

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Program Prasyarat

Program prasyarat merupakan program yang diterapkan untuk mengendalikan bahaya di lingkungan, mencegah kontaminasi produk. Program prasyarat memastikan lingkungan yang higienis, dan proses produksi yang baik bagi personel yang mengurangi risiko kontaminasi produk makanan (Registrar Corp, 2024). Salah satu program prasyarat adalah Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). GMP dan SSOP saling terkait dan merupakan bagian penting dari pengendalian proses (Marriot & Gravani, 2006).

Food and Drug Administration (FDA) menyatakan bahwa GMP digunakan untuk memberikan kriteria guna mematuhi ketentuan undang-undang makanan, obat, dan komestik federal yang mengamanatkan bahwa semua makanan manusia harus bebas dari pemalsuan. Penekanan diberikan pada pencegahan kontaminasi produk dari sumber langsung dan tidak langsung (Marriot & Gravani, 2006). GMP adalah pedoman umum dalam memproduksi pangan olahan. Pedoman GMP dimaksudkan sebagai acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan GMP diperlukan untuk mencegah tercemarnya pangan olahan dari cemaran biologi, kimia/fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia; membunuh atau mencegah berkembang biak jasad renik patogen serta mengurangi jumlah

jasad renik lain yang tidak dikehendaki; dan mengedalikan produksi melalui pemiihan bahan baku, penggunaan bahan penolong, penggunaan bahan pangan lainnya, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), pengolahan, pengemasan dan penyimpanan/pengangkutan. Pedoman GMP terdiri atas tiga tingkatan, yaitu “harus” (shall), “seharusnya” (should), dan “dapat” (can), yang diberlakukan terhadap semua lingkup yang terkait dengan proses produksi, pengemasan, penyimpanan dan atau pengangkutan pangan olahan.

Ruang lingkup pedoman GMP meliputi beberapa persyaratan yang diterapkan dalam industri pengolahan pangan, yaitu:

1. **Lokasi**, untuk menetapkan letak pabrik/tempat produksi, perlu mempertimbangkan lokasi dan keadaan lingkungan yang bebas dari sumber pencemaran dalam upaya melindungi pangan olahan yang diproduksi
2. **Bangunan** dan ruangan dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene sesuai dengan jenis pangan olahan yang diproduksi serta sesuai urutan produksi, sehingga mudah dibersihkan, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara dan tidak terjadi kontaminasi silang antar produk.
3. **Fasilitas Sanitasi** pada bangunan pabrik/tempat produksi dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene.
4. **Mesin dan Peralatan** yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan didesain, dikonstruksi dan diletakkan sehingga menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

5. **Bahan** yang dimaksud dalam pedoman ini adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP).
6. **Pengawasan Proses**, untuk mengurangi terjadinya produk yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan, perlu tindakan pencegahan melalui pengawasan yang ketat terhadap kemungkinan timbul bahaya pada setiap tahap proses. Perusahaan diharapkan menerapkan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) yang merupakan tindakan pencegahan yang efektif terhadap kemungkinan timbul bahaya selama tahap-tahap proses produksi.
7. **Produk Akhir**, diperlukan penetapan spesifikasi produk akhir yang bertujuan untuk memproduksi pangan olahan dengan mutu seragam yang memenuhi standar atau persyaratan yang ditetapkan dan meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk yang dihasilkan
8. **Laboratorium** dalam perusahaan memudahkan industri pengolahan pangan mengetahui secara cepat mutu bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan BTP yang masuk ke dalam pabrik/tempat produksi serta mutu produk yang dihasilkan.
9. **Karyawan**, higiene dan kesehatan karyawan yang baik akan memberikan jaminan bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan yang diolah tidak akan mencemari produk.

