

PENILAIAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DAN *SAFETY CULTURE* DI PERUSAHAAN *CATERING IN-FLIGHT*

Irsyad Widiatmaja⁽¹⁾, Dewi Kurniasih⁽²⁾, Am Maisarah Disrinama⁽³⁾

¹Jurusan Teknik Permesinan Kapal, Program Studi Teknik Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya, Jalan Teknik Kimia Kampus ITS Sukolilo, Surabaya, 60111

^{2,3}Jurusan Teknik Permesinan Kapal, Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya, Jalan Teknik Kimia Kampus ITS Sukolilo, Surabaya, 60111

E-mail : irsyad7widiatmaja@gmail.com

Abstrak

Perusahaan yang dijadikan objek penelitian adalah perusahaan catering in-flight di Surabaya. Perusahaan yang bergerak di bidang catering pada unit Surabaya merupakan perusahaan catering bertaraf internasional yang khusus menyediakan makanan untuk penumpang pesawat terbang (*In-flight Catering Service*). Salah satu masalah yang muncul pada pekerja adalah kurangnya memperhatikan penggunaan APD saat bekerja dan saat checklist karena terdapat ketidaksesuaian temperatur di cold storage. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh safety culture terhadap pengetahuan HACCP pada pekerja di perusahaan catering in-flight. Metode penelitian yang digunakan yaitu uji regresi logistik ordinal. Data yang diperoleh dengan menyebarkan kuesioner kepada 38 pekerja di Perusahaan catering in-flight Surabaya. Hasil uji serentak menunjukkan nilai ($p\text{-value } 0,599 > \alpha\text{-}(0,05)$) menyatakan bahwa tidak terdapat pengaruh safety culture terhadap HACCP. Faktor individu yang menunjukkan ada pengaruh terhadap pengetahuan HACCP adalah pelatihan dan pengawasan dengan nilai ($p\text{-value } 0,022 < \alpha\text{-}(0,05)$).

Kata kunci : *HACCP, Safety Culture, Perusahaan catering in-flight service.*

1. PENDAHULUAN

Perusahaan yang terlibat dalam sektor catering pada unit Surabaya merupakan perusahaan catering bertaraf internasional yang khusus menyediakan makanan untuk penumpang pesawat terbang (*In-flight Catering Service*). Untuk menunjukkan dedikasi perusahaan kepada kualitas dan kesehatan makanan, perusahaan tersebut menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk identifikasi kemungkinan bahaya tertentu dan cara untuk memantau kesehatan makanan. Adapun penerapan perusahaan *In-flight Catering Service* menerapkan 7 prinsip HACCP, di karenakan dari proses penerimaan barang mentah sampai dapat dikonsumsi setiap perusahaan memiliki standart yang bervariasi. Selain menerapkan sistem HACCP perusahaan ini juga menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) ISO 22000:2018 sebagai komitmen perusahaan untuk menjaga kualitas produknya.

Berdasarkan observasi di lapangan terdapat para pekerja mengenakan APD pada saat produksi seperti *hairnet*, *cover coat*, masker, topi/pelindung kepala, *safety shoes* yang tidak dipergunakan secara rapi dan benar. Adapun pekerja juga melanggar tata tertib yang telah ditentukan seperti rambut tidak boleh panjang (laki-laki), dan

rambut khusus perempuan dirapikan dan dimasukkan *hairnet*, khusus laki-laki tidak diperbolehkan ada jenggot.

2. LANDASAN TEORI

2.1. HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

HACCP adalah sistem jaminan kualitas dan keamanan pangan dalam upaya untuk mencegah munculnya masalah yang didukung identifikasi titik-titik kritis di setiap tahap proses produksi (Hermansyah, 2013). Salah satu sistem yang sering digunakan dalam pengendalian mutu dan jaminan kesehatan dalam produksi makanan adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) (Spiegel, Luning, Ziggers, & Jongen, 2003). Sebelum menerapkan HACCP, tindakan dasar dan kondisi kesehatan makanan harus berada dalam bisnis makanan (Mazeedi, Teinaz, & Pointing, 2015). Hal ini karena di tengah keamanan pangan terus menerus menantang dan perusahaan budaya keamanan makanan seperti yang dianjurkan sebelumnya (Nyarugwe et al, 2018). Ini harus menggabungkan lingkungan eksternal dimana perusahaan beroperasi, seperti nilai-nilai nasional dan pemerintahan keamanan pangan (GFSI, 2018 ; Taylor, 2011).

