

## **POLA FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM (FSMS) DALAM PENYIMPANAN BAHAN BAKU MAKANAN DI KITCHEN BANGI KOPI BEKASI KALIMALANG**

**Suesilowati**  
**Prima Apriadi Fajri**  
**Universitas Pertiwi**  
Suesilowaty@Pertiwi.ac.id

### **ABSTRACT**

*The effects of developing a lifestyle in society gave the culinary industry a growing epidemic. The heavy flow of the culinary industry is sure to cause problems one of which is food contamination. Not only is the taste, creativity, innovation all that needs to be seen, but food safety or food safety is equally important to note. In addressing this, there is an international regulation for the food safety management system (FSMS). For the continued safety of convenience and security for people in the current culinary culture, certain requirements and requirements must be required by implementing a regulation established by the relevant agencies. Food is a prepared product from raw materials into an appetizing dish. Then observing its raw materials will affect the entire culinary ecosystem. Efforts to meet food safety standards can be considered for one thing about the storage and management of the materials. In this paper researchers will find out the pattern of the food safety management system (FSMS) in the Bangi Kopi kitchen's storage system. Whether Bangi Kopi has implemented the regulatory food-storage system, and how the mechanism operates.*

**Keywords:** *Food Safety Management System, Ingredients, Storing, Pattern.*

### **ABSTRAK**

Dampak dari berkembangnya gaya hidup di masyarakat membuat industri kuliner kian berkembang pesat. Padatnya usaha kuliner saat ini pasti akan menimbulkan berbagai masalah salah satunya adalah kontaminasi dalam makanan. Tidak hanya rasa, kreatifitas, inovasi saja yang perlu dilihat, namun Food Safety atau keamanan pangan juga tidak kalah penting untuk diperhatikan. Dalam mengatasi hal tersebut, terdapat sebuah regulasi internasional yaitu Food Safety Management System (FSMS). Demi keberlangsungan kenyamanan dan keamanan bagi masyarakat dalam menikmati budaya kuliner saat ini, tentunya diperlukan syarat dan ketentuan tertentu dengan cara mengimplementasikan sebuah regulasi yang telah ditetapkan oleh lembaga terkait. Makanan adalah produk yang diolah dari bahan baku/bahan mentah menjadi sajian yang menggugah selera. Maka memperhatikan bahan bakunya pun akan berdampak pada keseluruhan ekosistem usaha kuliner. Upaya untuk memenuhi standar keamanan pangan salah satunya bisa diperhatikan tentang penyimpanan dan pengelolaan bahan bakunya. Pada karya tulis ini peneliti akan mencari tahu bagaimana pola Food Safety Management System (FSMS) Dalam Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Bangi Kopi. Apakah Bangi Kopi telah menerapkan sistem penyimpanan bahan makanan sesuai standar, dan bagaimana mekanisme pelaksanaannya.

**Kata Kunci:** *Food Safety Management System*, Bahan Makanan, Pola, Penyimpanan.

## PENDAHULUAN

Sektor Food & Beverage (F&B) merupakan bagian industri atau bisnis yang berfokus pada produksi dan penjualan produk makanan. Ini mencakup tempat seperti restoran, kafe, layanan katering, pengiriman makanan, serta tempat makan cepat saji dan lain sebagainya. Industri F&B terus mengalami pertumbuhan, Bersama pengaruh pertumbuhan ekonomi, teknologi dan budaya serta gaya hidup masyarakat yang semakin cenderung mencari kenyamanan, hal ini menimbulkan tantangan khas bagi para pelaku bisnis F&B. Permintaan yang selalu berubah-ubah di pasar, menyebabkan munculnya persaingan yang menuntut para pengusaha untuk lebih beradaptasi, melakukan inovasi dan sustainability.

Industri makanan dan minuman terutama restoran dan café pasti tidak luput dari berbagai macam kemungkinan adanya kontaminasi dalam makanan. Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Pada tahun 2014, tercatat ada 540 insiden penyakit yang disebabkan oleh makanan di seluruh dunia, dengan 47 di antaranya terjadi di Indonesia. Keracunan makanan merupakan kasus penyakit yang paling umum kedua setelah keracunan yang disebabkan oleh kontak dengan hewan di Indonesia. Selama tahun 2017, BPOM mengidentifikasi 57 insiden keracunan makanan yang diambil dari Public Health Emergency Operating Center (PHEOC) serta berita media massa. Pada tahun yang sama, BPOM juga mencatat bahwa di Indonesia terjadi 53 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan yang dilaporkan oleh 34 BPOM di berbagai provinsi. Laporan-laporan tersebut berasal dari Dinas Kesehatan kabupaten/kota di 34 provinsi. BPOM mengemukakan bahwa kejadian-kejadian ini mengindikasikan bahwa pemahaman dan penerapan prinsip keamanan pangan di kalangan masyarakat masih perlu ditingkatkan (Hartarti Setiawan. YV Wiliam, 2018).

Dikarenakan dampak negatif dari kontaminasi makanan terbilang tinggi, maka ditentukan sebuah sistem atau prosedur *Food Safety* atau keamanan pangan yang merupakan suatu upaya untuk menghindari kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan dan minuman oleh zat kimia, biologis, atau substansi berbahaya lainnya saat dikonsumsi. Aktivitas ini diterapkan di industri pangan karena berkaitan erat dengan kebutuhan utama masyarakat sebagai konsumen. Salah satu *system* atau *prosedur Food Safety* yang lazim di gunakan adalah *Food Safety Management System (FSMS)*.