10. **Pengemas** yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain.
11. **Label dan Keterangan Produk**, kemasan diberi label yang jelas untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah dan mengkonsumsi produk.
12. **Penyimpanan** bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan olahan.
13. **Pemeliharaan dan Program Sanitasi** terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.
14. **Pengangkutan** produk akhir membutuhkan pengawasan untuk menghindari kesalahan dalam pengangkutan yang mengakibatkan kerusakan dan penurunan mutu serta keamanan pangan olahan.
15. **Dokumentasi dan Pencatatan**, perusahaan yang baik melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan distribusi yang disimpan samapai batas waktu yang melebihi masa simpan produk. Hal ini akan berguna untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk, mencegah produk melampaui batas kadaluwarsa dan meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan olahan.

16. **Pelatihan** dan pembinaan merupakan hal penting bagi industri pengolahan pangan dalam melaksanakan sistem higiene. Kurangnya pelatihan dan pembinaan terhadap karyawan merupakan ancaman terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Pembina dan pengawas pengolahan harus mempunyai pengetahuan mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene pangan olahan agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi.

17. **Penarikan Produk** merupakan tindakan menarik produk dari peredaran/pasaran. Hal ini dilakukan apabila produk tersebut diduga menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan olahan.

18. **Pelaksanaan Pedoman**

- a. Perusahaan seharusnya diberi informasi tentang kemungkinan beredarnya produk yang menimbulkan bahaya
- b. Produk yang ditarik harus diawasi sampai dimusnahkan atau digunakan untuk keperluan lain tetapi bukan untuk konsumsi manusia
- c. Produk yang terbukti berbahaya, proses produksinya harus dihentikan sampai masalahnya telah diatasi.(KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN, 2010)

SSOP berisi uraian prosedur yang akan diikuti oleh suatu institusi untuk menangani unsur sanitasi praoperasional dan operasional yang berkaitan dengan pencegahan kontaminasi produk secara langsung. Meskipun SSOP saling terkait dengan GMP, SSOP merinci urutan kejadian tertentu yang diperlukan untuk meaksanakan tugas guna memastikan kondisi sanitasi. SSOP

tertulis berisi tentang uraian semua prosedur pembersihan yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi langsung atau pemalsuan produk. Frekuensi setiap prosedur dalam SSOP disertakan bersama dengan penunjukkan tanggung jawab karyawan untuk penerapan dan pemeliharaan melalui kinerja aktual dari kegiatan tersebut atau tanggung jawab orang yang bertanggung jawab untuk memastikan bahwa prosedur sanitasi dilaksanakan (Marriot & Gravani, 2006). SSOP memiliki 8 kunci persyaratan, yaitu:

1. Keamanan air
2. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan
3. Pencegahan kontaminasi silang
4. Menjaga fasilitas pencuci tangna, sanitasi dan toilet
5. Proteksi dari bahan-bahan kontaminasi
6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar monitoring
7. Pengawasan kondisi kesehatan personil
8. Menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan

B. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

HACCP adalah alat untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang berfokus pada upaya pengendalian untuk bahaya yang signifikan di sepanjang rantai pangan, daripada hanya mengandalkan pengujian produk akhir. Pengembangan sistem HACCP dapat mengidentifikasi kebutuhan untuk melakukan perubahan dalam hal parameter pengolahan, tahapan pengolahan, teknologi manufaktur, karakteristik produk akhir, metode

distribusi, tujuan penggunaan atau penerapan cara higiene yang baik. Setiap sistem HACCP sebaiknya mampu mengakomodasikan perubahan, seperti kemajuan dalam desain peralatan, prosedur pengolahan atau perkembangan teknologi. Penerapan HACCP dapat meningkatkan keamanan pangan dan dapat memberikan manfaat lain yang signifikan, misalnya proses yang lebih efisien berdasarkan analisis kapabilitas menyeluruh, penggunaan sumber daya yang lebih efektif dengan berfokus pada area kritis, dan lebih sedikit penarikan produk dengan melakukan identifikasi masalah sebelum produk dirilis. Selain itu, penerapan sistem HACCP dapat membantu peninjauan oleh otoritas berwenang dan mendorong perdagangan internasional dengan meningkatkan kepercayaan pada keamanan pangan (BSN, 2021).