Jasa transportasi udara kini telah menjadi salah satu pilihan individu dengan kepuasan dan kemewahan yang ditawarkan selama perjalanan, termasuk layanan makanan (Vaz, 2015). Kualitas produk makanan dan faktor kualitas perbaikan adalah prioritas utama. Untuk mendorong standar produk makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan, perlu untuk mengawasi kualitas dan keamanan hanya jika makanan bisa menjadi media potensial dalam penyebaran penyakit (Kemenperin, 2007 dan Vaz, 2015). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 definisi *jasaboga* atau *catering* adalah perusahaan atau perseorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan (Kemenkes RI, 2011). Proses pembuatan produk yang baik harus melalui beberapa tahap proses produksi mulai dari awal hingga akhir untuk menerapkan sistem HACCP secara baik dan benar (Hermansyah *et al.*, 2013; Panghal *et al.*, 2018)

2.2. SAFETY CULTURE

Membentuk perilaku aman khususnya dalam perilaku penggunaan APD dalam diri pekerja sangat relevan dengan konsep yang dikemukakan oleh Cooper (2000), yang menyatakan bahwa ada tiga elemen pembentuk budaya K3, yaitu aspek psikologi pekerja yang mengakomodasi jumlah informasi, harapan, dan motivasi. Elemen yang kedua adalah aspek perilaku pekerja dan aspek organisasi dan situasi. Menurut Cooper (2002) budaya K3 diperhitungkan untuk siap mengurangi potensi bencana dalam skala besar, terutama risiko langsung terkait dengan perilaku pekerja dalam menutup tugasnya. Membangun budaya K3 dalam perusahaan itu tidak mudah karena perhatian setiap pekerja di setiap tingkatan dan juga dukungan dan komitmen manajemen untuk menerapkan K3 harus benar-benar dikelola oleh semua elemen yang terlibat.

Wujud budaya K3 dapat dilihat dalam tindakan para anggota organisasi

keadaan iklim organisasi (alat, prasarana, lingkungan, fisik) sistem kontrol manajemen (standar, kebijakan, pengalaman keselamatan karyawan dalam perusahaan (Gunawan, 2016). Menjadikan K3 menjadi sistem penilaian perusahaan dan diimplementasikan oleh para anggotanya, sistem nilai ini akan mengalir diperusahaan terhadap pekerja, sehingga efek yang diharapkan adalah bahwa setiap pekerja memiliki sikap dan tindakan yang sehat pada akhirnya akan membentuk budaya K3 yang baik (Gunawan, 2016).

3. METODE PENELITIAN

Dalam tujuannya mendapatkan data, peneliti menggunakan data primer berupa kuesioner dan data sekunder berupa Standar Operasional Prosedur (SOP) pekerja. Penelitian ini dilakukan kepada 38 pekerja di Perusahaan *catering inflight service*. Data yang diambil dengan kuesioner antara lain pengetahuan HACCP, pelatihan dan pengawasan, prosedur kerja aman, konsultasi/komunikasi, laporan keselamatan, komitmen manajemen, manajemen kecelakaan dan kembali bekerja. Sedangkan data sekunder yang digunakan adalah SOP mengenai pekerja pada saat melakukan pekerjaan. Selanjutnya dilakukan pengujian validitas dan reliabilitas untuk melanjutkan ke pengujian selanjutnya yaitu uji *regresi logistik ordinal*. Dari hasil pengolahan data tersebut dapat dijadikan sebagai bahan untuk menentukan kesimpulan dan rekomendasi yang tepat.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji *validitas* merupakan suatu alat ukur untuk menunjukkan sejauh mana alat ukur itu mengukur apa yang seharusnya diukur oleh alat ukur tersebut, sehingga *validitas* menunjukkan sejauh mana alat ukur tersebut memenuhi fungsinya. Pada penelitian ini uji *validitas* kepada 6 responden penelitian, r_{tabel} untuk $N=6$ adalah 0,811 sehingga item pernyataan dikatakan *valid* jika nilai r_{hitung} lebih besar dari 0,811. Uji *reliabilitas* menunjukkan pada suatu pengertian bahwa sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena karena instrumen tersebut sudah baik. Apabila nilai *cronbach alpha* memiliki nilai $> 0,6$, maka alat ukur dapat dikatakan *reliabel*. Uji *validitas* dan *reliabilitas* dapat dilihat pada tabel 1 dan 2 sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan HACCP

