

Pengembangan Prosedur Haccp Food Safety dengan Metode Design Thinking

Muhammad Ervinza^{1*}, Irhamsyah Pulungan², Asep Taryana Sujana³

Magister Manajemen dan Bisnis, Sekolah Bisnis Institut Pertanian Bogor, Indonesia

Email: Ervin.aidil@gmail.com, irhamsyahpulungan24@gmail.com,

asep_taryana_ipb@yahoo.co.id

Abstrak

Gambaran umum tentang aspek-aspek penting keamanan pangan dalam industri restoran dengan menguraikan ancaman signifikan kontaminasi mikroba dalam pengolahan makanan dan implikasi kesehatan selanjutnya yang dapat timbul dari penyakit bawaan makanan. Penelitian ini menggarisbawahi perlunya praktik manajemen dan kebersihan yang ketat untuk mengurangi risiko ini. Selain itu, menyoroti peran penting dari tindakan pencegahan, khususnya adopsi sistem manajemen keamanan pangan seperti HACCP, yang berperan dalam mengidentifikasi dan mengendalikan potensi bahaya dalam proses produksi dan persiapan pangan. Selain itu, dampak umpan balik pelanggan dapat mempengaruhi reputasi restoran dan tingkat kepuasan pelanggan. Secara keseluruhan, ditekankan pentingnya praktik keamanan pangan yang rutin dan peran proaktif manajemen restoran dalam menjaga kesehatan masyarakat dan menjaga kepercayaan konsumen.

Kata Kunci: Design Thinking, Food Safety, HACCP, Moment of Truth

Abstract

An overview of important aspects of food safety in the restaurant industry by outlining the significant threat of microbial contamination in food processing and the subsequent health implications that can arise from foodborne illness. This article underscores the need for strict management and hygiene practices to mitigate these risks. In addition, it highlights the important role of preventive measures, particularly the adoption of food safety management systems such as HACCP, which play a role in identifying and controlling potential hazards in food production and preparation processes. In addition, the impact of customer feedback can affect a restaurant's reputation and customer satisfaction levels. Overall, it emphasized the importance of routine food safety practices and the proactive role of restaurant management in maintaining public health and maintaining consumer trust.

Keyword: Design Thinking, Food Safety, HACCP, Moment of Truth

Pendahuluan

Kontaminasi mikrobiologis dari pengolahan makanan terjadi karena adanya agen fisik, kimia, atau biologis berbahaya pada permukaan dan peralatan kontak makanan yang dapat menyebabkan penyakit dan wabah yang ditularkan melalui makanan (Bukhari et al., 2021). Penyakit bawaan makanan adalah masalah kesehatan masyarakat yang menjadi masalah di AS (Amerika Serikat) yang disebabkan oleh kontaminasi makanan

How to cite:	Muhammad Ervinza, Irhamsyah Pulungan, Asep Taryana Sujana (2024) Pengembangan Prosedur Haccp Food Safety dengan Metode Design Thinking, (5) 5
E-ISSN:	2722-5356
Published by:	Ridwan Institute

dengan patogen bawaan makanan selama persiapan dan penyimpanan terutama di restoran (Hoover et al., 2023).

Manajemen restoran yang tidak tepat dapat menyebabkan bahaya keamanan pangan dengan tidak mencuci tangan sebelum menyajikan makanan yang dapat menyebabkan perpindahan bakteri, virus, atau kontaminan lain dari tangan ke makanan, hal ini dapat menampung kotoran, kuman, atau benda asing yang dapat masuk ke dalam makanan, yang dapat mempengaruhi rasa, penampilan, atau keamanan makanan (Widjajanti & Rahmawati, 2021);(Ubud & Ubud, 2016). Ketidakpatuhan terkait masalah umum di restoran dan dapat menurunkan keamanan pangan dan membahayakan konsumen, ketidakpatuhan terdeteksi di dua pertiga restoran dalam inspeksi rutin pertama, dan hanya 34,1% dari mereka yang menerima inspeksi (Kaskela, Sund, & Lundén, 2021).