Sistem HACCP dirancang, divalidasi dan diterapkan sesuai dengan tujuh prinsip, yaitu (1) melakukan analisis bahaya dan mengidentifikasi tindakan pengendalian; (2) menetapkan titik kendali kritis (CCP); (3) menentukan batas kritis yang sudah divalidasi; (4) menentukan sistem untuk memantau pengendalian CCP; (5) menentukan tindakan korektis yang akan diambil saat pemantauan menunjukkan penyimpangan dari batas kritis di CCP telah terjadi; (6) melakukan validasi rencana HACCP dan menetapkan prosedur verifikasi untuk mengonfirmasi bahwa sistem HACCP bekerja sebagaimana mestinya; (7) membuat dokumentasi tentang semua prosedur dan rekaman yang diperlukan dalam penerapan prinsip-prinsip ini. Pada penerapan HACCP memiliki dua belas langkah, yaitu:

1. Membentuk tim HACCP dan mengidentifikasi ruang lingkup

Tim HACCP bertanggung jawab untuk mengembangkan rencana HACCP. Pembentukan tim multidisiplin ini bertanggung jawab untuk aktivitas yang berbeda dalam operasi, misalnya produksi, pemeliharaan, pengawasan mutu, pembersihan dan disinfeksi. Jika keahlian yang relevan tidak terdida secara internal, pendapat ahli sebaiknya diperoleh dari sumber lain seperti dari asosiasi perdagangan dan industri, ahli independen, otoritas berwenang, literatur HACCP dan HACCP. Tim HACCP mengidentifikasi ruang lingkup sistem HACCP dan Program Persyaratan Dasar yang sesuai. Ruang lingkup ini sebaiknya mendeskripsikan produk dan proses pangan mana yang dicakup.

2. Mendeskripsikan produk

Deskripsi produk sebainya dideskripsikan secara lengkap, termasuk informasi keamanan yang relevan seperti komposisi, karakteristik fisik/kimia, metode/teknologi pengolahan, kemasan, daya tahan/umur simpan, kondisi penyimpanan dan metode distribusi. Rencana HACCP sebaiknya mempertimbangkan dan memperhitungkan batasan apapun yang relevan dengan produk pangan yang bahayanya telah ditetapkan, misalnya batas untuk bahan tambahan pangan, kriteria mikrobiologi yang ditetapkan pemerintah, maksimum residu obat-obatan hewan yang diizinkan, dan waktu serta suhu untuk perlakuan panas yang ditentukan oleh otoritas berwenang.

3. Mengidentifikasi tujuan penggunaan dan pengguna

Deskripsi penggunaan mungkin dipengaruhi oleh informasi eksternal, misalnya dari otoritas yang berwenang atau sumber lain tentang cara kebiasaan konsumen dalam menggunakan produk. Kelompok populasi yang rentan (misalnya rumah sakit) sebaiknya ditingkatkan pengendalian proses, pemantauan tindakan pengendalian yang lebih sering, verifikasi engendalian yang efektif dengan pengujian produk, atau melakukan kegiatan lain untuk memberikan jaminan tingkat tinggi bahwa pangan aman bagi populasi yang rentan.

4. Membuat diagram alir

Diagram alir mencakup semua tahapan dalam produksi produk tertentu dan sebaiknya menunjukkan semua input, termasuk ingredien pangan dan bahan kontak pangan, air dan udara jika relevan. Diagram alir sebaiknya jelas, akurat dan cukup rinci sejauh yang diperlukan untuk melakukan analisis bahaya tetapi tidda terbatas pada hal berikut:

- a. Urutan dan interaksi tahapan dalam operasi
- b. Tahap dimana bahan baku, ingredien lainnya, bahan penolong pengolahan, bahan kemasan, utilitas da produk antara masuk di diagram alir
- c. Setiap proses yang dialihdayakan
- d. Tahap dimana pengerjaan ulang dan daur uang dilakukan
- e. Tahap dimaa produk akhir, produk antara, limbah dan produk sampingan dirilis atau dibuang.