FSMS merupakan gabungan prinsip-prinsip sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis serta langkah-langkah penerapan yang dikembangkan yang menjamin keamanan pangan sepanjang rantai pangan, dengan menjamin bahwa pangan yang akan diproses hingga dikirim kepada konsumen akhir adalah pangan yang bebas dari cemaran mikrobiologi, cemaran kimia, dan cemaran fisik (Teixeira & Sampaio dalam Fransiska, 2018). Di Indonesia, regulasi terkait pencegahan kontaminasi makanan dan minuman serta peraturan seputar Keamanan Pangan telah dijelaskan dalam Keputusan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004, dan implementasinya mengacu pada Peraturan Kementerian Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 yang mengatur tentang *higiene* dalam bidang gastronomi.

Bangi Kopi yang dijadikan tempat penelitian itu merupakan sebuah restoran, dimana segala aktivitas penerimaan dan penyimpanan bahan baku dilakukan oleh seluruh *staff kitchen* department. Seluruh *staff kitchen* department berkewajiban untuk ikut serta dalam mengawasi kedatangan barang. Proses pengawasan mulai dari pengecekan terhadap kesegaran bahan baku (*Quality Checking*), pada tahap ini seluruh staff wajib menilai apakah bahan yang di terima segar dan layak. Bila ditemukan bahan yang tidak sesuai standar maka akan dilakukan *refund* melalui *purchasing* operator yang biasa disebut dengan *proses purchasing*, selanjutnya dilakukan penyortiran antara bahan

perishable dan non-perishable, maupun antara bahan kering dan bahan basah, hal ini dilakukan untuk penentuan tempat penyimpanan sehingga dapat disesuaikan dengan suhu yang dibutuhkan bahan tersebut untuk memaksimalkan *shelf-life* nya, seluruh proses ini seharusnya mengikuti SOP yang berlaku.

Berdasarkan latar belakang yang ada, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pola dan Mekanisme FSMS dalam sistem penyimpanan bahan makanan di kitchen Bangi Kopi Kalimantan.

## LANDASAN TEORI

### 1. Makanan (*Food*)

#### a. Pengertian

Makanan diartikan sebagai substansi yang dikonsumsi oleh makhluk hidup untuk memperoleh nutrisi yang selanjutnya diolah menjadi sumber energi, karbohidrat, lemak, protein, serta vitamin dan mineral yang merupakan nutrisi yang penting bagi tubuh. Pendapat senada menyebutkan bahwa makanan melibatkan segala substansi yang dimakan oleh makhluk hidup, yang mengandung unsur-unsur yang dibutuhkan oleh tubuh. (Supriyadi dalam Dianing, 2020).

#### b. Jenis-jenis Makanan

Jenis makanan dapat dilihat dari berbagai sudut, berdasarkan stabilitasnya (Sujatmiko, 2009) membagi makanan menjadi 3 jenis, yaitu :

- 1) *Perishable Food*, Merupakan makanan yang bersifat tidak stabil dan mudah rusak atau membusuk seperti daging, ikan, unggas, susu, telur, buah dan sayur.
- 2) *Non-Perishable Food*, Merupakan makanan yang bersifat stabil, tidak mudah rusak, terkecuali jika diperlakukan secara tidak baik, seperti mie, tepung, gula.
- 3) *Semi Perishable Food*, Merupakan makanan yang bersifat semi stabil dan agak mudah membusuk, Makanan ini tahan terhadap pembusukan dalam waktu yang relatif cukup lama dibanding dengan non-perishable, contohnya makanan beku (*Frozen Food*) yang disimpan dalam suhu nol (0) celsius dan roti kering.

Sedangkan jenis-jenis makanan berdasarkan kandungannya (Rada, 2023) dibagi menjadi:

- 1) Makanan Pokok; Makanan pokok umumnya mengandung sejumlah besar karbohidrat. Contohnya, pada nasi, jagung, roti, singkong, dan sagu. Tubuh manusia memerlukan karbohidrat sebagai sumber utama energi untuk menjalankan berbagai aktivitas dan tugas. Oleh karena itu, penting bagi kita untuk mengonsumsi jenis makanan pokok ini.
- 2) Lauk Pauk; Lauk pauk ini mengandung sejumlah besar protein dan lemak yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Beberapa contoh lauk pauk meliputi daging, ikan, ayam, telur, tempe, tahu, serta berbagai jenis lainnya.
- 3) Sayur dan Buah; Sayuran dan buah-buahan ini mengandung berbagai vitamin dan mineral yang krusial bagi kesehatan. Vitamin dan mineral ini memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan tubuh, meningkatkan sistem kekebalan, dan mencegah penyakit. Contoh-contohnya meliputi bayam, wortel, jeruk, dan lainnya.

## 2. Penyimpanan Bahan Makanan (*Ingredients Storing*)

Penyimpanan bahan makanan merupakan sebuah proses pengaturan, penempatan, dan perawatan bahan makanan dalam kondisi kering atau basah, serta mencatat dan menyusun laporan terkait. Menurut (Alamsyah dalam Sarni, 2017) mengatakan bahwa sistem penyimpanan adalah suatu sistem yang digunakan dalam penyimpanan barang untuk kemudahan dalam kerja.

Sedangkan persyaratan penyimpanan bahan makanan menurut (Hasdun dalam Sarni, 2017) adalah sebagai berikut; (a) Adanya sistem penyimpanan bahan makanan yang memadai; (b) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan dan ;(c) Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan. Sementara langkah-langkah penyimpanan bahan baku makanan berikut ini yaitu : (1) Tersedianya prosedur atau sistem penyimpanan barang; (2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan; (3) Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Selain memiliki langkah-langkah yang pasti, dalam proses penyimpanan bahan makanan juga memiliki tahapan-tahapan menurut (National Restaurant Association, 2004) terdiri dari:

- a) *Food labeling*; Semua jenis makanan yang memiliki potensi risiko, makanan siap saji, dan bahan makanan yang sudah dipersiapkan untuk pengolahan dalam rentang waktu 24 jam ke depan atau lebih, perlu diberi label dengan tanggal, bulan, dan tahun saat bahan makanan tersebut diterima. Label ini harus dipertahankan hingga bahan makanan tersebut diolah, setelah itu label tersebut perlu dihapus.
- b) Perputaran Barang (*Items Turn-over*); Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*first in first out*).
- c) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa.
- d) Membuat jadwal rutin untuk memeriksa barang-barang guna; memastikan makanan yang sudah kadaluwarsa diambil dari wadahnya, lalu membersihkan wadah tersebut sebelum diisi ulang dengan bahan makanan segar. Juga, memastikan pemindahan makanan antar wadah dilakukan dengan metode yang sesuai.
- e) Hindari bahan makanan dari temperatur danger zone (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan cepat berkembang biak dengan cepat).
- f) Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
- g) Simpan bahan makanan ditempat penyimpanan bahan makanan.
- h) Menjaga semua area penyimpanan agar tetap kering dan bersih.

## 3. *Food Safety Management System (FSMS)*

### a. Pengertian

*Food Safety Management System* adalah hasil penggabungan prinsip analisis bahaya dan pengendalian titik kritis serta langkah-langkah implementasi yang dirancang untuk memastikan keselamatan pangan sepanjang jalur distribusi pangan. FSMS bertujuan memastikan bahwa makanan yang mengalami proses dari produksi hingga sampai ke tangan konsumen akhir bebas dari kontaminasi mikroba, zat kimia berbahaya, dan benda asing (Koto dalam Fransiska, 2018).

Sementara itu (Donna, 2021) menyebutkan bahwa FSMS merupakan suatu pengendalian yang terstruktur untuk mengelola aspek keamanan pangan dengan tujuan memastikan bahwa semua produk makanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan layak dikonsumsi. Pendekatan ini memperhatikan setiap tahapan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengiriman produk final. Ini

berarti bahwa prosedur harus ditetapkan untuk setiap aktivitas dan fungsi yang terlibat. Adapun elemen-elemen utama FSMS, sesuai yang diatur ISO 22000, yakni: (1) Komunikasi interaktif di seluruh organisasi; (2) Manajemen sistem yang mencakup dokumentasi; (3) Program prasyarat, yang memastikan lingkungan bersih dan tersanitasi; (4) Prinsip HACCP, yang membantu mengidentifikasi, mencegah dan mengatasi bahaya keamanan pangan.

b. Tahap dan Langkah FSMS

Dalam prakteknya, menurut (Puspasari dalam Edwin, 2019), hal yang tepat dilakukan perusahaan untuk mengimplementasikan keamanan pangan adalah melalui penerapan hal-hal berikut ini :

- 1) Vendor Management ; Pada penerapan ini, suatu perusahaan harus melakukan evaluasi dan pemilihan terhadap pemasok yang ingin bekerja sama. Untuk produk yang dianggap memiliki risiko tinggi, perusahaan harus melaksanakan program pembinaan. Proses evaluasi dan seleksi yang terintegrasi menjadi sangat penting untuk memastikan efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan manajemen. Produk yang memiliki potensi risiko perlu melalui proses seleksi yang lebih ketat.
- 2) Penerapan Program Persyaratan Sanitasi; Merupakan cara di mana suatu perusahaan menjalankan program kebersihan. Bagaimana perencanaan dilakukan untuk menerapkan program kebersihan. Pada titik mana perusahaan dapat memastikan bahwa konsep dan strategi pelaksanaan ini dapat dimaksimalkan melalui semua aspek yang diperlukan.
- 3) Aplikasi *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP); merupakan suatu pendekatan operasional yang terkenal di seluruh dunia, bertujuan untuk membantu organisasi di industri makanan dan minuman mengenali risiko keamanan pangan, mencegah potensi bahaya terhadap keamanan pangan, serta memastikan kepatuhan terhadap peraturan. Implementasi HACCP harus dijalankan secara berkelanjutan. Pendekatan ini diterapkan pada tahap penerimaan, penyimpanan, pengemasan, dan proses pengiriman. Apabila perusahaan ritel juga terlibat dalam penjualan produk, perusahaan perlu memastikan bagaimana pengendalian HACCP diterapkan dalam proses distribusi.
- 4) Verifikasi Keamanan Pangan; Prinsip verifikasi keamanan pangan diimplementasikan melalui pendekatan pemeriksaan terhadap produk dan eksekusi Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS). Program verifikasi diterapkan melalui pendekatan sistem, proses, dan produk. Disarankan agar evaluasi terhadap verifikasi keamanan pangan disesuaikan dengan kebutuhan dan tujuan dari usaha ritel.

c. Manfaat FSMS

Ada banyak manfaat menurut (Edwin, 2019) yang didapat sebuah organisasi atau perusahaan yang telah memperoleh sertifikasi ISO 22000:2018 ( FSMS) seperti:

- 1) Peningkatan Kesehatan dan Keselamatan; Mengurangi risiko makanan berkontribusi pada peningkatan kesehatan dan keselamatan bagi konsumen, pengguna lain, staf, serta individu lain yang mungkin berinteraksi dengan makanan.
- 2) Peningkatan Kepuasan Pelanggan; Memiliki FSMS membantu memberikan produk yang memenuhi harapan pelanggan.
- 3) Membantu Memenuhi Persyaratan Peraturan; Mengikuti regulasi yang telah ditetapkan diperlukan untuk meraih sertifikasi ISO 22000. Memiliki Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS) dapat membantu perusahaan

memenuhi persyaratan ini dan menggambarkan bagaimana persyaratan tersebut mempengaruhi organisasi serta para pelanggan.

