

SKRIPSI
PENERAPAN HACCP
(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)
PADA MAKANAN SIAP SAJI DI HOTEL CAKRA



POLITEKNIK NEGERI BALI

I NYOMAN SUARKA

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

SKRIPSI
PENERAPAN HACCP
(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)
PADA MAKANAN SIAP SAJI DI HOTEL CAKRA

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh S1 Terapan
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
I NYOMAN SUARKA
2115854040

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali 80364
Telp (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
<http://www.pnb.ac.id> E-mail poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Nyoman Suarka

Nim : 2115854040

Program Studi : Manajemen Bisnis Pariwisata

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul : “Penerapan Haccp (*Hazard Analisis Critical Control Point*) Pada Makanan Siap Saji Di Hotel Cakra” benar bebas dari plagiat. Apabila terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Badung, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan

I Nyoman Suarka

SKRIPSI

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

I NYOMAN SUARKA
2115854040

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

SKRIPSI

PENERAPAN HACCP (HAZARD ANALISIS CRITICAL CONTROL POINT) PADA MAKANAN SIAP SAJI DI HOTEL CAKRA

**I NYOMAN SUARKA
NIM. 2115854040**

Telah Disetujui dan Diterima Dengan Baik Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Dra.Ni Gst Nym.Suci Murni, M.Par
NIP. 196405011990112001

Pembimbing II,



Dra.I.A.Kd.Werdika Damayanti,M.Par
NIP. 196405251990032001

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati. MATM., Ph.D
NIP. 196312281990102001

**PENERAPAN HACCP
(HAZARD ANALISIS CRITICAL CONTROL POINT)
PADA MAKANAN SIAP SAJI DI HOTEL CAKRA**

Telah Diuji dan Dinyatakan Lulus Ujian pada :

PENGUJI

KETUA:



Dr. Ni Gusti Nym. Suci Murni, M.Par.
NIP. 196405251990032001

ANGGOTA:

PENGUJI I



I Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP. 196309151990031002

PENGUJI II



Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par.
NIP. 196409151990031003

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Usulan Penelitian yang berjudul “Penerapan HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Point*) Pada Makanan Siap Saji Di Hotel Cakra” ini dengan baik dan tepat waktu.

Proposal ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari banyak pihak. Untuk itu penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma IV di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat demi terselesaikannya skripsi ini di Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan masukan kepada penulis.
4. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan panduan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par. selaku dosen pembimbing 1 yang dengan sabar memberikan bimbingan, arahan serta masukan-masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

6. Dra.I.A.Kd.Werdika Damayanti, M.Par selaku dosen pembimbing 2 atas ketulusan hati dan kesabarannya dalam membimbing, mendukung dan mengarahkan penulis untuk menyempurnakan penulisan ini.

Besar harapan penulis agar tesis ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca. Demikian yang dapat penulis sampaikan, akhir kata tidak lupa penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan tesis ini.

Badung, 17 Juli 2022

Penulis

**PENERAPAN HACCP
(HAZARD ANALISIS CRITICAL CONTROL POINT)
PADA MAKANAN SIAP SAJI DI HOTEL CAKRA**

**I NYOMAN SUARKA
NIM. 2115854040**

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) dalam penyiapan makanan khususnya makanan siap saji, dan untuk mengetahui faktor penyebab bahaya pada pengolahan makanan siap saji di Arjuna Resto Hotel Cakra. Pengumpulan data dilakukan lewat observasi, wawancara, dan kuesioner. Teknik analisis yang digunakan adalah Teknik analisis deksriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan HACCP dalam penyiapan makanan siap saji di Arjuna Resto Hotel Cakra masih belum efektif karena resto belum sepenuhnya menerapkan prinsip HACCP. Faktor penyebab bahaya yang teridentifikasi, lebih dominan pada pengolahan makanan siap saji adalah pencemaran biologi berupa bakteri atau patogen yang melebihi baku mutu tetapi tidak menyebabkan perubahan pada warna, rasa dan bau pada makanan jadi