Pramusaji makanan memainkan peran kunci dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah penyakit bawaan makanan karena keamanan pangan merupakan masalah kesehatan masyarakat yang serius (Rifat, Talukdar, Lamichhane, Atarodi, & Alam, 2022). Pencegahan dan pengendalian penyakit bawaan makanan dengan mengidentifikasi dan memperbaiki faktor risiko penyakit bawaan makanan di restoran dan jasa layanan makanan lainnya, beberapa faktor risiko termasuk makanan dari sumber yang tidak aman, suhu penyimpanan yang tidak tepat, suhu memasak yang tidak tepat, kontaminasi silang, dan kebersihan karyawan yang buruk (Firestone et al., 2020).

Restoran dengan lebih besar cenderung menghadapi tantangan yang lebih besar dalam mempertahankan standar keamanan pangan karena skala operasinya (Tian, 2017). Hal ini sering mengakibatkan risiko penyakit bawaan makanan yang lebih tinggi, karena mengelola kontrol kualitas di seluruh inventaris dan staf yang lebih besar dapat menjadi rumit, risiko seringkali lebih jelas di daerah dengan tingkat perkembangan ekonomi yang lebih rendah. Hal ini dapat dikaitkan dengan beberapa faktor, termasuk akses terbatas ke sumber daya untuk praktik penanganan, penyimpanan, dan persiapan makanan yang tepat, serta kurangnya kerangka peraturan yang ketat (Sha et al., 2020).

Alat pemotong daging dan talenan diidentifikasi sebagai permukaan yang paling terkontaminasi, *Klebsiella* spp. Dan *E. Coli* adalah kontaminan yang paling sering terdeteksi di berbagai permukaan kontak makanan, ada perbedaan mencolok dalam tingkat sanitasi di antara restoran di berbagai kabupaten, menyoroti perlunya praktik kebersihan yang lebih baik. Restoran yang menunjukkan frekuensi pelanggaran terkait kontaminasi yang lebih tinggi, seperti pemisahan makanan yang tidak memadai dan permukaan yang tidak steril, mengisyaratkan peningkatan penyebaran patogen melalui kontaminasi silang.

Khususnya, 63,1% restoran yang disurvei menunjukkan setidaknya satu perilaku yang berpotensi menyebabkan kontaminasi makanan. Pelanggaran utama melibatkan kontak sarung tangan kosong atau najis dengan makanan siap konsumsi, tercatat di 35,9% perusahaan. Peningkatan risiko kontaminasi berkorelasi dengan tidak adanya pendidikan keamanan pangan, mandat sertifikasi, dan kebijakan untuk kebersihan tangan. Rata-rata,

restoran independen mencatat lebih banyak kemungkinan tindakan kontaminasi dibandingkan dengan rekan-rekan rantai mereka (Hoover et al., 2023).

Praktik yang perlu diterapkan untuk keamanan pangan adalah melatih dan mendidik penjamah makanan, menerapkan program keamanan pangan seperti Analisis Bahaya dan Titik Kontrol Kritis (HACCP) untuk mengidentifikasi dan mengendalikan potensi bahaya dalam produksi dan persiapan makanan, dan mengevaluasi kualitas dan keamanan produk makanan, meningkatkan fasilitas fisik, pasokan air, dan pengelolaan limbah perusahaan makanan untuk memastikan lingkungan yang bersih dan sanitasi untuk penanganan dan penyimpanan makanan (Abughoush et al., 2023).

Para pelanggan berbicara melalui ulasan tentang kesan mereka terhadap penggunaan produk di media sosial, menunjukkan apakah interaksi mereka dengan produk yang mereka beli itu positif atau negatif. Selanjutnya saat orang lain ingin membeli barang serupa, ulasan yang tampaknya sederhana ini akan membantu mereka mendapatkan informasi yang mereka butuhkan.

Pelanggan baru tidak akan melakukan pembelian jika ulasan ini buruk. Hal ini sejalan dengan gagasan *Google* tentang *Zero Moment of Truth*, tetapi langkah penting berikutnya adalah setelah memeriksa fitur makanan pada aplikasi pemesanan makanan online, pelanggan mulai membaca ulasan pelanggan lain dan membandingkan peringkat restoran dan ulasan hidangan diambil dari data dan wawasan yang disumbangkan oleh orang-orang yang telah merasakan realitas restoran atau hidangan tersebut. Keputusan pelanggan sering dipengaruhi oleh pendapat orang lain di media sosial dan platform online (Marot, Fernandez, Carrick, & Hsi, 2017).

