

## PENGARUH PENERAPAN *FOOD SAFETY* TERHADAP KUALITAS DAN KEAMANAN PRODUK MAKANAN TRADISIONAL DI RESTORAN “NOESAKA”

*[The Effect of Food Safety on the Quality and Safety of Traditional Food Products at Noesaka Restaurant]*

Muhamad Rizki<sup>1</sup>, Asep Parantika<sup>2</sup>,

<sup>1</sup>Universitas Nasional, [Muhamadrizki071295@gmail.com](mailto:Muhamadrizki071295@gmail.com)

<sup>2</sup> Universitas Nasional, [asep.parantika@civitas.unas.ac.id](mailto:asep.parantika@civitas.unas.ac.id)

### INFO ARTIKEL

Diterima  
02 Januari 2025  
Disetujui  
27 Mei 2025  
Tersedia Secara  
Online  
Desember 2025

### ABSTRACT

*Food safety is a condition of protecting food from biological and chemical contamination or anything that can damage, harm, or endanger human health. Therefore, practicing food safety in terms of the quality and safety of food served is very important for Noesaka Restaurant. This study aims to identify the factors causing food safety at Noesaka Restaurant, achieve proper hygiene measures, and improve food serving safety standards. Implement food safety according to standards. This study was conducted using a qualitative research approach using a qualitative descriptive method. The subjects of this study were an Executive Chef and Supervisor. This is an observation tour of food safety practices and activities at Noesaka Restaurant, to find out directly the existing problems. In addition to interviews and direct discussions based on research on food safety practices at Noesaka Restaurant, it can be concluded that the application of food safety principles has a significant impact on the quality and safety of food served. Among them are improving product quality, food safety, increasing consumer confidence, and compliance with food safety regulations. Overall, the consistent and effective implementation of food safety at Noesaka restaurants has a significant positive impact on food quality and safety, thus contributing to consumer satisfaction and safety.*

*Keywords: Food safety, Noesaka, Quality, Contamination*

### ABSTRAK

Keamanan pangan adalah kondisi terlindungnya pangan dari kontaminasi biologis dan kimia atau segala sesuatu yang dapat merusak, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, mempraktikkan keamanan pangan dalam hal kualitas dan keamanan makanan yang disajikan sangat penting bagi Restoran Noesaka. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab keamanan pangan di restoran Noesaka, mencapai tindakan kebersihan yang tepat, dan meningkatkan standar keamanan penyajian makanan. Menerapkan keamanan pangan sesuai standar. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Subjek penelitian ini adalah seorang Executive Chef dan Supervisor. Ini merupakan tur observasi praktik dan aktivitas keamanan pangan di restoran Noesaka, untuk mengetahui secara langsung permasalahan yang ada. Selain wawancara dan diskusi langsung berdasarkan penelitian mengenai praktik keamanan pangan di restoran Noesaka, dapat disimpulkan bahwa penerapan prinsip

keamanan pangan mempunyai dampak yang signifikan terhadap kualitas dan keamanan makanan yang disajikan. Diantaranya adalah peningkatan kualitas produk, keamanan pangan, peningkatan kepercayaan konsumen, dan kepatuhan terhadap peraturan keamanan pangan. Secara keseluruhan, penerapan keamanan pangan yang konsisten dan efektif di restoran Noesaka memberikan dampak positif yang signifikan terhadap kualitas dan keamanan pangan, sehingga berkontribusi terhadap kepuasan dan keamanan konsumen

Kata Kunci: : Food Safety, Noesaka, Kualitas, Kontinuitas

---

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk dan kesejahteraan masyarakat, kebutuhan akan pangan yang bervariasi dan berkualitas pun semakin meningkat, dan beragam menu makanan sehat terus dikembangkan dan diperbarui setiap tahunnya. Saat ini juga, makanan dan minuman itu tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan biologis manusia, namun sudah menjadi bagian dari gaya hidup bagi sebagian besar kalangan Masyarakat, termasuk bagaimana makanan mempengaruhi fungsi kehidupan sehari-hari. Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia, sehingga penyediaan pangan yang cukup, bergizi dan aman merupakan hak asasi setiap warga negara Indonesia untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas guna mendorong pembangunan nasional. Permintaan kebutuhan pangan merupakan penjumlahan dari permintaan kebutuhan pangan untuk konsumsi.(Adolph, 2016). Menurut (Undang- Undang Nomor 18 Tahun 2012) Tentang Pangan memuat mengenai kewajiban negara untuk mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi Pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal.

