

**SKRIPSI**

**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI CONRAD BALI**

HALAMAN SAMPUL LUAR



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Nizard Zulfikar**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**SKIRPSI**

**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL  
POINT (HACCP) DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN  
MAKANAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
DI CONRAD BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Nizard Zulfikar  
2015834096**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## **SKRIPSI**

### **PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI CONRAD BALI**

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi  
Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata  
di Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Nizard Zulfikar**  
**2015834096**

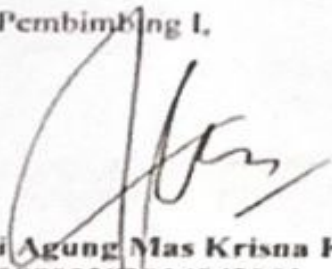
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2024**

## LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

### PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI CONRAD BALI

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 3 Juli 2024

Pembimbing I,



**I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, Msi**  
NIP. 198809282014042001

Pembimbing II,

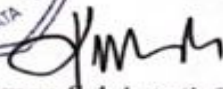


**Luh Linna Sagitarini, SE., MM**  
NIP. 197912092005012002

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,



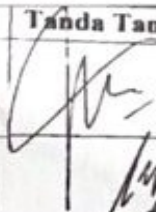
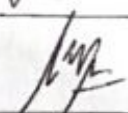

**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 198409082008122004

**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**

Skripsi Berjudul

**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)  
DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN PADA FOOD AND  
BEVERAGE PRODUCT DI CONRAD BALI**

Yang disusun oleh Nizard Zulfikar (NIM 12015834096) telah dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan tim penguji pada hari Kamis tanggal 27 Juli 2024

	<b>Nama Tim Penguji</b>	<b>Tanda Tangan</b>
<b>Ketua</b>	I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si Nip. 198809282014042001	
<b>Anggota</b>	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par Nip. 196211251990032001	
<b>Anggota</b>	Putu Virgananta Nugraha, S.TI., M.Eng. Nip. 199309052022031009	



Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
**NIP. 198409082008122004**

## HALAMAN PERNYATAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nizard Zulfikar

NIM : 2015834096

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT  
(HACCP) DALAM MENJAGA KUALITAS BAHAN MAKANAN PADA  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI CONRAD BALI**

Yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Management Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum pada skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan tesis tersebut bukan karya saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik sayadan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, Juni 2024



## ABSTRAK

Zulfikar, Nizard. (2024). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan pada *Food and Beverage Product* di Conrad Bali. Skripsi: Managemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh pembimbing I I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si., MM dan Pembimbing II Luh Linna Sagitarini, SE., MM.

Kata Kunci: *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, kualitas bahan makanan, *Food and Beverage Product*, Implementasi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *hazard analysis critical control point (HACCP)* dalam menjaga kualitas dari bahan makanan yang diterapkan selama pelaksanaannya di Conrad Bali. Penelitian ini menggunakan analisis mixed method dari kualitatif dan juga kuantitatif yaitu statistik deskriptif. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, melakukan penyebaran kuesioner dengan melakukan metode sampling jenuh dalam pengambilan sampel, dengan memperoleh 44 responden kepada karyawan Conrad Bali, dan melakukan wawancara. Untuk menjawab rumusan masalah penelitian ini, menggunakan bantuan aplikasi SPSS *statistic 26* dan wawancara. Hasil analisis menunjukkan bahwa penerapan *hazard analysis critical control point (HACCP)* pada *Food and Beverage Product* Di Conrad Bali sudah dijalankan, dengan pedoman yang jelas yaitu Manual HACCP Hilton demi menjaga kewanamanan pangan tamu yang datang. Dari hal tersebut tentunya titik utamanya adalah staff yang diperlakukan training lebih lanjut untuk keberlanjutannya dan pengawasan yang ketat oleh *team leader* selama proses pengolahan. Serta hubungan positif dan signifikan antara penerapan *hazard analysis critical control point (HACCP)* dan kualitas bahan makanan, di mana *hazard analysis critical control point (HACCP)* memainkan peran penting dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk pangan, melalui identifikasi dan pengendalian bahaya kritis dalam proses produksi, meskipun masih ada faktor dalam kualitas bahan makanan, penerapan *hazard analysis critical control point (HACCP)* berfungsi sebagai alat pengendalian yang efektif untuk meminimalkan bahaya dan memastikan produk akhir memenuhi standar kualitas yang diharapkan.