5. Mengonfirmasi diagram alir di lapangan

Upaya mengonfirmasi aktivitas pengolahan yang sebenarnya di lapangan terhadap diagram alir yang sudah buat untuk semua tahapan dan jam operasi serta merevisi diagram alir sesuai temuan di lapangan jika ada. Konfirmasi diagram alir sebaiknya dilakukan oleh seseorang atau beberapa orang dengan pengetahuan yang memadai tentang operasi pengolahan.

6. Membuat daftar semua potensi bahaya yang mungkin ada dan terkait dengan setiap langkah, melakukan analisis bahaya untuk mengidentifikasi bahaya yang signifikan dan mempertimbangkan tindakan apapun untuk mengendalikan bahaya yang teridentifikasi

Analisis bahaya terdiri atas identifikasi potensi bahaya dan evaluasi bahaya untuk menemukan bahaya yang signifikan. Tim HACCP mengidentifikasi bahaya yang kemungkinannya besar terjadi di setiap tahapan serta mengevaluasi lebih lanjut bahaya untuk mengidentifikasi bahaya mana yang perlu dilakukan pencegahan, eliminasi, atau pengurangan ke tingkat yang dapat diterima dalam produksi pangan. Terdapat beberapa hal yang dipertimbangkan ketika melakukan analisis bahaya, yaitu:

- a. Bahaya yang terkait dengan produksi atau pengolahan jenis pangan, termasuk ingredien dan tahapan prosesnya
- b. Mempertimbangkan Program Persyaratan Dasar jika tidak ada pengendalian tambahan pada kemungkinannya terjadinya
- c. Tingkat keparahan efek kesehatan yang merugikan terkait dengan bahaya dalam pangan jika tidak ada pengendalian

- d. Tingkat bahaya yang dapat diterima dalam pangan yang ada, misalnya berdasarkan regulasi, tujuan penggunaan dan informasi ilmiah
 - e. Sifat dari fasilitas dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk pangan
 - f. Mikroorganisme patogen yang bertahan hidup atau yang berkembang biak
 - g. Produksi atau bertahannya racun dalam pangan, bahan kimia atau benda fisik
 - h. Tujuan penggunaan dan/atau kemungkinan kesalahan penanganan produk oleh konsumen potensial yang dapat membuat pangan menjadi tidak aman
 - i. Kondisi lainnya yang mengarah pada hal tersebut diatas
7. Menetapkan CCP

Penetapan CCP hanya diharuskan untuk bahaya yang diidentifikasi sebagai bahaya signifikan dari hasil analisis bahaya. CCP ditetapkan pada tahapan dimana pengendalian itu penting dan dimana penyimpanan dapat mengakibatkan produksi pangan yang berpotensi tidak aman. Tindakan pengendalian pada CCP sebaiknya menghasilkan tingkat bahaya yang dapat diterima dalam kondisi terkendali. Terdapat lebih dari satu CCP di dalam proses pengendalian yang diterapkan untuk mengatasi bahaya yang sama. Penetapan CCP dibantu dengan menggunakan pohon keputusan. Mengidentifikasi CCP perlu mempertimbangkan beberapa hal berikut:

- a. Menilai apakah tindakan pengendalian dapat digunakan pada tahapan proses yang sedang dianalisis
 - b. Menentukan apakah suatu tindakan pengendalian pada suatu langkah digunakan dalam kombinasi dengan tindakan pengendalian pada langkah lain untuk mengendalikan bahaya yang sama, jika demikian kedua langkah tersebut sebaiknya dianggap sebagai CCP
8. Menentukan batas kritis tervalidasi untuk setiap CCP