- 4) Membantu Memenuhi Standar Pedoman Lain; ISO 22000 mengaitkan dengan beragam standar dan panduan internasional lainnya, yang dapat membantu organisasi memenuhi tuntutan sistem tersebut.
- 5) Transparansi yang Ditingkatkan; ISO 22000 membantu organisasi meningkatkan keterlacakan produk mereka dan mencapai transparansi yang lebih besar terkait operasi.
- 6) Peningkatan Respons Terhadap Risiko; Penerapan FSMS dapat mempercepat dan meningkatkan respons organisasi terhadap situasi yang berpotensi mengancam keamanan pangan, memungkinkan mereka mengatasi potensi kontaminasi sebelum mencapai titik kritis.
- 7) Pengurangan Waktu Investigasi; Jika terjadi kontaminasi, FSMS membantu organisasi mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk menyelidiki setiap pelanggaran keamanan pangan, memecahkan masalah lebih cepat.

#### 4. Restaurant

##### a. Pengertian

Rumah makan atau restoran adalah istilah yang umum digunakan untuk merujuk pada bisnis kuliner yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan fasilitas tempat untuk menikmati hidangan tersebut dengan biaya yang telah ditetapkan. Walaupun biasanya hidangan disantap di tempat, beberapa juga menyediakan opsi layanan pesan antar dan pengiriman sebagai bentuk layanan tambahan kepada pelanggan. (Linda, Nurfitriyana, 2020).

Sedangkan menurut (Marsum dalam Aditama, 2011), Sebuah restoran merupakan fasilitas atau struktur yang dijalankan secara komersial, dengan tujuan untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada semua pelanggan dalam hal makanan dan minuman. Operasional restoran memiliki fokus pada pencapaian profit, tetapi tidak kalah pentingnya adalah menjadikan para pelanggan puas sebagai tujuan utamanya.

Dalam pandangan lain disebutkan bahwa menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan, (Tangian dalam Agung, 2023), rumah makan adalah bentuk bisnis jasa yang menyediakan layanan makanan dan minuman, dengan memiliki lokasi di sebagian atau seluruh area bangunan yang lengkap dengan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan dalam segala tahapan dari persiapan hingga penjualan makanan dan minuman. Sebagai suatu tempat pelayanan, restoran menyediakan makanan dan minuman bagi konsumennya.

##### b. Jenis-jenis Restaurant

Merujuk dari Webstaurant Store (2018) tentang tipe-tipe restaurant, disebutkan terdapat beberapa tipe restaurant, yaitu:

- 1) *Fine dining*; merupakan jenis restoran yang ditandai dengan atribut mewah, yang mengharuskan pengunjung mengikuti kode berpakaian formal dan etika *fine dining*, serta memiliki interior yang elegan dan pelayanan yang istimewa.
- 2) *Casual Dining*; Atmosfer dalam restoran casual dining beragam disesuaikan dengan target pasar yang dituju. Sedangkan untuk harga, menu dalam casual dining dapat dikategorikan dengan harga menengah/sedang.
- 3) *Contemporary Casual*; ini jenis restoran yang modern dengan merk yang beragam. Restoran ini menawarkan lingkungan yang unik dan mematuhi standar keamanan serta menyajikan hidangan yang khas dan sehat.

- 4) *Family Style*; Restoran *family style* memiliki suasana yang mirip dengan casual. Hidangan disajikan dengan menggunakan piring berukuran besar karena tujuannya adalah untuk dinikmati bersama-sama.

## METODOLOGI PENELITIAN

Metode Penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu dengan kriteria rasional, empiris dan sistematis (Sugiyono, 2018). Dalam penelitian ini, penulis akan berfokus pada objek penelitian. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif, hal ini bertujuan untuk dapat menyajikan data yang faktual, akurat dan obyektif. Untuk mendapatkan data kualitatif, akan digunakan berbagai teknik pengumpulan data, yang berupa analisis literatur melalui jurnal dan buku, dokumentasi, serta wawancara narasumber. Dengan Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dokumentasi dan studi literatur.

Waktu penelitian dimulai pada bulan Mei-September 2023, bertempat di Resto & café di kota Bekasi dengan nama Bangi Kopi Bekasi Kalimalang. Beralamat di Jl. KH. Noer Ali No.08, Kayuringin Jaya, Kec. Bekasi Selatan., Kota Bekasi, Jawa Barat, 17144.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah penulis lakukan, informan yang akan menjadi sumber pengumpulan data terdiri dari 4 orang. Pemilihan para informan berdasarkan jabatan masing-masing dan selaku pelaksana *procedure* penyimpanan bahan makanan. Adapun data karakteristik informan dalam penelitian ini diklasifikasikan berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan, lama bekerja, dan posisi/jabatan sebagaimana diuraikan dalam tabel sebagai berikut;

**Tabel 3.1 Karakteristik Informan**

No	Nama	Usia	Jenis kelamin	Pendidikan	Lama kerja	Posisi/Jabatan
1	Rizky Pratama	27	Laki-laki	SMA	1 tahun	Supervisor
2	I Wayan Anggara	23	Laki-laki	SMA	13 Bulan	Head Kitchen
3	Rifqi Mutawalli Gumilar	23	Laki-laki	D3	10 bulan	Commi
4	Rara Azzahra	22	Perempuan	SMA	10 Bulan	Commi

Sumber: Data Observasi, 2023.

