

Artikel Kolom

## Metode Pelatihan yang Tepat untuk Food Handler di Restoran untuk Efektivitas Keamanan Pangan: Studi Kasus di Restoran Makanan Indonesia

Nurhayati

Prasetya Mulya School of Business and Economics, Serpong, Tangerang

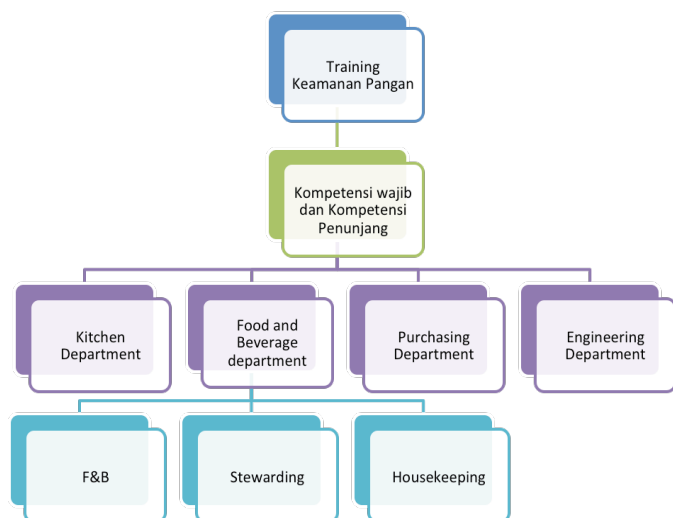
Korespondensi dengan penulis (nurhayati@pmb.ac.id)

Artikel ini dikirim pada tanggal 30 November 2015 dan dinyatakan diterima tanggal 11 Februari 2016. Artikel ini juga dipublikasi secara online melalui [www.jatp.ift.or.id](http://www.jatp.ift.or.id). Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang diperbanyak untuk tujuan komersial.

Diproduksi oleh Indonesian Food Technologists® ©2016

Lebih dari dua ratus jenis penyakit ditularkan melalui makanan baik penyakit yang sifatnya jangka panjang atau jangka pendek, hal ini terutama karena adanya kontaminasi makanan oleh bahan kimia atau mikroorganisme. Sebagian besar penyakit keracunan pada makanan sebenarnya bisa dicegah dengan menjalankan prinsip keamanan pangan. Sementara itu baik di negara maju dan negara berkembang, keracunan makanan adalah masalah yang serius dan banyak dari kasus keracunan makanan tidak diketahui sumbernya ataupun datanya. Sebagian besar kasus terjadinya keracunan makanan adalah karena kesalahan dalam menangani makanan, dan tercatat sebanyak sekitar 97% dari penyakit akibat keracunan makanan adalah berasal dari penanganan makanan yang salah. Study tentang kasus keracunan makanan juga melaporkan bahwa penyebab lain keracunan makanan adalah bersumber dari penjamah makanan dan jumlah kasus keracunan, menunjukkan tidak ada indikasi penurunan sampai beberapa tahun terakhir.

Beberapa restoran di Indonesia sudah mengaplikasikan pendekatan system keamanan pangan yang dinamakan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) yang membuat standar prosedur untuk mengatur berbagai kegiatan proses produksi makanan, mulai dari prosedur penerimaan bahan baku, prosedur proses persiapan dan pembuatan makanan sampai dengan proses penyajiannya kepada konsumen. Prinsip keamanan pangan harus diterapkan oleh semua orang yang terlibat dalam produksi makanan, sehingga metode training yang tepat, sangat dibutuhkan untuk mengarahkan para pekerja yang menangani makanan, baik di area produksi atau area penanganan makanan. Model training ini bisa menjadikan strategi yang efektif yang akan meningkatkan kesadaran terhadap upaya implementasi prinsip keamanan pangan. Harapannya, keamanan pangan dapat meningkat dan dapat menghasilkan keuntungan secara tidak langsung yang berjangka panjang bagi para pelaku bisnis makanan.



Grafik 1. Kerangka Model Training Kompetensi Keamanan Pangan untuk *food handler*

Kategori penjamah makanan atau dikenal dengan istilah *food handler*, adalah staf yang bekerja mulai dari *operational kitchen*, *food and beverage department*, serta *purchasing department* dan *stewarding*. Beberapa model training yang efektif untuk peningkatan kesadaran implementasi manajemen keamanan pangan dapat dipetakan berdasarkan level kompetensi dan paparan tugas dalam kegiatan penanganan makanan. Pemetaan training yang berkaitan dengan keamanan pangan untuk para penjamah makanan di restoran global chain bintang 5 dibagi menjadi 2, yaitu: (1) training yang bersifat secara manajemen internal adalah wajib, dan (2) training yang bersifat penunjang. Training yang bersifat wajib merupakan bagian peningkatan pemahaman dan kemampuan penjamah makanan, dan training ini dilakukan secara berkala yang diatur oleh bagian sumber daya manusia. Rekapitulasi nilai di dokumentasikan dan di kaji ulang untuk penilaian kinerja para perkerja dalam setahun. Training yang bersifat penunjang dapat dilakukan untuk penambah wawasan para penjamah makanan baik yang berhubungan langsung dengan tugas kesehariannya atau ada korelasi keterkaitan dengan unit kerja yang lain sehingga diharapkan dengan adanya wawasan ini lebih mengefektifkan komunikasi dan koordinasi antar unit kerja di restoran.