Sebuah pertemuan (*moment of truth*) di mana pelanggan berinteraksi dengan bisnis dan penyedia jasa memberikan kesan terbesar terhadap sebuah jasa dari perspektif pelanggan (Lovelock & Wirtz, 2011). *Moment of truth* (MOT) dalam pelayanan restoran berkaitan dengan keamanan pangan karena momen kritis yang terjadi antara pelanggan dan bisnis yang mempengaruhi persepsi dan pemahaman pelanggan terhadap keamanan pangan (Goni, 2023). MOT berpotensi berdampak negatif terhadap keputusan pelanggan untuk kembali atau tidak mengunjungi restoran yang bersangkutan, serta reputasi dan tingkat kepuasan mereka.

Beberapa penerapan MOT yang berhubungan dengan *Food Safety* diantaranya menyediakan peralatan dan perlengkapan yang baik. Karyawan harus memastikan bahwa peralatan dan perlengkapan yang digunakan, seperti sendok, garpu, pisau, dan serbet, baik dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Selanjutnya memastikan pelatihan karyawan dan sertifikat keselamatan makanan. Pemilik restoran harus memastikan bahwa semua anggota staf di restoran telah dilatih tentang keselamatan makanan dan memiliki sertifikat keselamatan makanan.

Hal ini mempengaruhi pengalaman kesehatan makanan pelanggan karena anggota staf yang tidak dilatih atau tidak memiliki sertifikat dapat menimbulkan kontaminasi makanan. Penerapan *Food safety* dengan memastikan pengawasan kesehatan makanan (Villamiel & Méndez-Albiñana, 2022). Karyawan harus memastikan bahwa pengawasan kesehatan makanan di restoran dilakukan secara teratur dan efektif.

Ini berdampak pada kesehatan makanan pelanggan karena pengawasan yang tidak konsisten atau tidak efektif dapat menyebabkan kontaminasi makanan (Fajarianto, Iqbal, & Cahya, 2017).

Penelitian terdahulu oleh Purwanto (2024) hasil yang didapatkan dari kegiatan analisis penanganan ikan di PPS Nizam Zachman Jakarta dengan metode design thinking adalah sebagai berikut: 1) Proses penanganan ikan pada saat pembongkaran ikan masih dilakukan dengan manual dan belum memperhatikan higienitas dan mutu ikan; 2) Jumlah Kapal perikanan yang berpangkalan di PPS Nizam Zachman yang memiliki sertifikat CPIB masih kecil, yaitu kurang dari 29% dari kapal yang berpangkalan di PPS Nizam Zachman Jakarta, sedangkan pada kurun waktu 2019-2022 diterbitkan sebanyak 130 Sertifikat CPIB;