No	Item Validitas	R_{hitung}	R_{tabel}	Keterangan
1	K1	0,925	0,811	Valid
2	K2	0,925	0,811	Valid
3	K3	0,999	0,811	Valid
4	K4	0,999	0,811	Valid
5	K5	0,999	0,811	Valid
6	K6	0,851	0,811	Valid
7	K7	0,999	0,811	Valid
8	K8	0,999	0,811	Valid
9	K9	0,999	0,811	Valid
10	K10	0,882	0,811	Valid

No	Item Validitas	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
11	K11	0,879	0,811	Valid
12	K12	0,999	0,811	Valid

Sumber : Pengolahan Data SPSS, 2020

Tabel 2. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan HACCP
Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.785	13

Sumber : Pengolahan Data SPSS, 2020

Setelah dilakukan uji *validitas* dan *reliabilitas* yang telah memenuhi syarat, selanjutnya dilakukan pengolahan data di uji *chi square* kemudian uji *regresi logistik ordinal* dengan uji serentak dan uji individu dimana dengan uji tersebut didapat seberapa pengaruh pada tiap variabel dengan pengetahuan HACCP, setelah diketahui pengaruhnya maka akan diberikan rekomendasi. Hasil output uji pengaruh individu diolah menggunakan *software* SPSS 16.0. Program SPSS akan menunjukkan hasil uji pengaruh dengan menggunakan Regresi Logistik Ordinal. Hasil uji pengaruh individu dan uji serentak dapat dilihat pada Tabel 3 dan Tabel.4.

Tabel 3. Hasil Output Uji Pengaruh Individu

	Variabel X	P-Value	Keterangan
HACCP (Y)	Pelatihan dan Pengawasan	0,022	Ada pengaruh
	Prosedur Kerja Aman	0,065	Tidak ada pengaruh
	Konsultasi/Komunikasi	0,314	Tidak ada pengaruh
	Laporan Kesehatan	0,442	Tidak ada pengaruh
	Komitmen Manajemen	0,594	Tidak ada pengaruh
	Manajemen Injuri dan Proses Kembali Kerja	0,234	Tidak ada pengaruh

Sumber : Hasil Pengolahan SPSS, 2020

Tabel 4. Hasil Output Uji Serentak

Variabel X	Variabel Y	P-Value	Keterangan
<i>Safety Culture</i>	Pengetahuan HACCP	0,476	Tidak ada pengaruh

Sumber : Hasil Pengolahan SPSS, 2020

Berdasarkan pada Tabel 3 didapatkan faktor yang mempengaruhi pengetahuan HACCP antara lain pelatihan dan pengawasan terhadap HACCP (*p-value* $0,022 < \alpha(0,05)$). Sedangkan untuk variabel yang lainnya tidak terdapat pengaruh terhadap pengetahuan HACCP dikarenakan *p-value* $> \alpha(0,05)$ sedangkan Tabel.4 menunjukkan hasil pada uji serentak anatara variabel *safety culture* terhadap

pengetahuan HACCP tidak terdapat pengaruh yang signifikan dengan nilai $p\text{-value } 0,476 > \alpha(0,05)$.

PEMBAHASAN

Hasil uji pengaruh mengenai pengaruh pelatihan dan pengawasan (X_1) terhadap pengetahuan HACCP didapatkan nilai *sig. p-value* $0,022 < \alpha - (0,05)$, sehingga menolak H_0 dan dapat disimpulkan bahwa pelatihan dan pengawasan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap pengetahuan HACCP.

Hasil uji pengaruh pelatihan dan pengawasan sejalan dengan beberapa penelitian yang sama. Salah satunya adalah penelitian yang dilakukan oleh Armawansyah (2016) bahwa pelatihan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kinerja karyawan, industri jasa boga membutuhkan tenaga kerja yang lebih banyak berorientasi pada praktik di lapangan, sehingga diperlukan lebih banyak dan lama pelatihan guna merangsang kinerja karyawannya agar target perusahaan tercapai. Seperti teori yang dikemukakan oleh Bernandian dan Russel dalam Gomes (2003) Pelatihan adalah setiap usaha untuk memperbaiki performansi pekerja pada suatu pekerjaan tertentu yang sedang menjadi tanggung jawabnya, atau satu pekerjaan yang ada kaitannya dengan pekerjaannya.

