

BAHAN AJAR MATA KULIAH MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN SEMESTER GENAP 2021/2022



**Disusun Oleh :
Annisa Nuradhiani, SKM, M.Si**

**PROGRAM STUDI GIZI - FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS SULTAN AGENG TIRTAYASA
BANTEN**

PENGENDALIAN BIAYA DAN EVALUASI

9

Annisa Nuradhiani, SKM, M.Si

PENDAHULUAN

Kegiatan pelayanan makanan (*food service*) merupakan kegiatan kompleks dan terkait berbagai aspek serta **memerlukan biaya relatif besar dalam pengelolaannya**.

Biaya adalah pengorbanan suatu sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, baik yang telah maupun yang akan terjadi, untuk mendapatkan barang/jasa atau tujuan lain yang diinginkan, yang diharapkan akan memberikan keuntungan/manfaat untuk saat ini atau yang akan datang bagi individu maupun organisasi.

Sugiyanto, 2004

Biaya yang umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (*food cost*), sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan disebut sebagai *unit cost* makanan.

(Kemenkes, 2014)

KLASIFIKASI BIAYA

Pada penyelenggaraan makanan, biaya memiliki bermacam-macam klasifikasi, sesuai dengan tujuan dari penggunaan biaya tersebut.

Biaya yang berhubungan dengan produk

- Biaya langsung
- Biaya tidak langsung

Biaya yang berhubungan dengan sifat kegunaan

- Biaya investasi
- Biaya pemeliharaan
- Biaya operasional

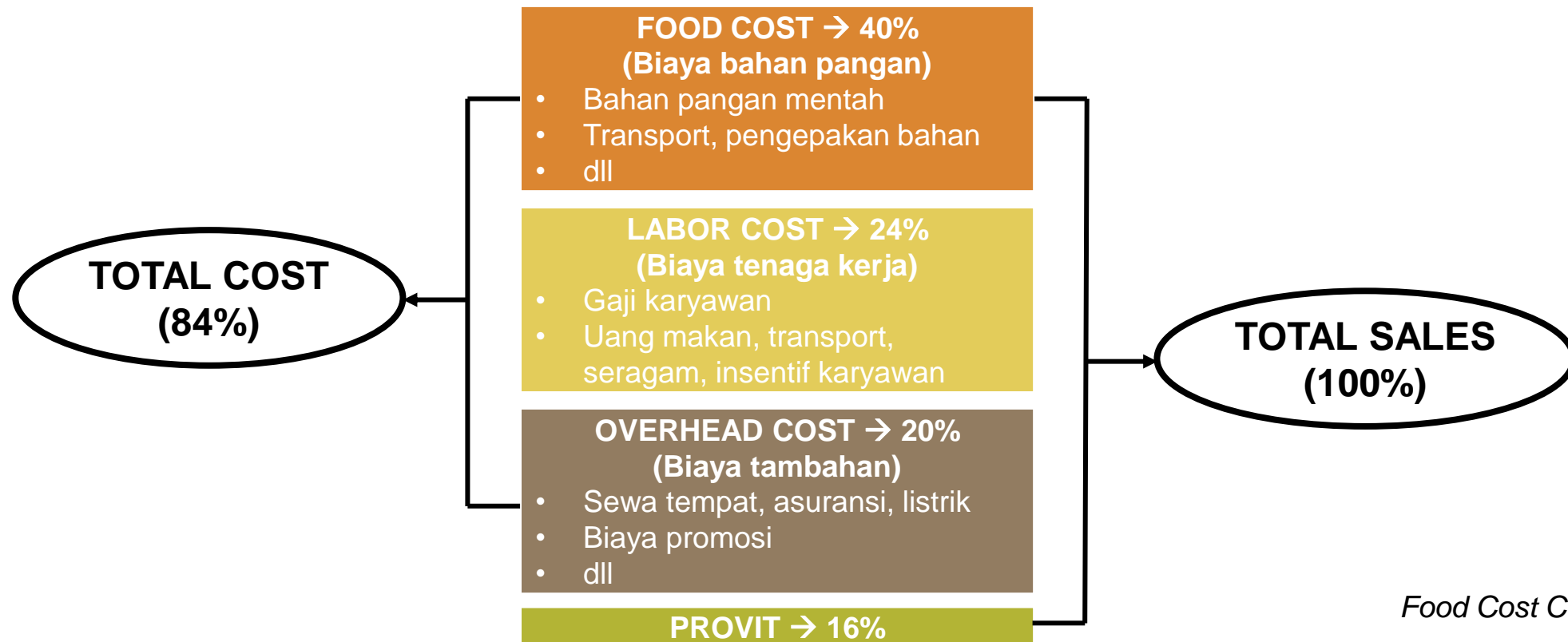
Biaya yang berhubungan dengan volume produksi

- Biaya tetap (*fixed cost*)
- Biaya tidak tetap (*variable cost*)

KOMPONEN BIAYA PRODUKSI MAKANAN

Untuk dapat memproduksi makanan yang akan disajikan kepada konsumen atau klien pada suatu penyelenggaraan makanan, maka diperlukan 3 komponen biaya, yaitu **biaya bahan**, **biaya tenaga kerja** dan **biaya tambahan**.

Kemenkes, 2014



Food Cost Control (R. Kotes, 1973)

FOOD COST

Food cost merupakan biaya yg **paling besar penganggarnya** dan merupakan *material cost*, yaitu biaya yang dikorbankan perusahaan untuk membeli material olahan, bahan dasar makanan, dan kemudian dijual setelah melalui proses produksi.

Biaya bahan makanan akan berpengaruh pada *unit cost* sesuai dengan jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan, atau jumlah konsumen yang dilayani makanannya.

FUNGSI FOOD COST

- 1 Mengetahui standar FC
- 2 Alat kontrol pengendalian biaya
- 3 Bahan evaluasi (kewajaran harga)

PENGENDALIAN BIAYA MAKAN

A GOOD PLAN



GOOD CONTROL
SYSTEM

TYPES OF CONTROL

- **Steering control** → kontrol yang langsung dilakukan (pada pertengahan aktivitas)
- **YES-NO control** → berdasarkan standar yang dipunyai
- **Post action control**
 - Membuat standar
 - Melatih tenaga tentang standar (kualitas, kuantitas, biaya, dan prosedur)
 - Melakukan kegiatan
 - Melakukan tindakan, setelah mengoreksi

Tahap dalam
pengendalian biaya

PENGENDALIAN BIAYA MAKAN

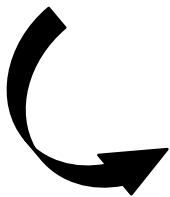
TUJUAN

- Menganalisa biaya yang direncanakan dengan harga yang sesungguhnya digunakan untuk pelayanan makanan
- Menganalisa pendapatan dan pengeluaran untuk meningkatkan pendapatan serta mengurangi pengeluaran
- Mencegah sisa bahan pangan yang tidak efisien dengan jalan membuat resep standar
- Menyediakan data laporan pelayanan makananan instansi
- Membandingkan dua atau lebih kegiatan pelaksanaan pelayanan makanan institusi

PENGENDALIAN BIAYA MAKAN

Proses dimana kepala instalasi gizi atau kepala bagian penyelenggaraan makanan mengatur biaya guna mencegah terjadinya : penyimpangan, pemborosan, penyelewengan, hambatan, kesalahan, serta kegagalan dalam pencapaian tujuan dan pelaksanaan tugasnya

Pengendalian ini dilakukan dengan mulai melakukan **perencanaan anggaran belanja makanan**



Pada institusi penyelenggaraan makanan seperti di instalasi gizi rumah sakit, panti-panti sosial, asrama, pelayanan makanan anak sekolah, dan lainnya, **perencanaan anggaran yang paling utama adalah untuk biaya makan**. Hal ini disebabkan karena biaya makan merupakan komponen mayoritas dari manajemen keuangan dari institusi tersebut.

PERENCANAAN ANGGARAN BAHAN MAKAN

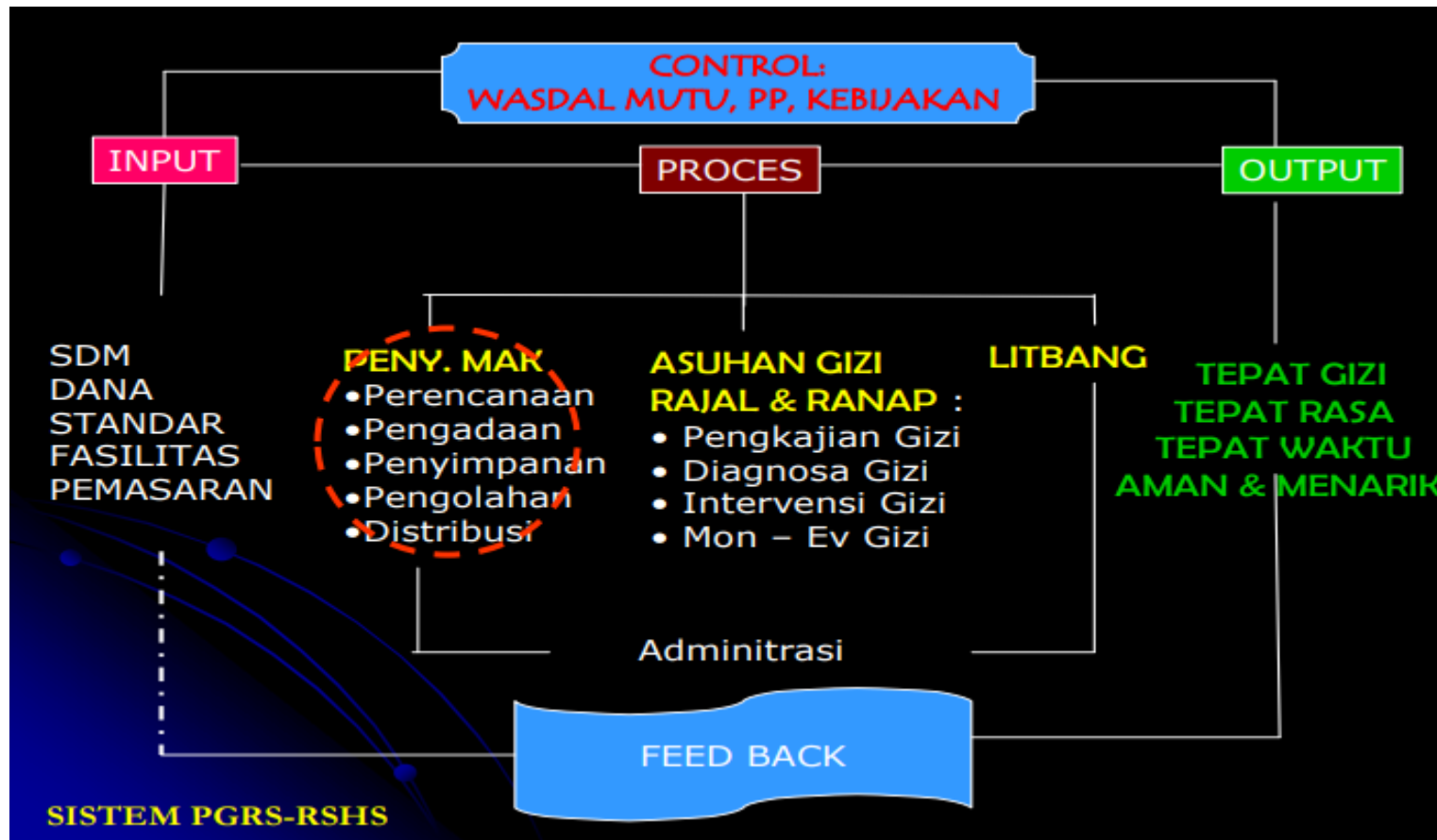
TUJUAN

Tersedianya usulan anggaran yang cukup untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi yang ditetapkan

LANGKAH PERENCANAAN ANGGARAN

- Kumpulkan data tentang jumlah konsumen
- Kumpulkan harga bahan makanan melalui survei pasar dan tentukan harga rata-rata bahan makanan
- Buat pedoman berat bersih makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dlm berat kotor → **$100/BDD \times \text{berat bersih}$**
- Hitung indeks harga makanan /orang/hari → **berat kotor makanan per hari x harga satuan bahan makanan**
- Hitung anggaran bahan makanan untuk 1 tahun → **rata-rata konsumen yg dilayani 1thn x indeks harga makanan** (hitung satu satu sesuai jumlah dan jenis bahan makanan)
- Hasil perhitungan anggaran dilaporkan pada pengambil keputusan u/ diusulkan sesuai struktur pada masing-masing organisasi

PELAYANAN GIZI PADA PMI RUMAH SAKIT



PERHITUNGAN BIAYA MAKAN

Berdasarkan komponen biaya produksi, maka **biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya tambahan** akan menentukan dalam perhitungan biaya makan secara normatif.