Kata Kunci: HACCP, makanan siap saji, restoran

**PENERAPAN HACCP
(HAZARD ANALISIS CRITICAL CONTROL POINT)
PADA MAKANAN SIAP SAJI DI HOTEL CAKRA**

**I NYOMAN SUARKA
NIM. 2115854040**

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the implementation of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in the preparation of food, especially fast food, and to find out the factors that cause danger in fast food processing at Arjuna Resto Hotel Cakra. Data was collected through observation, interviews, and questionnaires. The analytical technique used is qualitative descriptive analysis technique. The results showed that the implementation of HACCP in the preparation of fast food at Arjuna Resto Hotel Cakra was still not effective because the restaurant had not fully implemented the HACCP. The identified hazard factors, which are more dominant in fast food processing, are biological contaminant in the form of bacteria or pathogens that exceed the quality standard but do not cause changes in the color, taste and smell of the finished food

Keywords: HACCP, fast food, restaurant

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENETAPAN KELULUSAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRACT.....	ix
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 6
2.1 Hotel	6
2.2 Food and Beverage Department.....	6
2.2.1Pembagian Departemen Food and Beverage.....	7
2.2.2Fungsi Food and Beverage Service.....	8
2.3 Makanan.....	8
2.3.1 Pengertian Makanan.....	8
2.3.2Kualitas Makanan.....	9
2.3.3 Penyiapan Makanan.....	10
2.3.4 Makanan Siap Saji.....	11
2.4 HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point).....	11
2.5 Tinjauan Hasil Penelitian Sebelumnya.....	14
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 17
3.2 Obyek Penelitian.....	17
3.3 Identifikasi Variabel.....	17
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	17
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	20
3.6 Metode Penentuan Informen Kunci.....	22
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	22
3.8 Teknik Analisis Data.....	24

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Gambaran Umum The Cakra Hotel Bali.....	27
4.1.1 Sejarah Hotel.....	27
4.1.2 Fasilitas The Cakra Hotel Bali.....	28
4.1.3 Fasilitas di Food and Beverage Department.....	29
4.1.4 Struktur Organisasi.....	31
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	38
4.2.1 Penerapan HACCP pada Arjuna Resto Hotel Cakra.....	38
4.2.2 Faktor yang Menyebabkan Bahaya pada Pengolahan Makanan Siap Saji di Arjuna Resto Hotel Cakra.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
5.1 Kesimpulan.....	77
5.2 Saran.....	77

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Deskripsi Produk/Makanan.....	44
Tabel 4.2 Pengguna Produk.....	44
Tabel 4.3 Analisis Bahaya Pada Bahan Baku Produksi.....	49
Tabel 4.4 Analisis Bahaya Pada Proses Pengolahan Makanan Jadi.....	51
Tabel 4.5 Monitoring dan Tindakan Koreksi.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi F&B The Cakra Hotel.....	32
Gambar 4.2 Proses Produksi Pengolahan Makanan Siap Saji.....	45
Gambar 4.3 Pohon Keputusan Bahan Baku.....	46
Gambar 4.4 Pohon Keputusan Komposisi.....	47
Gambar 4.5 Pohon Keputusan Proses/Tahap.....	48
Gambar 4.6 Tempat Penyimpanan Buah dan Sayur.....	56
Gambar 4.7 Alat Pemanasan dan Pemasak Makanan.....	60
Gambar 4.8 <i>Undercover Kitchen</i>	64

DAFTAR LAMPIRAN

1. Pedoman Wawancara
2. Pedoman Kuesioner
3. Hasil Wawancara
4. Hasil Kuesioner
5. Dokumentasi Wawancara

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersil (Hermawan, 2018). Hotel dalam menyediakan jasa yang biasa juga disebut sebagai '*product*' kepada tamu, memiliki tujuan untuk memperoleh keuntungan. Pendapatan utama sebuah hotel adalah dari penjualan kamarnya, dan yang kedua adalah dari penjualan makanan dan minuman, baik itu di restoran maupun dalam pengadaan sebuah event. Seiring dengan kemajuan zaman, makanan dan minuman yang lezat saja tak cukup bagi tamu. Makanan dan minuman yang memenuhi kebutuhan gizi serta aman dikonsumsi merupakan hal yang diutamakan bagi tamu dewasa ini. Namun, masalah keamanan pangan di Indonesia belum menjadi perhatian utama. Padahal lebih dari 90% penyakit pada manusia terkait faktor konsumsi makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi, seperti bakteri, parasit, protozoa dan virus.