Maka rekomendasi yang diberikan pada perusahaan *catering in-flight* mengenai pelatihan dan pengawasan berdasarkan UU No.1 Tahun 1970 Bab V pasal 9 ayat (3) terkait pembinaan, yaitu :

1. Memetakan pelatihan yang dibutuhkan perusahaan.
2. Memberikan pelatihan kepada kepala regu atau orang yang dipilih dan mampu mengajarkan kepada pekerja yang lain.
3. Melaksanakan evaluasi pelaksanaan pelatihan dengan melakukan simulasi penerapan hasil pelatihan.
4. Membuat kebijakan terkait penerapan inspeksi dan observasi terkait perilaku pekerja dengan membuat behavior checklist, dan memilih pihak yang bertugas untuk melakukan dan melaporkan kegiatan inspeksi dan observasi secara rutin.
5. Menerapkan *reward* dan *punishment* kepada seluruh bagian perusahaan terkait penerapan kebijakan K3.

5. KESIMPULAN

Dari hasil perhitungan dan analisa yang telah di lakukan oleh peneliti pada karyawan di perusahaan *catering in-flight*, maka dapat disimpulkan bahwa:

Uji pengaruh menggunakan metode *regresi logistic ordinal* pada uji serentak tidak terdapat pengaruh *safety culture* terhadap HACCP ($p\text{-value } 0,476 > \alpha(0,05)$). Uji pengaruh *safety culture* terhadap HACCP antara lain ada pengaruh pelatihan dan pengawasan terhadap HACCP ($p\text{-value } 0,022 < \alpha(0,05)$), tidak ada pengaruh prosedur kerja aman terhadap HACCP ($p\text{-value } 0,065 > \alpha(0,05)$), tidak ada pengaruh konsultasi atau komunikasi terhadap HACCP ($p\text{-value } 0,314 > \alpha(0,05)$), tidak ada pengaruh laporan kesehatan terhadap HACCP ($p\text{-value } 0,442 > \alpha(0,05)$), tidak ada

pengaruh komitmen manajemen ($p\text{-value } 0,594 > \alpha(0,05)$), tidak ada pengaruh manajemen injuri dan proses kerja terhadap HACCP ($p\text{-value } 0,234 > \alpha(0,05)$).

DAFTAR PUSTAKA

- Armawansyah, Rizal. (2016). Pengaruh Pendidikan dan Pelatihan terhadap Prestasi Kerja Karyawan (Studi pada PT.PLN (Persero) Area Pelayanan dan Jaringan Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis* , 37(2):63.
- Cooper, D. (2000.). *Towards a Model of Safety Culture*.
- Cooper, M. (2002). *Improving Safety Culture. Chicester UK: A practical guide*.
- GFSI. (2018). A culture of food safety: A position paper from the global food safety initiative (GFSI), V1.0. https://www.mygfsi.com/image/A_Culture_Of_Food_Safety/GFSI-Food-Safety-Culture-FULL-VERSION.pdf.
- Gomes, Faustino Cardoso. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Andi Offset.
- Gunawan, F. (2016.). *Manajemen Keselamatan Operasi Membangun Keunggulan Operasi Dalam Industri Proses*. Jakarta: Gramedia.
- Hermansyah, M. P. (2013). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Jurnal Jemis*, 01. <http://doi.org/10.21776/ub.jemis.2013.001.01.3> .
- Hermansyah, M., Pratikno, S. Rudy, dan W. S. Nasir. (2013). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) produksi maltosa dengan pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Journal of Engineering and Management in Industrial System* , 1(1):14-20.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2011). Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia (Kemenperin). (2007). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan.
- Mazeedi, H. A. (2015). HACCP and The Halal Industri. *Journal of Association of Meat Inspectors*. , 14-19.
- Nyarugwe, S. P., Linnemann, A., Nyangka, L. K., Fogliano, V., Luning, P. (2018). Food safety culture assessment using a comprehensive mixed-methods approach: A comparative study in dairy processing organisations emerging economy. *Food Control* , 84, 186-196.
- Panghal, A., N. Chikara, N. Sindhu and S. Jaglan. (2018.). Role of Food safety management systems in safe food production: A review. *Journal of Food Safety*. , 38(4): 12464-12475.
- Spiegel, M. V., Luning, P., Ziggers, G., & Jongen, W. (2003.). Toward a Conceptual Model to Measure Effectiveness of Food Quality System. *Trends in Food and Technology*. , 424-431.

- Taylor, J. (2011). An exploration of safety food culture in a multi-cultural environment: Next steps? *Wordwide Hospitality and Tourism Themes*, , 3(5), 455-466.
- Vaz, D. S. (2015). Quality HACCP Applied to Flight Catering Industry. *Independen Journal of Management & Production (IJM&P)* , 07(5).

Halaman ini sengaja dikosongkan.