### Training Wajib bagi *Food Handler*

Beberapa training yang dipetakan sebagai training wajib untuk penjamah makanan di beberapa restoran global chain antara lain :

1. Training Higien Makanan untuk Penjamah Makanan  
Training ini atau disebut juga dengan *Food Hygiene for Food Handler/FHFH*, dibuat dan diperuntukan sebagai kompetensi dasar penjamah makanan untuk semua level. Karena training ini menekankan kesadaran mengenai prinsip higien dalam lingkungan kerja, dalam training ini peserta akan

dikenalan mengenai prinsip dasar keamanan pangan dan bagaimana proses kontaminasi makanan terjadi sehingga menyebabkan terjadinya keracunan makanan yang sebagaimana disebabkan oleh mikroorganisme. Selain into prinsip dasar dalam implementasi keamanan pangan adalah fasilitas pendukung seperti peralatan dan tempat memproduksi makanan termasuk prinsip mengenai tata laksana pembersihan dan sanitasi dan pengontrolan serangga di area produksi. Flow proses produksi dan tata cara pengontrolan juga dibahas mulai dari prosedur pembelian, penyimpanan, pemasakan, pendinginan dan penyajian serta pengawetan makanan (Tabel 2).

## 2. Training Higien Makanan untuk Supervisor

Training yang juga disebut dengan *Food Hygiene for Food Supervisor/FHFS* ini, ditujukan untuk sertifikasi kompetensi mengenai prinsip kesadaran higien dan mengaplikasikan sistemnya dalam lingkungan kerja, perbedaan training ini dengan FHFH adalah peserta yang mengikuti training ini mulai dikenalkan dengan metoda menganalisa bahaya dalam keamanan pangan, baik bahaya karena kontaminasi fisik, kimia dan mikrobiologi serta mengetahui persyaratan dalam menjalankan manajemen keamanan pangan. Output dari training ini peserta dapat mengontrol bahaya yang terjadi di masing-masing area dan memonitor efektifitas pelaksanaan manajemen keamanan pangan (Tabel 3).

## 3. Training HACCP untuk Manager

Training ini di peruntukan untuk kegiatan magement operasional keamanan pangan, peserta yang mendapatkan training ini diharapkan dapat membuat program HACCP menjadi lebih efektif dengan menentukan prosedur internal masing-masing unit dan memonitor implementasinya dan melakukan verifikasi efektifitas pelaksanaannya (Tabel 1).

### Training Penunjang Penjamah Makanan

Training ini di rancang berdasarkan kebutuhan masing-masing unit kerja yang memang secara khusus diperuntukan untuk meningkatkan kemampuan teknis masing-masing unit kerja, di beberapa restoran ini training penunjang lebih terorientasi kepada bagaimana pemahaman terhadap suatu produk yang digunakan, cara operasional suatu alat dan bagaimana melakukan kontrol kinerja suatu alat dan produk. Dalam hal ini ruang lingkup yang dibatasi sebagai training penunjang adalah training yang korelasinya cukup erat dengan implementasi Manajemen Keamanan Pangan.

Karena training ini lebih menenkankan dalam penggunaan, monitoring, operasional suatu alat atau produk, maka sebagian besar training ini lebih melibatkan vendor atau supplier bahan atau alat. Training penunjang ini sebagian besar diperuntukan untuk level operator, supervisor dan asisten manager hal ini dikarenakan mereka lebih banyak terlibat dalam

Tabel 1. Matrik Training Kompetensi Wajib Kemanan Pangan untukPenjamah Makanan di Beberapa Restoran Makanan (Global Food Chain Restoran)

Departmen Kitchen	Kategori Penjamah Makanan Commis	Training Kompetensi Keamanan Pangan		
		FHFH	FHFS	HACCP for Manager
F&B	Demi Chef	✓		
	Chef de Cuisine	✓	✓	
	Chef de Party	✓	✓	
	Sous Chef	✓	✓	
	Executive Sous Chef		✓	✓
	Executive Chef		✓	✓
	Waiter/Waitress	✓		
	Team Leader	✓		
	Assistance Manager	✓	✓	
	Manager		✓	✓
Stewarding	Director		✓	✓
	Steward	✓		
Housekeeping	Team Leader	✓	✓	
	Assistance Manager	✓	✓	
	Stewarding Manager		✓	✓
	Staff	✓	✓	
	Assistance manager	✓	✓	
Purchasing	Manager		✓	✓
	Officer	✓		
Engineering	Assistance Manager	✓	✓	
	Manager		✓	✓
	Officer	✓		
HRD	Asisstant Manager	✓	✓	
	Manager		✓	✓
HRD	Director		✓	
	Assistance Manager	✓	✓	
	Training Manager		✓	✓