Mutu dan keamanan makanan serta efektifitas dalam proses produksi menjadi salah satu hal yang penting untuk diperhatikan untuk mendapatkan keunggulan di pasar global. Kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia.

Pada artikel yang dibuat oleh Fitria (2020) pada food.detik.com, bahwa terdapat kasus keracunan makanan di salah satu resto di Jakarta. Dalam kasus

keracunan makanan tersebut, muncul isu bahwa itu terjadi karena adanya masalah pada sumber air bersih di Lippo Mall Puri setelah terkena banjir. Berdasarkan informasi tersebut menunjukkan bahwa pentingnya pengembangan HACCP pada Arjuna Resto supaya penyajian makanan aman dan tidak terkontaminasi oleh bakteri sehingga mengakibatkan perubahan rasa atau tampilan dari makanan tersebut dan terhidangkan secara baik kepada pelanggan.

Makanan yang tidak aman akibat kontaminasi oleh mikroba pathogen maupun zat asing dapat memicu timbulnya berbagai penyakit dari yang ringan hingga yang membahayakan bagi kesehatan. Hal ini menjadi latar belakang dari HACCP atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis yang sangat penting diterapkan dalam usaha jasa boga termasuk di dalamnya adalah usaha Resto Arjuna. Arjuna Resto merupakan suatu usaha jasa boga dibidang pengadaan dan pelayanan makanan terhadap orang-orang di lingkungan Hotel Cakra. Keberadaan Arjuna Resto sangat dirasakan manfaatnya terutama pada tamu yang menginap di Hotel Cakra. Selain harga yang relatif murah, menu yang bervariasi serta porsi makanan yang cukup banyak merupakan beberapa hal yang menjadi alasan tamu menyukai makanan di Arjuna Resto.

Makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi sangat berbahaya bagi kesehatan. HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa *hazard* (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahap bahaya tersebut. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan

kepada tindakan pencegahan daripada mengendalikan pengujian produk akhir. Sistem HACCP bukan merupakan sistem jaminan pangan yang *zerorisk* atau tanpa resiko, tetapi dirancang untuk meminimalkan resiko bahaya keamanan pangan. Sistem HACCP juga dianggap sebagai alat manajemen yang digunakan untuk memproduksi rantai pasokan pangan dan proses produksi terhadap kontaminasi bahaya-bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik (Winarno, 2004). Perlunya penerapan HACCP di Arjuna Resto Hotel Cakra dikarenakan berdasarkan hasil observasi awal yang telah dilakukan penulis melihat bahwa menyentuh makanan di Arjuna Resto Hotel Cakra kurang memiliki kesadaran akan makanan yang disajikan serta kurangnya pengetahuan yang dimiliki tentang sanitasi dan keamanan makanan. Seperti kurang teraturnya tata letak penyimpanan makanan pada *kitchen* departemen yang ada di Arjuna Resto Hotel Cakra. Sehingga hal ini sangat memungkinkan adanya kontaminasi dan potensi bahaya yang terindikasi pada makanan baik bahaya biologi, kimia maupun fisik.

Hotel Cakra memiliki beberapa outlet. Salah satunya yaitu Arjuna Resto yang memiliki 1 resto dengan menjual berbagai macam makanan baik makanan siap saji maupun makanan *made by order*. Dalam penelitian ini, akan dianalisis tentang makanan siap saji. Makanan siap saji yang dimaksud yaitu makanan yang dapat dihidangkan dan dilayani dengan waktu yang cepat di Arjuna resto. Alasan penulis memilih makanan siap saji untuk diteliti adalah karena di Arjuna Resto makanan yang populer dikalangan guest atau tamu adalah makanan siap saji seperti burger, wedges, dll. Upaya pengelolaan

kualitas dan keamanan pangan dapat diterapkan dengan melakukan analisis untuk mengidentifikasi bahaya yang terkait selama proses pembuatan makanan siap saji serta memberikan rekomendasi untuk mengembangkan sistem HACCP sehingga menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi.