ANALISIS BIAYA

Informasi terkait biaya, proses serta produk makanan, yang berguna dalam perencanaan, pelaksanaan, dan monitoring penyelenggaraan makanan

Dengan analisis food cost akan diperoleh unit cost (biaya satuan makanan) → biaya yg dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk

Umumnya instalasi gizi RS belum melakukan analisis biaya makan menyeluruh/biaya makan satuan normative (*normative unit cost*), tapi hanya menganalisa biaya bahan makanan saja (*actual unit cost*)

BIAYA SATUAN (*UNIT COST*)

ACTUAL UNIT COST

Biaya total pengeluaran nyata di unit produksi dibagi jumlah produk yang dihasilkan

RUMUS :

$$UC = TC/Q$$

UC = Biaya satuan

TC = Biaya total

Q = Jumlah produk

NORMATIVE UNIT COST

Seluruh biaya yang melekat untuk memproduksi (biaya tetap+biaya tidak tetap) dibagi jumlah produksi

RUMUS :

$$UC_n = (FC/C) + (VC/Q)$$

UC_n = Biaya satuan normatif

FC = Biaya tetap

C = Kapasitas/thn

VC = Biaya tidak tetap

Q = Jumlah produk

BIAYA SATUAN (*UNIT COST*)

ACTUAL UNIT COST

Di instalasi gizi rumah sakit untuk memproduksi makanan pasien, diketahui bahwa:

- Biaya pembelian bahan makanan = Rp. 21.000.000/bln
- Biaya insentif tenaga bagian produksi = Rp. 2.000.000,-/bln
- Jumlah produk yang dihasilkan (Q) = 1800 porsi/bl (Q)

UC

= $(21.000.000 + 2.000.000) : 1800 = 12.777$
dibulatkan jadi **Rp13.000,- per porsi**

BIAYA SATUAN (*UNIT COST*)

NORMATIVE UNIT COST

Di instalasi gizi rumah sakit untuk memproduksi makanan pasien, diketahui bahwa:

- a. Fixed cost/FC (tenaga kerja, overhead) = Rp. 50.000.000/bln
- b. Kapasitas produksi (C) = 3000 porsi/bln
- c. Biaya tidak tetap/variable cost (bahan makanan, dll) = Rp. 60.000.000/bln
- d. Jumlah produk (quantity/Q) = 2400 porsi/bln

UC_n

$$= 50.000.000/3000 + 60.000.000/2400$$

$$= 16.666 + 25.000 = 41.666$$

Dibulatkan jadi Rp 42.000,-/porsi

PERHITUNGAN BIAYA MAKAN

FOOD COST

Biaya bahan makanan ini termasuk dalam kelompok biaya tidak tetap (biaya variabel), karena total biaya bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi bahan makanan yang dihasilkan atau jumlah konsumen yang dilayani.

Perhitungan biaya bahan makanan dapat dilakukan melalui 3 pendekatan, yaitu berdasarkan:

- Pedoman menu
- Standar resep
- Pemakaian bahan makanan atau logistik bahan makanan.

FOOD COST BERDASARKAN PEDOMAN MENU

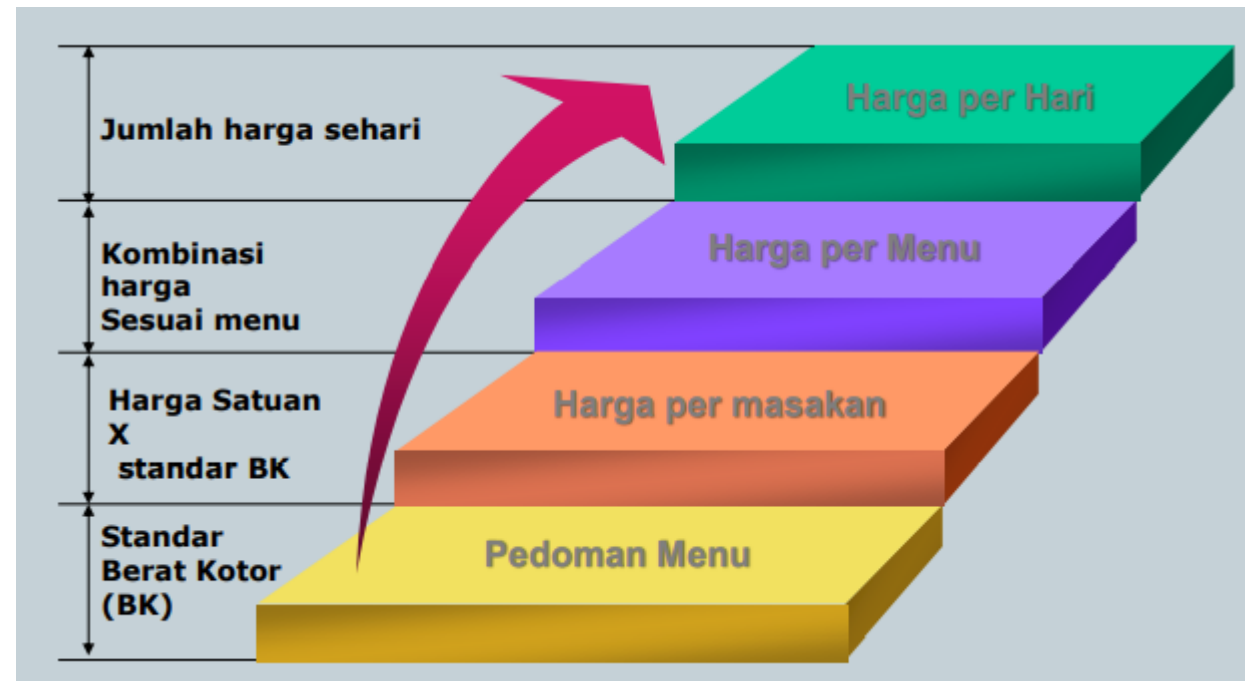
Harga rata-rata bahan makanan sehari pada periode tertentu berdasarkan standar berat kotor (pedoman menu), menurut jenis konsumen dan kelas perawatan.

**KONSEP
PENYUSUNAN**



FOOD COST BERDASARKAN PEDOMAN MENU

KONSEP
PENYUSUNAN



FOOD COST BERDASARKAN PEDOMAN MENU

CONTOH

| Menu | Harga Sehari | Makan Pagi | Makan Siang | Makan Malam |
|------------------|--------------|------------|-------------|-------------|
| I | Rp. 18.900 | Rp. 4.650 | Rp. 6.400 | Rp. 7.850 |
| II | Rp. 20.100 | Rp. 3.250 | Rp. 8.450 | Rp. 8.400 |
| III | Rp. 21.500 | Rp. 5.350 | Rp. 8.400 | Rp. 7.750 |
| IV | Rp. 17.550 | Rp. 3.250 | Rp. 7.750 | Rp. 6.550 |
| V | Rp. 20.100 | Rp. 3.000 | Rp. 10.100 | Rp. 7.000 |
| Rata-rata / hari | Rp. 19.630 | Rp. 3.900 | Rp. 8.220 | Rp. 7.510 |

FOOD COST BERDASARKAN STANDAR RESEP

Harga bahan makanan pada satu resep hidangan dari seluruh hidangan dalam menu yang ditetapkan

SYARAT

- Resep terstandar
- Konversi ukuran berat bahan makanan
- Harga satuan bahan makanan

A.Loaf Tahu**B.** ID Resep No. LN -1.1

C.BesarPorsi : 50 gr

D.Hasil : 20porosi

| E Bahan | F Sisa % (Waste) | G EP(BB) | H AP(BK) | I HargaSatuan | J Konversi Ukuran | K Biaya bahan |
|-------------------|-------------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Tahu | | 500 | 500 | 750/buah | 5 | 3750 |
| Ayamcincang | | 100 | 100 | 35.000/kg | 0.1 | 3500 |
| Telurayam | 10 | 250 | 300 | 19.000/kg | 0.3 | 5700 |
| BawangBombay | | 100 | 100 | 30.000/kg | 0.1 | 3000 |
| Bawangputih | | 9 | 9 | 40.000/kg | 0.009 | 360 |
| Bawangmerahgoreng | | 10 | 10 | 120.000/kg | 0,01 | 1200 |
| Garam | | 1 sdt | 1 sdt | | Q factor | |
| Merica | | 1/2 sdt | 1/2 sdt | | Q factor | |
| Seledricincang | | 10 gr | 12 gr | | Q factor | |
| Margarin | | 10 gr | 10 gr | 6000/200gr | 0,05 | 300 |
| Gulapasir | | 5 gr | 5gr | | Q factor | |

| | | | |
|--|----------|---|---------------|
| J. Konversi ukuran: Tahu : 1 buah = 100 gr $\frac{500}{100} = 5$ Daging ayam cincang : 200 gr $\frac{200}{1000} = 0.2$ Telur ayam : 300 gr $\frac{300}{1000} = 0.3$ Bawang bombay : 100 $\frac{100}{1000} = 0.1$ B.merah merah goreng : 10gr = 10/1000 = 0,01 B.putih:2 siung = 9 gr $\frac{9}{1000} = 0,009$ Merica halus 1/2 sdt = 2,5 gr $\frac{2.5}{1000} = 0,0025$ Garamhalus 1sdt = 5 g r $\frac{5}{250} = 0,02$ Seledricincang 1 sdm = 10 gr $\frac{12}{1000} = 0,012$ Margarin 1 sachet = 200 $\frac{10}{200} = 0,02$ | L | | 17810 |
| | M | Q faktor 1 % = 1/100 x 17810 | X 0,01 |
| | N | Sub Total perkalian | 178.10 |
| | O | Sub Total Biaya bahan makanan/resep | 1798.10 |
| | P | Biayabahanmakanan/porsi | 899.05 |
| | Q | Biayatambahan + 0 | - |
| | R | Biaya bahan makanan/porsi $1798.10 / 20 =$ | 899.05 |
| | S | Persenbiayabahanmakanan | 0,4 (40 %) |
| | T | HargaPendahuluan Rp. 967,075: 0,40 | Rp.2417,6875 |
| | U | HargaPenyesuaian | Rp. 2500,- |
| | V | PersenbiayabahanmakananHargapenyesuaian | 0,38683 |
| | | | (38,683 %) |



FOOD COST BERDASARKAN PEMAKAIAN BAHAN MAKANAN

Harga rata-rata bahan makanan pada periode tertentu berdasarkan pemakaian atau penggunaan bahan makanan (segar atau kering), menurut jenis konsumen dan kelas perawatan

SYARAT

- Catatan stok BM
- Catatan pembelian BM
- Harga satuan BM
- Jumlah konsumen

FOOD COST BERDASARKAN PEMAKAIAN BAHAN MAKANAN

Harga rata-rata bahan makanan pada periode tertentu berdasarkan pemakaian atau penggunaan bahan makanan (segar atau kering), menurut jenis konsumen dan kelas perawatan

LANGKAH-LANGKAH PERHITUNGAN

- Mencatat macam dan jumlah seluruh bahan makanan yang tercatat pada bagian pembelian, dan yang diterima atau masuk ke bagian penerimaan selama 1 bulan
- Catat persediaan atau sisa bahan makanan yang ada pada bagian penyimpanan bahan makanan pada akhir siklus atau bulan
- Hitung jumlah pemakaian bahan makanan dengan cara mengurangi jumlah yang diterima dengan jumlah bahan makanan yang di persediaan pada akhir bulan
- Hitung harga seluruh bahan makanan → Jumlah pemakaian 1 bulan x harga satuan bahan makanan
- Jika semua sudah dihitung, **masukkan pada rumus di slide berikutnya**

FOOD COST BERDASARKAN PEMAKAIAN BAHAN MAKANAN

RUMUS

$$= \frac{(a + b) - c}{n}$$

- Persediaan bahan makanan awal periode = a
- Pembelian bahan makanan pada periode tersebut = b
- Persediaan akhir periode = c
- Jumlah konsumen yang diberi makan per periode = n

