

SKRIPSI

**ANALISIS PENERAPAN *HACCP (HAZARD ANALYSIS AND
CRITICALCONTROL POINT)* PADA *RECEIVING SECTION* DI**

HOTEL INTERCONTINENTAL JAKARTA PONDOK

INDAH

Diajukan sebagai salahsatu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli

Madya di SarjanaTerapan



Disusun Oleh:

FathurAkbarRommedahl

20700024

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : ANALISIS PENERAPAN HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) PADA RECEIVING SECTION DI HOTEL INTERCONTINENTAL JAKARTA PONDOK INDAH.

Penulis : Fathur Akbar Rommedahl
NIM : 20700024
Program Studi : D-4 Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu....., tanggal 17 Juli 2024

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,

Elviana.S.T.P., M.Si
NIP.198704242019032016

Penguji 1

Christiana Mayang Anggareni, Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP.199408082022032020

Penguji 2

Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, SE., MM.
NIP. 198103052008122001

||

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penerapan HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) Pada Receiving Section Di Hotel Intercontinental Jakarta Pondok Indah.

Penulis : Fathur Akbar Rommedahl

NIM: 20700024

Prodi : Pengelolaan Perhotelan


Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 10 Juli 2024

Pembimbing 1



Fristi Bellia
Annishia, S.KM., M.Par., MM
NIP. 198809082022032008

Pembimbing 2


Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 198709082019031006

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan


Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804112020121008

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fathur Akbar Rommedahl
NIM : 20700024
Prodi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Analisis Penerapan HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pada Receiving Section Di Hotel Intercontinental Jakarta

adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 10 Juli 2024



Fathur Akbar Rommedahl

NIM. 20700024

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fathur Akbar Rommedahl
NIM : 20700024
Prodi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Analisis Penerapan HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pada Receiving Section Di Hotel Intercontinental Jakarta

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 10 Juli 2024



Fathur Akbar Rommedahl

NIM. 20700024

ABSTRACT

Implementing Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a crucial step in ensuring food safety, especially in the hotel industry. This research aims to analyze the implementation of the HACCP system in the receiving section at the Intercontinental Hotel Jakarta Pondok Indah. Through direct observation methods, interviews with relevant staff, and document analysis, this research identified various potential dangers that may occur when receiving raw materials and the control measures implemented. The research results show that the implementation of HACCP at the Intercontinental Hotel Jakarta Pondok Indah is quite good, although there are still several areas that require improvement and adjustment. Recommendations are made to increase staff training and awareness of the importance of HACCP, as well as regular reviews of existing procedures. By implementing optimal HACCP, it is hoped that the quality and safety of food at this hotel can be well maintained.

Keywords: HACCP, foodsafety, receiving section, Intercontinental Hotel, Jakarta.

ABSTRAK

Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (*HACCP*) merupakan langkah krusial dalam memastikan keamanan pangan, terutama di industri perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi sistem *HACCP* pada *receiving section* di Hotel Intercontinental Jakarta Pondok Indah. Melalui metode observasi langsung, wawancara dengan staf terkait, dan analisis dokumen, penelitian ini mengidentifikasi berbagai potensi bahaya yang mungkin terjadi saat penerimaan bahan baku serta langkah-langkah pengendalian yang diterapkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *HACCP* di Hotel Intercontinental Jakarta Pondok Indah sudah cukup baik, meskipun masih terdapat beberapa area yang memerlukan perbaikan dan penyesuaian. Rekomendasi diberikan untuk meningkatkan pelatihan dan kesadaran staf terhadap pentingnya *HACCP*, serta peninjauan berkala terhadap prosedur yang ada. Dengan penerapan *HACCP* yang optimal, diharapkan kualitas dan keamanan pangan di hotel ini dapat terjaga dengan baik.