## ABSTRACT

*Zulfikar, Nizard. (2024). Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in Maintaining the Quality of Food Ingredients in Food and Beverage Products at Conrad Bali. Thesis: Tourism Business Management, Tourism Department, Bali State Polytechnic.*

*This thesis has been approved and checked by supervisor I I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si., MM and supervisor II Luh Linna Sagitarini, SE., MM.*

*Keywords: Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), quality of food ingredients, Food and Beverage Products, Implementation*

*This research aims to determine the application of hazard analysis critical control point (HACCP) in maintaining the quality of food ingredients used during its implementation at Conrad Bali. This research uses mixed method analysis from qualitative and quantitative, namely descriptive statistics. The data collection methods used were observation, distributing questionnaires using a saturated sampling method in sampling, obtaining 44 respondents from Conrad Bali employees, and conducting interviews. To answer the formulation of this research problem, use the help of the SPSS statistics 26 application and interviews. The results of the analysis show that the implementation of hazard analysis critical control point (HACCP) on Food and Beverage Products at Conrad Bali has been implemented, with clear guidelines, namely the Hilton HACCP Manual, to maintain the food safety of incoming guests. From this, of course, the main point is that the staff is given further training for sustainability and strict supervision by the team leader during the processing process. As well as a positive and significant relationship between the application of hazard analysis critical control point (HACCP) and the quality of food ingredients, where hazard analysis critical control point (HACCP) plays an important role in maintaining and improving the quality of food products, through identifying and controlling critical hazards in the production process, although there are still factors in the quality of food ingredients, the application of hazard analysis critical control point (HACCP) serves as an effective control tool to minimize hazards and ensure the final product meets expected quality standards.*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun Skripsi yang berjudul “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan pada *Food and Beverage Product* di Conrad Bali” dalam keadaan yang tepat waktu. Penulisan Skripsi ini merupakan sebuah wadah ilmu pengetahuan bisa menjadi acuan referensi yang baku bagi penelitian lainnya. Tujuan penulisan skripsi ini adalah memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Penulis berhasil menyelesaikan penulisan Skripsi ini berkat dukungan dan masukan yang terus-menerus diberikan oleh berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada mereka, termasuk di antaranya:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.e. Com., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan Skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Skripsi ini.
5. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan Skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.

6. Luh Linna Sagitarini, SE., MM., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan Skirpsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Seluruh rekan kerja di Conrad Bali khususnya di bagian *kitchen* yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan Skirpsi ini.
8. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan Skirpsi.
9. Seluruh teman-teman dan rekan-rekan yang selalu memberi support dan masukan yang bermanfaat bagi saya.

Penulis menyadari terdapat banyak kekurangan dalam Skirpsi ini, dengan demikian dengan kerendahan hati penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun agar bisa menjadikannya lebih baik lagi. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

Nizard Zulfikar

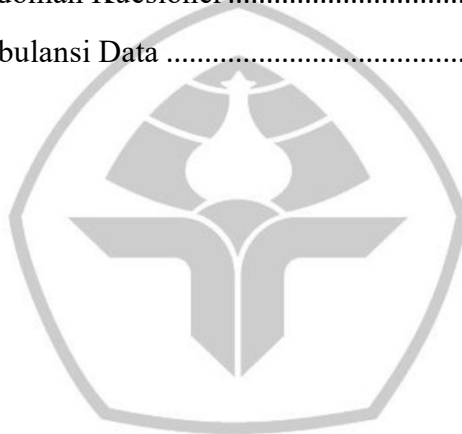
## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN SKRIPSI .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAN TIDAK PLAGIAT .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	6
1.4.2 Manfaat Praktis .....	6
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Teori Hotel .....	8
2.1.2 Food Beverage Product .....	10
2.1.3 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	12
2.1.4 Kualitas Bahan Makanan.....	16
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	25
3.2 Objek Penelitian .....	25
3.3 Identifikasi Variabel.....	26
3.4 Definisi Operasional Variabel .....	26
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	27