FOOD COST BERDASARKAN PEMAKAIAN BAHAN MAKANAN

CONTOH

Dari catatan awal bulan Bagian Gizi sebuah Rumah Sakit, bahan makanan yang tersimpan berupa bahan makanan segar bernilai Rp 200.000,- dan bahan makanan kering senilai Rp 34.800.000,-

Pada periode tersebut terjadi transaksi pembelian bahan makanan kering senilai Rp 71.500.000,- dan bahan makanan segar senilai Rp 33.500.000 ,-

Di akhir periode dilakukan pemeriksaan kembali dan ternyata terdapat persediaan di gudang bahan mak segar senilai Rp 400.000 ,- dan bahan mak kering senilai Rp 4.100.000 ,-

Jumlah konsumen yang dilayani 300 orang sehari

FOOD COST BERDASARKAN PEMAKAIAN BAHAN MAKANAN

CONTOH

| | | |
|---|------------|---|
| Persediaan Awal | BM. Kering | Rp 34.800.000 ,- |
| | BM. Segar | Rp 200.000 ,- |
| | Jumlah | Rp 35.000.000 ,- |
| Pembelian | BM. Kering | Rp 71.500.000,- |
| | BM. Segar | Rp 33.500.000 ,- |
| | Jumlah | Rp 105.000.000 ,- |
| Jumlah persediaan awal + pembelian | | Rp 140.000.000 ,- |
| Persediaan Akhir | BM. Kering | Rp 4.100.000 ,- |
| | BM. Segar | Rp 400.000 ,- |
| | Jumlah | Rp 4.500.000 ,- |
| Pemakaian bahan makanan | | Rp 135.500.000 ,- |
| Jumlah porsi konsumen yang dilayani 300 orang x 30 hari | | 9.000 porsi |
| Rata-rata harga bahan makanan/ porsi /hari Rp 135.500.000 ,-: 9000 porsi = | | Rp 15.055,56,- Dibulatkan Rp. 15.100,- |

TERIMA KASIH



MK. MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN

**METODE PENYAJIAN DAN
PELAYANAN MAKANAN**

Annisa Nuradhiani, SKM, M.Si

Pertemuan ke-11

OUTLINE

- 1. PELANGGAN**
- 2. SISTEM PELAYANAN MAKANAN**
- 3. STANDAR DALAM PELAYANAN MAKANAN**
- 4. MENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN**

PELANGGAN

1

PENGERTIAN PELANGGAN

“Seseorang yang secara kontinu dan berulang kali datang ke suatu tempat yang sama untuk memuaskan keinginan dengan memiliki suatu produk atau mendapatkan suatu jasa dan membayar produk atau jasa tersebut”.

Lupiyoadi dan Hamdi (2008)

“Individu atau kelompok yang terbiasa membeli sebuah produk atau jasa berdasarkan keputusan mereka atas pertimbangan manfaat maupun harga yang kemudian melakukan hubungan dengan perusahaan melalui telepon, surat, dan fasilitas lainnya untuk mendapatkan suatu penawaran baru dari perusahaan”.

Greenberg (2010)

PENGERTIAN PELANGGAN

“Membeli atau menggunakan barang secara tetap”.

Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008)

“Customer is a person who buys goods or a service”.

Cambridge International Dictionary (2006)



PERBEDAAN KONSUMEN DAN PELANGGAN

Konsumen : orang yang memakai barang atau jasa namun **pada waktu tertentu saja.**



Pelanggan : orang yang sudah setia dan percaya pada suatu produk atau jasa tertentu dan menggunakannya **dalam jangka waktu lama**



JENIS-JENIS PELANGGAN

A

Pelanggan internal

B

Pelanggan antara

C

Pelanggan eksternal

PELANGGAN

1

FUNGSI PELANGGAN

- Produk atau jasa yang dijual atau ditawarkan akan laku dan habis
- Mitra usaha
- Memberi keuntungan pada institusi atau perusahaan
- Menciptakan pangsa pasar yang baik terhadap produk/jasa

SIST. PELAYANAN MAKANAN

2

PENGERTIAN

Aktivitas yang bersifat tidak kasat mata (tidak dapat diraba) yang terjadi sebagai akibat adanya interaksi antara konsumen dan pegawai.

Gronroos (2006)

Produk-produk yang tidak kasat mata yang melibatkan usaha-usaha manusia dan menggunakan peralatan

Ivancvich et.al (1997)

KARAKTERISTIK PELAYANAN

➤ INTANGIBILITY

Customer tidak bisa mengetahui hasil sebuah pelayanan sebelum melakukan transaksi

➤ INSEPARABILITY

Customer turut serta menghasilkan layanan → pemberi layanan lebih berhati-hati terhadap interaksi antara pelayan dengan customer

➤ VARIABILITY

Pelayanan selalu mengalami perubahan sehingga selalu tidak sama kualitasnya → tergantung siapa yang menyediakan

➤ PERISHABILITY

Daya tahan suatu layanan tergantung pada situasi yang diciptakan oleh berbagai faktor

JENIS-JENIS PELAYANAN

Table service



Counter service



Self service



Carry out service



Lazy susan service



STANDAR DALAM PELAYANAN MAKANAN

3

Dalam melakukan aktivitas pelayanan makanan kepada pelanggan, ada beberapa hal yang harus dilakukan sesuai standar dalam menyajikan makanan, yaitu :

- Melakukan pengecekan makanan dan minuman yang akan disediakan pada pelanggan
- Menyambut atau mendatangi pelanggan
- Memberikan tempat duduk
- Menyodorkan menu
- Mencatat pesanan pelanggan
- Memberikan pesanan pada kitchen
- Menghidangkan makanan
- Menangani pembayaran
- Membersihkan meja dan peralatan kotor
- Mengatarkan pelanggan

MENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN

4

PENGERTIAN KEPUASAN PELANGGAN

Suatu keadaan dimana apa yang diberikan perusahaan dibandingkan dengan harapan pelanggan yang didapat dari pengalaman mereka sendiri saat menggunakan produk/jasa tersebut atau informasi dari orang lain.

**KEPUASAN PELANGGAN ERAT KAITANNYA
DENGAN MUTU KUALITAS PELAYANAN**

HUBUNGAN KUALITAS PELAYANAN DENGAN KEPUASAN PELANGGAN

- Apabila jasa yang diterima atau disarankan sesuai dengan yang diharapkan → **kualitas jasa dipersepsikan baik & memuaskan.**
- Jasa yang diterima melampaui harapan pelanggan → **kualitas jasa dipersepsikan ideal/sangat memuaskan.**
- Jasa yang diterima lebih rendah daripada yang diharapkan → **kualitas jasa dipersepsikan buruk.**



DIMENSI KUALITAS PELAYANAN

Menurut Parasuraman dkk (2013), terdapat 5 dimensi pokok untuk menciptakan dan meningkatkan kualitas pelayanan, yaitu :



CARA MENGETAHUI KUALITAS PELAYANAN

Sistem saran dan komplek



Survei kepuasan pelanggan



Ghost shopping



Analisis kehilangan pelanggan

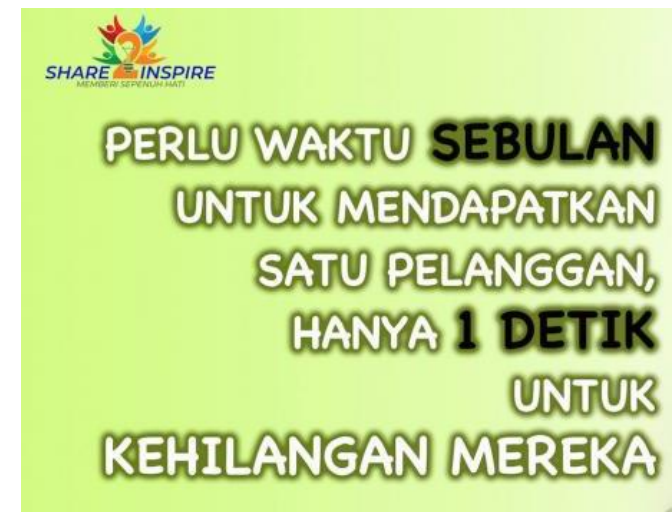
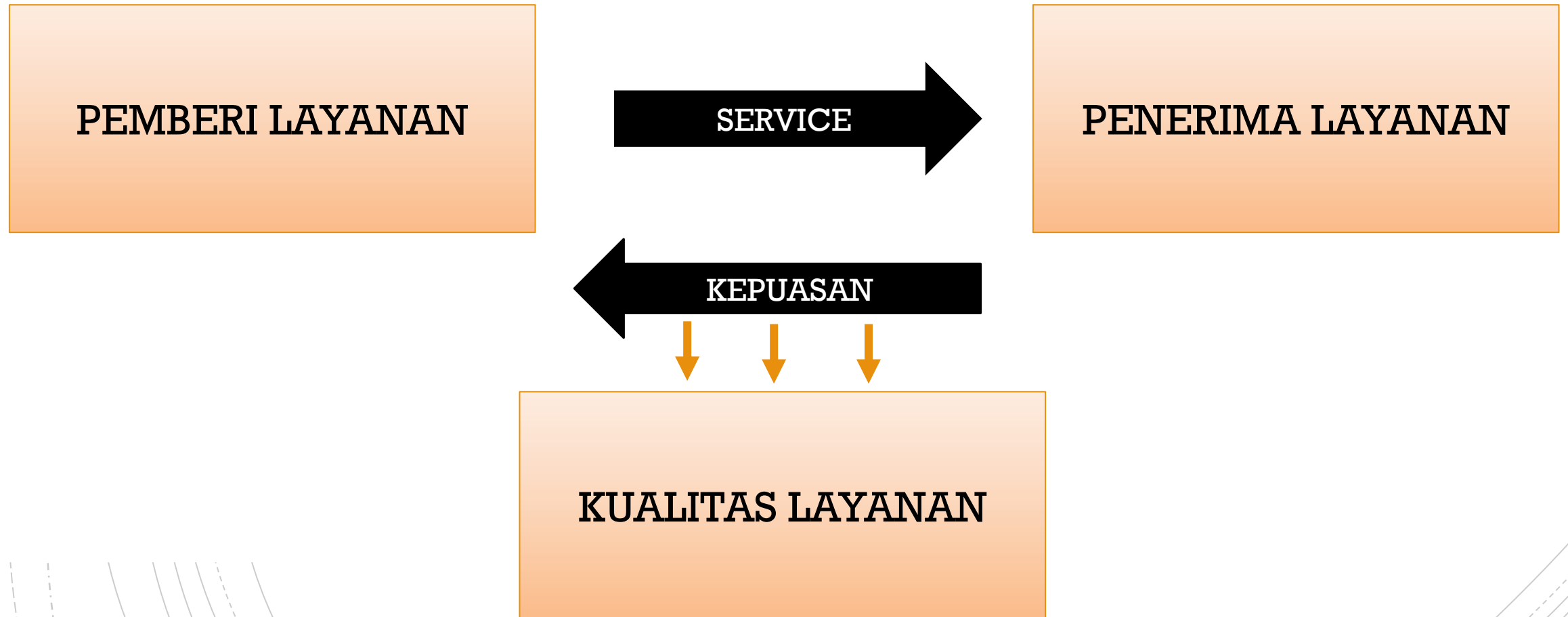


DIAGRAM KUALITAS PELAYANAN



MENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN

4

UPAYA MENJAGA KEPUASAN PELANGGAN

- **Visi institusi yang jelas → filosofi pelayanan adalah memuaskan pelanggan**
- **Pelatihan SDM institusi**
- **Meningkatkan kualitas pelayanan**
- **Penetapan standar operasional institusi yang jelas**
- **Melakukan pengukuran kualitas pelayanan → proses perbaikan kualitas pelayanan**
- **Perbaikan perilaku SDM dalam memberikan pelayanan**

FAKTOR PENDORONG KEPUASAN PELANGGAN

- Kualitas produk/jasa
- Harga
- Kualitas pelayanan/service
- Emosional
- Kemudahan untuk mendapatkan produk/jasa



thank you!