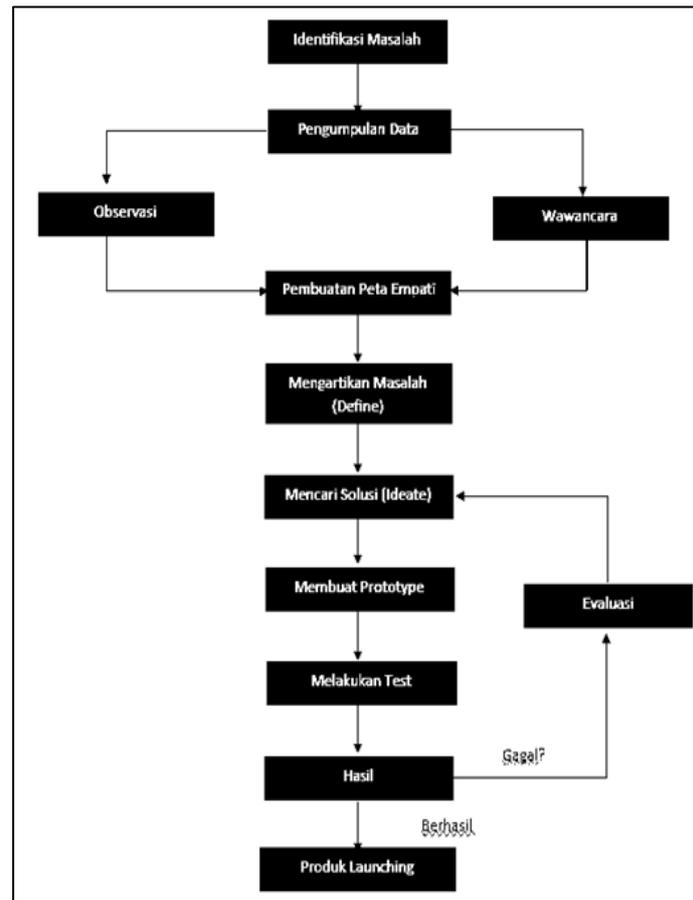
Pengelolaan MOT dalam pelayanan restoran yang terkait dengan keselamatan makanan, karyawan harus memahami konsep MOT dan bagaimana membuat interaksi yang positif dan memuaskan. Dengan mengoptimalkan setiap elemen yang menentukan pengalaman pelanggan, karyawan dapat membangun citra positif, mendorong pertumbuhan pariwisata, dan tetap memenuhi kepuasan pelanggan. Pentingnya MOT dalam konteks keunggulan layanan, menekankan peran hubungan masyarakat dalam merumuskan MOT untuk menghilangkan asumsi negatif tentang layanan dan menciptakan ekspektasi layanan yang positif. Penerapan MOT baik di lembaga pemerintah maupun swasta untuk membangun kepercayaan dan menanamkan keyakinan terhadap layanan yang ditawarkan, yang pada akhirnya berkontribusi pada pembentukan reputasi positif di kalangan masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan langkah-langkah inovatif dalam meningkatkan keamanan pangan melalui analisis kritis dan solusi kreatif berbasis pemikiran desain. Manfaat utama dari penelitian ini adalah menciptakan prosedur HACCP yang lebih adaptif dan efektif, sehingga dapat meminimalkan risiko kontaminasi pangan dan meningkatkan kualitas produk makanan. Dengan memanfaatkan metode Design Thinking, penelitian ini berupaya mengidentifikasi tantangan utama dalam implementasi HACCP, mengembangkan solusi yang berpusat pada kebutuhan pengguna, serta menguji dan memperbaiki prosedur yang dihasilkan melalui iterasi dan umpan balik langsung dari para pemangku kepentingan. Hasil penelitian diharapkan memberikan kontribusi signifikan terhadap praktik keamanan pangan yang lebih baik dan berkelanjutan di industri makanan.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode dengan pendekatan Design Thinking. Tahapan penelitian mencakup pengumpulan data berupa observasi dan wawancara, peneliti berpedoman pada standar industri yang berupa HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Tempat penelitian berlokasi di Resto XYZ yang berlokasi di Ceger, Jakarta Timur. Penelitian berlangsung selama 3 minggu dengan narasumber penelitian yaitu manajer dan staff karyawan Resto XYZ.

Penelitian dimulai dengan Identifikasi Masalah yang dilakukan dengan observasi, dan analisis dari kegiatan oleh resto XYZ serta mencari pelanggaran dari segi higienitas dan sanitasi yang melanggar pedoman penelitian dan Food Safety. Pengambilan data menggunakan observasi dan wawancara, hasil penelitian akan disajikan secara deskriptif dan menghasilkan pedoman SOP (Standar Prosedur) baru sebagai kontribusi peneliti kepada objek penelitian yang patuh terhadap pedoman aturan dalam bentuk HACCP. Kerangka Operasional penelitian sebagai berikut:



Hasil dan Pembahasan

Emphatize

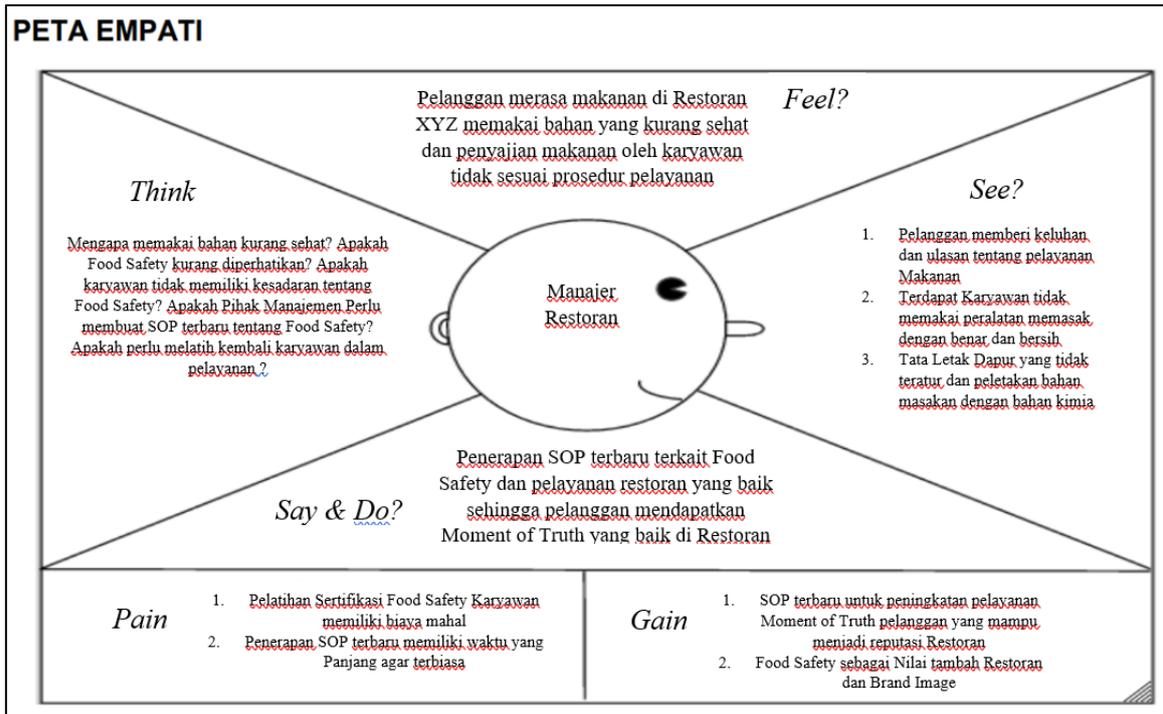
Pada tahap ini, Penelusuran emphatize dilakukan dengan melakukan observasi dan wawancara dengan pelanggan internal (karyawan) maupun eksternal restoran dan mengetahui apa yang sebenarnya mereka inginkan dan apa yang menjadi dasar keluhan yang terjadi terkait Food Safety dan MOT dalam pelayanan pelanggan. Berikut merupakan hasil penelusuran berdasarkan foto-foto kondisi restoran:



Gambar 1 Tata Letak bahan makanan yang tidak teratur dan bercampur dengan bahan kimia berupa sabun dan lainnya.



Gambar 2 Karyawan beropersional tidak memakai standar operasional prosedur (tidak memakai celemek, sarung tangan, dan tidak ada penutup rambut. Kemudian letak tempat sampah yang tepat berada dibawah tempat masak memungkinkan lalat sampah berterbangan di dapur dan masakan. Berdasarkan Foto diatas memperlihatkan Restoran XYZ masih belum sepenuhnya menerapkan SOP yang baik dalam Food Safety sehingga menandakan adanya indikasi perubahan SOP yang baru terhadap karyawan. Berikut ini merupakan Peta empati terhadap Food Safety Restoran XYZ.



Define

Pada tahap ini, semua informasi yang diperoleh dari tahap menekankan dikumpulkan, dianalisis, dan disintesis untuk menemukan masalah utama. Karena telah dilakukan penetapan masalah, tahapan definisi ini akan sangat membantu dalam menyelesaikan masalah yang ada. Berdasarkan Informasi yang didapatkan sebagai penelusuran permasalahan dalam Emphatize didapatkan bahwa pelanggan restoran XYZ merupakan pelanggan yang menyadari pentingnya Food safety terindikasi menurunnya kepercayaan mereka kepada pelayanan restoran XYZ berdasarkan eksptasi berupa testimoni dan promosi sebelum mengunjungi restoran XYZ berdasarkan pengalaman berkulturnya.

Food Safety kurang dijadikan perhatian lebih oleh pihak restoran XYZ dikarenakan kurangnya kesadaran karyawan dalam prosedur operasional yang ada di restoran. Kemudian ketidaktegasan manajer membuat karyawan semakin melanjutkan kebiasaan tersebut. Implikasi selanjutnya dari kebiasaan ini membuat pelanggan mengalami MOT yang berkesan tidak baik sehingga berkurangnya kepercayaan mereka kepada Restoran XYZ.

Ideate

Sebagian besar perusahaan makanan tidak menerapkan program keamanan pangan kritis seperti HACCP (Analisis Bahaya dan Titik Kontrol Kritis), sehingga pada umumnya tingkat pengetahuan keamanan pangan rendah di antara pekerja. Penelitian menunjukkan bahwa melakukan dan memberikan pelatihan bagi karyawan dapat meningkatkan protokol keamanan pangan dan meminimalkan kejadian penyakit bawaan makanan (Abughoush et al. 2023).