Batas kritis menentukan apakah CCP berada dalam kendali, dan dapat digunakan untuk memisahkan produk yang dapat diterima dari yang tidak dapat diterima. Batas kritis dapat diukur atau diamati. Dalam beberapa kasus, lebih dari satu parameter dapat memiliki batas kritis yang ditentukan pada langkah tertentu. Kriteria yang sering digunakan antara lain nilai minimum dan/atau maksimum untuk parameter kritis yang terkait dengan tindakan pengendalian seperti pengukuran suhu, waktu, kadar air, pH, a_w , klorin bebas, waktu kontak, kecepatan ban berjalan, viskositas, konduktansi, laju aliran, atau jika sesuai parameter yang dapat diamati, seperti pengaturan pompa. Penyimpangan dari batas kritis menunjukkan bahwa kemungkinan besar pangan yang tidak aman telah diproduksi.

9. Menentukan sistem pemantauan untuk setiap CCP

Pemantauan CCP adalah pengukuran atau pengamatan terjadwal pada CCP relatif terhadap batas kritisnya. Prosedur pemantauan dapat mendeteksi penyimpangan di CCP. Metode dan frekuensi pemantauan mampu mendeteksi setiap kegagalan secara tepat waktu agar proses tetap

dalam batas aman, untuk memungkinkan isolasi dan evaluasi tepat waktu pada produk. Apabila memungkinkan, penyesuaian proses sebaiknya dilakukan saat hasil pemantauan menunjukkan tren penyimpangan pada CCP. Penyesuaian sebaiknya dilakukan sebelum penyimpangan terjadi.

10. Menentukan tindakan korektif

Tindakan korektif tertulis spesifik guna memberikan tanggapan dengan efektif saat penyimpangan terjadi di setiap CCP pada sistem HACCP. Tindakan korektif yang diambil ketika penyimpangan terjadi sebaiknya memastikan bahwa CCP telah ditangani di bawah kendali dan pangan yang berpotensi tidak aman ditangani dengan tepat dan tidak sampai ke konsumen. Tindakan yang diambil sebaiknya mencakup pemisahan produk yang terpengaruh dan menganalisis keamanannya untuk memastikan penanganan selanjutnya yang tepat. Rincian tindakan korektif, termasuk penyebab penyimpangan dan prosedur penanganan lebih lanjut produk didokumentasikan dalam rekaman HACCP. Tinjauan berkala atas tindakan korektif sebaiknya dilakukan untuk mengidentifikasi tren dan untuk memastikan efektifitas tindakan korektif.

11. Memvalidasi rencana HACCP dan prosedur verifikasi

Rencana HACCP perlu divalidasi, sebelum rencana tersebut dapat diterapkan, yang terdiri atas memastikan bahwa elemen yang berikut ini bersama-sama mampu memastikan pengendalian bahaya signifikan yang relevan dengan bisnis pangan: mengidentifikasi bahaya, titik kendali kritis, batas kritis, tindakan pengendalian, frekuensi dan jenis pemantauan CCP,

tindakan korektif, frekuensi dan jenis verifikasi serta jenis informasi yang akan direkam. Prosedur verifikasi ditetapkan untuk memastikan bahwa sistem HACCP bekerja secara efektif. Prosedur ini untuk memverifikasi bahwa rencana HACCP diikuti dan pengendalian bahaya dilakukan secara berkesinambungan, serta prosedur yang menunjukkan tindakan pengendalian secara efektif mengendalikan bahaya sebagaimana dimaksud. Verifikasi juga termasuk meninjau kecukupan sistem HACCP secara berkala dan sesuai keperluannya bila terjadi perubahan. Verifikasi yang meliputi observasi, audit, kalibrasi, pengambilan sampel dan pengujian, dan tinjauan rekaman, dapat digunakan untuk menentukan apakah sistem HACCP bekerja dengan benar dan sesuai rencana. Contoh kegiatan verifikasi meliputi:

- a. Meninjau rekaman pemantauan untuk mengonfirmasi bahwa CCP tetap di bawah kendali
- b. Meninjau rekaman tindakan korektif, termasuk penyimpangan tertentu, disposisi produk dan analisis apapun untuk menentukan akar penyebab penyimpangan
- c. Mengkalibrasi atau memeriksa keakuratan instrumen yang digunakan untuk pemantauan dan/atau verifikasi
- d. Mengamati bahwa tindakan pengendalian sedang berlangsung sesuai dengan rencana HACCP

- e. Pengambilan sampel dan pengujian, misalnya untuk mikroorganisme, bahaya kimiawi seperti mikotoksin, atau bahaya fisik seperti serpihan logam, untuk memverifikasi keamanan produk
- f. Pengambilan sampel dan pengujian lingkungan untuk kontaminan mikroba dan indikatornya
- g. Meninjau sisten HACCP, termasuk analisis bahaya dan rencana HACCP.

12. Membuat dokumentasi dan penyimpanan rekaman

Dokumentasi dan penyimpanan rekaman yang efisien dan akurat menjadi penting untuk penerapann sistem HACCP. Hal tersebut dilakukan sesuai dengan sifat dan ukuran operasi dan mencukupi untuk membantu bisnis dalam memverifikasi bahwa pengendalian HACCP tersedia dan dipelihara. Contoh dokumentasi meliputi:

- a. Komposisi tim HACCP
- b. Analisis bahaya dan dukungan ilmiah untuk bahay yang dimasukkan atau dikecualikan dari rencana
- c. Penetapan CCP
- d. Penentuan batas kritis dan dasar ilmiah untuk batas yang ditetapkan
- e. Validasi tindakan pengendalian
- f. Modifikasi yang dibuat pada rencana HACCP

Contoh rekaman meliputi:

- a. Kegiatan pemantauan CCP
- b. Penyimpangan dan tindakan korektif terkait

c. Prosedur verifikasi yang dilakukan

C. Jasa Boga

Menurut Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan (Kemenkes RI, 2023), Jasa boga/katering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (dine in). Berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, jasa boga dikelompokkan menjadi 3, yaitu jasa boga golongan A, jasa boga golongan B, dan jasa boga golongan C. Jasa boga golongan A adalah jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan. Jasa boga golongan B adalah jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga permasyarakatan, rumah tahanan atau sejenisnya, rumah sakit dan balai/tempat pelatihan. Jasa boga golongan C adalah jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Pada pengolahannya jasa boga menggunakan dapur khusus. Akan tetapi pada jasa boga golongan A ada yang menggunakan dapur rumah tangga. Dapur khusus adalah dapur yang digunakan untuk mengolah makanan untuk disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan. Dapur khusus berbeda dengan dapur rumah tangga karena memiliki standar dan persyaratan khusus terkait hygiene

sanitasi dan standar keamanan pangan. Makanan yang diolah jasa boga harus memenuhi hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik. Maka dari itu, diperlukannya penerapan hygiene sanitasi dan sistem keamanan pangan. Sistem keamanan pangan yang dimaksud adalah sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

D. Analisis Konten

Analisis konten adalah campuran dari metode kuantitatif dan kualitatif, campuran dari pendekatan positivisme dan pendekatan interpretative. Analisis konten dimulai dengan penggunaan data kualitatif yang berupa text, membuat dugaan sesuai dengan analisis pemikiran peneliti, lalu menginterpretasi hasil dalam bentuk penjabaran atau deskripsi. Analisis konten juga merupakan analisis isi dari publikasi ilmiah, seperti kata kunci, topik, atau bahasa yang digunakan. Jadi pada umumnya, analisis konten merupakan langkah awal sebelum melakukan analisis lain (Rozali, 2022). Menurut, Koppendorf (2004) mendefinisikan analisis konten sebagai teknik penelitian untuk membuat kesimpulan yang dapat direplikasi dan valid dari teks (atau materi bermakna lainnya) ke konteks penggunaannya. Downe-Warnsbolt (1992) juga mendefinisikan analisis konten adalah metode penelitian yang menyediakan cara sistematis dan objektif untuk membuat kesimpulan yang valid dari data verbal, visual atau tertulis untuk menggambarkan dan mengukur fenomena tertentu. Oleh karena itu dapat digarisbawahi bahwa analisis konten lebih dari sekedar proses perhitungan, karena tujuannya adalah untuk menghubungkan