Dari uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait penerapan HACCP di Hotel Cakra sebagai upaya untuk menjaga kualitas dari makanan yang disajikan agar tetap bersih dan aman untuk dikonsumsi. Adapun penelitian yang dilakukan berjudul “Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Makanan Siap Saji Di Hotel Cakra”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Arjuna Resto Hotel Cakra?
2. Faktor apakah yang menyebabkan bahaya pada pengolahan makanan siap saji di Arjuna Resto Hotel Cakra?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan dengan rumusan masalah, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dalam penyiapan makanan khususnya makanan siap saji di Arjuna Resto Hotel Cakra.
2. Untuk mengetahui faktor penyebab bahaya pada pengolahan makanan siap saji di Arjuna Resto Hotel Cakra.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Dalam Penyiapan Makanan Siap Saji Di Hotel Cakra.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi peneliti dapat menambah pengetahuan dan pemahaman tentang higiene dan sanitasi makanan serta HACCP.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan referensi, bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali yang ingin melakukan penelitian berkaitan dengan penerapan HACCP pada makanan
- c. Bagi Arjuna Resto Hotel Cakra diharapkan dapat menjadi informasi untuk meningkatkan kesadaran dalam berperilaku hidup bersih dan sehat.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil observasi dan kuesioner yang dilakukan, penerapan HACCP dalam penyiapan makanan khususnya makanan siap saji di Arjuna Resto Hotel Cakra masih belum efektif dikarenakan Resto yang belum menerapkan prinsip HACCP sepenuhnya.
2. Faktor penyebab bahaya yang teridentifikasi bahaya lebih dominan pada pengolahan makanan siap saji di Resto hotel Cakra adalah pencemaran biologi berupa bakteri atau patogen yang melebihi baku mutu tetapi tidak menyebabkan perubahan pada warna, rasa dan bau pada makanan jadi.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Untuk makanan siap saji yang terdapat pada Arjuna Resto Hotel Cakra perlu diperhatikan kembali penerapan HACCP agar tidak terjadinya dampak yang dapat menimbulkan bahaya pada makanan siap saji tersebut seperti kontaminasi bakteri pada makanan.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap Arjuna Resto yang memiliki potensi dalam kontaminasi makanan untuk mengetahui makanan yang disajikan layak atau tidak untuk dikonsumsi.
3. Pihak instansi terkait khususnya Arjuna Resto Hotel Cakra perlu memberikan pelatihan kepada pemilik atau karyawan Arjuna Resto tentang prinsip HACCP sebagai prosedur standar proses sanitasi dan keamanan makanan

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, K dan Lahmamuddin Lubis. 2003. *Teknik PHT pada Tanaman Cabai*. Jurusan Ilmu Hama dan Penyakit Tumbuhan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Arisandi, Kadek Dwi, dkk. 2019. *Implementasi Hazard Analisis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel*. JMPP.
- Azhari, Ahmad. 2015. PERANCANGAN ROBOT PENGANTAR MAKANAN SIAP SAJI. Jurnal Universitas Potensi Utama.
- Azrimaidaliza. 2011. Asupan Zat Gizi.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2009). Peraturan kepala BPOM RI No. HK 00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta
- Barnet, Margaret. 1997. *Microbiology Laboratory Exercises. 2nd ed.* London: WM.
- Bill, Raditya. 2017. *Sanitasi Makanan dan Minuman dengan menggunakan Salmonella sp. Sebagai Indikator di kantin Universitas Islam Indonesia*. Yogyakarta
- Bryan, FL. 1990. *Application of HACCP to ready to eat chilled foods. Food Technology*. 7: 70-77.
- Bryan, FL., CA, Bartleson, M. Sugi, B. Sakai, L. Miyashiro, S. Tsutsumi, dan C. Chun. 1982. *Hazard analisis of char siu and roast pork in cheese restaurant and market*. J. Food. Prot. Vol. 45. No. 5, pp: 422-429.
- Bryan, FL., P. Teufel, S. Riaz, S. Roohi, F. Qadar, dan Z. Malik. 1992. *Hazard and critical control point of street-vended chat regionally popular food in Pakistan*. J. Food Prot. Vol 55, no. 9, pp: 701-707.
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). Hotel Room Division Management. Jakarta: Kencana.
- Codex Alimentarius Commision, 1997. *Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) System and Guideslines for its Applocation*. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome
- Codex Alimentarius Commision, 2009. *Food Hygiene Basic Texts*, 4th Edition.