3.5.1 Jenis Data.....	28
3.5.2 Sumber Data.....	29
3.6 Metode Penentuan Informan .....	29
3.7 Pengumpulan Data .....	30
3.7.1 Observasi.....	32
3.7.2 Kuisisioner .....	32
3.7.3 Wawancara.....	33
3.7.4 Dokumentasi.....	33
3.7.5 Studi Pustaka .....	33
3.8 Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	35
4.1.1 Sejarah Conrad Bali .....	35
4.1.2 Fasilitas Hotel.....	36
4.1.3 Struktur Organisasi Conrad Bali Hotel.....	50
4.2 Penyajian Hasil Penelitian .....	54
4.2.1 Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i> Pada <i>Food And Beverage Product</i> Di Conrad Bali .....	54
4.2.2 Keterkaitan Antara Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i> Dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan Pada <i>Food And Beverage Product</i> Di Conrad Bali .....	54
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>116</b>
5.1 Simpulan.....	116
5.2 Saran .....	116
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>119</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>121</b>
Lampiran 1 Pedoman Kuesioner.....	121
Lampiran 2 Pedoman Wawancara.....	123
Lampiran 3 Foto .....	126
Lampiran 4 Hasil Wawancara .....	132
Lampiran 5 Hasil Olah Data .....	146

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Definisi Operasional Variabel.....	26
<b>Tabel 4. 1</b> Jawaban Responden Terhadap Pernyataan Hazard Analysis Critical Control Point.....	54
<b>Tabel 4. 2 1.</b> Indikator pemahaman dan kepatuhan personel .....	61
<b>Tabel 4. 3</b> Indikator proses identifikasi bahaya .....	64
<b>Tabel 4. 4</b> Indikator penetapan titik kritis (CCP) .....	68
<b>Tabel 4. 5</b> Indikator Efektivitas Pengendalian Di Titik Kritis .....	73
<b>Tabel Lampiran 1</b> Pedoman Kuesioner .....	121
<b>Tabel Lampiran 2</b> Tabulasi Data .....	146



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1. 1</b> Penerapan HACCP di Conrad Bali .....	3
<b>Gambar 1. 2</b> Komplain tamu terhadap kualitas bahan makanan di Suku Restaurant .....	4
<b>Gambar 1. 3</b> Komplain tamu terhadap kualitas bahan makanan di Rin Restaurant .....	4
<b>Gambar 1. 4</b> Komplain tamu terhadap kualitas bahan makanan di Eight Degrees Restaurant .....	4
<b>Gambar 4. 1</b> Logo Conrad Bali Hotel .....	35
<b>Gambar 4. 2</b> Lobby Conrad Bali.....	36
<b>Gambar 4. 3</b> Suku Restaurant .....	41
<b>Gambar 4. 4</b> Azure.....	41
<b>Gambar 4. 5</b> East Lobby Lounge.....	42
<b>Gambar 4. 6</b> Eight Degress South Restaurant.....	43
<b>Gambar 4. 7</b> Rin Restaurant.....	44
<b>Gambar 4. 8</b> Struktur Organisasi Culinary Departement .....	50
<b>Gambar lampiran 1</b> Main Lobby Conrad Bali.....	126
<b>Gambar lampiran 2</b> Deluxe Garden Room.....	126
<b>Gambar lampiran 3</b> Deluxe Accessible Room .....	127
<b>Gambar lampiran 4</b> Deluxe Pool View .....	127
<b>Gambar lampiran 5</b> Deluxe Lagoon Access.....	127
<b>Gambar lampiran 6</b> Deluxe Family Room .....	127
<b>Gambar lampiran 7</b> Deluxe Ocean Front Room .....	128
<b>Gambar lampiran 8</b> Ocean Front Suites Room .....	128
<b>Gambar lampiran 9</b> Conrad Suite Room .....	128
<b>Gambar lampiran 10</b> Conrad Ocean Suite Room.....	129
<b>Gambar lampiran 11</b> Conrad Pool Suite Room.....	129
<b>Gambar lampiran 12</b> Conrad Pool Villa .....	129
<b>Gambar lampiran 13</b> Conrad Penthouse.....	130
<b>Gambar lampiran 14</b> interview dengan Bapak Chef Semawan selaku Excecutive Chef.....	130