Food Service Workers



@NCDHHS • #COVID19NC



MANAJEMEN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN PADA INDUSTRI JASA MAKANAN

ANNISA NURADHIANI, SKM, M.SI

MK. INDUSTRI JASA PANGAN – PRODI GIZI UNTIRTA

OUTLINE

1

Sejarah Umum Manajemen Mutu

2

Menciptakan Budaya *Continuous Quality Improvement* (CQI)

3

Komponen Rencana CQI pada Jasa Makanan

4

Metode dan *Tools* untuk Menerapkan CQI

PENDAHULUAN

Terjadinya perkembangan mutu tidak lepas dari perubahan menuju era industri.
Dimulai dari penggunaan mesin-mesin untuk membantu proses produksi



Tuntutan konsumen yang semakin tinggi akan mutu

Kesadaran perusahaan untuk memuaskan konsumen

DEFINISI

Mutu

Tingkat karakteristik yang melekat pada suatu produk yang memenuhi preferensi konsumen

Pengendalian Mutu

Usaha u/ menjaga dan mempertahankan kualitas produk supaya sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan berdasarkan kebijakan puncak manajemen

Penjaminan Mutu

Seluruh perencanaan dan kegiatan sistematis → barang atau jasa memenuhi persyaratan mutu

DEFINISI

Manajemen Mutu

Filsafat dan budaya organisasi yang menekankan kepada **upaya menciptakan mutu yang konstan** melalui setiap aspek dalam kegiatan organisasi

Sistem Manajemen Mutu

Sist. yang digunakan untuk **menetapkan kebijakan** oleh manajemen puncak berkaitan dengan arah organisasinya **di bidang mutu dan sasaran mutu**

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Awal abad 19 Ellias Whitney memperkenalkan **pengendalian mutu** dalam bentuk pengecekan barang yang akan dikirim ke pelanggan dgn memisahkan barang yg cacat → konsumen merasa puas

PENGENDALIAN MUTU TRADISIONAL

Tahun 1924 Dr. Walter Shewhart memperkenalkan **bagan kendali control (*control chart*)** → u/ mengetahui mutu produk yg dihasilkan berada pada batas yang dikehendaki atau tidak, sehingga inspeksi dilakukan hanya pada sampel barang dan dapat mengurangi biaya

PENGENDALIAN MUTU INI MULAI DIKEMBANGKAN PADA BERBAGAI PERUSAHAAN

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Tahun 1950

Dr. W. Edward Deming memperkenalkan **konsep pengendalian mutu menyeluruh dalam perusahaan** → menekankan pentingnya statistic control dalam proses produksi dan perbaikan mutu produksi

14 BUTIR UNTUK MANAJEMEN

Antara 1951-1961

Deming dan Schewart mengembangkan **konsep siklus PDCA (Plan-Do-Check-Action)**

- Plan → identifikasi masalah
- Do → penerapan solusi berbagai percobaan
- Check → Pengamatan u/ memastikan hasil yang diperoleh sesuai rencana atau tidak
- Action → perubahan permanen jika hasil efektif

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Tahun 1961 Dr. AV Feigenbaum memperkenalkan konsep *make it right at the first time*.

Berkembang menjadi salah satu dasar
TOTAL QUALITY MANAGEMENT (TQM)

Tahun 1967 Dr. Kaoru Ishikawa memperkenalkan **diagram sebab akibat** berupa teknik skematis yang digunakan untuk menemukan lokasi yg mungkin pada permasalahan kualitas

Diagram Ishikawa yg menjadi salah satu alat dalam
“7 TOOLS”

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Tahun 1979 Phillips B. Crosby menekankan **pentingnya pimpinan puncak** u/ menciptakan iklim kerja yg nyaman dan meyakinkan bahwa mutu adalah misi pokok yang harus dicapai oleh organisasi

Tahun 1980 Dr. Genichi Taguchi memperkenalkan **model Taguchi dan konsep robust design juga fungsi kehilangan mutu** → produk harus dirancang u/ meningkatkan kinerja dgn meminimalkan efek dari penyebab variasi tanpa menghilangkan penyebabnya

Setiap produk HARUS MEMENUHI SPESIFIKASI & SETIAP PENYIMPANGAN DALAM TARGET ADALAH KEHILANGAN

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Tahun 1987

Lahirilah suatu standar tentang **SISTEM MANAJEMEN MUTU**



ISO 9001 (Quality Management System)

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

PERKEMBANGAN ATAU EVOLUSI MUTU



SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

PERKEMBANGAN MANAJEMEN MUTU

Pemeriksaan mutu (*Inspection*)

Pengendalian mutu (*Quality Control*)

Penjaminan mutu (*Quality Assurance*)

Manajemen Mutu Terpadu (*Total Quality Management*)

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Pemeriksaan mutu (*Inspection*)

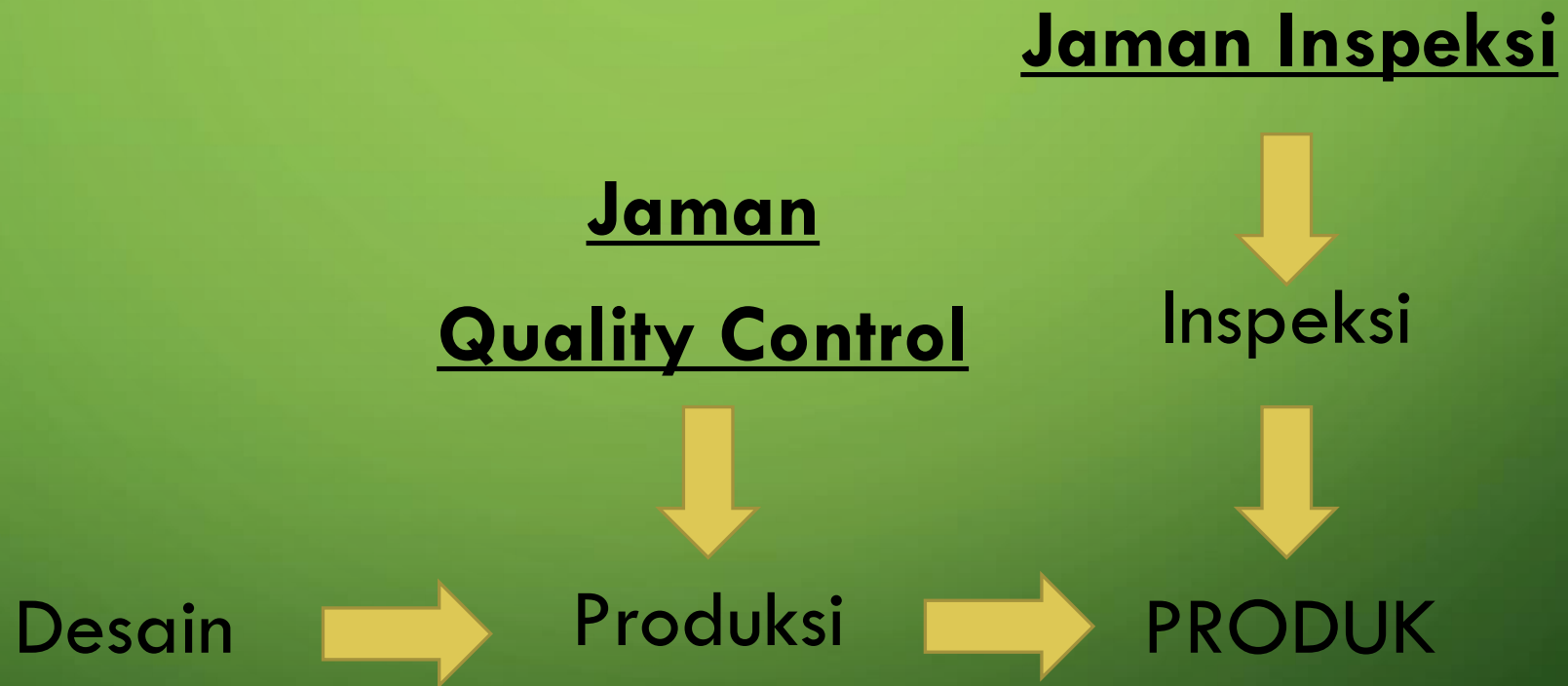
Jaman Inspeksi

Desain → Produksi → PRODUK

Inspeksi

SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Pengendalian mutu (*Quality Control*)



SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Penjaminan mutu (*Quality Assurance*)

Jaman
Quality Assurance



Desain



Jaman
Quality Control



Produksi



PRODUK

Jaman Inspeksi

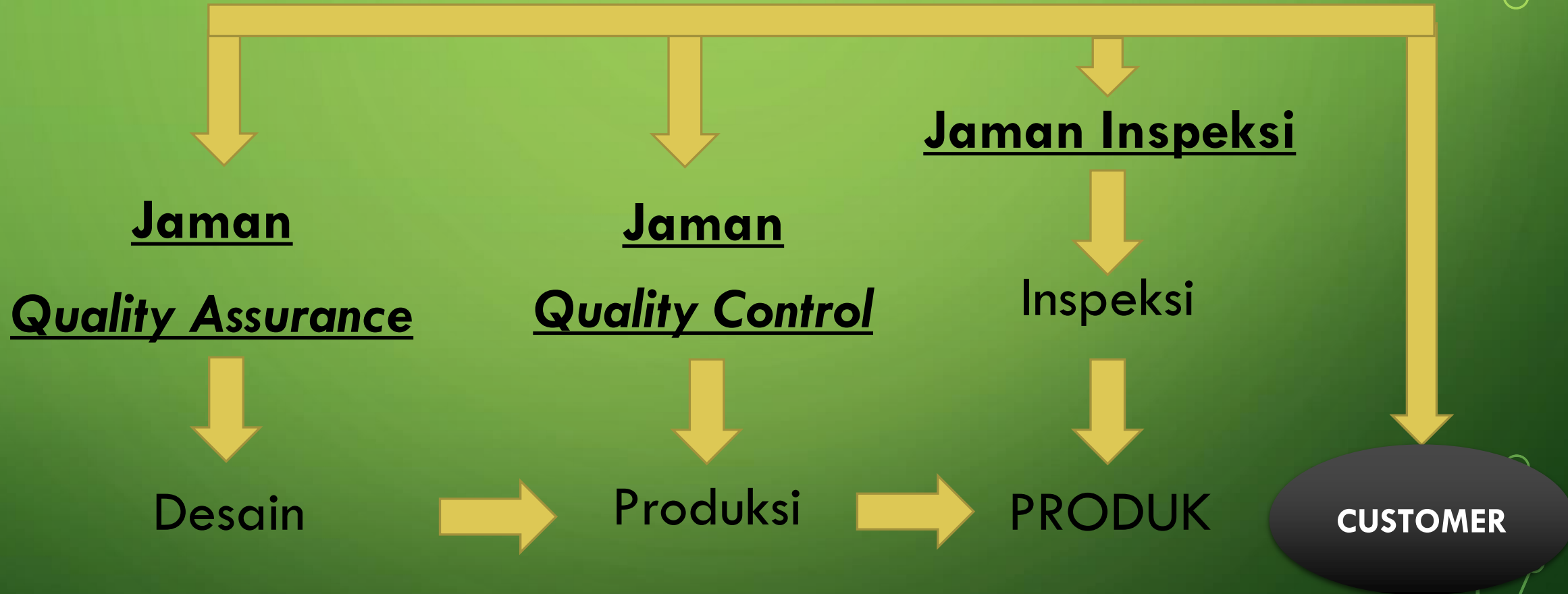


Inspeksi



SEJARAH UMUM MANAJEMEN MUTU

Manajemen Mutu Terpadu (*Total Quality Management*)



MANAJEMEN MUTU TERPADU (*TOTAL QUALITY MANAGEMENT*)

TQM

```
graph LR; TQM((TQM)) --> A[Filosofi dan kumpulan prinsip yang menggambarkan fondasi dari perbaikan yang berkelanjutan dari suatu organisasi]; TQM --> B[Berfokus pada keterlibatan rutin serta partisipasi dari semua orang dalam organisasi tersebut]; TQM --> C[Menyediakan jalan untuk memperbaiki kinerja secara stabil dalam setiap tingkat aktivitas dengan menciptakan perbaikan yang sinambung di lingkungan kerja berdasarkan kerja sama, saling percaya, dan menghargai];
```

Filosofi dan kumpulan prinsip yang menggambarkan fondasi dari perbaikan yang berkelanjutan dari suatu organisasi

Berfokus pada keterlibatan rutin serta partisipasi dari semua orang dalam organisasi tersebut

Menyediakan jalan untuk memperbaiki kinerja secara stabil dalam setiap tingkat aktivitas dengan menciptakan perbaikan yang sinambung di lingkungan kerja berdasarkan kerja sama, saling percaya, dan menghargai

MENCIPTAKAN BUDAYA CQI (CONTINUOUS QUALITY IMPROVEMENT)

CQI adalah nama lain dari TQM (*Total Quality Management*)

Proses peningkatan kualitas merupakan kebutuhan mendasar dalam SPI, meliputi semua aspek sehingga perlu revolusi budaya dan sistem nilai dalam organisasi → TQM

CQI → sebuah pendekatan pada manajemen mutu yg merevolusi usaha penjaminan mutu secara tradisional, menekankan pd organisasi&system, fokus pd proses, mempromosikan kebutuhan akan data yg objektif untuk menganalisa&meningkatkan mutu proses secara terus-menerus

MENCIPTAKAN BUDAYA CQI (CONTINUOUS QUALITY IMPROVEMENT)

CQI memperbaiki efektivitas proses dan membantu perkembangan lingkungan kerja yg kondusif

CQI awalnya diterapkan pada sektor industri dan jasa → pelayanan gizi, termasuk penyelenggaraan makanan institusi dan komersial

Apa pentingnya CQI?