Selanjutnya penulis akan menampilkan data-data hasil observasi terkait dengan pola dan mekanisme FSMS dalam sistem penyimpanan bahan makanan di kitchen Bangi Kopi. Hasil observasi antara lain terkait dengan ;1)Standard Operational Procedure; 2) Mekanisme penyimpanan bahan makanan. Deskripsi detail terkait dengan data hasil observasi akan penulis tampilkan sebagai berikut:

### a. *Standard Operational Procedure*

Berdasarkan observasi ditemukan bahwa SOP yang saat ini menjadi acuan di Bangi Kopi merupakan hasil elaborasi dari beberapa informasi dan pengetahuan yang diperoleh oleh manajemen Bangi Kopi, dalam hal ini *Head Kitchen* dan *Supervisor*. Adapun detail isi SOP terkait sistem penyimpanan bahan makana yang dimiliki Bangi Kopi, sebagaimana tertera pada table berikut:

**Tabel 3.2 SOP Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Bangi Kopi**

No	PROSEDUR	
	ASPEK	DESKRIPSI
1	<b>FIF (First In Firs Out)</b>	Segala bentuk bahan pangan yang di terima harus di simpan dan di letakkan sesuai dengan FIFO (Masuk Pertama, Keluar Pertama). Dengan kata lain, bahan yang pertama di simpan harus di gunakan pertama. Sistem ini di tujukan agar siklus penyimpanan dan penggunaan bahan baku lebih efisien.
2	<b>Suhu Pengantaran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saat bahan segar di terima, wajib untuk mengecek suhu setiap bahan. Untuk memudahkan penyimpanan bahan segar sesuai dengan suhu yang di butuhkan. Tindakan ini untuk mencegah perkembangan mikroba pada bahan segar.</li> <li>2. Pastikan bahan makanan selalu disimpan pada suhu optimal demi kesegaran dan mencegah kontaminasi pada bahan pangan.</li> </ol>
3	<b>Labelling (Pelabelan)</b>	Setiap bahan baku atau produk jadi harus di simpan sesuai keterangan bahan/produk dan tanggal penerimaan/pembuatan bahan/produk tersebut. (Penempelan stiker/label: tanggal, nama produk, tanggal penerimaan/pembuatan.
4	<b>Ruang Penyimpanan</b>	Pastikan ruang penyimpanan dan produk-produk makanan bersih dan higienis. Ruang penyimpanan harus tertutup agar tetap kering dan aman dari segala bentuk hama dan vektor.
5	<b>Penyimpanan Bahan Daging</b>	Bahan makanan daging wajib disimpan dibawah bahan makanan lain. Untuk mencegah kontaminasi silang misalnya mencegah tetesan cairan yang keluar dari daging jatuh ke bahan makanan lain.

Sumber : Data Dokumentasi, 2023.

Dalam prakteknya, Bangi Kopi dalam menyusun dan merancang SOP penyimpanan bahan makanan dilakukan melalui diskusi antara Supervisor dengan Head Kitchen. Acuan dan referensi yang digunakan adalah prinsip HACCP yang beredar di internet dan buku-buku referensi. Selain itu penulis juga menemukan bahwa, secara teknis SOP penyimpanan bahan makanan karena beberapa faktor penghambat ada yang telah dapat dilaksana dan ada yang belum dapat dilaksanakan oleh para staff. Secara keseluruhan untuk poin-poin prinsip dari HACCP telah terlaksana. Rangkum tanggapan narasumber mengenai bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di kitchen Bangi Kopi berdasarkan 4 Elemen Utama FSMS, adalah sebagai berikut;

**Tabel 3.3 Hasil Wawancara berbasis HACCP**

NO	ASPEK YANG DI TANGGAPI	JAWABAN/ Tanggapan staff Bangi Kopi
1	komunikasi interaktif diseluruh organisasi	Peraturan mengenai sistem penyimpanan bahan makanan diketahui oleh seluruh staff kitchen dan supervisor. Sedangkan staff lain tidak mendapatkan pengetahuan tentang hal tersebut. Selain itu Bangi Kopi juga memiliki aturan tertulis mengenai tatacara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar dan diawasi oleh head kitchen.
2	Manajemen system, mencakup dokumentasi	Bangi Kopi belum memiliki dokumen-dokumen mengenai catatan tentang perputaran barang, dokumen klasifikasi ataupun dokumen evaluasi. Selama ini semua ketentuan di informasikan secara verbal dan secara langsung melalui briefing dan evaluasi bersama. Dokumen yang di miliki ialah



		aturan tertulis yang ditempatkan di ruang penyimpanan agar para staff dapat menggunakannya sebagai panduan dan acuan serta sebagai pengingat.
3	program prasyarat yang memastikan lingkungan bersih dan tersanitasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bangi Kopi belum menyusun tahapan atau rangkaian aktivitas terkait bagaimana memastikan kebersihan lingkungan secara formal ataupun tertulis.</li> <li>2. Guna menunjang kebersihan Bangi Kopi menyediakan berbagai alat-alat dan bahan-bahan penunjang kebersihan lingkungan seperti cairan pembersih, sikat, kain lap dan sebagainya untuk menunjang kebersihan lingkungan yang mencakup ruang penyimpanan hingga tempat penyimpanan.</li> <li>3. Bangi Kopi juga menyediakan insert/wadah dan keranjang-keranjang untuk keperluan mengorganisir bahan makanan &amp; label untuk keperluan pencatatan tanggal dan waktu demi efisiensi pengoperasian pengolahan makanan.</li> </ol>
4	Penerapan poin-poin Aplikasi HACCP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para staff diarahkan untuk selalu menjaga dan memelihara kebersihan dan kerapian ruang penyimpanan walaupun tidak tertulis, namun tetap dalam pengawasan kepala dapur.</li> <li>2. Pemetaan ruang penyimpanan berpendingin dan tempat pembuangan sudah di sesuaikan demi menjaga keamanan bahan makanan dari berbagai kontaminasi dan juga untuk mencegah hal tersebut, rak-rak tempat penyimpanan sudah diberi jarak dari lantai dengan tujuan kemudahan pembersihan.</li> <li>3. Bangi Kopi belum memiliki aturan terkait dengan pemeriksaan ataupun penanggulangan vektor secara formal/ tertulis. Namun, aktivitas pencegahan dan penanggulangannya dilakukan bila ditemukan vektor serangga, dan kami juga memiliki bahan penunjang yang berupa cairan pembasmi.</li> <li>4. Para staff juga diarahkan untuk selalu menjaga suhu ruang penyimpanan berpendingin agar tidak turun ataupun naik meskipun belum ada pencatatan/ pemeriksaan berkala, namun kegiatan ini menjadi bagian dari jobdesk harian pada setiap shiftnya.</li> <li>5. Rangkaian komunikasi satu-sama lain antara para staff dilakukan melalui evaluasi bersama demi mencegah miskomunikasi. para staff diarahkan agar segala produk jadi atau produk yang telah melalui proses masak diharuskan untuk ditempatkan pada suhu ruang terlebih dahulu serta menutup rapat wadah sebelum ditempatkan di ruang penyimpanan berpendingin</li> </ol>

Sumber : Data Dokumentasi, 2023.