<b>Gambar lampiran 15</b> interview dengan Bapak Hari selaku Receiving Manager .....	130
<b>Gambar lampiran 16</b> interview dengan Bapak Chef Dodi selaku Hygine Manager .....	131
<b>Gambar lampiran 17</b> interview dengan Bapak Chef Dedi selaku Butcher Manager .....	131



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Kuesioner .....	121
Lampiran 2 Pedoman Wawancara.....	123
Lampiran 3 Foto .....	126
Lampiran 4 Hasil Wawancara .....	132
Lampiran 5 Hasil Olah Data .....	146



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI





## BAB I

### PENDAHULUAN

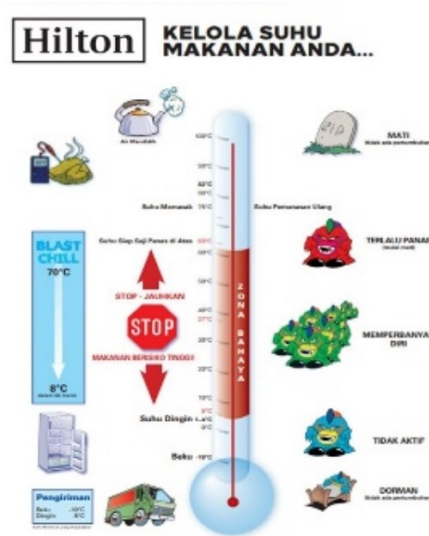
#### 1.1 Latar Belakang

Indonesia tidak hanya dikenal dengan keindahan alamnya, tetapi juga wisata kuliner yang sangat beragam serta rasanya yang lezat. Namun pengembangan kemahiran kuliner tetap diperlukan. Oleh karena itu, Anda memerlukan alat yang paling efektif untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan. Kualitas bahan baku pangan masih menjadi isu penting yang menjadi perhatian besar dalam industri pangan (Adinugraha & H Michael, 2017). Konsumsi bahan makanan yang terkontaminasi dapat mengakibatkan keracunan makanan, penyakit bawaan makanan, bahkan kematian (Lestari, 2020).

Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 13 tahun (2023) juga menegaskan bahwa kategori pangan adalah faktor yang digunakan sebagai dasar dalam menetapkan standar dan/atau persyaratan terkait dengan keamanan, mutu, nilai gizi, dan label produk pangan olahan. Namun pada kenyataannya kualitas keamanan pangan tersebut sering di lupakan demi menjaga keuntungan perusahaan dan ketidakpercayaan akan manfaat jangka panjang sehingga mungkin menganggapnya sebagai beban tambahan tanpa hasil yang sebanding. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian yang efektif. Salah satu metode pengendalian tersebut adalah melalui sistem *hazard analysis critical control point* (HACCP) yang didasarkan pada ilmu pengetahuan dan sistematika dalam mengidentifikasi potensi bahaya dan menetapkan langkah-langkah pengendalian untuk memastikan kualitas bahan makanan (Anisatul, 2020). Kesuksesan penerapan *hazard analysis critical*

*control point* (HACCP) memerlukan komitmen dan keterlibatan penuh dari manajemen dan tenaga kerja (Arisandi & Parma, 2019).

