

101 ALASAN FOOD SAFETY MENAIKKAN KEUNTUNGAN



**Benarkah Chef
Sudah Siap Memasak?**

www.ufs.com



101 ALASAN
FOOD SAFETY
MENAIKKAN KEUNTUNGAN



DAFTAR ISI

101 ALASAN FOOD SAFETY MENAIKKAN KEUNTUNGAN

4

Meningkatnya Keuntungan, Saat *Food Safety* Diperhatikan

- 6 Penilaian pelanggan dimulai dari kondisi restoran
- 8 Kerugian jika *food safety* diremehkan
- 9 Data risiko jika mengabaikan *food safety*
- 10 Bahaya di seputar dapur
- 12 Bahaya saat menyimpan bahan, -- memasak, menyajikan, hingga -- membersihkan alat masak di dapur
- 14 Aman berkat FATTOM
- 17 HACCP untuk cegah masalah
- 18 Audit 5S

20

Dari Mana Ancaman Kerugian Berawal?

- 22 Prosedur pemilihan bahan dari penjual
- 24 Hal penting saat menerima barang
- 26 Bahaya bahan makanan pemicu alergi
- 28 Tahap penyimpanan yang aman
- 29 First In First Out (FIFO)
- 30 Aman dengan kode makanan
- 33 Penerapan 7 prinsip dasar HACCP pada masa penyimpanan

34

Benarkah Chef Sudah Siap Memasak?

- 38 Keselamatan dan keamanan, bagian tak terpisahkan
- 40 Prinsip dasar menjaga keselamatan di dapur
- 41 Standar kebersihan dan kerapian diri
- 42 Prinsip cuci tangan yang baik dan benar
- 44 Menjauhkan makanan dari kontaminasi
- 45 Jangan anggap remeh kontaminasi
- 47 Hal penting lainnya yang perlu diingat agar tidak mudah terjadi kontaminasi
- 48 Pentingnya memasak yang baik dan benar
- 49 Cara memotong yang baik
- 50 Cara mencuci sayuran yang benar
- 52 Proses memanaskan
- 53 Cara menggoreng yang benar
- 54 Memasak saat jam sibuk
- 55 Menjaga keamanan masakan siap hidang
- 56 Memanaskan masakan siap hidang
- 57 Penyajian yang tepat untuk pelanggan

60

Bersih-bersih yang Menaikkan Keuntungan

- 62 Membersihkan piring dan peralatan makan
- 63 Mengelola sampah
- 64 Apa yang harus selalu dibersihkan?
- 66 Solusi praktis jika ada kasus keracunan
- 67 Mengatasi tantangan *food safety*, agar usaha makin profit

BENARKAH CHEF SUDAH SIAP MEMASAK?

Pernahkah Anda membayangkan, sebuah restoran ternama yang rusak reputasi akibat bermasalah pada masakannya? Coba sesekali cari di mesin pencari internet. Berbagai kasus banyak terjadi. Dari keracunan, masakan jorok karena ada potongan kaki kecoak, hingga beragam keluhan lainnya. Tak ingin hal itu terjadi pada usaha Anda bukan?



Coba evaluasi dengan menjawab beberapa pertanyaan berikut:

- Apakah semua tim Anda sudah paham tentang standar *food safety*?
- Apakah semua peralatan dalam kondisi bersih, baik sebelum dan sesudah masak?
- Apakah Anda dan tim sering mencuci tangan?
- Apakah setelah pergi ke toilet Anda selalu membersihkan tangan?
- Apakah Anda sering mengecek kualitas bahan yang dikirimkan *supplier*?
- Apakah Anda sudah menerapkan proses *first in first out* (FIFO) saat memasak?
- Apakah semua bahan masakan ditempatkan pada suhu yang tepat baik sebelum ataupun saat proses masak?
- Apakah Anda selalu menginformasikan bahan mengandung pemicu alergi pada pelanggan?
- Apakah sama sekali tidak ada serangga, tikus, atau binatang lain di dapur?
- Apakah semua bahan mentah dan siap saji selalu dipisah penempatannya?
- Apakah ada pisau dan talenan yang berbeda untuk memotong bahan masakan seperti daging, ikan, sayuran, dan buah?