#### **b. Tata Cara Penyimpanan Bahan Makanan**

Mengacu pada hasil observasi penulis memperoleh data bahwa, dari keseluruhan prosedur penyimpanan bahan makanan yang tersedia di Bangi Kopi, maka dapat di rangkum menjadi beberapa tahap tata cara penyimpanan bahan makanan, adalah sebagai berikut :

- 1) Barang Datang ; Semua jenis barang yang baru datang dikumpulkan lalu dilakukan dokumentasi terlebih dahulu untuk laporan kepada manajemen.

- 2) Proses sortir; Proses sortir adalah kegiatan memisahkan/ memilah antara bahan *perishables* dan *non-perishables* dan juga bahan *dry goods*.
- 3) Unpacking Daging; **mencakup** penempatan daging pada wadah yang sesuai (insert untuk daging), menulis dan tempelkan label date, melakukan penyimpanan di rak paling bawah di dalam freezer
- 4) Unpacking Sayuran; **mencakup mencuci** bersih bahan sayuran, menempatkan pada wadah yang sesuai (keranjang untuk sayuran), menulis dan menempelkan label date, terakhir menyimpan di chiller.
- 5) Tata rapih barang *dry goods* di keranjang *dry goods*.

Dalam pelaksanaannya, tahapan-tahapan tersebut dilakukan oleh seluruh staff kitchen dibawah pengawasan head kitchen. Menurut hasil observasi penulis, keseluruhan mekanisme pelaksanaan prosedur cukup baik. Meskipun secara formal, teknis dari prosedur tersebut masih memerlukan beberapa perbaikan, Para staff terus berupaya menerapkan prosedur dengan maksimal. Detail mengenai mekanisme pelaksanaan tatacara tersebut adalah sebagai berikut;

1. Aktivitas dokumentasi pada barang-barang yang baru datang ditujukan untuk laporan kepada manajemen yakni manager outlet, hal itu untuk menjadi sarana transparansi dan dokumen pencegahan dari para pelaksana kepada manajemen apabila suatu saat terjadi kesalahan dalam purchasing bahan makanan.
2. Proses sortir dilakukan dengan cara memisahkan bahan *perishables* dengan bahan *non-perishables*. Bahan *perishables* akan langsung mendapat treatment dikarenakan kerentanannya.
3. Daging dan Ayam langsung di wadahkan dan di beri label tanggal lalu di tempatkan di freezer jika stok siap masak nya masih tersisa. Apabila stok olahan jenis daging dan ayam yang siap masak telah habis maka ketika bahan datang akan langsung diolah dan ditempatkan di wadah siap masak, di beri label tanggal dan di tempatkan di chiller.
4. bahan jenis sayuran dan buah, sayuran akan di cuci bersih dan dipotong sesuai kebutuhan lalu ditempatkan di wadah siap masak, di tutup rapat dengan wrapping plastic lalu di tempatkan di chiller
5. bahan *non-perishables* seperti saus, bumbu-bumbu kemasan, minyak sayur dan bahan-bahan kering lainnya akan langsung di tempatkan dan di tata rapih di keranjang *dry goods*.

## SARAN DAN KESIMPULAN

Beberapa temuan dari hasil observasi dan wawancara yang penulis temukan, menghasilkan kesimpulan dan saran sebagai berikut:

### a. Simpulan

1. Elemen Pertama FSMS;  
Belum ada aktivitas sosialisasi kepada keseluruhan staff Bangi Kopi, namun sebagai gantinya, dilakukan evaluasi Bersama untuk menjaga segala prosedur dapat dijalankan dengan baik. Terdapat pula aturan tertulis yang di tempel di dinding ruang penyimpanan. Head Kitchen sebagai yang ditugaskan untuk menilai kualitas supplier, dan sebagai penanggung jawab operasional.
2. Elemen Kedua FSMS; Dokumen seputar pencatatan sistem penyimpanan bahan makanan yang dimiliki bangi kopi dapat dikatakan belum lengkap. hal tersebut dikarenakan kebutuhan mengenai dokumen pencatatan masih sanggup dilakukan dengan cara komunikasi digital dengan kata lain pencatatan tidak formal. Namun, Bangi Kopi tetap memiliki aturan tertulis mengenai tatacara menyimpan bahan makanan yang di tempatkan di ruang penyimpanan dan mekanisme

evaluasi terhadap bagaimana prosedur tersebut dijalankan melalui evaluasi verbal dan briefing berkala.

3. Elemen Ketiga FSMS; Untuk memastikan kebersihan ruang penyimpanan bahan makanan, Bangi Kopi telah menyediakan berbagai alat-alat dan bahan-bahan penunjang kebersihan dan organisasi ruang penyimpanan.
4. Elemen Keempat FSMS; Bangi Kopi telah menerapkan beberapa aturan mengenai bagaimana memelihara kebersihan dan kerapian ruang penyimpanan, Pemetaan tentang penempatan antara ruang penyimpanan dengan tempat pembuangan dengan jarak yang sesuai. Penempatan rak-rak tempat penyimpanan yang sudah berjarak, Penerapan Sistem FIFO dalam prosedurnya, Pemeliharaan kebersihan ruang penyimpanan terhadap vektor-vektor. Terdapat aktivitas briefing dengan tujuan evaluasi berkala. terdapat aturan tentang cara menyimpan produk jadi yang masih panas.