- CQI → “segala sesuatu bisa ditingkatkan”
- Untuk meningkatkan kualitas, sehingga perlu konsep memperbaiki secara terus menerus

TERIMA KASIH



MANAJEMEN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN PADA INDUSTRI JASA MAKANAN

ANNISA NURADHIANI, SKM, M.SI

OUTLINE

5

Foodborne Disease karena Produk Jasa Boga

6

Jenis-jenis Bahaya karena Produk Jasa Makanan

7

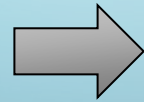
Aplikasi HACCP dan ISO 22000 pada Jasa Makanan

FOODBORNE DISEASE KARENA PRODUK JASA BOGA

PENDAHULUAN

Makanan berfungsi meningkatkan derajat kesehatan karena dapat memenuhi kebutuhan hidup, namun dapat pula menjadi sumber penularan penyakit

FOODBORNE DISEASE



Diperlukan suatu sistem yang dapat menjamin
KEAMANAN PANGAN

KEAMANAN PANGAN

Kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia

(UU No.7 Thn 1996 tentang Pangan)

FOODBORNE DISEASE PRODUK JASA BOGA

Jasa boga atau catering → bidang yang sangat rentan terhadap insiden yang berkaitan dengan keamanan pangan

Pangan yang kurang hygiene akan memudahkan bakteri berkembangbiak, sehingga mengakibatkan pangan tersebut berbahaya untuk dikonsumsi

JENIS-JENIS BAHAYA KARENA PRODUK JASA MAKANAN

Menurut Depkes RI, beberapa penyakit yang bersumber dari makanan dapat digolongkan menjadi :

- Food infection (bakteri dan virus) → makanan yang terinfeksi
- Food intoxication (bakteri) → bakteri
- Chemical foodborne illness → bahan kimia
- Poisoning plant and animal → hewan dan tumbuhan beracun
- Parasite → penyakit parasit

JENIS-JENIS BAHAYA KARENA PRODUK JASA MAKANAN

Bahaya penyebab penyakit karena pangan :



Pangan aman

BAHAYA BIOLOGIS

Mikroba (bakteri, kapang)

- Air tercemar
- Debu
- Hewan peliharaan
- Peralatan dan tangan yang kotor
- Penjual makanan yang tidak sehat
- Pangan mentah
- Bakteri (*Salmonella sp.*, *E. coli*, *S. aureus*)

BAHAYA BIOLOGIS

Binatang pengerat (tikus)

- Kotoran yang dibawa
- Kerusakan fisik → dimakan atau dirusak

Serangga

- Kotoran yang dibawa
- Kerusakan fisik → kutu beras yang dapat melubangi beras

BAHAYA KIMIAWI

Keracunan dari bahan alam

Keracunan nitrit

Racun yang diproduksi mikroba

Residu pestisida

Keracunan logam berat

- Pewarna tekstil
- Asap kendaraan
- Bahan tambahan yang dilarang

BAHAYA FISIK

Cemaran benda asing

- Tanah, paku, bulu, peniti, rambut, kerikil


Benturan atau Jatuhan

- Mempercepat kebusukan dan mengakibatkan pangan rusak

KEAMANAN PANGAN DI INDUSTRI JASA PANGAN

Semakin banyak penyakit yang diakibatkan karena makanan membuat konsumen makin selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi

- Kasus keracunan makanan
- Kasus makanan basi
- Sakit karena makanan
- Kerugian karena kasus terkait keamanan pangan



Terdapat banyak pilihan sistem manajemen keamanan pangan untuk industri jasa pangan → **HACCP dan ISO 22000**

HACCP PADA JASA MAKANAN

Salah satu cara untuk menjaga keamanan pangan dengan menerapkan **sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**

Sistem manajemen keamanan makanan yang sudah terbukti dan didasarkan pada tindakan pencegahan bahaya yg berasal dari bahaya biologis, kimia, dan fisika

HACCP dapat diterapkan dalam : pengelolaan makanan untuk pasien di RS, catering, makanan u/ hotel dan restoran, serta pembuatan jajanan

HACCP

Sist yang mengidentifikasi BAHAYA SPESIFIK yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut

- Sistem jaminan mutu keamanan pangan/produk
- Sebagai dasar bahwa bahaya dapat timbul pada setiap titik/tahap produksi
- Dapat dilakukan pencegahan melalui pengendalian di titik-titik kritis

TUJUH PRINSIP HACCP

- Prinsip 1 → Lakukan Analisa bahaya
- Prinsip 2 → Tetapkan *Critical Control Point*/ Titik Kendali Kritis
- Prinsip 3 → Tetapkan *Critical Control Limit*
- Prinsip 4 → Tetapkan sistem untuk memantau pengendalian dari CCP
- Prinsip 5 → Tetapkan tindakan perbaikan yg dilakukan ketika pemantauan
- Prinsip 6 → Tetapkan prosedur verifikasi u/ menegaskan bahwa sist HACCP berjalan dgn efektif
- Prinsip 7 → Tetapkan dokumentasi yg berhubungan dgn semua prosedur dan catatan yg sesuai dengan prinsip2 ini dan aplikasinya

PRINSIP 1 HACCP

- Buat daftar bahaya yang mungkin timbul dan mempertimbangkan setiap tindakan pengendalian u/ mengurangi/menghilangkan bahaya tsb.
- Meliputi kemungkinan kontaminasi biologis, kimia, dan fisik
- Tindakan pengendalian disusun dan direncanakan u/ mengurangi/menghilangkan bahaya tsb

PRINSIP 2 HACCP

- Dilakukan setelah identifikasi bahaya dgn model pohon keputusan
- CCP 1 → Pengendalian u/ mencegah bahaya
- CCP 2 → Pengendalian u/ mengurangi bahaya

PRINSIP 3 HACCP

- Nilai batas yg berada diantara nilai yg dpt diterima dan nilai yg tidak dpt diterima dari tiap CCP
- Kriteria yg digunakan : suhu, waktu, kelembaban, Ph, aktivitas air, parameter indera (penampilan, tekstur)
- Contoh : Ph makanan $<4,6$ untuk mencegah tumbuhnya bakteri patogen

PRINSIP 4 HACCP

- Mendeteksi adanya penyimpangan dalam pengendalian CCP
- Dilakukan oleh petugas khusus yg punya pengetahuan dan kewenangan untuk melakukan tindakan perbaikan bila ada penyimpangan

PRINSIP 5 HACCP

- Kegiatan berdasarkan hasil pengamatan bila terjadi penyimpangan dalam CCP atau kurang pengendalian
- Cara → Perintah perbaikan
- Pengaturan Kembali proses pengolahan makanan

PRINSIP 6 HACCP

- Menjamin sist HACCP berjalan dengan baik
- Cara → pemantauan, audit, pengujian, random sampling, dan analisis

PRINSIP 7 HACCP

- Hal yang sangat penting dalam penerapan HACCP
- Seluruh tahapan HARUS disusun dan dicantumkan dalam petunjuk
- Dibuat oleh tim HACCP yang berkaitan dengan penyusunan prosedur verifikasi

LEMBAR HACCP

URAIAN PRODUK



DIAGRAM ALIR



| TAHAP | BAHAYA | TINDAKAN PENCEGAHAN | CCP | BATAS KRITIS | PROSEDUR PEMANTAUAN | TINDAKAN PERBAIKAN | CATATAN |
|---------------|------------|---------------------|----------------|----------------|-------------------------|-------------------------------|---------|
| Penerimaan | Salmonella | Cuci Masak | Suhu | <10C | Organoleptik Termometer | Segera dimasak | |
| Sawi hijau | Pestisida | Cuci | Pencucian | Bersih | Observasi | Air mengalir Cuci berulang | |
| Makanan masak | E. coli | Simpan | Suhu dan waktu | <10C <6 jam | Pengukuran | Jadwal masak Fasilitas dingin | |

PENERAPAN HACCP

Dalam penerapan 7 prinsip HACCP, terdapat 3 tahap, yaitu :

TAHAP 1

- Pembuatan tim
- Penetapan jenis produk
- Identifikasi sasaran penggunaan
- Pembuatan diagram alir dan alur tata letak
- Konfirmasi bagan alir dan tata letak fasilitas