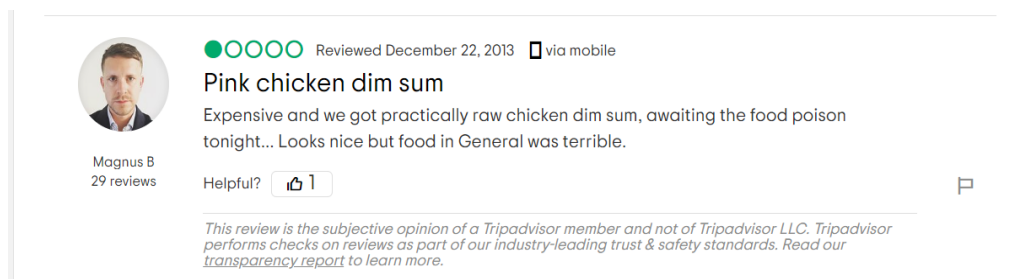
Banyak hotel menyadari peluang ini dan menerapkan keberlanjutan kualitas bahan makanan ini dengan melakukan *hazard analysis critical control point* (HACCP) sebagai prosedur kerja dalam menjaga kualitasnya. Salah satu hotel yang menerapkan sistem ini ialah Conrad Bali. Conrad Bali merupakan salah satu *Luxury Brand* dari *Hilton Worldwide Hotel Chain*. Dalam menjaga luxury tersebut conrad bali memiliki suatu program yang bernama “*travel with purpose*” untuk keberlanjutan. Demi mendukung program keberlanjutan, *food and beverage department* menjadi faktor utama keberhasilan program ini. *Food and beverage department* sendiri terbagi menjadi dua yaitu *food beverage product* dan *food and beverage service*. Diketahui bahwa keberlanjutan sangat bergantung pada pemilihan bahan-bahan yang digunakan, oleh karena itu fokus utama program ini pada bagian *food and beverage product* dengan penggunaan *hazard analysis critical control point* (HACCP) dalam menjaga kualitas dari bahan makanan yang akan disajikan ke tamu.



**Gambar 1. 1** Penerapan HACCP di Conrad Bali  
Sumber : Manajemen Conrad Bali, 2023

Penerapan yang dilakukan oleh *food and beverage product* Conrad Bali didasarkan gambar tersebut mengalami tantangan variasi pasokan bahan makanan, kebutuhan untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan dalam kondisi lingkungan yang dinamis, serta pemahaman yang kurang mendalam tentang konsep diterapkan *hazard analysis critical control point* (HACCP) dan implementasi di antara staf dapur. Penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) di antara staf dapur ini sendiri sudah mulai berlaku disaat *supplier* datang dan menurunkan bahan bahan ke *loading dock* selanjutnya bahan makanan dibawa menuju kitchen butcher untuk di porsikan sesuai standar HACCP, kemudian dibawa ke restaurant hingga menjadi makanan tersebut dan disajikan ke tamu. Namun kenyataannya setelah diterapkan *hazard analysis critical control point* (HACCP) masih terdapat banyak tamu komplain atau sering disebut dengan cegukan atau *HICCUP* dalam operasional Conrad Bali terkait dengan makanan yang kurang

enak, dikarenakan bahan makanan yang kurang segar. Berikut beberapa komplain dari tamu :



**Gambar 1. 2** Komplain tamu terhadap kualitas bahan makanan di Suku Restaurant  
Sumber : Tripadvisor



**Gambar 1. 3** Komplain tamu terhadap kualitas bahan makanan di Rin Restaurant  
Sumber : Tripadvisor



**Gambar 1. 4** Komplain tamu terhadap kualitas bahan makanan di Eight Degrees Restaurant  
Sumber : Tripadvisor

Dari komplain tersebut mencerminkan adanya permasalahan dalam penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) dimana setelah diterapkan namun

kualitas bahan makanan masih menjadi masalah utama. Dimana hal ini tidak sesuai dengan tujuan perusahaan untuk menjaga keberlanjutan dan menjaga kualitas dari bahan makanan yang akan disajikan ke tamu.