FAO-WHO, Rome.

[CAC] Codex Alimentarius Commission. 2001. Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sales of Street Foods. Food and Agriculture Organization of The United Nations World Health Organization, Rome.

Departemen Kesehatan RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman (HSMM)*. Buku Pedoman Akademi Penilik Kesehatan. Jakarta

Haryadi, R. D. 2001. *Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HCCP)*. Makalah Training HACCP. Bogor.

Hermawan, H., Brahmanto, E & Faizal H. 2018. Pengantar Manajemen Hospitality. Pekalongan: Penerbit NEM.

<https://id.wikipedia.org/wiki/Makanan> diakses pada 11 Maret 2022

Kathleen. 2008. *Foundations in Microbiology*. New York: Prentice Hall\

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII. 2003. *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta. Diakses Tanggal 4 Juni 2015.

Kustipia, Repa & Pakpahan, Tiurma Heryawanti. 2016. ANALISIS SISTEM PENYIAPAN MAKANAN DANDAYA TERIMA MENU (PERSEPSI) YANG DISAJIKANDI LAPAS KELAS II B TASIKMALAYA, Jurnal Nutrire Diaita.

Mertayasa, I. G. A. (2012). Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi Offset.

Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyiapan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara

Huberman, A. M., & Miles, M. B. (1994). Data management and analysis methods.

Mortimore, S., & Wallace, C. 2001. *Food Industry Briefing Series: HACCP*. Blackwell Science, France

Mortimore, S & Wallace, C. 2004. *HACCP Sekilas Pandang (Apriningsih & Widyastuti, Penerjemah)*. Jakarta : EGC

Mukono, H. J. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University. Press. Surabaya

- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta
- Perdana, Wildan Wibawa. 2018. *Penerapan Gmp Dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi)*. Teknologi Pangan Universitas.
- Permenkes RI No. 1096. MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga
- Prasetyanto, Hermawan. 2018. *Implementasi Hazard Analisis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel*. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata.
- Qin, S., Li, J., Chen, H-H., Zhao, G-Z., Zhu, W-Y., Jiang, C-L., et al., 2009, Isolation, Diversity, and Antimicrobial Activity of Rare Actinobacteria from Medicinal Plants of Tropical Rain Forest in Xishuangbanna, China, *Applied and Environmental Microbiology*, 75 (19), 6176-6186.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta. Graha Ilmu, Edisi Pertama
- Ray, Bibek. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. Third Edition. CRC Press, New York
- Roscoe, 1975. *Fundamental Research Statistics for The Behavioral Science*. International Series in Decision Process 2nd Edition, New York.
- Rusdiana dan DN Iswarawanti. 2004. *85% Daging Ayam Broiler Mengandung Antibiotik*. Tabloid Senior No. 236/Edisi 23-29 Januari 2004
- Ryu, K., & Han Heesup. 2010. Influence of the Quality of Food, Service, and Physical Environment on customer satisfaction and behavioral intention in quick- casual restaurants : moderating role of perceived price. *Journal of Hospitality & tourism Research*, Vol. 34 : 310.
- Sagala, Morado. 2018. *Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Bellboy Pada Kantor Depan Hotel Santika Premiere Dyandra Medan*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soekresno, I.N.R.Pendit. 2004. *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*. Buku Panduan Sekolah Pariwisata dan Perhotelan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Standar Nasional Indonesia 01-4852-1998 tentang Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya

Sudarwanto M. 2004. Bahan Kuliah Hygiene Makanan. Bogor: Program Pasca Sarjana Kesehatan Masyarakat Veteriner. Institut Pertanian Bogor. (Tidak diterbitkan).

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Taqhi, Aisyah. 2014. GAMBARAN SISTEM PENYIAPAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN HUBULO GORONTALO. Jurnal MKMI.

WHO. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan*. EGC. 2006

Winarno, FG dan Surono. 2004. *GMP Cara pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-BRIO PRESS.

Winarno, FG dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS.

Winarno, FG 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-BRIO PRESS

<https://food.detik.com/berita-boga/d-4847333/kasus-keracunan-makanan-di-jakarta-pihak-resto-dan-mal-beri-klarifikasi> diakses pada 13 Januari 2022