TAHAP 2

Pelaksanaan HACCP

TAHAP 3

Peninjauan HACCP

SIMBOL DALAM BAGAN ALIR HACCP



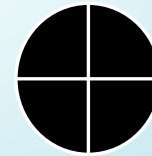
Tahapan proses



Kemungkinan bakteri masih hidup



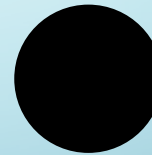
Arah aliran



Kemungkinan bakteri berkembangbiak



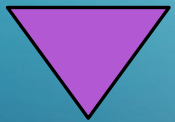
Bahan asal yg mungkin tercemar



Bakteri tidak hidup



Tercemar dari permukaan/alat



Tercemar oleh penjamah

CCP

Titik kendali kritis



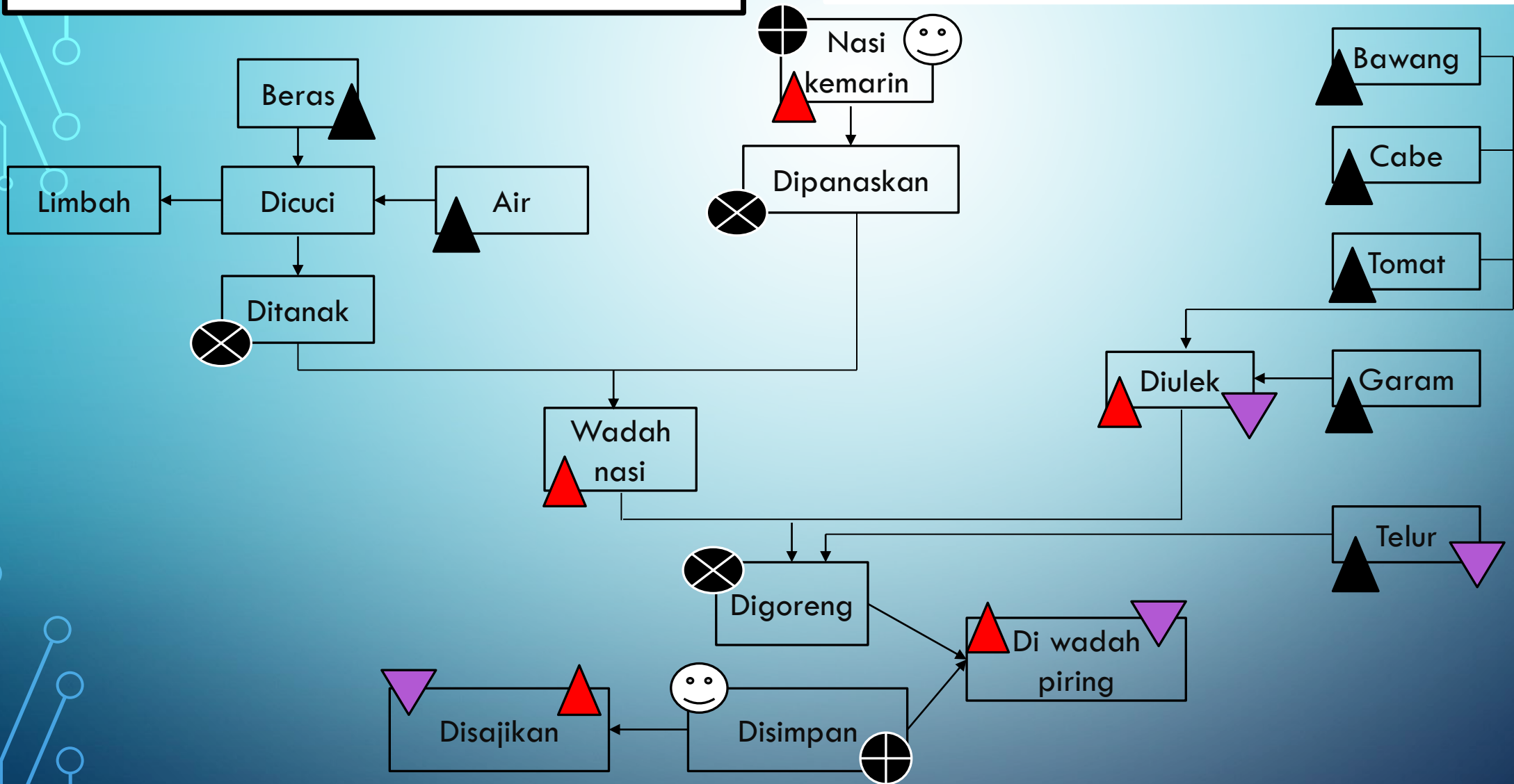
Bakteri mati, spora masih hidup

S

SPORA