hasil dengan konteksnya atau dengan lingkungan tempat hasilnya dihasilkan (Bengtsson, 2016).

Analisis konten kuantitatif berawal dari penelitian media, sedangkan analisis konten kualitatif berawal pada penelitian sosial. Analisis konten tidak terkait dengan ilmu tertentu, sehingga tidak ada konsepsi khusus tentang makna dan konsep yang digunakan bersifat universal. Pada analisis konten kuantitatif, fakta dari teks disajikan dalam bentuk frekuensi yang dinyatakan sebagai persentase atau angka aktual dari kategori-kategori utama. Metode ini tidak melaporkan semua detail mengenai serangkaian pesan melainkan meringkas. Pada analisis konten kualitatif, data disajikan dalam kata-kata dan tema, yang memungkinkan untuk menarik beberapa interpretasi dari hasil. Pilihan metode analisis bergantung pada seberapa dalam analisis peneliti yang mencoba untuk mencerminkan pernyataan informan tentang suatu objek, sehingga hal ini memengaruhi jumlah informan yang dibutuhkan dan cara pengumpulan data (Bengtsson, 2016).

Analisis konten merupakan salah satu metode dari review literature. Review literatur merupakan metode dalam penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan, mengevaluasi dan mensintesis literatur atau kajian-kajian ilmiah relevan dengan topik penelitian tertentu. Review literatur melibatkan pencarian beberapa sumber literatur atau referensi yang relevan dengan topik penelitian. Lalu sumber literatur tersebut dianalisis dan disintesis sehingga dapat memberikan gambaran yang jelas dan terperinci tentang topik penelitian yang akan diteliti. Membaca, memahami, mengevaluasi dan mengidentifikasi

kelemahan dan kekuatan dari setiap sumber literatur yang terkait merupakan cara yang dilakukan untuk menganalisis sumber literatur. Beberapa keuntungan review literatur, sebagai berikut:

1. Memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman yang mendalam tentang topik yang akan diteliti, sehingga dapat membantu dalam merumuskan pertanyaan penelitian dan hipotesis yang lebih baik
2. Dapat membantu peneliti untuk mengidentifikasi kesenjangan penelitian yang ada dan memberikan arah bagi penelitian yang akan datang
3. Dapat membantu peneliti untuk memperluas wawasan dan pengetahuan dalam disiplin ilmu tertentu

Akan tetapi, review literatur juga memiliki beberapa kelemahan, seperti terbatasnya sumber literatur yang dapat ditemukan atau diakses, risiko bias seleksi dan bias publikasi, dan sulitnya menggeneralisasi hasil dari review literatur. Karena adanya variasi dalam metodologi dan kualitas dari sumber literatur yang digunakan (Budianto & Dewi, 2022).

Tahapan dalam melakukan analisis konten adalah, sebagai berikut:

1. Mengumpulkan atau memanen artikel menggunakan aplikasi Publish or Perish. Aplikasi Publish or Perish adalah aplikasi yang dapat membantu mencari dan menyaring data dari database jurnal online, seperti Google Scholar, Scopus, PubMed, Web of Science.
2. Memilih artikel yang sesuai dengan topik yang akan dibahas.
3. Mengumpulkan artikel-artikel tersebut dalam bentuk Microsoft Excel dan membuat klasifikasi.

4. Menyajikan klasifikasi tersebut dalam bentuk grafik, lalu menganalisis dalam bentuk deskriptif.