Jika ada satu saja jawaban TIDAK dari pertanyaan tersebut, artinya ada yang perlu dievaluasi sebelum proses memasak di dapur Anda.



“Ada kalanya, bahan-bahan yang disimpan lama berjamur. Meski sedikit, untuk menghilangkan risiko, ada baiknya segera ganti dengan yang lebih baru dan segar. Sepertinya memang akan mengurangi keuntungan. Tapi demi kebaikan, lebih baik mencegah masalah di kemudian hari justru akan mendatangkan keuntungan lebih.”

Chef Rik Rik Solehudin

Salah satu faktor penting yang berperan utama dalam keamanan makanan adalah manusianya sendiri. Para chef, *helper*, pelayan tamu, termasuk semua yang terlibat dari pengantaran dan kontrol kualitas makanan.

Dalam konteks tersebut, sebelum menjaga keamanan makanan, manusianya pun harus memastikan keselamatannya. Sebab, kecelakaan di dapur masih sering kali terjadi. Pengaman minimal seperti apa yang dibutuhkan?

Keselamatan dan keamanan, bagian tak terpisahkan

PENUTUP KEPALA

Rambut yang terjuntai keluar dari penutup bisa mengundang bahaya. Misalnya terkena panas yang bisa merugikan kondisi diri. Selain itu, penutup kepala juga mencegah adanya rambut rontok yang bisa mengontaminasi makanan.

SERAGAM

Gunakan seragam yang bersih saat memasak. Seragam hanya digunakan pada saat berada di dapur dan tempat memasak. Tujuannya, agar tidak terkontaminasi dengan bahaya penyakit jika berada di luar dapur.

SARUNG TANGAN SEKALI PAKAI

Dengan memakai jenis sekali pakai, kontaminasi saat memasak bahan yang berbeda-beda tidak terjadi. Selain itu, gunakan sarung tangan yang berbeda-beda di tiap bagian memasak. Mulai dari saat memilih dan menyiapkan bahan, memasak, dan menata masakan untuk disajikan.



APRON ATAU CELEMEK YANG PANJANG, MENUTUP SEBAGIAN BESAR BAGIAN DEPAN TUBUH

Gunakan apron yang terbuat dari bahan vinyl atau tahan air, terutama saat memasak menu segar seperti *seafood* atau ketika memotong daging. Lalu, agar tidak mengontaminasi makanan lain, usahakan gunakan apron yang berbeda di setiap bagian masak. Misalnya apron saat memotong ikan dan daging segar dan apron untuk memasak.

SEPATU PENGAMAN

Gunakan sepatu anti-licin dan tertutup. Minyak panas yang membasahi lantai sering mengakibatkan lantai jadi licin. Dengan sepatu anti-licin akan melindungi diri agar tidak terpeleset. Selain itu, cipratan cairan panas dan tumpahan masakan juga tidak akan terkena kaki. Pilih sepatu yang gampang dilepas. Tujuannya, saat terjadi kecelakaan, lebih mudah segera ditangani.



Prinsip dasar menjaga keselamatan di dapur

- Sadari faktor pemicu bahaya, seperti terpeleset, terbakar, panas, terpotong saat mengiris, atau kecelakaan kerja lainnya. Dengan kehati-hatian, beberapa hal tersebut bisa dicegah.
- Jangan pernah terlalu terburu-buru, misalnya berlari di area dapur. Jika harus segera masak cepat, persiapkan semua sesuai prosedur keamanan yang sudah dibuat.
- Jangan membiarkan kompor menyala atau masakan dipanaskan tanpa ada yang mengawasi.
- Matikan saluran gas jika tidak terpakai.
- Jangan letakkan barang dengan sudut tajam dan panas di lokasi yang tak terlihat jelas.
- Selalu miliki alat pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K).
- Miliki alat pemadam api. Atau minimal ketahui cara dasar memadamkan api dalam keadaan darurat. Misalnya, menaburkan baking soda untuk api yang belum terlalu besar. Baking soda bisa membantu mencegah api membesar.