## **b. Saran**

1. Elemen Pertama FSMS:
  - Hal yang harus dipertahankan;
    - 1) Aktivitas sosialisasi mengenai system penyimpanan bahan makanan.
    - 2) Aturan tertulis yang ditempatkan di ruang penyimpanan.
    - 3) Tersedianya penanggung jawab pemilihan dan penilaian kualitas supplier.
2. Elemen Kedua FSMS:
  - Hal yang Harus pertahankan;
    - 1) Aturan tertulis yang tersedia di ruang penyimpanan;
    - 2) Prosedur tatacara penyimpanan bahan makanan.
  - Hal yang harus diperbaiki dan ditingkatkan;
    - 1) Manajemen menyediakan dokumen pencatatan keluar-masuk nya barang, dokumen klasifikasi bahan serta keterangan suhu dikarenakan cukup krusial dan sangat perlu untuk di terapkan dalam sistem perusahaan.
    - 2) Manajemen untuk menyediakan dokumen evaluasi mengenai kualitas supplier dan kinerja staff kitchen dalam menyimpan bahan makanan. Dengan tujuan kemudahan memonitor dan pengawasan.
3. Elemen Ketiga FSMS;
  - Hal yang harus dipertahan kan menyangkut masalah ketersediaan peralatan dan bahan penunjang kebersihan dan hygiene ruang penyimpanan.
  - Hal yang harus diperbaiki dan ditingkatkan; terkait dengan tersedianya aturan atau mekanisme kebersihan dan tata cara pembersihan yang terjadwal dan dicantumkan kedalam prosedur kerja secara keseluruhan.
4. Elemen Keempat FSMS:
  - Hal yang harus dipertahankan;
    - 1) Mekanisme pemeliharaan area penyimpanan yang bersih dan teratur.
    - 2) Pemberian jarak terhadap area penyimpanan dan area pembuangan.
    - 3) Mekanisme FIFO
    - 4) 4)Pemberian jarak pada rak-rak penyimpanan dengan lantai ruang penyimpanan.
    - 5) Mekanisme penanggulangan vektor.
    - 6) Mekanisme pemberitahuan informasi terhadap suhu yang tidak sesuai.
    - 7) Aturan mengenai penyimpanan makanan panas dalam tempat penyimpanan berpendingin.
    - 8) Mekanisme pengawasan terhadap tempat penyimpanan berpendingin agar selalu tertutup.

- Hal yang harus diperbaiki dan ditingkatkan;
  - 1) Diharapkan bagi manajemen agar dapat menerapkan mekanisme pemeriksaan vektor yang terjadwal, mekanisme pemeriksaan suhu yang terjadwal, penjadwalan perihal bahan beku yang harus di defrost, demi memastikan area penyimpanan benar-benar terbebas dari vektor, suhu semua bahan dan tempat penyimpanan terawasi dengan baik dan mudah. Dan efisiensi waktu dalam men-defrost bahan beku.
  - 2) Diharapkan juga bagi manajemen untuk menyediakan dokumen pencatatan suhu demi kemudahan evaluasi.
- 5. Untuk penelitian selanjutnya, dapat melanjutkan penelitian ini dengan penambahan variabel yang belum diangkat penulis.
- 6. Diharapkan bagi manajemen untuk dapat mendengarkan dan mendiskusikan keluhan para staff mengenai segala permasalahan yang ditemukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachman Arief. (2018). Ilmu Perhotelan dan Restoran, Yogyakarta: Graha Ilmu
- Maulidi. 2017. Pengertian Kafe (Cafe). Retrieved from Kanalinfo: <https://www.kanalinfo.web.id/2017/02/pengertian-kafe-cafe.html>.
- Aditama. (2011). Pengertian restoran, (11-15). Akses <http://e-journal.uajy.ac.id/1600/3/2TA11640.pdf>.
- Ahmad. 2020. Kitchen: Pengertian, Fungsi, Ciri, dan Macam-Macam Dapur. <https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-dan-fungsi-dapurkitchen.html>
- Andini. M. N., (2017) Persepsi F&B Product Terhadap Pengawasan Mutu Makanan dan Minuman di Hotel Alam KulKul Boutique Resort Kuta-Bali, (155-156).
- Author., (2020), Perkembangan Industri Restoran, ditulis untuk Keysoft, Akses <https://keysoft.co.id/perkembangan-industri-restoran/Author.>, (2023), Food Safety Dalam Industri Makanan, ditulis untuk Rochester Mitra Indonesia, Akses <https://rmc-indonesia.com/food-safety-dalam-industri-makanan/>
- Bakri, Intiyati & Widartika. (2018). Pengertian penyimpanan bahan makanan.(76-78). Akses <http://repository.pkr.ac.id/1062/7/bab%202.pdf>.
- Dnilan. 2021. Pengertian Dapur Beserta Klasifikasinya. Retrieved from Bumi Ayu: <https://www.bumiayu.id/pengertian-dapur-beserta-klasifikasinya.html>
- Donna. (2021). Pengertian FSMS Food Safety Management System. (57-58).
- Dr. Syamsidah, M.Pd. Suryani, M.Pd. (2018). Pengetahuan bahan makanan.Akses [http://eprints.unm.ac.id/9012/1/Pengetahuan%20Bahan%20Makanan\\_Watermark.pdf](http://eprints.unm.ac.id/9012/1/Pengetahuan%20Bahan%20Makanan_Watermark.pdf)
- E. Pratiwi Meilan, (2017). Peran Krusial Makanan Dalam Menentukan Kesehatan Manusia, (39-41).
- Edwin., (2019), Manajemen Keamanan Pangan dengan ISO 22000, Ditulis untuk ISO Center Indonesia, Akses <https://isoindonesiacenter.com/manajemen-keamanan-pangan-dengan-iso-22000/2>
- Ferdiani, K.R. (2020). Bisnis Kuliner yang akan Booming pada Tahun 2020.Retrieved from Modal Rakyat: [https://www.modalrakyat.id/blog/bisnis-kuliner-yang akan-booming-pada-tahun-2020](https://www.modalrakyat.id/blog/bisnis-kuliner-yang-akan-booming-pada-tahun-2020).
- Fransiska. L. W., (2019) Analisa Penerapan Food Safety Management System Pada Food Handler Di Hotel “X”, (330-331).
- Herianto. M., Gunawan. J., (2019) Identifikasi Karakteristik Pada Industri Restoran di Surabaya, (310-311).

