

101 ALASAN

FOOD SAFETY

MENAIKKAN KEUNTUNGAN



**Bersih-bersih yang
Menaikkan Keuntungan**

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

BERSIH- BERSIH YANG MENAIKKAN KEUNTUNGAN

Jika Anda menjadi pelanggan, tentu Anda akan memilih tempat makan yang bersih dibanding yang jorok bukan? Inilah mengapa, bersih-bersih bisa menaikkan keuntungan. Pelanggan nyaman, mereka pun akan senang untuk kembali datang.



Membersihkan piring dan peralatan makan

Jika menggunakan mesin pembersih

- Jika mesin belum otomatis, ganti air secara rutin.
- Selalu cek apakah pipa penyemprot dan saringannya tidak ada yang tersumbat.
- Selalu cek agar jangan sampai kehabisan sabun cuci.
- Suhu 80°C atau lebih panas bisa membantu mematikan bakteri yang menempel.
- Jika alat masak masih agak basah, segera keringkan. Sebab, bakteri berkembang di tempat yang lembap.

Jika dilakukan secara manual

- Bersihkan dulu sisa makanan yang masih ada.
- Jika mungkin gunakan air yang hangat dan pilih sabun pembersih yang aman.
- Bersihkan dulu alat masak yang tidak terlalu kotor, yang paling kotor bersihkan paling akhir.
- Ganti air secara rutin atau bersihkan di air yang mengalir.
- Gunakan handuk bersih untuk mengeringkan. Dan, jangan gunakan handuk atau serbet yang sama untuk memasak.



Mengelola sampah



- Buat bak sampah yang jauh dari area masak dan makanan.
- Pilih bak sampah yang punya tutup.
- Jangan sentuh bak sampah dengan tangan, pilih yang bisa dibuka dengan diinjak (sistem pedal).
- Cegah jangan sampai bak sampah terlalu penuh.
- Pastikan untuk membersihkan bak sampah sebelum mengganti plastik tampungan bak sampah dengan yang baru. Usahakan untuk menggunakan plastik sampah yang bisa diikat sehingga mencegah tikus, lalat, atau binatang lain masuk ke dalam plastik bak sampah.
- Buang plastik sampah ke luar area dapur yang bisa ditutup rapat sehingga tidak jadi sarang binatang penyebar penyakit.
- Pastikan sampah punya jadwal buang yang rutin sehingga area sampah bisa segera bersih dan bebas bau.

Bagaimana jika ada hewan penyebar penyakit?

- **Tikus.** Segera pasang jebakan tikus. Bisa lem tikus, kotak jebakan, atau racun tikus. Jika menggunakan racun tikus, pastikan tikus yang mati tidak menyebarkan bau busuk dan segera buang tikus yang mati atau tertangkap.
- **Lalat atau hewan terbang lain.** Pasang lampu penjebak hewan terbang. Tapi, pastikan agar jangan sampai bekas hewan mati jatuh ke masakan.
- **Kecoak atau cicak yang suka buang kotoran.** Pasang kotak penjebak atau alat pencegah hewan lainnya.
- **Jika dirasa yang Anda lakukan belum maksimal, panggil ahli pembasmi hama atau hewan pengganggu.** Lebih baik berinvestasi sedikit lebih mahal namun masakan aman daripada berisiko terkontaminasi penyakit yang bisa berakibat fatal pada reputasi usaha.

Apa yang harus selalu dibersihkan?

Dalam dapur

- Pastikan semua peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan saat proses masak hingga penyajian selalu dibersihkan setelah dipakai.
- Bagian permukaan dapur dan alat-alat yang tampak juga harus dibersihkan.
- Alat-alat yang tidak terpakai sebaiknya disimpan dalam rak atau bagian yang bersih dan jauh dari kontaminasi bakteri.
- Bersihkan bagian alat-alat yang berhubungan dengan dapur, seperti bagian kompor, pipa dan selang, hingga sekitar cerobong asap sehabis mengolah masakan.
- Bersihkan juga bagian yang tidak tampak, seperti bagian atap, pojokan, belakang alat masak, hingga ventilasi udara.

Bagian luar dapur:

- Bersihkan toilet dan tempat cuci tangan secara rutin.
- Bersihkan semua bagian ruang saji, meja, dan bagian restoran atau warung secara keseluruhan.

Bagaimana cara membersihkan yang baik dan benar?

- Pertama, hilangkan debu-debu yang terlihat.
- Bersihkan permukaannya dengan air hangat yang dicampur pembersih. Sesuaikan dengan instruksi cara pencampurannya.
- Keringkan permukaan yang kotor.
- Bersihkan kuman pada semua peralatan yang berhubungan dengan masak dan makanan. Ikuti petunjuk penggunaan agar bersihnya benar-benar maksimal.
- Bilas dengan air yang cukup dan keringkan dengan handuk atau serbet yang berbeda dengan yang digunakan saat memasak.
- Jika ingin membersihkan ruang saji, bersihkan saat orang sudah selesai makan. Kecuali jika memang terpaksa, misalnya saat ada tumpahan makanan atau muntahan, ini harus segera dibersihkan.
- Bersihkan dengan pembersih sesuai anjuran penggunaan. Komposisi pembersih biasanya sudah sesuai dengan standar keamanan lingkungan. Jadi, dengan mengikuti instruksi, Anda sudah mempraktikkan keamanan makanan dan lingkungan secara bersamaan.



FACT

Tahukah Anda, setiap hari satu orang memproduksi 7 gram debu? Partikel debu inilah yang bisa menempel di mana saja dan membuat peralatan masak dan makan jadi kotor. Inilah mengapa, Anda perlu rutin membersihkan aneka peralatan masak dan makan, termasuk ruangan di sekitar dapur dan ruang saji.

Banyak pelanggan yang betah makan di restoran atau warung karena melihat toilet yang bersih dan wangi. Sebaliknya, meski makanan enak, jika toilet tidak bersih, kadang mereka risih dan malas untuk datang kembali.

Aturan menyimpan pembersih

- Jangan pernah melepas label keterangan pakai yang ada pada botol pembersih. Ini akan mencegah penggunaan yang tidak sesuai peruntukannya.
- Jauhkan pembersih dari bahan masakan dan makanan.
- Pastikan semua pembersih tertutup rapat sebelum dan sesudah pemakaian.
- Jika ada botol yang rusak, bocor, atau kotor, lebih baik ganti dengan yang baru karena bisa jadi kualitasnya sudah menurun dan bercampur dengan kotoran yang malah bisa mengontaminasi.
- Simpan alat pembersih berdasar perbedaan penggunaan, jangan dijadikan satu. Misalnya, sapu untuk area dapur jangan bergantian dengan sapu daerah meja saji.





Solusi praktis jika ada kasus keracunan

Langkah 5

Jika diperlukan, bentuk tim manajemen krisis dan tugaskan staf senior yang memiliki kemampuan komunikasi baik untuk menjawab semua pertanyaan.

Langkah 6

Transparan sepanjang waktu. Persiapkan orang yang benar-benar paham dengan kabar terbaru. Jawab semua pertanyaan untuk menghindari spekulasi dan berita negatif yang tidak perlu. Terbukalah untuk bekerja sama dengan otoritas kesehatan dan auditor keamanan makanan untuk menemukan penyebab dari masalah.

Langkah 7

Ketika permasalahan sudah ditemukan, segera meminta maaf kepada publik. Berjanjilah untuk melakukan perbaikan agar kejadian serupa tidak terjadi lagi. Lanjutkan komunikasi dengan otoritas kesehatan dan mintalah nasihat untuk memperbaiki *food safety*.

Langkah 8

Terus maju, pertimbangkan untuk menggunakan auditor keamanan makanan pihak ketiga untuk memastikan tidak ada lagi masalah. Untuk warung yang lebih kecil, usahakan selalu menjaga standar kebersihan tempat usaha. Selain itu, skenario terbaik adalah mencegah kasus tersebut terulang. Untuk mencapai hal itu, libatkan setiap orang. Beri mereka peran untuk memastikan bahwa makanan tidak terkontaminasi pada setiap proses penyiapan makanan.

Langkah 1

Setelah menerima keluhan makanan beracun, segera kumpulkan informasi tentang pelanggan (nama, kontak, *email*) dan detail tentang transaksi makanannya (dengan nota pembelian, bila memungkinkan).

Langkah 2

Lakukan penelusuran makanan dan sumber bahannya yang kira-kira bermasalah dalam 24 jam. Tanyakan dengan tulus dan empati pada pelanggan, makanan mana yang bermasalah. Bila diperlukan, Anda bisa mengantarkan pelanggan ke rumah sakit segera.

Langkah 3

Pada waktu yang sama, segera perintahkan kepada pengawas dapur untuk melakukan penarikan makanan, baik makanan yang sudah dimasak atau mentah, baik yang sudah dihidangkan atau belum. Hentikan semua operasi untuk mencegah merebaknya kasus keracunan makanan.

Langkah 4

Gunakan informasi yang dikumpulkan. Lihat ke belakang dan cari apa akar masalahnya – apakah dari penyajian, penataan, waktu memasak, persiapan, atau di penyimpanan.

Mengatasi tantangan *food safety*, agar usaha makin profit



1

Tantangan 1: Investasi waktu dan uang

Biaya memang sering jadi kendala. Apalagi, untuk level usaha yang masih belum besar. Tapi, justru saat masih kecil, penting untuk mulai berinvestasi. Sehingga, saat usaha maju, otomatis akan berjalan lebih lancar. Maka, perlu segera menentukan kapan mulai investasi waktu dan uang untuk pelatihan staf dan perlengkapan dapur yang memadai.

Solusi: Coba sisihkan uang untuk berinvestasi pelatihan tentang *food safety*. Ini akan mencegah berbagai insiden keamanan makanan yang disebabkan oleh karyawan yang berkemampuan rendah atau perlengkapan yang tidak memadai.

2

Tantangan 2: faktor bahasa dan budaya

Karyawan mungkin berasal dari berbagai daerah dan latar belakang budaya. Bisa jadi mereka memiliki standar berbeda dalam kebiasaan menangani makanan.

Solusi: Buat standar yang detail, lalu sampaikan secara jelas kepada semua karyawan dapur melalui program pelatihan yang baik.

3

Tantangan 3: pendidikan dan literasi

Karyawan di dapur mungkin memiliki latar belakang tingkat pendidikan yang berbeda. Hal tersebut bisa saja berakibat mereka tidak paham mengenai sebab dan akibat dari tindakan mereka pada saat melakukan tugasnya.

Solusi: Lakukan pelatihan atau tulis resep dengan cara yang paling mudah dipahami. Buat petunjuk berupa gambar dan berikan contoh berupa praktik-praktik untuk menangani keamanan makanan pada setiap proses dari persiapan, memasak, hingga menyajikan.

4

Tantangan 4: kesadaran karyawan

Sepertinya sepele. Tapi, bisa jadi tim di dapur Anda mungkin tidak semuanya paham mengenai potensi pencemaran yang mungkin berkembang pada makanan. Bahkan, bisa jadi mereka juga tak tahu cara untuk mencegahnya.

Solusi: Staf yang lebih senior harus mencontohkan dan menjelaskan faktor yang bisa menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme. Atau bisa juga menyebarkan informasi melalui peralatan visual (misalnya tentang FATTOM).

5

Tantangan 5: pemasok

Tidak mungkin memantau seluruh proses yang dilakukan oleh pemasok atau distributor produk makanan, apakah mereka menjalankan standar keamanan makanan atau tidak.

Solusi: Beli bahan makanan hanya dari pemasok terpercaya dengan rekam jejak yang baik. Bangun hubungan dengan pemasok berdasar rasa percaya. Kunjungi gudang atau toko mereka sesekali untuk mengecek fasilitasnya. Selain itu, Anda juga bisa mencari informasi dari pihak yang sudah bekerja sama.

6

Tantangan 6: pelanggan berisiko tinggi

Ada beberapa tipe pengunjung yang memiliki potensi keracunan makanan seperti anak-anak, perempuan hamil, dan orang tua. Beberapa lainnya, tanpa sadar punya risiko alergi terhadap bahan makan tertentu yang kadang tak terduga.

Solusi: Perlakukan setiap pelanggan seperti pelanggan berisiko tinggi. Oleh karena itu, perlu menerapkan standar keamanan makanan sepanjang waktu. Pengawasan yang ketat dan pengecekan reguler akan mendorong karyawan di dapur tetap waspada. Sampaikan juga bahan dasar masakan yang mungkin bisa menyebabkan alergi seperti kacang-kacangan, susu, atau telur.

7

Tantangan 7: karyawan yang sering berganti

Karyawan yang mengundurkan diri, diikuti dengan karyawan baru masuk adalah hal yang wajar dalam industri makanan dan minuman. Siklus ini akan berulang saat mengangkat karyawan baru sehingga perlu melatih mereka mengenai standar keamanan makanan.

Solusi: Pertama, coba pertahankan karyawan. Bisa dengan motivasi seperti dorongan dan pujian atau memberikan imbalan bagi staf berkinerja tinggi. Pastikan bahwa mereka terlibat, belajar, dan berkembang sepanjang waktu. Sebagai tambahan, Anda perlu membuat kurikulum standar dan efisien bagi karyawan baru yang mudah dimengerti dan meminta karyawan senior untuk melakukan pelatihan keamanan makanan.



Food safety bukan semata soal kesehatan dan keamanan makanan. Lebih dari itu, adalah tanggung jawab yang perlu dijalankan semua pihak, langsung atau tidak. Termasuk, saat dilihat pelanggan atau tidak.

Sebab, pelanggan pasti akan merasakan, bagaimana sebuah proses dijalankan. Jika baik dan penuh kehati-hatian, apalagi ditambah rasa yang enak, reputasi usaha Anda bisa terus berkembang. Ujungnya, keuntungan akan terus datang.



**Unilever
Food
Solutions**

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