Standar kebersihan dan kerapian diri



- Rambut harus dipotong rapi. Jika perlu, gunakan *hairnet* (jaring rambut) untuk mencegah rambut rontok masuk ke masakan.
- Mulut harus steril. Jika perlu, gunakan masker untuk menutupinya. Jangan makan, minum, dan mengunyah permen karet saat bekerja.
- Hidung juga harus steril. Jika terpaksa bersin, jauhkan dari masakan. Gunakan tisu untuk mengusapnya.
- Tangan harus selalu bersih. Bersihkan tangan dengan sabun sesuai prosedur yang baik dan benar.
- Kuku harus selalu pendek dan bersih. Sebab, jika kuku dicat, zat kimia pewarna kuku bisa mencemari makanan. Atau, jika ada kotor menyelip di kuku yang panjang, ini juga bisa menjadi sarang bakteri penyebab penyakit. Jangan gunakan kuku untuk menggaruk.
- Lepaskan perhiasan yang menempel pada tangan.
- Jika ada luka, tutup dengan penutup luka. Jika tidak bisa, jangan menyentuh makanan sama sekali.
- Jika sedang sakit flu atau penyakit menular yang cukup parah, lebih baik izin tidak masuk kerja agar penyakitnya tidak menyebar ke rekan kerja dan masakan.

Prinsip cuci tangan yang baik dan benar

Cuci tangan bisa mencegah terjadinya kontaminasi berbagai kotoran dan penyebab penyakit pada makanan.

Kapan saat harus cuci tangan?

- Sebelum menyentuh bahan masakan
- Setelah menyentuh daging atau bahan basah lainnya
- Setelah dari toilet
- Setelah batuk, bersin, atau mengusap hidung
- Setelah mengusap keringat
- Setelah memegang uang
- Setelah membersihkan luka atau bersentuhan dengan orang yang sakit
- Setelah bersentuhan dengan sampah
- Setelah membersihkan peralatan dapur



1



Basahi kedua tangan dengan air yang mengalir

2



Ambil sabun dan gosok di semua bagian tangan

3



Gosok kedua telapak, punggung, jari-jari, antara jemari, hingga di bagian bawah kuku

4



Hilangkan sabun dengan air mengalir hingga bersih

5



Keringkan tangan dengan tisu

6



Putar keran air dengan tisu untuk mematikan air.

Menjauhkan makanan dari kontaminasi

Penyebab kontaminasi makanan ada tiga hal:

- **Kebersihan diri yang buruk.**
Intinya, sebelum memasak, setiap orang bertanggung jawab untuk menjaga keselamatan diri dan keamanan, agar jangan sampai mengontaminasi.
- **Ketidaksesuaian pengaturan waktu dan suhu.**
Dalam ketentuan FATTOM, faktor waktu dan suhu menjadi salah satu hal utama yang perlu diperhatikan agar masakan tidak cepat rusak.
- **Kontaminasi antar-makanan.**
Hal ini adalah hal utama penyebab adanya bahan masakan dan makanan yang terkontaminasi berbagai hal berbahaya. Pencegahan dan solusinya akan dibahas pada bagian selanjutnya.



FACT

Fakta penelitian menyebutkan bahwa lebih dari 65% orang akan menghindari restoran yang mendapat penilaian atau reputasi buruk. Dan sebaliknya, 68% lebih akan datang ke restoran karena penilaian yang baik di media *online*. Maka, agar restoran cepat berkembang, reputasi harus dijaga. Keamanan makanan (*food safety*) harus mulai jadi prioritas utama.



Jangan anggap remeh kontaminasi

Kontaminasi makanan bisa terjadi akibat hal-hal yang kadang kita anggap remeh. Apa saja?