- Juniman., (2017), Gaya Hidup Masyarakat Menjadikan Bisnis Kuliner Menjanjikan, Akses <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170118121405-262-187137/gaya-hidup-masyarakat-menjadikan-bisnis-kuliner-menjanjikan>
- Kanal Info., (2017), Pengertian Kafe (Café), Akses <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kafe-cafe>
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. 2019. Industri Makanan dan Minuman Jadi Sektor Kampiun. Jakarta, DKI: Author. Diakses dari <https://kemenperin.go.id/artikel/20298/Industri-Makanan-dan-Minuman-Jadi-Sektor-Kampiun-Kementeri-Kesehatan>. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan. Jakarta: Menkes
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Kementrian Keuangan Republik Indonesia. 2022. Kondisi Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Indonesia. Gorontalo, Sulawesi Utara: Ayutia Nurita Sari. Diakses dari <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kanwil-suluttenggomalat/baca-artikel/15588/Kondisi-Industri-Pengolahan-Makanan-dan-Minuman-di-Indonesia.html>
- Khalid. H., (2020) Mengenal 4 Elemen Utama ISO 22000:2018, ditulis untuk Environment Indonesia, Akses <https://environment-indonesia.com/mengenal-iso-220002018/>
- Kusnoputranto, Haryoto. 1985. Kesehatan Lingkungan. FKM UI. Jakarta
- Lestari. T. R. P., (2019) Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen, (60-61).
- Lina., (2018), Menguak Tiga Besar Penyumbang Perekonomian Ekraf, Akses <https://pelakubisnis.com/2018/07/menguak-tiga-besar-penyumbang-perekonomian-ekraf/>
- LinovHR., (2023), Apa Itu Food & Beverage (F&B)?, Begini Pengertian dan Perkembangannya di Indonesia, Akses <https://www.linovhr.com/food-and-beverage-adalah/>Linda. Nurfitriyana. (2020). Pengertian restoran, (9-11).
- Mahsun. H., Murdana M. I., (2014) Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Food And Beverage Production Di Hotel Jayakarta Lombok, (57-59), 1978-3787.
- Mashudi M. (2018). Pengertian Makanan WHO (World Health Organization), (4-5), akses <https://dspace.uin.ac.id/bitstream/handle/123456789/13096/05.%202%20bab%202.pdf?sequence=6&isAllowed=y>.
- Materi SMK my.id., (2020), Pengertian dan Fungsi Dapur (Kitchen) Beserta Jenis-jenis, Klasifikasi, dan Jabatan Dapur Beserta Tugasnya. Akses <https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-dan-fungsi-dapur-kitchen.html>
- Putra Prabu., (2015), Penyimpanan Bahan Makanan (Prinsip Hygiene), Akses <https://surabaya.proxsisgroup.com/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/>
- Rada. F. (2023). Pengertian klasifikasi dan jenis-jenis makanan, (20-22).
- Restia Ningrum., (2023), Seperti Apa Geliat Industri F&B Indonesia Di Masa Depan?, Akses <https://kerjoo.com/blog/geliat-industri-f-b-indonesia/>
- Sarni. (2017). Pengertian penyimpanan bahan makanan, (4-7). Akses <https://media.neliti.com/media/publications/208486-none.pdf>.
- Setiawan. H., William. Y. V., (2017) Analisa Penerapan Food Safety Pada Produk Dasar Ikan Di Restoran Puang Oca Surabaya, (40-41).
- Shintia. (2020). Pengertian, Fungsi, Jenis-jenis kitchen. (20-35).
- Sholikhah. L. K., (2021) Kajian Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras, (1-2). Diakses dari <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/5950/3/3.%20Chapter%20I.pdf>

- Sudjatmiko. P., (2010) Rancangan Sistem Literatur, (7-9).
- Supriyadi. Dianing. (2020). Definisi makanan sebagai sumber energi (56-67).
- Teixeira. S. R., Sampaiao. P., (2012) Food Safety Management System Implementation and Certification: Survey Result, (1-9) diakses dari [https://www.researchgate.net/profile/Paulo-Sampaio7/publication/241740346\\_Food\\_safety\\_management\\_system\\_implementation\\_and\\_certification\\_Survey\\_results/links/564db9dd08aefe619b0e127d/Food-safety-management-system-implementation-and-certification-Survey-results.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Paulo-Sampaio7/publication/241740346_Food_safety_management_system_implementation_and_certification_Survey_results/links/564db9dd08aefe619b0e127d/Food-safety-management-system-implementation-and-certification-Survey-results.pdf)
- Webstaurantstore. 2018. Restaurant Inventory Management. Retrieved from Webstaurantstore:<https://www.webstaurantstore.com/article/138/restaurant-inventory-management.html>
- Yuliana. J. G., Ariani. N. M., Aryanti. N. N. S., (2019) Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Dikitchen Hotel The Patraresort And Villas Bali, (160-161).