Kata Kunci: *HACCP*, keamanan pangan, *receiving section*, Hotel Intercontinental, Jakarta.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esayang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul, “**Analisis Penerapan HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) Pada Receiving Di Hotel Intercontinental Jakarta Pondok Indah**” ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir skripsi ini sebagai kewajiban bagi mahasiswa sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Negeri Media Kreatif. Tugas Akhir Skripsi ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si Selaku Wakil Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
3. Anindita Budi Astuti, SE., MM. Selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.PD., MM., Selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., Selaku Koordinator Program Studi.
6. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., MM, Selaku dosen pembimbing pertama.
7. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc, Selaku dosen pembimbing kedua.
8. Bapak Pierro Belizzi Selaku General Manager Intercontinental Jakarta Pondok Indah.
9. Bapak Nicholas Mercier Selaku Hotel Manager Intercontinental Jakarta Pondok Indah.
10. Bapak Vici Nugroho Selaku Director Of Finance & Bussines Support Intercontinental Jakarta Pondok Indah.
11. Bu Silvia Sarman, Selaku Director of Purchasing.
12. Pak Yul Yadi, selaku *Head of Receiving and Store* / Supervisor & Pembimbing Perusahaan.
13. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.

14. Para *Staff Finance Accounting* atas ilmu dan kerja sama nya selama penulis menjalani Praktik Industri.
15. Para staff dan karyawan semua departemen yang terkait dengan *receiving*.
16. Kepada ayah dan ibu yang saya sangat sayangi, terimakasih telah membantu dalam menyusun penelitian ini.
17. Dan para teman – teman yang mendukung penulis selama menulis penelitian ini.

Jakarta, 17 Juli 2024



Fathur Akbar Rommedahl

NIM 20700024

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRACT.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Penerapan	8
C. Pengertian HACCP.....	8
D. <i>Receiving</i>	9
E. Faktor– Faktor yang Mempengaruhi kualitas suhu makanan	14

F. Hasil Penelitian yang Relevan	15
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	20
C. Populasi Dan Sampel Penelitian	21
D. Sumber Data	22
E. Teknik Dan Instrumen Pengambilan Data.....	23
F. Teknik Analisis Data	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
A. HASIL PENELITIAN	27
B. PEMBAHASAN	30
C. PERMASALAHAN DI PENERAPAN <i>HACCP</i> DI <i>RECEIVING SECTION</i> DI HOTEL INTERCONTINENTAL JAKARTA PONDOK INDAH.....	52
D. UPAYA MENGATASI PERMASALAHAN PADA <i>RECEIVING SECTION</i> DI HOTEL INTERCONTINENTAL JAKARTA PONDOK INDAH	54
BAB V PENUTUP	57
A. SIMPULAN.....	57
B. IMPLIKASI.....	58
C. SARAN	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Dokumen Chlorine Check Level Umum	11
Gambar 2.2 Dokumen <i>Receiving</i> Daily Record Umum.....	12
Gambar 2.3 Dokumenn <i>Food</i> Rejection HotelIntercontinental Jakarta Pondok Indah	13
Gambar 3.1 Lokasi HotelIntercontienntal Jakarta Pondok Indah	20
Gambar 4.1 Daftar Tim HACCP Hotel	31
Gaambar 4.2 SOP Penerimaan Makanan	33
Gambar 4.3 Dokumen Daily Receiving Record Hotel	41
Gambar 4.4 Dokumen Chlorine LevelCheck Hotel.....	42
Gambar 4.5 Pohon Keputusan Penentuan CCP	43
Gambar 4.6 Dokumen Food Rejection	49
Gambar 4.7 Penolakan Barang Makanan	50

DAFTAR TABEL

Tabel2.1 HasilPeneltian Relevan	17
Tabel4.1 Informan Utama	29
Tabel4.2 Informan Pendukung.....	30
Tabel4.3 Deskripsi Jenis Produk.....	31
Tabel4.4 Analisa Bahaya	40
Tabel4.5 Menentukan CCP	44
Tabel4.6 Penentuan Batas Kritis.....	46
Tabel4.7 Pemantauan CCP.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Biodata Diri	62
Lampiran 2.1 Lembar Bimbingan TA	63
Lampiran 3.1 Lembar Nilai Bimbingan TA.....	65
Lampiran 4.1 Dokumentasi Uji Proposal TA	67
Lampiran 5.1 Surat Izin Penelitian	68
Lampiran 6.1 Dokumentasi Wawancara	69
Lampiran 7.1 Transkrip Wawancara.....	73
Lampiran 8.1 Dokumentasi Alat dan Penerapan Penerimaan Barang Sesuai Dengan Standar Yang Berlaku	83
Lampiran 9.1 Sertifikat Praktik Industri.....	92
Lampiran 10.1 Surat Izin Publikasi.....	96
Lampiran 11.1 Sertifikat HACCP Hotel.....	97