- **Sentuhan singkat.** Bahan masakan mentah kadang sebelum disimpan diletakkan sembarangan sehingga mengontaminasi masakan yang sudah matang. Ini biasa terjadi di warung dengan dapur yang sempit. Sebab, tempat menaruh makanan siap saji dengan bahan yang masih mentah berdekatan.
Solusi: siapkan wadah untuk bahan masakan tersisa dan segera pisahkan dari masakan yang sedang diproses.
- **Meremehkan kebersihan.** Sering kali, kita melihat wadah bekas pakai masih terlihat bersih. Lalu kita pakai lagi untuk meletakkan masakan—misalnya ayam goreng—sementara, sebelum ditata di piring. Kebiasaan ini kurang baik. Sebab meski terlihat bersih, wadah ternyata mengandung kuman yang bisa tersebar ke masakan yang sudah jadi.
Solusi: cari wadah yang benar-benar masih bersih dan belum dipakai.
- **Tangan yang terlihat bersih.** Makanan bisa terkontaminasi oleh tangan meski terlihat bersih. Gara-garanya sederhana, misalnya lupa cuci tangan sehabis ke toilet atau sehabis membuang sampah kering.
Solusi: selalu cuci tangan secara baik dan benar sebelum bersentuhan dengan makanan.
- **Pemicu alergi yang sedikit.** Meski sedikit, pemicu alergi sering tetap berdampak. Maka, jangan pernah mencampur pencetus alergi dalam wadah bahan masakan lain.
Solusi: cuci bersih semua peralatan yang pernah bersentuhan atau dipakai mengolah masakan dengan bahan pemicu alergi.



“Untuk alas memotong, sebaiknya jangan gunakan yang berbahan dasar kayu. Sebab, jika kita pakai terus-menerus, bekas irisan pisau biasanya meninggalkan jejak berupa goresan di kayu landasan. Bagian goresan ini sering jadi sarang bakteri. Atau, jika dicuci, bekas cairan kimia pembersihnya masih tersisa dan masuk ke goresan lalu mengontaminasi makanan yang diiris menggunakan alas itu.

Chef Andri Damanik

Hal penting lainnya yang perlu diingat agar tidak mudah terjadi kontaminasi

- Pastikan dapur dipakai bersih, ditinggal pun bersih. Jangan mudah membiarkan dapur terkesan berantakan saat memasak. Dan, setelah selesai, harus segera dibersihkan. Pastikan saat akan memasak, tidak ada kotoran atau sisa yang belum dibersihkan dari hari kemarin.
- Pisahkan area dapur. Buat alur untuk memudahkan saat memasak. Misalnya dengan memisahkan area untuk mengolah bahan mentah dan area untuk proses akhir sebelum disajikan. Bagaimana jika dapur tidak luas sehingga susah membagi jadi area terpisah? Lakukan pemisahan berdasar urutan kegiatan. Misalnya persiapan sebelum dan sesudah memasak. Lalu, biasakan segera membersihkan area sebelum masuk ke tahap berikutnya.
- Pisahkan selalu daging mentah dan *seafood* dengan makanan siap saji atau masakan yang sudah diolah.
- Gunakan alat masak yang berbeda untuk setiap proses masak. Misalnya saat memasak sup iga. Pisau untuk memotong daging iga mentah harus beda dengan pisau untuk memotong daging iga yang sudah direbus sebelum dijadikan satu dengan olahan sup lainnya.
- Gunakan talenan yang berbeda-beda untuk bahan yang berbeda juga. Misalnya khusus daging dan khusus sayuran.
- Keringkan betul-betul alat yang baru dicuci sebelum dipakai. Dengan begitu cairan pencuci yang biasanya mengandung zat pembersih tidak mengontaminasi masakan yang diolah.
- Gunakan handuk, sarung penahan panas, atau lap pembersih yang berbeda-beda di setiap bagian proses masak yang berbeda.
- Gunakan serbet yang berbeda untuk setiap proses masak. Misalnya serbet untuk membersihkan piring saji sebelum ditata makanan di atasnya dengan serbet untuk membersihkan meja saji.