Komponen penting dari setiap perencanaan HACCP adalah praktik kebersihan tangan dalam pelayanan makanan. Praktik-praktik ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi produk makanan dan memastikan keamanan konsumen. Prosedur mencuci tangan yang benar, penggunaan bahan sanitasi yang tepat, dan kepatuhan terhadap kebijakan kebersihan tangan yang ketat sangat penting untuk mempertahankan standar keamanan pangan yang tinggi dan melindungi kesehatan masyarakat (Manuel et al. 2023).

Menganalisis data inspeksi restoran sangat penting untuk memahami dan mengurangi kejadian penyakit bawaan makanan. Telah diamati bahwa ketidakpatuhan yang terus-menerus terhadap langkah-langkah keamanan pangan, terutama yang menjaga terhadap kontaminasi, dapat meningkatkan kemungkinan wabah penyakit. Pengawasan semacam itu sejalan dengan fokus sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada penentuan dan pengelolaan potensi bahaya produksi pangan (Firestone et al. 2020).

Pembentukan ukuran komprehensif untuk menilai budaya keamanan pangan dalam lingkungan restoran sangat penting. Ini memerlukan usaha menyeluruh dari berbagai elemen, termasuk ketersediaan sumber daya, dedikasi karyawan, dan sejauh mana kepemimpinan dan komitmen manajemen untuk menegakkan standar keamanan pangan. Faktor-faktor ini secara kolektif berkontribusi untuk membentuk budaya keamanan pangan secara keseluruhan, yang sangat penting untuk memastikan kesehatan masyarakat dan menjaga kepercayaan konsumen (Kramer et al. 2023).

Prototype

Prototipe yang kami kembangkan dirancang dengan menggabungkan semua tindakan keselamatan yang diuraikan dalam protokol HACCP. Pendekatan komprehensif ini memastikan bahwa setiap aspek penanganan dan persiapan makanan dijaga dari risiko kontaminasi, sehingga menjunjung tinggi standar keamanan pangan tertinggi dan mencegah pelanggaran apa pun yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.

HACCP PASAMAN (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS PASTI AMAN)				
	SITUATION <small>Describe the situation, context, and background</small>	LOCATION <small>Describe where the situation occurs</small>	ACTION <small>Describe the necessary action that is required</small>	FREQUENCY <small>Describe how long the cycle must be repeated</small>
FOOD AND BEVERAGES MATERIAL THAT HAS BEEN CONTAMINATED				
WATER SECURITY CONTAMINATION				
MATERIALS CONTAINER TEMPERATURE				
CONTAMINATED STERILE PACKAGING				

Gambar 3. Prototipe HACCP Hal.1

Desain prototipe menggabungkan fitur penting yang mengamankan keterlibatan karyawan untuk secara teratur memantau dan mempertahankan frekuensi inspeksi yang konsisten. Pendekatan sistematis ini memastikan bahwa setiap situasi potensial yang dapat mengakibatkan pelanggaran keamanan pangan segera diidentifikasi dan ditangani, sehingga menjunjung tinggi standar keamanan pangan tertinggi.

HACCP PASAMAN (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS PASTI AMAN)				
	SITUATION Describe the situation, context, and background	LOCATION Describe where the situation occurs	ACTION Describe the necessary action that is required	FREQUENCY Describe how long the cycle must be repeated
EMPLOYEE HEALTH PROCEDURE VIOLATION				
EMPLOYEE CLEANLINESS PROCEDURE VIOLATION				
VIOLATION OF STORAGE AND USE OF TOXIC MATERIALS				
WASTE AND PEST MANAGEMENT VIOLATION				

Gambar 4. Prototipe HACCP Hal.2

Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) memang merupakan langkah signifikan untuk memastikan keamanan pangan di restoran dan layanan katering. Pendekatan pencegahan sistematis ini dirancang untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya keamanan pangan. Dengan berfokus pada titik-titik kritis di mana kontaminasi paling mungkin terjadi. Penerapan protokol HACCP yang ketat, termasuk penilaian mikrobiologis reguler, tidak hanya meningkatkan tingkat kebersihan dan sanitasi tetapi juga meningkatkan kualitas keseluruhan permukaan kontak makanan. Akibatnya, ini memberikan kerangka kerja yang kuat bagi perusahaan katering untuk secara konsisten menghasilkan makanan yang aman dan mendapatkan kepercayaan konsumen (Bukhari et al. 2021).