Penyebab utama yang Menjadi wabah keracunan Terhadap makanan termasuk kontaminasi silang antara makanan dari penjamah makanan yang terinfeksi, keberadaan lalat, kecoa, tikus, di lingkungan makanan yang bertindak sebagai faktor penyakit maupun bahan kimia dari makanan itu sendiri ((Pogreba- Brown & Ernst, 2015) (Muhammad & Ali, 2022)). Menurut data Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2014, telah terjadi 540 kasus dan 47 insiden keracunan makanan di Indonesia, dimana kasus keracunan makanan tersebut merupakan kasus keracunan tertinggi kedua setelah keracunan akibat binatang yang terjadi di Indonesia. Menurut Centre of Food safety (2008), terdapat lima kunci untuk menjaga keamanan makanan yaitu: (1) Memilih makanan yang segar dan memeriksa tanggal kadaluarsa, (2) Menyimpan dan memisahkan bahan makanan sesuai dengan jenisnya, (3) Membersihkan tangan, utensil, dan area dapur, (4) Mengolah makanan dengan benar sesuai dengan jenis makanannya, (5) Simpan bahan makanan pada suhu dan temperatur yang benar. Setiap penyedia jasa makanan dan minuman, seharusnya memiliki kesadaran untuk menerapkan suatu sistem khusus yang mengatur keamanan pangan food safety di dalam menjalankan usaha ini. (Vrilyse et al., 2018)

Pelanggan yang memberikan ulasan melalui media social terkait kualitas dan keamanan yang di sajikan restoran, dan kesan mereka terhadap produk yang di berikan restoran, menunjukkan apakah interaksi mereka dengan produk yang mereka beli itu positif atau negatif. Selanjutnya akan berdampak pada saat orang lain ingin membeli makanan, ulasan yang tampaknya sederhana ini akan membantu mereka mendapatkan informasi yang mereka butuhkan. Pelanggan yang belum pernah berkunjung untuk makan di restoran ketika mendapatkan informasi terkait ulasan yang positif atau negative ini bisa menjadikan untuk memperbaiki atau mengevaluasi masalah yang ada di restoran, dan juga bisa menjadikan nama citra restoran baik yang membuat pelanggan lain

bisa tertarik, 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 social. (Marot, Fernandez, Carrick, & Hsi, 2017) (Ervinza et al., 2024).

Penerapan Food Safety keamanan pangan di restoran Noesaka, sangat penting untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pelanggan aman untuk dikonsumsi. Beberapa langkah yang dapat diambil untuk menerapkan Food Safety di restoran Noesaka, Pelatihan Staf Semua karyawan, termasuk Kitchen, pelayan, dan staf kebersihan, harus menerima pelatihan tentang prinsip-prinsip keamanan pangan. Ini meliputi pengetahuan tentang kebersihan pribadi, pengendalian suhu, dan cara menghindari kontaminasi silang. Kebersihan Diri Semua staf harus menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan secara teratur, terutama sebelum menangani makanan, setelah menggunakan Toilet, dan setelah menangani bahan mentah. Kebersihan Ruang harus selalu konsisten menjaga kebersihan area dapur dan ruang makan. Peralatan masak, piring, dan alat makan harus dicuci dengan baik dan disanitasi secara berkala, Pemisahan Makanan untuk selalu mencegah kontaminasi silang, terhadap bahan makanan mentah seperti daging harus dipisahkan dari makanan siap saji dan bahan lainnya. Pemeriksaan Pemasok pilih pemasok bahan makanan yang terpercaya dan pastikan bahwa mereka mematuhi standar keamanan pangan. Lakukan pemeriksaan rutin terhadap bahan makanan yang diterima. Penyimpanan semua makanan harus dilabel dengan jelas, termasuk tanggal kedaluwarsa. Pastikan untuk menggunakan produk yang lebih tua terlebih dahulu (first-in, first-out). Review Inside di lakukan review rutin untuk memastikan bahwa semua prosedur keamanan pangan diikuti dengan baik. Tindakan perbaikan harus dilakukan jika ditemukan pelanggaran, Kepatuhan terhadap Regulasi di pastikan bahwa restoran mematuhi semua regulasi keamanan pangan yang berlaku di daerah setempat atau negara. Melakukan pemeriksaan reguler dari badan kesehatan setempat untuk memastikan kepatuhan, Dengan menerapkan langkah-langkah Food safety, restoran Noesaka dapat memberikan jaminan kepada pelanggan bahwa makanan yang disajikan aman dan berkualitas tinggi. penelitian ini untuk mengkaji bagaimana penerapan food safety mempengaruhi kualitas dan keamanan produk makanan pada restoran Noesaka, untuk meminimalkan terjadinya kontaminasi makanan dengan segala sesuatu yang membahayakan kualitas dan keamanan di bawah standar