Pentingnya memasak yang baik dan benar

Hal penting yang harus diingat saat mengeluarkan produk dari tempat penyimpanan

- Jangan semua dikeluarkan dari pendingin. Keluarkan hanya yang benar-benar dibutuhkan.
- Bahan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan maksimal harus dimasak dalam waktu dua jam.
- Makanan beku yang sudah dilunakkan (*defrost*), jangan pernah dibekukan lagi.
- Agar aman dari bakteri, makanan yang akan dilunakkan, pindah dulu dari pembeku (*freezer*) ke pendingin (*refrigerator*).
- Cara lain untuk melunakkan makanan beku, panaskan di *microwave* tapi dengan suhu tak lebih dari 7°C. Atau, bisa juga taruh dalam plastik tertutup, lalu basahi dengan air hangat yang mengalir.
- Jangan membiarkan makanan beku jadi lunak sendiri pada suhu ruangan. Selain lama, ini juga akan lebih mudah mengundang bakteri.



FACT TIPS

Sebelum masak, lakukan kembali pengecekan pada semua bahan. Cek kembali masa berlaku semua bahan masakan, jangan sampai ada yang sudah masuk tanggal kedaluwarsa. Bagaimana juga kondisi masakan di dalam pendingin, apakah masih bisa digunakan?

Cara memotong yang baik



- Gunakan talenan untuk memotong bahan yang berbeda-beda warna untuk bahan yang berbeda. Untuk memudahkan, sesuaikan dengan bahan yang akan dimasak. Misalnya:
 - o Merah untuk daging mentah
 - o Biru untuk ikan dan seafood
 - o Hijau untuk sayuran dan buah
 - o Kuning untuk ayam dan unggas
 - o Putih untuk keju dan roti
- Pilih talenan untuk memotong dari plastik dibanding dari kayu. Sebab kayu lebih mudah tergores. Bekas goresan ini sering jadi sarang bakteri. Selain itu, talenan dari plastik juga lebih mudah dibersihkan.
- Biasakan juga membersihkan talenan sebelum dan sesudah dipakai. Dan, jika kondisinya sudah banyak goresan atau baret-baret, lebih baik segera ganti dengan talenan yang baru.

Khusus untuk warung makan kecil atau kaki lima, jika tidak bisa membeli banyak talenan, minimal gunakan dua atau tiga warna. Misalnya merah untuk semua jenis daging dan hijau untuk sayur dan buah. Atau alternatifnya, benar-benar bersihkan semua talenan sebelum dan sesudah memasak.



FACT

Apa yang terjadi jika talenan yang sama digunakan bersamaan? Misalnya saat masak ayam dengan acar mentimun. Talenan dipakai lebih dulu untuk memotong ayam karena ayam harus dimasak dulu. Setelahnya, dipakai untuk memotong mentimun. Bisa jadi, mentimun akan terkontaminasi bakteri salmonella yang berasal dari ayam. Ini akan berdampak kurang baik untuk konsumen jika dikonsumsi.

Cara mencuci sayuran yang benar

- 1 Gunakan pisau kecil atau tangan untuk menghilangkan bagian sayur yang kurang baik atau rusak.
- 2 Basuh sayuran dengan air yang mengalir. Ada baiknya, jangan gunakan bak cuci bekas cuci tangan atau cuci piring karena sisa pembersih malah bisa mengontaminasi.
- 3 Jangan mencuci di panci atau ember besar yang diisi air karena meski air diganti, bakteri bisa saja tertinggal.
- 4 Gunakan sikat jika dirasa perlu untuk membersihkan bagian sayuran yang tersembunyi.
- 5 Buang sayuran yang rusak atau masih menyisakan kotoran.
- 6 Basuh kembali di air bersih yang mengalir.
- 7 Keringkan dan tempatkan pada wadah bersih. Jangan gunakan wadah yang sebelumnya dipakai untuk menaruh bahan mentah lain seperti daging atau ikan.



FACT

Meski terlihat sepele, sayuran sering menjadi sarang hewan kecil atau bakteri tak terlihat atau sisa-sisa kimiawi dari pestisida.



Buang sayuran yang rusak atau masih menyisakan kotoran.