Berdasarkan temuan-temuan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menginvestigasi secara lebih mendalam mengenai penerapan dari *hazard analysis critical control point* (HACCP) dalam menjaga kualitas dari bahan makanan pada Food And Beverage Di Conrad Bali. Sehingga penulis mengangkat judul yaitu " Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan pada *Food and Beverage Product* di Conrad Bali".

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, dapat diuraikan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) pada *food and beverage product* di Conrad Bali?
2. Bagaimana keterkaitan antara penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) dalam menjaga kualitas bahan makanan pada *food and beverage product* di Conrad Bali ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka ini bertujuan:

1. Untuk menganalisis penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) pada *food and beverage product* di Conrad Bali.

2. Untuk menganalisis keterkaitan antara penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) dalam menjaga kualitas bahan makanan pada *food and beverage product* di Conrad Bali.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis dengan uraian sebagai berikut:

##### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Adapun manfaat teoritis dari pembahasan ini adalah diharapkan dapat berkontribusi dalam literatur khususnya yang berkaitan dengan *hazard analysis critical control point* (HACCP) dalam menjaga kualitas dari bahan makanan, sehingga hasil dari ini dapat dijadikan sebagai referensi di selanjutnya.

##### **1.4.2 Manfaat Praktis**

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk selanjutnya mengenai pelayanan makanan dan kepuasan pelanggan serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Perusahaan

Hasil ini dapat digunakan sebagai masukan dan sumber informasi yang berguna bagi perusahaan untuk pengambilan keputusan terhadap pelayanan makanan dan kepuasan pelanggan di Conrad Bali.

3. Bagi Peneliti

Manfaat yang didapat dari penulis dengan adanya ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai pelayanan makanan dan kepuasan pelanggan serta mengaplikasikan ilmu serta teori yang didapat selama perkuliahan.

### 1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Dalam penelitian ini ruang lingkup yang akan dibahas berkaitan dengan 2 variabel, variabel bebas yaitu *hazard analysis critical control point* (HACCP) serta variabel terikat yaitu kualitas dari bahan makanan di Conrad Bali. Batasan Penelitiannya yaitu :

1. Penelitian ini terbatas pada *food and beverage product* Conrad Bali dan mungkin tidak dapat secara langsung diterapkan pada situasi di lokasi lain karena perbedaan dalam infrastruktur, kebijakan, dan kebiasaan operasional
2. Keterbatasan akses terhadap data tertentu, seperti data historis atau data spesifik terkait praktik pengelolaan bahan makanan sebelum penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP), dapat membatasi analisis lengkap
3. Terdapat keterbatasan dalam pemahaman staf terkait dengan konsep *hazard analysis critical control point* (HACCP), yang dapat mempengaruhi tingkat kepatuhan dan efektivitas implementasi.
4. Penelitian ini terbatas pada periode tahun 2023, yang mungkin tidak mencakup semua fluktuasi musiman atau perubahan dalam manajemen bahan makanan di *food and beverage product* Conrad Bali.
5. Penelitian ini terbatas pada bahan basah saja yang mencakup *poultry, meet, seafood* yang berada di *food and beverage product* Conrad Bali.



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) (HACCP) pada produk *food and beverage product* di Conrad Bali :

##### **5.1.1 Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Food And Beverage Product di Conrad Bali**

Penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) pada produk makanan dan minuman di Conrad Bali memperoleh nilai rata-rata 89%, menunjukkan sistem *hazard analysis critical control point* (HACCP) yang sangat baik dan efektif. Nilai tinggi ini mencerminkan bahwa seluruh proses, mulai dari identifikasi bahaya, pengendalian di titik kritis, pemahaman dan kepatuhan personel, hingga penetapan titik kritis, telah dijalankan dengan efisien. Implementasi *hazard analysis critical control point* (HACCP) yang kuat dan konsisten ini menunjukkan komitmen Conrad Bali terhadap keamanan pangan, memastikan produk yang disajikan berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi. Sistem *hazard analysis critical control point* (HACCP) di Conrad Bali terbukti efektif dengan skor 90% pada indikator identifikasi bahaya. Selain itu, indikator efektivitas pengendalian di titik kritis, pemahaman dan kepatuhan personel, serta penetapan titik kritis semuanya mencapai 88%, mencerminkan pelaksanaan yang sangat baik dan efektif. Hal ini menunjukkan bahwa personel dilatih dengan baik, sadar akan

pentingnya standar keamanan pangan, dan titik kritis dalam proses produksi diidentifikasi dan dikendalikan dengan tepat.