HACCP PASAMAN (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS PASTI AMAN)				
	SITUATION Describe the situation, context, and background	LOCATION Describe where the situation occurs	ACTION Describe the necessary action that is required	FREQUENCY Describe how long the cycle must be repeated
CONTAMINATED SURFACES IN CONTACT WITH MATERIALS				
CROSS CONTAMINATION VIOLATION				
SANITATION FACILITIES CONTAMINATION				
CONTAMINATED STERILE PACKAGING				

Gambar 5. Prototype HACCP Hal.3

Testing

Pengujian prototipe, yang dilakukan oleh karyawan restoran, awalnya mengalami beberapa masalah. Di antaranya adalah kesulitan karyawan dalam beradaptasi dengan alat baru karena kurangnya pelatihan, terutama mengenai protokol keamanan pangan. Masalah ini meluas ke pengawas juga. Prototipe protokol keamanan pangan kami mengamankan frekuensi pelaporan yang berulang. Namun, telah diamati bahwa masih ada kekurangan di bidang ini di antara beberapa karyawan, kekurangan ini terutama disebabkan oleh kurangnya tanggung jawab, yang perlu diperkuat secara progresif dari waktu ke waktu untuk memastikan kepatuhan dan frekuensi protokol.

Dalam durasi singkat pengujian prototipe keamanan pangan, menjadi jelas bahwa karyawan memiliki kemampuan untuk mengidentifikasi tindakan yang diperlukan untuk mencegah pelanggaran keamanan pangan. Hal ini berasal dari panduan komprehensif prototipe tentang prosedur yang diperlukan. Meskipun prototipe masih kurang dalam beberapa aspek, terutama dalam konsistensi pemeriksaan oleh karyawan, masalah ini dapat diatasi melalui pendidikan, pelatihan, dan pemantauan berkelanjutan mengenai protokol keamanan pangan. Memastikan bahwa karyawan mendapat informasi yang baik dan secara konsisten mematuhi protokol ini sangat penting untuk mempertahankan standar kualitas dan keamanan yang tinggi dalam produksi makanan.

Kesimpulan

Penelitian yang disajikan dalam tulisan ini menggarisbawahi pentingnya praktik keamanan pangan di industri restoran. Ini menyoroti perlunya pelatihan dan pendidikan yang ketat dari penjamah makanan, pelaksanaan program keamanan pangan yang komprehensif seperti HACCP, dan penegakan standar kebersihan dan sanitasi yang konsisten. Temuan menunjukkan bahwa langkah-langkah tersebut sangat penting tidak hanya untuk perlindungan kesehatan masyarakat tetapi juga untuk menjaga kepercayaan konsumen dan reputasi perusahaan. Pada akhirnya, studi ini mengadvokasi upaya kolektif

dari semua pemangku kepentingan untuk menumbuhkan budaya keamanan pangan yang menjamin kesejahteraan pelanggan dan keberhasilan sektor layanan makanan.

Penelitian selanjutnya dapat menyelidiki efektivitas program pelatihan keamanan pangan yang komprehensif, seperti HACCP, di berbagai restoran. Penelitian selanjutnya dapat menilai dampak dari program tersebut dalam mengurangi insiden penyakit bawaan makanan, meningkatkan kepatuhan staf terhadap prosedur keselamatan, dan meningkatkan kepuasan pelanggan secara keseluruhan dengan kebersihan dan keamanan makanan. Selain itu, mengeksplorasi peran umpan balik pelanggan melalui media sosial tentang praktik keamanan pangan restoran dapat memberikan wawasan berharga tentang persepsi publik dan pengaruhnya terhadap standar industri. Penelitian ini dapat berkontribusi untuk mengembangkan sistem manajemen keamanan pangan yang lebih kuat yang responsif terhadap kebutuhan industri dan harapan konsumen.