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sejauh mana penerapan standar food safety, Menganalisis potensi bahaya keamanan pangan dan hubungan antara penerapan food safety dengan tingkat keamanan produk makanan berdasarkan standar yang berlaku, Mengidentifikasi Praktik Food Safety dan mendokumentasikan yang diterapkan di restoran Noesaka, termasuk standar hygiene dan sanitasi, pengelolaan bahan baku, serta proses penyimpanan

## **KAJIAN LITERATUR**

Food safety merupakan kondisi yang diperlukan dalam mencegah pangan dari pencemaran baik biologis, kimia, dan benda fisik yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan bagi kesehatan manusia (Bafadhal & Alissa, 2024) Food safety merupakan kondisi yang diperlukan dalam mencegah pangan dari pencemaran baik biologis, kimia, dan benda fisik yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan bagi kesehatan manusia (Vivian & Fitri, 2022) Kontaminasi dapat terjadi melalui kontaminasi langsung, kontaminasi silang, dan kontaminasi ulang. Kontaminasi langsung merupakan kontaminasi yang terjadi karena terdapat bahan pencemar yang masuk ke dalam makanan secara langsung. Kontaminasi silang merupakan kontaminasi yang terjadi karena adanya sentuhan selama pengolahan makanan. Kontaminasi ulang merupakan jenis kontaminasi karena adanya pencemaran terhadap makanan yang telah dimasak secara sempurna (Ananda & Khairiyati, 2017) Dalam kepuasan konsumen terhadap pelayanan dan kualitas makanan ditentukan oleh kualitas makanan rasa, tekstur, penampilan, variasi, kebersihan dan kualitas layanan makanan sistem, masakan, sikap staf, kinerja. Kepuasan konsumen dipengaruhi oleh kualitas makanan, sehingga memerlukan evaluasi yang berkelanjutan (Alie et al., 2023).

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kualitatif, Menurut penelitian sugiyono (2016) penelitian deskriptif kualitatif merupakan penelitian yang digunakan dalam riset supaya dapat meningkatkan teori teori yang diterapkan pada informasi yang telah diperoleh berdasarkan pengumpulan informasi yang mendalam, dilakukan mulai dari observasi dilapangan hingga melaksanakan wawancara pada informan yang ada. (Adolph, 2016). Informasi penelitian dilakukan wawancara oleh seorang Executive Chef dan Supervisor. Ini merupakan observasi praktik dan aktivitas food safety di restoran Noesaka, untuk mengetahui secara langsung permasalahan yang ada. Selain wawancara dan diskusi langsung berdasarkan penelitian mengenai praktik food safety di restoran Noesaka

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Noesaka adalah konsep kuliner Indonesia, dari Artisan Kuliner Group. Nama Noesaka sendiri terinspirasi dari dua kata dalam bahasa Sanskerta: ‘Nusa’ yang berarti pulau, dan ‘Saka’ yang berarti fondasi struktural. Ide dari gabungan dua kata tersebut adalah untuk menonjolkan kesatuan keberagaman, Indonesia, dan menyatukan hidangan khas dari berbagai kota di Indonesia dalam satu tempat. Noesaka telah memikat banyak hati dengan cita rasa dan keaslian kuliner Indonesia. Dengan pencahayaan yang hangat, suasana yang nyaman, dan ruang pribadi, Noesaka sangat cocok untuk makan siang atau makan malam keluarga maupun profesional. Noesaka adalah konsep kuliner Indonesia terbaru dari Artisan Kuliner Group yang telah hadir sejak Desember 2022 di One Satrio. Indonesia terkenal dengan kekayaan sumber daya alam dan rempah-rempahnya. Dengan lebih dari 17.000 pulau yang membentuk negara ini, setiap daerah memiliki kekhasannya sendiri yang menonjolkan profil kuliner dan metode persiapan yang unik di daerah tersebut. “26 Kami berharap Noesaka dapat memungkinkan pelanggan untuk menikmati makanan khas dan spesial dari berbagai kota di seluruh Indonesia. “Noesaka adalah lokasi yang ideal untuk makan siang atau rapat professional dan kumpul keluarga dan teman untuk makan malam di akhir pekan.