Proses memanaskan

Ini adalah proses paling utama untuk membuat sebuah sajian layak makan. Pada proses inilah, semua mikroorganisme dan bakteri akan mati sehingga masakan bisa disantap. Biasanya, kuman akan bertahan hingga suhu 75°C. Sehingga, jika dipanaskan minimal 15 detik dengan suhu lebih dari 75°C kuman dan bakteri akan mati.

Namun sebenarnya tidak semua bahan masakan butuh perlakuan yang sama. Untuk sajian tertentu, misalnya makanan mentah sushi Jepang atau steak matang menengah (*medium rare*) ala Amerika ada perlakuan khusus. Namun tetap harus dipastikan, perlakuan khusus itu harus bisa membuat bakteri dan kuman mati.



FACT TIPS

Untuk mengukur suhu yang tepat tidak bisa dengan mencium bau, melihat bentuk, atau dengan menyentuhnya. Membeli satu termometer pengukur suhu adalah investasi yang paling pas untuk memastikan suhu yang aman.

Jenis makanan	Suhu yang disarankan
Unggas dan campuran bahan lainnya	74°C
Telur, unggas, daging, dan ikan dalam <i>microwave</i>	74°C
Masakan dengan beberapa campuran bahan	74°C
Daging untuk penambah masakan lainnya	74°C
Daging ayam atau kalkun giling	74°C
Daging sapi giling	71°C
Daging yang disuntikkan (<i>brined ham</i> atau <i>injected roasts</i>)	68°C
Ikan (semua bagian)	63°C
Ikan (giling, <i>fillet</i> , atau cincang)	74°C
<i>Steak</i> (cincangan)	63°C
Bahan panggangan	63°C
Telur	Masak hingga kuning dan putihnya matang
Masakan berbasis telur (<i>egg nog</i> , <i>custard</i> , dll)	71°C
Sayur untuk masakan panas	57°C
Makanan olahan siap saji	57°C
Kerang, udang, lobster, kepiting, dan beberapa jenis <i>seafood</i>	63°C atau ketika bagiannya sudah berwarna buram dan mudah dipisah dengan garpu

Cara menggoreng yang benar

- Suhu minyak goreng tidak boleh dipanaskan hingga lebih dari 175°C. Kecuali, ada beberapa produk tertentu yang menyebutkan kualifikasi tertentu sehingga bisa melewati batas tersebut.
- Rata-rata minyak goreng punya masa pakai hingga satu tahun.
- Agar terjaga kondisinya, minyak goreng maksimal hanya bisa digunakan delapan kali penggorengan.

Apa saja tanda minyak goreng harus segera diganti?

- Minyaknya berubah baunya menjadi lebih tajam atau kuat.
- Warna minyak sudah mulai berubah kecokelatan atau kehitaman.
- Minyak mulai berasap.
- Minyak jadi cenderung agak mengental di beberapa bagian.
- Minyak masih terus berbuih (bergelembung kecil) saat sudah dimasuki bahan yang akan digoreng.
- Gorengan yang dimasak tak lagi bisa renyah.



FACT TIPS

Jangan pernah menggoreng bahan masakan pemicu alergi dengan yang lain dalam satu minyak goreng. Misalnya menggoreng ikan (pemicu alergi) dengan kentang goreng (non pemicu alergi).



Memasak saat jam sibuk



Pada saat-saat jam sibuk, misalnya jam makan siang atau menjelang makan malam, biasanya restoran harus benar-benar mengatur jadwal masaknya dengan baik. Jika tidak, masak jadi terburu-buru atau malah terlalu lama. Akibatnya, pelanggan yang menunggu terlalu lama akan kecewa.

Salah satu teknik yang sering dipakai untuk mengatasi masalah pelayanan pada jam sibuk yakni dengan menyiapkan masakan matang. Tentu, karena sudah matang atau setengah matang, semua harus diperlakukan dengan benar. Tujuannya, ketika disajikan dalam waktu cepat tidak mengurangi kualitas rasa. Dan, ketika disimpan, masakan tetap berada dalam kondisi aman.

Berapa lama masa pakai masakan siap hidang?

Untuk produk olahan sendiri (bukan pabrikan) seperti daging, aneka saus, dan spaghetti, jika berada pada suhu 4°C atau lebih dingin, maksimal tiga hari. Meski begitu, tetap selalu cek kondisi bahan makanan ini sebelum diolah ulang. Sebab, ancaman bakteri dan kontaminasi lainnya masih bisa terjadi.

Menjaga keamanan masakan siap hidang

- Masakan yang masih panas jangan langsung disimpan di lemari pendingin. Sebab, akan menaikkan suhu dalam kulkas yang ujungnya bisa mengganggu suhu aman dalam pendingin.
- Lakukan pendinginan masakan secepat mungkin. Maksimal waktunya adalah lima jam untuk mencapai suhu 7°C atau lebih dingin.
- Untuk mempercepat waktu pendinginan, pisahkan masakan dalam ukuran wadah lebih kecil beberapa bagian.
- Untuk pendinginan juga bisa dengan menyiapkan wadah besar yang bawahnya direndam air es, baru setelah dingin dimasukkan kulkas.
- Selalu tutup rapat masakan agar tidak terkontaminasi dengan bakteri.
- Jangan mencampurkan masakan yang siap hidang dengan masakan yang benar-benar dibuat dari awal.



FACT
TIPS

Untuk warung kecil dan kaki lima yang mungkin punya keterbatasan dalam mengelola keamanan makanan siap saji, cara paling aman dan mudah adalah dengan:

- Segera memisahkan masakan panas dan dingin.
- Selalu gunakan tutup rapat pada masakan siap hidang.
- Jangan pernah mengolah masakan siap hidang bersamaan dengan masakan yang benar-benar baru dibuat.

Memanaskan masakan siap hidang



Saat masakan dipesan pelanggan, segera panaskan ulang masakan siap hidang yang sudah disimpan sebelumnya. Suhu yang disarankan adalah 74°C selama minimal 15 detik. Ada beberapa jenis masakan yang lebih enak dihangatkan dengan *microwave*, seperti makanan yang dikukus, nasi, pasta, dan sayuran. Sementara, ada pula beberapa jenis yang lebih enak dipanaskan di atas panci seperti ayam atau masakan yang cenderung renyah.

Cara memanaskan di panci

- Aduk terus masakan agar panasnya merata.
- Jangan memanaskan dalam porsi yang terlalu besar.
- Jangan memanaskan masakan dan meninggalkannya selama lebih dari dua jam.
- Jika dipanaskan pada suhu 60°C, masakan bertahan satu jam. Jika ingin lebih dari satu jam tapi kurang dari dua jam (batas rekomendasi aman), gunakan suhu 75°C.

Cara memanaskan di *microwave*

- Usahakan untuk bisa mengaduk masakan. Misalnya beberapa menit dipanaskan, lalu dibuka, diaduk, dan dipanaskan lagi. Ini untuk mencegah agar yang terkena panas hanya bagian atas sehingga bakteri berkembang di bagian bawah yang tidak terkena panas.
- Panaskan dalam beberapa porsi untuk memudahkan pembagian porsi masakan.
- Tutup masakan. Ini untuk menjaga kelembapan masakan agar terjaga kualitas rasanya.
- Gunakan aturan suhu yang sesuai dengan jumlah pesanan. Ini akan mengefisienkan penggunaan listrik *microwave* sesuai kebutuhan pesanan.

Penyajian yang tepat untuk pelanggan



Masakan enak, tampilan menarik, dan disajikan dengan benar adalah kunci memuaskan pelanggan.