BIBLIOGRAFI

- Abughoush, Mahmoud, Olaimat, Amin N., Al-Holy, Murad A., Al-Dabbas, Maher, Alavi, Sajid, Maghaydah, Sofyan, Choudhury, Imranul, Nour, Mohammad, & Abughoush, Laith. (2023). Evaluation of food quality and safety parameters and food safety knowledge and practices of food handlers at fast foods restaurants at universities in Jordan during COVID-19. *Heliyon*, 9(8). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18936>.
- Bukhari, Mamdouh A., Banasser, Talib M., El-Bali, Mohammed, Bulkhi, Rasha A., Qamash, Razaz A., Trenganno, Amal, Khayyat, Maher, Kurdi, Mohammed A., Al Majrashi, Ahmed, & Bahewareth, Fayez. (2021). Assessment of microbiological quality of food preparation process in some restaurants of Makkah city. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(10), 5993–5997.
- Fajarianto, Otto, Iqbal, Muchammad, & Cahya, Jaka Tubagus. (2017). Sistem penunjang keputusan seleksi penerimaan karyawan dengan metode weighted product. *Jurnal Sisfotek Global*, 7(1).
- Firestone, Melanie J., Eikmeier, Dana, Scher, Deanna, Medus, Carlota, Hedeem, Nicole, Smith, Kirk, & Hedberg, Craig W. (2020). Can aggregated restaurant inspection data help us understand why individual foodborne illness outbreaks occur? *Journal of Food Protection*, 83(5), 788–793.
- Goni, Habelana Lucia. (2023). *Analisis Risiko Operasional Terhadap Kepuasan Pelanggan pada Bisnis Restoran (Studi Kasus Restoran Warong Bakar Bakar)*. Universitas Kristen Indonesia.
- Hoover, E. Rickamer, Masters, Matthew, Johnson, Jona, McKelvey, Wendy, Hedeem, Nicole, Ripley, Danny, & Brown, Laura. (2023). Restaurant and Staff Characteristics Related to Practices that Could Contribute to Cross-Contamination. *Journal of Food Protection*, 86(12), 100182. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100182>.
- Kaskela, Jenni, Sund, Reijo, & Lundén, Janne. (2021). Efficacy of disclosed food safety inspections in restaurants. *Food Control*, 123, 107775. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107775>.
- Lovelock, Christopher, & Wirtz, John. (2011). Pemasaran jasa perspektif edisi 7. *Jakarta: Erlangga*, 4.
- Marot, Emmanuel, Fernandez, Giovanni, Carrick, Jon, & Hsi, Justin. (2017). Investing in online peer to peer loans: A platform for alpha. *Journal of Applied Business and*

- Economics*, 19(2).
- Purwanto, Hadi, Alauddin, Muhammad Hery Riyadi, & Ramli, Muhammad Suni. (2024). Analisis Penanganan Ikan Yang Baik Di Pps Nizam Zachman Jakarta Dengan Metode Design Thinking. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, 15(1), 33–46.
- Rifat, M. A., Talukdar, Imdadul Haque, Lamichhane, Nishan, Atarodi, Vera, & Alam, Syeda Saima. (2022). Food safety knowledge and practices among food handlers in Bangladesh: A systematic review. *Food Control*, 142, 109262. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109262>
- Sha, Yongzhong, Song, Xiangrong, Zhan, Jian, Lu, Li, Zhang, Qingxia, & Lu, Yao. (2020). Regional character, restaurant size, and food safety risk: evidence from food safety violation data in Gansu Province, China. *Journal of Food Protection*, 83(4), 677–685. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-457>.
- Tian, Feng. (2017). A supply chain traceability system for food safety based on HACCP, blockchain & Internet of things. *2017 International Conference on Service Systems and Service Management*, 1–6. IEEE.
- Ubud, Sahnaz, & Ubud, Suzan. (2016). Strategi kualitas hubungan merek, komitmen, kecintaan terhadap loyalitas merek pada restoran waralaba. *MIX: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 6(3), 152457.
- Villamiel, Mar, & Méndez-Albiñana, Pablo. (2022). Update of challenges for food quality and safety management. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10, 100393. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100393>
- Widjajanti, Widjajanti, & Rahmawati, Siti Irma. (2021). Pangan Halal dan Perilaku Higienis Dalam Kuliner: Pendekatan Filosofis. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 21–25.

Copyright holder:

Muhammad Ervinza, Irhamsyah Pulungan, Asep Taryana Sujana (2024)

First publication right:

Syntax Admiration

This article is licensed under:

