajian (X ₄)	44,721	2,306

Sumber: Microsoft excel

4) Hasil Uji F

Penerapan penerimaan, penyimpanan, persiapan dan penyajian (X) terhadap food safety pada produk berbahan dasar ikan (Y) secara statistic akan di uji hipotesisnya yaitu:

Tabel 4. 14 Hasil Uji F

No	Item	Sig	F _{hitung}	F _{tabel}
1		0,05	-4,250	2,96

Sumber: Microsoft excel

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

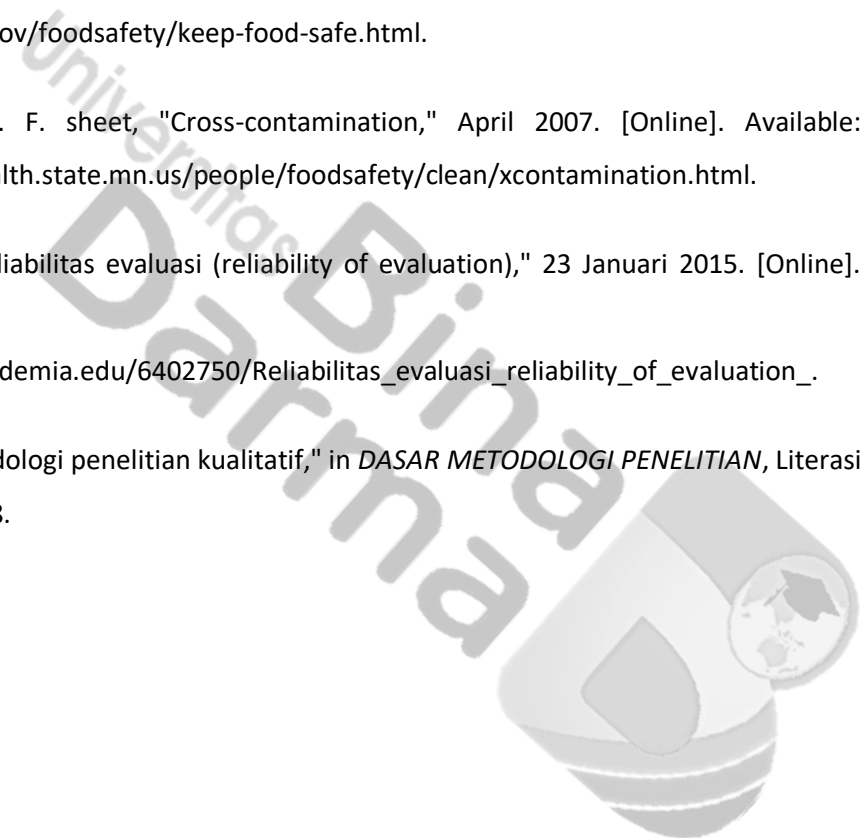
Berdasarkan data hasil kuesioner, observasi dan wawancara dengan staff *kitchen*, *receiving* dan *storing* staff, maka dapat ditarik kesimpulan, yaitu

- 1) Bahwa penerapan *food safety* pada *kitchen* di Wyndham Opi Hotel sudah cukup baik. Hanya beberapa saja yang masih kurang, seperti pemakaian *handglove* dan kotak sampah tidak tertutup rapat.
- 2) Pengaruh *food safety* terhadap produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang, seperti tahap penerimaan, penyimpanan, persiapan dan penyajian ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang sudah sesuai standar *food safety*. Hal ini terbukti dari hasil data kuesioner yang diuji validitas layak diujikan dengan nilai Kr diatas 0,9 begitu juga nilai uji reliabilitas setara 0,6 sehingga penelitian ini dapat dilakukan. Lalu diuji dengan analisis skala guttman penerimaan X₁ : 82%, penyimpanan X₂ :78%, persiapan X₃ : 91%, penyajian X₄ : 96% dan produk berbahan dasar ikan Y : 94%, lalu di buktikan dengan Uji t – test penerimaan, penyimpanan, persiapan dan penyajian mempunyai pengaruh positif terhadap food safety pada produk berbahan dasar ikan, di uji juga dengan Uji F dapat dikatakan independent tidak berpengaruh secara signifikan kepada dependen. Lalu dapat di buktikan juga melalui hasil observasi dengan metode checklist yang sudah memenuhi semua indicator.

Referensi

- [1] D. Suryani, A. H. Sutomo and A. T. Aman, "Factors Associated with Food Safety Practice on Food Handlers in Primary School Canteens," *Public Health*, pp. 1 - 9, Januari 2019.
- [2] S. E. Aprilia, S. and T. T. Andari, "Pengaruh Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 Terhadap Kualitas Produk Pangan Pada Departemen Produksi Noodle PT. Jakarta Tama Fod Industri (Factory) Bogor," *Visionida*, pp. 14 - 24, Desember 2017.
- [3] M. I. Iffathurjannah and H. , "Pengaruh Keamanan Makanan, Harga dan Rasa Terhadap Keputusan Pembeli," *Akuntabel*, pp. 235 - 246, 2021.
- [4] H. Setiawan, Y. V. William and H. Siaputra, "Analisa Penerapan Food Safety Pada Produk Berbahan Dasar Ikan Di Restoran Puang Oca Surabaya," *Hospitality dan Manajemen Jasa*, pp. 38 - 54, 2015.
- [5] L. Fransiska and H. Siaputra, "Analisa Penerapan Food Safety Management System Pada Food Handler Di Hotel X," *Hospitality dan Manajemen Jasa*, pp. 329 - 340, 2018.
- [6] Sugiyono, *Statistika Untuk Penelitian*, Bandung: Alfabeta, 2017.
- [7] I. K. Putri, "Pengukuran Skala Guttman Tradisional," 19 Desember 2013. [Online]. Available: <http://www.slideshare.net/indirakaniaputri/pengukuran-skala-guttman-tradisional>.
- [8] "Undang-Undang (UU) No. 18 Tahun 2012," 17 November 2012. [Online]. Available: <http://peraturan.bpk.go.id/home/details/39100>.
- [9] M. Permana, "Korban Keracunan Ikan Tongkol Bakar Di Jember Capai 350 Orang," 3 Januari 2020. [Online]. Available: <https://www.merdeka.com>.
- [10] d. "Keracunan Ikan diduga Picu Kematian Keluarga Turis Australia di Bali," 5 Februari 2014. [Online]. Available: <https://news.detik.com>.

- [11] A. Fauzy and dkk, Metodologi Penelitian, Jawa tengah: CV. Pena Persada, 2022.
- [12] a. "Mengenal Skala Guttman: Pengertian, Ciri-Ciri dan Keuntungannya," 1 April 2022. [Online]. Available: <https://lp2m.uma.ac.id>.
- [13] Y. Motarjemi and H. Lelieveld, Food Safety Management, London: Elsevier, 2014.
- [14] "Four Steps to Food Safety," 5 Agustus 2022. [Online]. Available: <https://www.cdc.gov/foodsafety/keep-food-safe.html>.
- [15] M. D. o. H. C. F. sheet, "Cross-contamination," April 2007. [Online]. Available: <https://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/clean/xcontamination.html>.
- [16] A. Christina, "Reliabilitas evaluasi (reliability of evaluation)," 23 Januari 2015. [Online]. Available: https://www.academia.edu/6402750/Reliabilitas_evaluasi_reliability_of_evaluation_.
- [17] Moleong, "metodologi penelitian kualitatif," in *DASAR METODOLOGI PENELITIAN*, Literasi Press, 2015, p. 28.



Universitas Bina
Dharma