### **5.1.2 Keterkaitan antara Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Menjaga Kualitas Bahan Makanan pada Food And Beverage Product di Conrad Bali**

Penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) di Conrad Bali tidak hanya sekadar memenuhi standar keamanan pangan yang ketat, tetapi juga menjadi pondasi utama dalam menjaga reputasi mereka sebagai penyedia makanan dan minuman berkualitas tinggi. Dengan mengintegrasikan sistem warna untuk membedakan berbagai jenis bahan baku dan metode pengendalian ketat pada setiap tahapan produksi, Conrad Bali mampu menjaga kesegaran, kebersihan, dan konsistensi produknya. Setiap langkah dalam proses, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyajian akhir kepada tamu, dilakukan dengan ketelitian dan pemantauan yang teliti untuk memastikan bahwa setiap hidangan tidak hanya aman, tetapi juga memenuhi standar visual dan organoleptik yang tinggi.

Selain itu, *hazard analysis critical control point* (HACCP) di Conrad Bali juga berperan penting dalam meningkatkan kepuasan tamu melalui peningkatan kualitas makanan. Dengan memprioritaskan kebersihan, aroma, tekstur, dan penampilan visual makanan, hotel ini tidak hanya memastikan bahwa setiap hidangan disajikan dengan estetika yang menarik, tetapi juga memenuhi harapan akan pengalaman kuliner yang berkualitas. Melalui pelatihan rutin terhadap staf dan audit internal yang ketat, Conrad Bali memastikan bahwa seluruh tim dapur memahami dan mengimplementasikan standar *hazard analysis critical control*

*point* (HACCP) dengan konsistensi tinggi. Ini tidak hanya mengurangi risiko kontaminasi atau kegagalan proses produksi, tetapi juga memberikan jaminan kepada tamu bahwa makanan yang mereka nikmati tidak hanya lezat tetapi juga dipersiapkan dengan standar keamanan pangan yang tertinggi.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas dan merujuk kepada presentase skor setiap variabel, saran yang dikemukakan mengacu pada pernyataan berikut :

### 1. Untuk Perusahaan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) di Conrad Bali sudah baik dan efektif tetapi masih belum sepenuhnya optimal, kondisi demikian minimal dipertahankan dan ditingkatkan lagi dengan memperbaiki hal-hal yang masih lemah. Dimana memiliki presentase skor terendah pada poin yaitu pernyataan pemahaman dan kepatuhan personel serta penetapan titik kritis (CCP). Merujuk kepada hasil tersebut salah satu upaya untuk mengoptimalkannya yakni dengan memperhatikan training pada karyawan *hazard analysis critical control point* (HACCP).

### 2. Untuk Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini hanya terbatas pada *hazard analysis critical control point* (HACCP) dan kualitas bahan makanan. Dengan demikian, penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya dapat menambahkan variabel-variabel baru serta menambahkan indikator pada variabel *hazard analysis critical control point* (HACCP) sehingga pemaparannya dapat lebih luas dan disarankan juga untuk menambahkan sumber referensi lain sehingga dapat memperoleh gambaran dan