Tabel 2. Perbandingan Bobot Materi untuk Masing-masing Pelatihan

Materi Training	FHFH	FHFS	HACCP for Manager
1. Pendahuluan mengenai Keamanan Pangan	✓	✓	✓
2. Mikrobiologi Dasar	✓	✓	✓
3. Keracunan Makanan dan Penyakit Keracunan Makanan	✓	✓	✓
4. Kontaminasi dan Pencegahan Keracunan Makanan	✓	✓	✓
5. Pembelian, Pengiriman, Penyimpanan, Preparasi, Pemasakan, Pendinginan, Penyajian, Kerusakan Makanan dan Pengawetan Makanan	✓	✓	✓
6. Kebersihan Personil	✓	✓	✓
7. Desain Peralatan dan Ruangan	✓	✓	✓
8. Kontrol Serangga	✓	✓	✓
9. Pembersihan dan Desinfeksi	✓	✓	✓
10. Regulasi Keamanan Pangan	✓	✓	✓
11. Manajemen Keamanan Pangan		✓	✓
12. Analisa Bahaya		✓	✓
13. Kontrol Bahaya, monitoring dan tindakan Perbaikan			✓
14. Verifikasi			✓
15. Dokumentasi			✓

Tabel 3. Tabel Evaluasi Training Wajib Penjamah Makanan

Training	FHFH	FHFS	HACCP for Manager
Score akhir Minimum	75	75	80
Penguasaan Materi prinsip keamanan pangan	Baik	Baik	Baik
Pemahaman mengimplementasikan dan mengontrol bahaya untuk mencegah terjadinya keracunan makanan	Cukup	Baik	Baik
Menyusun standar prosedur keamanan pangan	Cukup	Cukup	Baik
Memonitor titik kontrol (CP) dan titik kontrol kritis (CCP)	Baik	Baik	Baik
Melakukan validasi dan verifikasi	Cukup	Baik	Baik
Mengontrol efektivitas implementasi keamanan pangan	Cukup	Baik	Baik

operasional alat dan produk dalam unit kerjanya masing-masing.

Training ini melibatkan beberapa departemen terkait seperti *Kitchen, Food and Beverage, Stewarding* dan *housekeeping*. Beberapa diantara konsep training ini adalah:

1. Training Pengenalan jenis-jenis bahan kimia. Dalam training ini diberikan materi mengenai bahan-bahan kimia yang dipakai seperti sabun pencuci tangan, larutan pembersih lantai, bahan kimia untuk mesin pencuci piring dan gelas.
2. Training Aplikasi Penggunaan Bahan Kimia. Training ini mencakup bagaimana menggunakan bahan kimia sesuai dengan dosis yang dianjurkan, kemudian di sosialisasikan juga ketika ada masalah selama penggunaan bahan kimia termasuk jika ada kecelakaan mengenai salah penggunaan bahan kimia tertentu.
3. Training pengendalian serangga. Dalam training ini dibahas mengenai penggunaan bahan kimia yang dipakai untuk mencegah serangga datang termasuk untuk menangkap serangga dan pemetaan alat

tangkap atau perangkat yang terpasang di area hotel/restoran.

4. Training Konsep Higien Dasar. Training ini menekankan bagaimana konsep pembersihan (cleaning) dan sanitasi, termasuk bagaimana mengontrol bahwa aktifitas pembersihan dan sanitasi itu berjalan efektif dengan penggunaan bahan kimia yang tepat.



Grafik 2. Training Penunjang untuk Food Handler

## Pustaka

- Howes, M., McEwan, S., GriYths, M., & Harris, L. 1996. Food handler certification by home study: measuring changes in knowledge and behaviour. *Dairy, Food and Environmental Sanitation*, 16(11), 737–744.
- Gaungoo, Y., Rajesh Jeewon. 2003, Effectiveness of Training Among Food Handler; A Review on the Mauritanian Framework, <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.1.1.01>
- Greig J.D., Todd E.C.D., Bartleson C.A. and Michaels B.S. 2007 “Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease.Part1, Description of the problem, methods, and agents involved”, *J. of Food Prot. Tech.*, 70(7), 1752-1761.
- Department of Food Safety and Zoonoses. 2009. Five Keys to Safer Food, Train the Trainer Course, Module 1: Directed to Women, WHO.
- Egan, M.B., M.M. Raats, S.M. Grubb, A. Eves, M.L. Lumbers, M.S. Dean, M.R. Adams. 2006. A Review of Food Safety and Food Hygiene Training Studies in the Commercial Sector.
- USDA, FSIS, Food Safety Manual. 2003. 123 Main Stree, Phoenix, Ariz