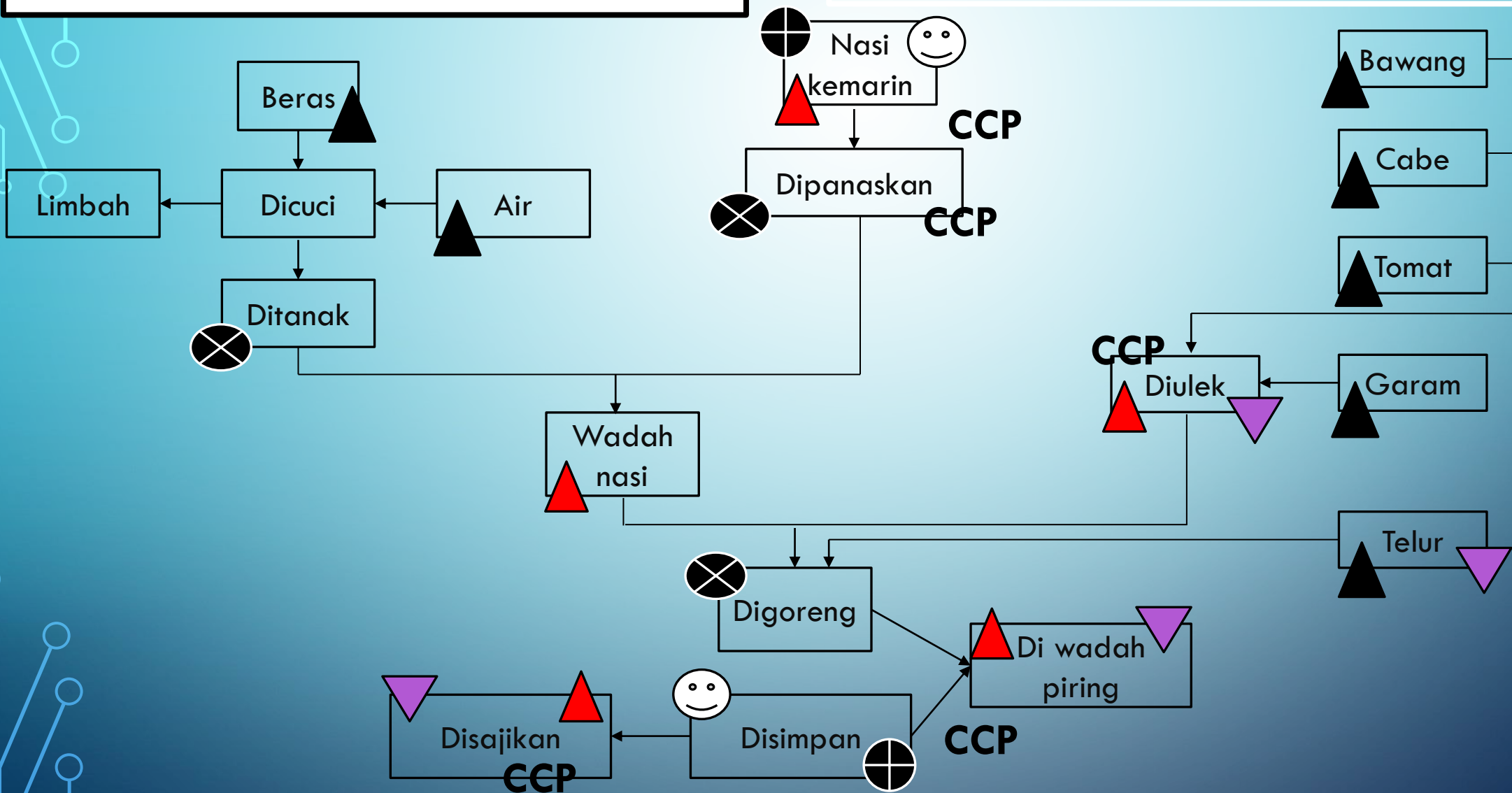
HACCP NASI GORENG

1. IDENTIFIKASI BAHAYA



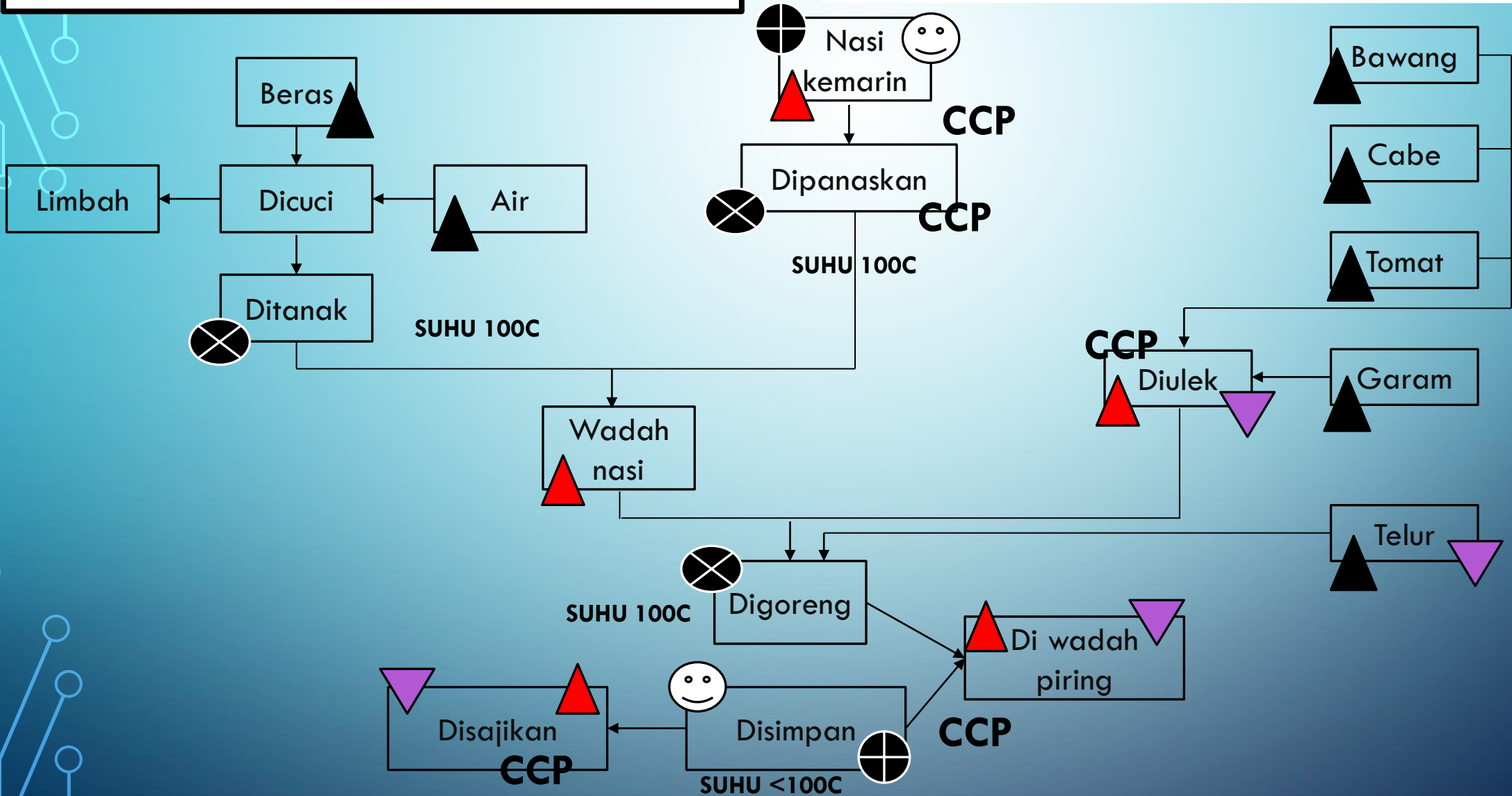
HACCP NASI GORENG

2. MENENTUKAN CCP



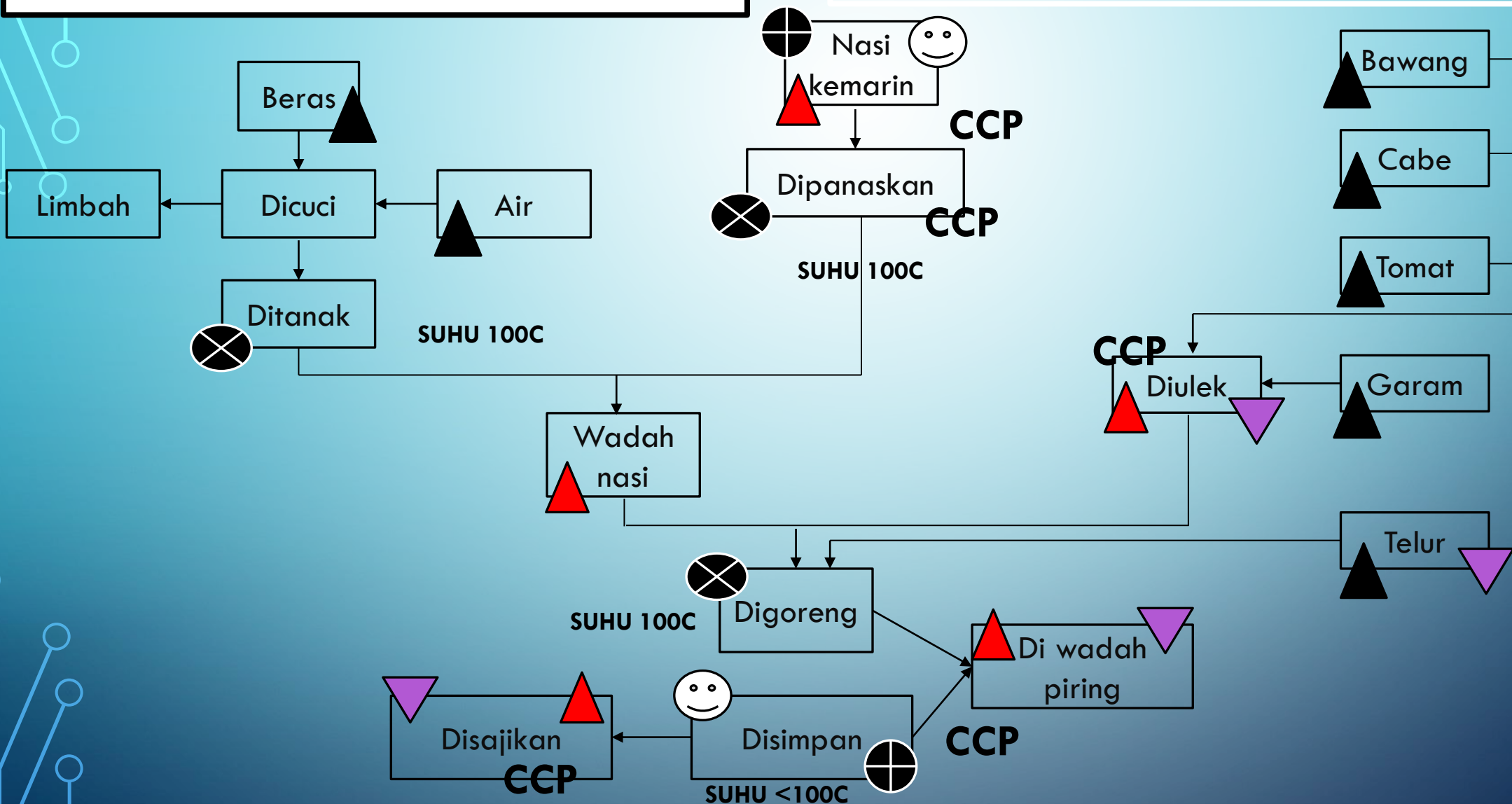
HACCP NASI GORENG

3. MENENTUKAN BATAS KRITIS



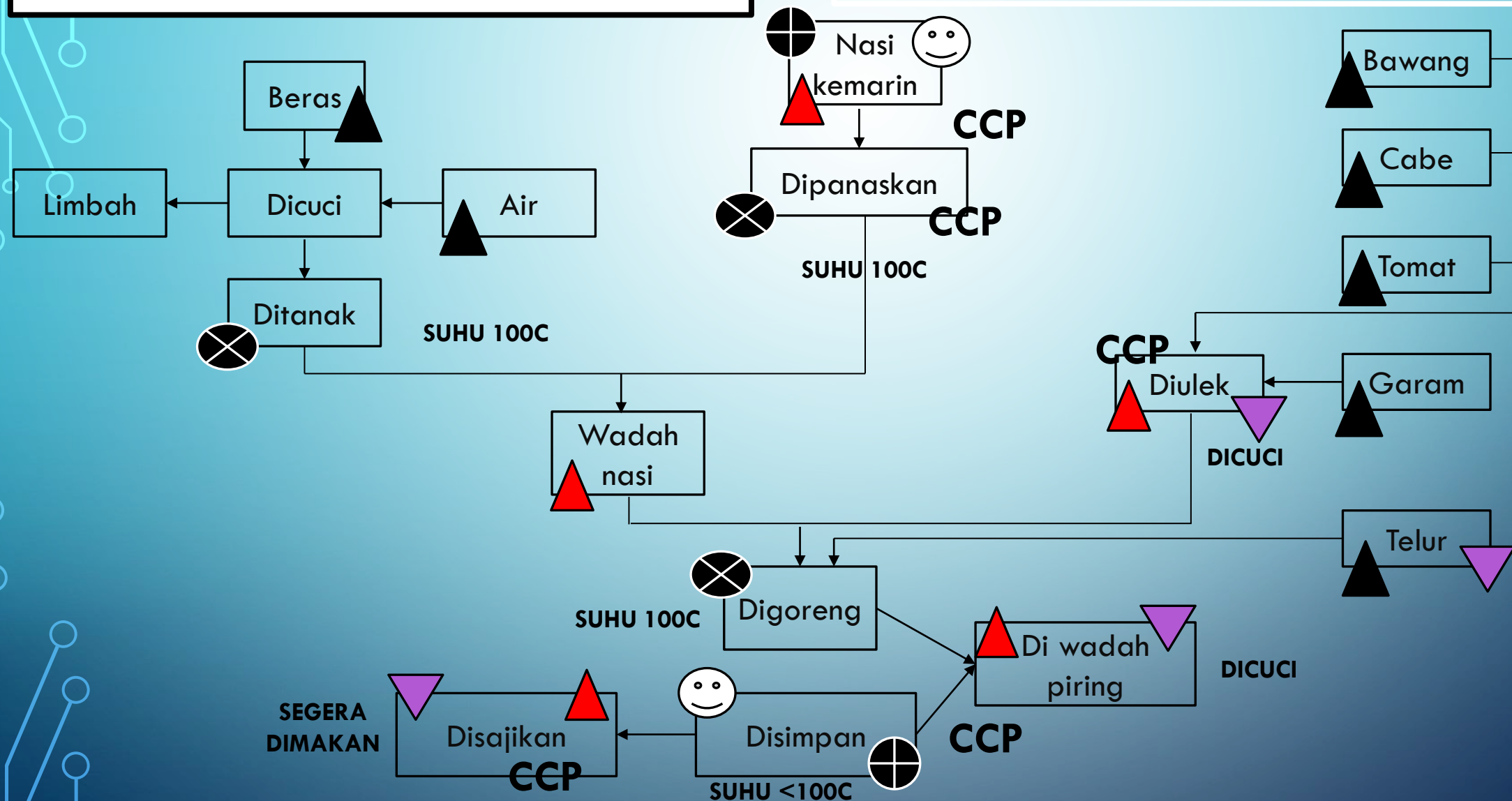
HACCP NASI GORENG

4. MELAKUKAKAN PEMANTAUAN



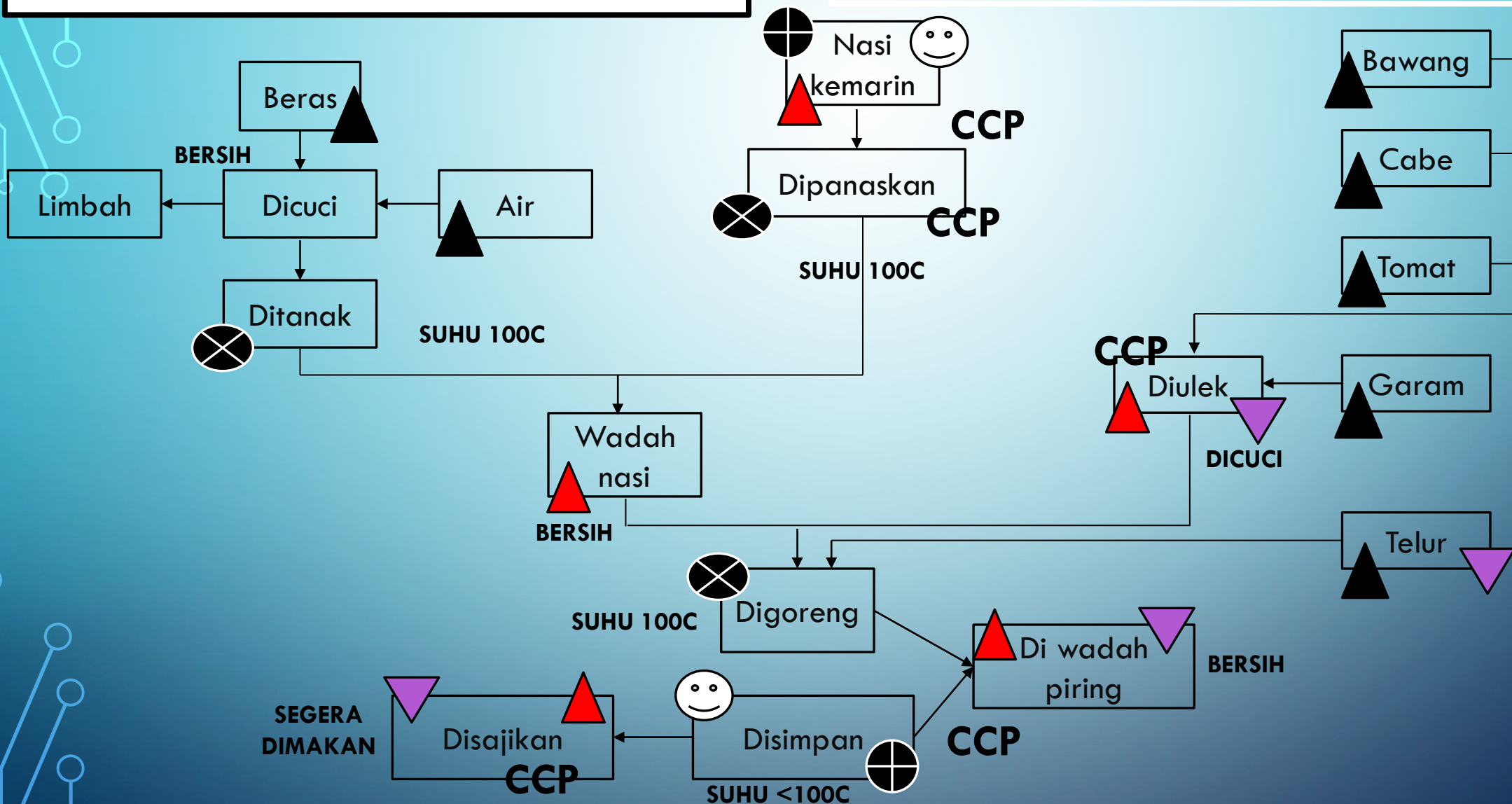
HACCP NASI GORENG

5. TINDAKAN KOREKSI



HACCP NASI GORENG

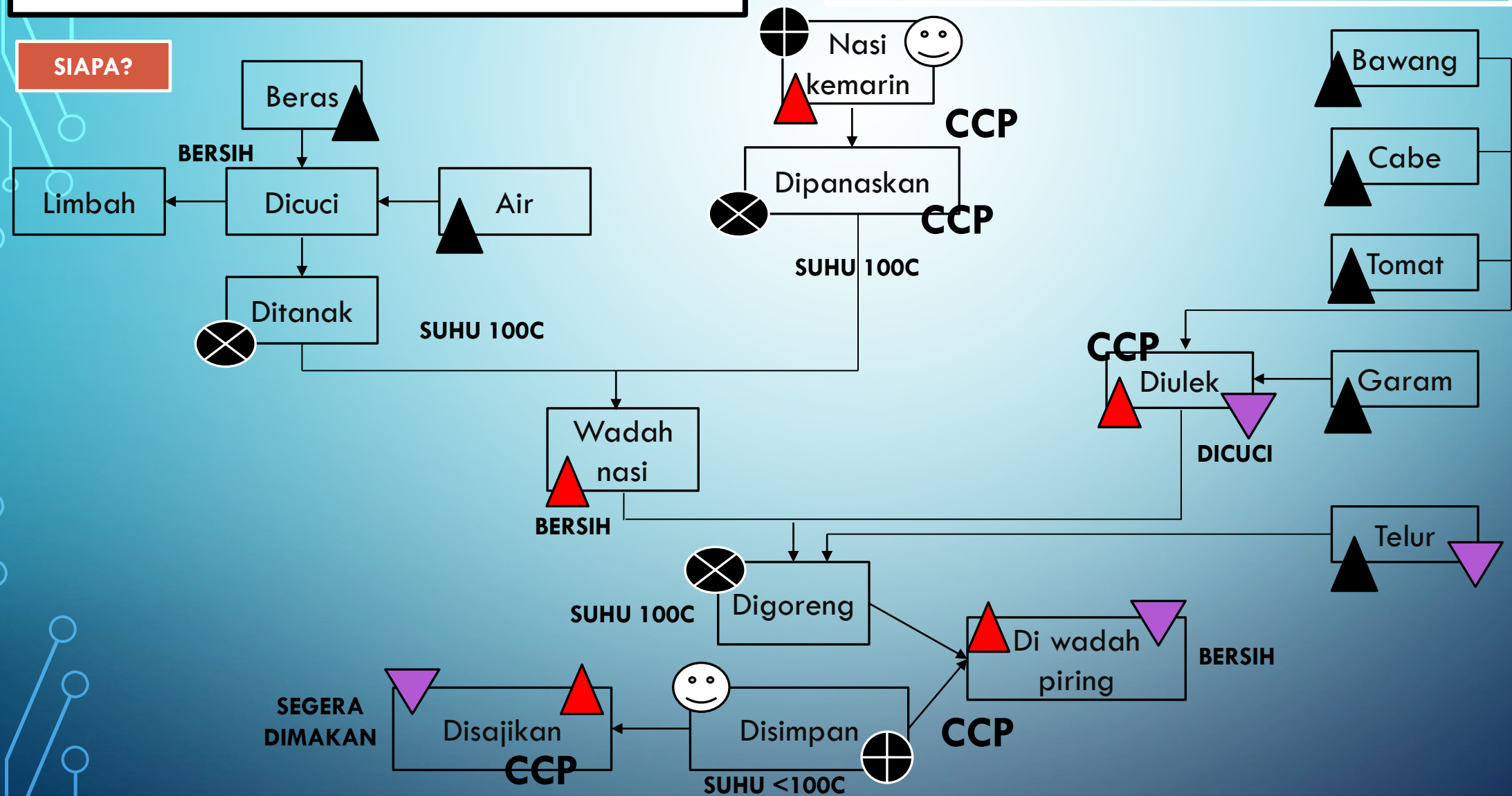
6. VERIFIKASI



HACCP NASI GORENG


7. DOKUMENTASI

SIAPA?



ISO 22000 PADA JASA MAKANAN

ISO (*The International Organization for Standardization*) → terdiri dari lembaga standarisasi dengan lebih dari 100 negara




Beberapa negara anggota bekerja sama untuk mengembangkan dan menyetujui standarisasi yang telah ditetapkan dalam dunia *FOOD SAFETY*



Organization for Standardization mengeluarkan ISO 22000

ISO 22000 PADA JASA MAKANAN

ISO 22000 → standar sist manajemen pangan yang diakui secara global, mulai dari petani, produsen, pengolah, hingga penjualan pangan tersebut



Menggabungkan dan melengkapi elemen utama ISO 9001 (**standar u/ sist. manajemen mutu**) dan HACCP → penyediaan suatu kerangka kerja yang efektif u/ pengembangan, penerapan, dan peningkatan berkesinambungan dari Sistem Manajemen Keamanan Pangan atau *Food Safety Management System (FSMS)*

ISO 22000 PADA JASA MAKANAN

ISO 22000 memberikan pedoman untuk organisasi mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya terkait keamanan pangan

Semakin banyak produk makanan ekspor impor yang melintasi batas negara → Perlunya standar untuk melihat kualitas dan keamanan produk yang akan digunakan atau dikonsumsi

ISO 22000 PADA JASA MAKANAN

ISO 22000 menggunakan pendekatan manajemen sistem dan persyaratan HACCP

Tujuan :

Menyediakan satu standar yang dikenal secara internasional untuk FSMS yang dapat diterapkan dalam setiap produk pangan

ELEMEN KUNCI ISO 22000

- Komunikasi interaktif di seluruh organisasi
- Manajemen sistem yang mencakup dokumentasi
- Program prasyarat, yg memastikan lingkungan bersih
- Prinsip HACCP

PRINSIP-PRINSIP ISO 22000

- Fokus pelanggan
- Kepemimpinan
- Keterlibatan orang
- Pendekatan proses
- Perbaikan
- Pengambilan keputusan
- Manajemen hubungan

UPDATE ISO 22000



KEUNGGULAN ISO 22000

- Struktur yang konsisten
- Pengakuan global
- Peluang bisnis meningkat



THANK YOU !



MANAJEMEN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN PADA INDUSTRI JASA MAKANAN

ANNISA NURADHIANI, SKM, M.SI

MK. INDUSTRI JASA PANGAN – PRODI GIZI UNTIRTA

OUTLINE

8

Penanganan Pangan yang Bersih & Tepat

9

Personal Higiene

10

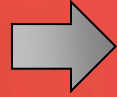
Sanitasi Lingkungan

11

Peraturan Sanitasi *Higiene Makanan*

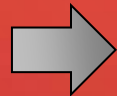
PENANGANAN PANGAN YANG BERSIH & TEPAT

HYGIENE




Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan **melindungi subyeknya**, seperti mencuci tangan dengan air bersih+sabun, mencuci piring, dan membuang bagian makanan yang rusak

SANITASI



Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan **melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya**, seperti menyediakan air bersih untuk cuci tangan dan menyediakan tempat sampah u/ mewadahi sampah



Upaya pencegahan yang menitikberatkan pada tindakan yang dapat membebaskan makanan&minuman dari segala bahaya yang bisa mengganggu/merusak kesehatan (mulai dari sebelum makanan diproduksi hingga dikonsumsi oleh konsumen)

TUJUAN SANITASI MAKANAN

- Mencegah kontaminasi bahan makanan dan makanan siap saji
- Memaksimalkan efisiensi produksi serta menghasilkan berbagai produk yang sehat & aman dari berbagai pengaruh yang dapat menyebabkan penyakit pada manusia
- Mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan

TUJUAN HYGIENE & SANITASI MAKANAN

Upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan

(Depkes RI, 2003)

Untuk meminimalkan terjadinya kontaminasi pada produk pangan, maka industri pangan menerapkan : **GMP (Good Manufacturing Practice)**



Praktik pengolahan dan sanitasi pangan yang baik untuk menjamin bahwa produk pangan aman untuk dikonsumsi

Terdapat 4 area utama GMP dalam pengolahan pangan, yaitu :

1. Personal (*personel*)
2. Gedung dan fasilitasnya (*building & facilities*)
3. Peralatan dan perlengkapan (*equipment & utensils*)
4. Kontrol produksi dan prosesnya (*production & process controls*)

Fokus utama area GMP adalah proses pengendalian sanitasi yang diatur melalui
→ **SSOP (Sanitary Standard Operating Procedures)**



- Keamanan air
- Kebersihan permukaan yang kontak dengan makanan
- Pencegahan kontaminasi silang
- Perawatan fasilitas cuci tangan dan toilet
- Pengendalian hama
- Perlindungan campur bahan asing pada makanan
- Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan berbahaya
- Pengendalian kondisi kesehatan pekerja

Contoh : Penanganan daging hewan potong yg bersih dan tepat

Pengawasan daging sangat perlu karena daging cepat membusuk dan kemungkinan juga hewan potong menderita penyakit yang ditularkan kepada manusia (zoonosis), serta daging terutama sapi yang mudah terkena infeksi

- Hewan yang akan dipotong harus bebas dari penyakit (pemeriksaan 2x)
- Adanya tempat pemotongan hewan yang fasilitas, pegawai, hingga peralatannya terjaga kebersihan serta kesehatannya → RPH (Rumah Potong Hewan)
- Memperhatikan warna, bau, & konsistensi daging u/ mengetahui keadaan daging baik u/ dipotong

Contoh : Penanganan daging hewan potong yg bersih dan tepat

- Melakukan pemotongan/penyembelihan sesuai tatacara Islam
- Memeriksa kondisi bagian daging setelah dipotong
- Daging yang akan diedarkan ke luar kota bahkan provinsi harus dilengkapi surat keterangan, daging tidak boleh ditambahkan bahan yang dapat mengubah warna aslinya, dan kendaraan yg digunakan hanya u. mengangkat daging
- Pada proses penjualan → tempat penjualan daging terpisah dari komoditi lain serta kios penjual daging dijaga kebersihannya
- Sebelum dikonsumsi, daging dibersihkan dan diolah dengan tepat

PERSONAL HIGIENE

Personal hygiene berasal dari Bahasa Yunani :

- *Personal* : perorangan
- *Hygiene* : sehat



Prinsip hygiene → suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik & psikis

PERSONAL HIGIENE

Salah satu faktor kunci dalam peningkatan keamanan pangan adalah kompetensi sumber daya manusia (*personal hygiene*)

Jika penanganan bahan pangan mulai dari tahap persiapan hingga penyajian tidak dilakukan dengan baik dan tepat → dampak negatif pada konsumen, yaitu **keracunan makanan**



Sebanyak 29% penyebab kasus keracunan makanan di Indonesia adalah faktor *personal hygiene*

PERSONAL HIGIENE

- Pejamah makanan perlu menerapkan persyaratan tenaga pengolah makanan serta menjaga kebersihan dan kesehatan dirinya.
- Mengolah makanan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar makanan yang dikonsumsi baik bagi tubuh dan tidak menimbulkan penyakit

Prinsip hygiene dan sanitasi penting diterapkan dalam menyediakan makanan untuk konsumen → dibutuhkan hygiene penjamah makanan yang baik

PERSONAL HIGIENE

Berikut ini merupakan cara-cara umum untuk menjaga kebersihan diri para penjamah makanan (karyawan) :

- Karyawan selalu menjaga kebersihan tubuh → memakai pakaian kerja bersih dan mengganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi, lalu melepaskannya sebelum pulang kerja
- Menjaga selalu kebersihan bagian tangan yang sering kontak dengan bahan pangan → selalu cuci tangan dgn sabun+air mengalir selama 20 detik sebelum dan sesudah bekerja
- Kondisi rambut harus bersih, selalu disisir rapih, diikat dan ditutup dengan penutup kepala (*hair net*) yang bersih

PERSONAL HIGIENE

- Menggunakan masker untuk mencegah penyebaran percikan droplet bakteri saat bicara, batuk, atau bersin ke makanan. Hindari penggunaan masker secara berulang → berpotensi menimbulkan penyakit pernafasan bagi karyawan
- Menggunakan pakaian kerja sesuai standar operasional prosedur : celemek/apron, hair net, masker, sarung tangan, dan sepatu kedap air. Jika kontak langsung dengan makanan gunakan :sarung tangan plastic sekali pakai, hair net, penjepit makanan (jangan langsung bersentuhan dengan makanan tanpa alat bantu)
- Karyawan tidak menggunakan perhiasan ketika mengolah dan menyajikan makanan

SANITASI LINGKUNGAN

Sanitasi lingkungan → upaya pencegahan penyakit dengan mengurangi atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang berhubungan dengan rantai penularan penyakit

Sanitasi ling. produksi industri makanan wajib diwujudkan guna mengupayakan berbagai tindakan untuk mengendalikan dan mengelola faktor2 yang berisiko menyebabkan kontaminasi atau keracunan bahan pangan

SANITASI LINGKUNGAN

Sanitasi lingkungan ini mencakup :

- Pasokan air bersih yang aman untuk berbagai proses di industri jasa pangan
- Pembuangan limbah yang efisien dari hasil pengolahan makanan
- Perlindungan makanan dari kontaminasi biologis dan kimia
- Udara yang bersih dan aman
- Tempat/bangunan tempat persiapan, pengolahan, hingga penyajian makanan yang bersih dan aman

Sanitasi lingkungan ditujukan untuk memenuhi persyaratan lingkungan yang sehat dan nyaman agar tidak menjadi sumber penyakit yang dapat mengganggu kesehatan manusia

PERATURAN SANITASI HIGIENE MAKANAN

Hygiene dan sanitasi merupakan 2 hal yang tidak dapat dipisahkan karena erat kaitannya

Higienitas sanitasi makanan = suatu upaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin bisa menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan

Industri jasa pangan wajib memakai sarana & peralatan yang dibuat dari bahan yang aman, selalu bersih, dan tidak punya risiko reaksi dengan bahan makanan

PERATURAN SANITASI HIGIENE MAKANAN

Terdapat 6 prinsip hygiene sanitasi yang harus diperhatikan dalam pengelolaan makanan

1. Pemilihan bahan baku makanan

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganismen patogen & pembentukan toksin selama transportasi juga penyimpanan bahan baku harus diperhatikan

PERATURAN SANITASI HIGIENE MAKANAN

2. Penyimpanan bahan makanan

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri (baik itu dari alam maupun perbuatan manusia, sehingga penyimpanannya dibagi menjadi 4 cara sesuai dengan suhunya, yaitu :

- Penyimpanan sejuk (*cooling*)
- Penyimpanan dingin (*chilling*)
- Penyimpanan dingin sekali (*freezing*)
- Penyimpanan beku (*frozen*)

PERATURAN SANITASI HIGIENE MAKANAN

3. Pengolahan makanan

Proses makanan yang baik adalah mengikuti kaidah & prinsip-prinsip hygiene sanitasi, seperti :

- Dapur yang memenuhi persyaratan berdasarkan KEPMENKES No.942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan
- Peralatan masak harus sudah dibersihkan dan tidak boleh digunakan u/ keperluan selain memasak
- Wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih
- Penggunaan APD oleh petugas masak → apron, hair net, sarung tangan, masker, dll

PERATURAN SANITASI HIGIENE MAKANAN

4. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang telah dimasak akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.

Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya dibandingkan pencemaran pada bahan makanan

PERATURAN SANITASI HIGIENE MAKANAN

5. Penyimpanan makanan

Cara penyimpanan makanan masak yang tidak benar dapat menyebabkan kontaminasi (melalui wadah atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruang dalam waktu lama).

Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1-2 jam

6. Penyajian makanan

Prinsip pada tahap ini, yaitu : wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup dengan tujuan agar makanan tidak terkontaminasi silang

The background is a solid dark red color. In the four corners, there are decorative elements consisting of thin, light red lines that form a circuit-like pattern. These lines connect to small circles, resembling nodes or components on a printed circuit board. The lines are more densely packed in the corners and become sparser towards the center.

THANK YOU !