hasil yang mendekati kondisi sebenarnya. Diharapkan juga penelitian selanjutnya dapat mempertimbangan faktor lain yang tidak diteliti oleh penulis dalam penelitian ini yakni CCP karyawan dari hotel Conrad Bali, yang nantinya dijadikan perbandingan antara penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan penelitian selanjutnya.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, A. T., & H Michael, S. (2017). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'cost Surabaya. *Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3, 643–655. [https://scholar.google.com/scholar?cluster=8515815069512198799&hl=id&as\\_sdt=0,5](https://scholar.google.com/scholar?cluster=8515815069512198799&hl=id&as_sdt=0,5)
- Anisatul, A. (2020). the Application of Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) in Food Production Department. *Jurnal Sosial Humaniora Terapan*, 2(2). <https://doi.org/10.7454/jsht.v2i2.84>
- Arisandi, K. D., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point ( HACCP ) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. 2(1), 55–71.
- Arnawa, I. P. (2020). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Pendapatan Spa terhadap Laba Operasional di Nusa Dua Beach Hotel & Spa. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 9(2), 54–63.
- Badan, K., Obat, P., & Makanan, D. A. N. (2023). *BERITA NEGARA*. 428, 1–6.
- Belakang, L., Departemen, F. O., Departemen, H., Departemen, A., Departemen, E., Departemen, M., & Departemen, P. (2020). *BAB I*.
- Erdeji, I., Tešanović, D., Jovičić, A., & Gagić, S. (2015). *Proper food handling : HACCP Implementation - rules for food handling personnel. January 2012*.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patraresort and Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1), 158–176. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/46268>
- H. Djoko Windu P. Irawan & Hj. Denok Indraswat. (2023). Hazard analysis critical control point. *Nutrition & Food Science*, 37(3), 569–575.
- Herdiana, D. S. (2015). Sardines product quality control in terms of HACCP to improve food security in Blambangan Foodpacker Indonesia company limited, Banyuwangi. *International Food Research Journal*, 22(4), 1507–1512.
- Kattiyapornpong, U., Ditta-Apichai, M., & Chuntamara, C. (2023). Sustainable Food Waste Management Practices: Perspectives from Five-Star Hotels in Thailand. *Sustainability (Switzerland)*, 15(13), 1–19.
- Lamongan, U. I. (2018). Posisi dan fungsi teori dalam penelitian kualitatif. 7(2), 62–69.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan

- Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Ninoy Yudhistya Sulistiyono. (2013). Ninoy Yudhistya Sulistiyono, 2013 Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Aktivitas Fisik Mahasiswa Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu 19. *Repository.Upi.Edu*, 19–29.
- Noviati, S. P. (2019). *Industri Perhotelan - Halal*. 143. <http://www.tourism.gov.my>
- Nuryani, I. D. A., & Ratnanto, S. (2018). *ARTIKEL ANALISIS FOOD QUALITY, HARGA DAN KUALITAS LAYANAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PADA BAKSO JOSS PAK SUGENG BANDAR KOTA KEDIRI Analysis Food Quality , Price , and Service to Customer Satisfaction at Bakso Joss Pak Sugeng Bandar Kota Kediri . Oleh : D.*
- RAMA\_93303\_2115854040\_0025056408\_0001056408\_part.pdf*. (n.d.).
- Setiawati, A. N. (2018). 1 2 (1. *Ammy Novita Setiawati*, 44(8), 61–73.
- Siddik, P. A. M., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2022). Tinjauan Operasional Food And Beverage Product Di Sheraton Bandung Hotel And Towers. *EProceedings of Applied Science*, 8(6), 920–926.
- Sugiyono. (2017). *Dlscib.Com-Pdf-Buku-Metode-Penelitian-Sugiyono-Dl\_1559a9Defdf5Ac42500C000D11189B31*.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Suryandriyo, B. (2018). Hubungan Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan, Suasana dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran. *Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia*, 1–19.
- Widjanarko, B. (2019). Konsep Dasar dalam Pengumpulan data Penyajian Data. *Sats4213/Modul 1*, 1–45.
- Widodo. (2018). Statistik deskriptif merupakan bidang ilmu statistika yang mempelajari caracara pengumpulan, penyusunan, dan penyajian data suatu penelitian. Statistik deskriptif adalah bagian dari ilmu statistik yang meringkas, menyajikan dan mendeskripsikan data dalam. *E-Jurnal Manajemen Universitas Islam Negri Semarang*, 16–39.
- Yoon, C. (2014) *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 38–54.