- Meja saji harus selalu dalam kondisi bersih.
- Selalu cek ulang alat makan yang diberikan. Hanya yang benar-benar bersih dan tidak rusak yang boleh dipakai.
- Alat makan harus selalu berada di atas piring bersih. Kalau sudah terpakai, segera ambil dan pisahkan untuk segera dicuci.
- Perhatikan saat mendekor meja. Jika menggunakan lilin, pastikan tidak ada tetesan lilin yang masuk ke dalam masakan. Atau jika memakai hiasan bunga hidup, jangan sampai ada daun atau kelopak bunga yang menjatuhkan makanan.
- Pastikan semua pelayan menjaga kebersihan dirinya.
- Jangan pernah menyentuh makanan dengan tangan. Gunakan alat yang sudah disediakan.
- Jika sedang hendak bersin, gunakan tisu untuk menutup mulut dan hidung. Jangan sampai bersin menghadap ke makanan. Setelah itu, selalu cuci tangan sebelum kembali menyajikan masakan.
- Lebih baik menyajikan makanan di meja secukupnya, jangan terlalu berlebihan. Jika ada urutan, keluarkan berdasarkan urutannya.
- Letakkan juga alat makan secukupnya di atas meja. Jika pelanggan minta, baru berikan. Ini akan membuat alat-alat makan selalu bersih dan terjauh dari debu saat belum dipakai.
- Saat menuju ke meja pelanggan, usahakan semua makanan ditutup agar terbebas dari debu atau bakteri yang beterbangan.
- Selalu ingatkan komposisi makanan. Jika mengandung bahan pemicu alergi, sebisa mungkin disampaikan sejak awal pada pelanggan.
- Sajikan masakan berdasarkan suhu yang direkomendasikan.

Menyajikan masakan hangat

- Pastikan sajian masakan di suhu yang tepat, yakni minimal 60°C.
- Untuk mencegah masakan menjadi dingin lebih cepat, gunakan piring atau mangkuk yang bisa menahan panas, seperti dari keramik atau kaca. Atau, jika belum disajikan, letakkan piring di atas panci yang berisi air panas.
- Cegah masakan terlalu lama pada suhu ruangan. Jika belum hendak disajikan, jangan diletakkan di ruangan.

Menyajikan masakan dingin

- Sajikan dalam suhu yang direkomendasikan, yakni antara 0°C hingga 5°C.
- Jangan sajikan masakan dingin dengan piring saji yang masih hangat sehabis dicuci.
- Masakan yang dingin jika berada di luar pendingin punya waktu maksimal dua jam. Jika lebih dari itu, makanan sudah tidak layak disajikan.

Menyajikan masakan dalam wadah untuk dibawa pulang

- Pastikan wadah yang dipakai aman untuk masakan. Misalnya, untuk masakan panas harus wadah yang punya kode *BPA free*, *microwave safe*, atau kode lain yang aman.
- Semaksimal mungkin menggunakan wadah plastik. Saat ini sudah ada wadah dari kertas kedap air yang bisa dipakai dan lebih aman untuk lingkungan.
- Jangan pernah menggunakan wadah dari *styrofoam* atau bahan berbahaya lain yang tidak lagi direkomendasikan penggunaannya untuk masakan.
- Sebagai alternatif, saat ini mulai muncul wadah dari bahan-bahan alam, seperti ketela, rumput laut, dan beberapa jenis lainnya. Memang terkesan lebih mahal, tapi ini justru akan meningkatkan reputasi bahwa warung dan restoran Anda peduli lingkungan.
- Jika perlu, mulailah gerakan tanpa piring plastik dan sedotan plastik.



“ Untuk menyajikan sayur yang segar seperti salad, mentimun, atau acar, tambahkan sedikit cairan cuka. Rasanya yang asam akan mencegah bakteri berkembang sehingga lebih aman di ruangan terbuka. Tambahkan juga sedikit gula untuk memberikan rasa manis yang segar. Tapi harus diingat. Ini memang membantu membuat sayuran lebih awet. Namun tetap, jika berada di suhu ruangan terlalu lama bisa membuat masakan terkontaminasi.”

Chef Tassa Ramadhita



**Unilever
Food
Solutions**

Unilever Food Solutions
PT Unilever Indonesia Tbk
Green Office Park Kav. 3, Jl. BSD Boulevard Barat BSD City
Sempora, Cisauk, Tangerang, Banten 15345
Tel: +62 021 8082 7000
www.ufs.com