### Makanan

Restoran NOESAKA menginginkan pelanggan domestik dan internasional belajar tentang budaya Indonesia melalui beragam masakan. NOESAKA menawarkan beragam hidangan yang menampilkan keragaman dan keunikan cita rasa masakan Indonesia. Menu Noesaka mencakup beragam hidangan tradisional yang lezat, antara lain rendang, nasi goreng, soto, sate dan jajanan pasar serta minuman tradisional seperti jamu-jamuan, dengan mengutamakan bahan-bahan berkualitas dan teknik memasak yang autentik. Jika berbicara tentang konsep bersantap Noesaka, konsep bersantap Noesaka didasarkan pada kombinasi tradisi dan inovasi, yang mengedepankan kualitas, pengalaman kuliner, dan kepuasan. Dengan menerapkan konsep tersebut, restoran NOESAKA menawarkan masakan Indonesia. Di bawah ini adalah berbagai jenis makanan yang biasa disajikan di restoran Noesaka dan merupakan bagian dari identitas mereka.



Gambar 1: Makanan Nusantara



Gambar 2: Minuman Tradisional



Sumber: Hasil Olah Data Peneliti, 2020

Gambar 3: Jajanan Pasar

### **Kapasitas Ruangan**

Noesaka One Satrio memiliki tiga ruang makan pribadi yang cocok untuk pertemuan bisnis atau acara khusus. Kelompok yang lebih besar juga dapat diakomodasi dengan memesan seluruh lantai atas.. Kapasitas dilantai 1 mampu menampung 45 orang dan dilantai 2 mampu menampung 95 orang Noesaka One Satrio biasanya menawarkan beberapa pilihan kamar untuk memenuhi kebutuhan dan suasana yang Anda inginkan. Berikut ini adalah berbagai tipe ruangan yang umum tersedia di restoran seperti Noesaka:

1. **Ruang Makan Utama:** Ruangan ini biasanya merupakan area utama bagi pengunjung yang ingin menikmati makanan mereka di tempat. Suasananya sering kali nyaman dan ramah keluarga.
2. **Ruang VIP atau Private:** Beberapa restoran menawarkan ruangan khusus untuk pertemuan kelompok atau acara khusus. Ruang ini sangat cocok untuk acara yang membutuhkan privasi, seperti pertemuan bisnis atau perayaan.
3. **Area Outdoor:** Pelanggan dapat menikmati makanan di udara terbuka, yang dapat menjadi pilihan menyenangkan, terutama di malam hari.

4. **Area Keluarga:** kamar ramah keluarga kami menampilkan fasilitas dan suasana ramah anak untuk membantu orang tua merasa lebih nyaman saat bersantap bersama anak-anak mereka.



Gambar 4: Ruangan

### **Penerapan Food safety Restoran Noesaka Grooming**

Yang diterapkan di restoran, termasuk restoran Noesaka, biasanya mencakup standar dan praktik kebersihan serta penampilan bagi karyawan, terutama di bagian dapur atau kitchen. Berikut adalah beberapa aspek grooming yang umum diterapkan:

1. Kebersihan Diri Karyawan diwajibkan untuk menjaga kebersihan personal, termasuk mandi secara rutin, mencuci tangan dengan benar, dan menggunakan sabun antibakteri.
2. Pakaian Kerja Karyawan kitchen harus mengenakan pakaian kerja yang bersih dan sesuai standar. Umumnya, ini termasuk apron, chef coat, dan topi atau penutup kepala untuk menjaga kebersihan makanan.
3. Penggunaan Hand glove sekali pakai digunakan saat menangani makanan, terutama bahan mentah, untuk mencegah kontaminasi.
4. Rambut, Kumis, Janggut Karyawan dengan rambut panjang dianjurkan untuk mengikat rambutnya agar tidak jatuh ke makanan. Jika ada janggut, biasanya karyawan diwajibkan untuk merawatnya dengan baik dan menggunakan penutup wajah atau masker jika perlu.
5. Sepatu Khusus Karyawan di dapur biasanya diharuskan menggunakan sepatu yang sesuai, seperti sepatu anti-selip, untuk menjaga keselamatan dan kenyamanan selama bekerja.
6. Perawatan Kuku harus dipotong pendek dan bersih, karena kuku panjang dapat menjadi tempat penumpukan kotoran dan dapat membahayakan kebersihan makanan.
7. Penghindaran Perhiasan Sebaiknya menghindari memakai perhiasan yang dapat mencemari makanan, seperti cincin, gelang, atau anting.

Penerapan prepping yang baik di dapur restoran sangat penting untuk menjaga standar kebersihan, keselamatan makanan, dan menciptakan lingkungan kerja yang profesional. Biasanya, restoran noesaka akan memberikan pelatihan kepada karyawan baru tentang standar preparing dan kebersihan yang harus diikuti. Seperti kita lihat pada gambar 5



Gambar 5: Standar Grooming

**Kebersihan dan Sanitasi**

Kebersihan (higienis) dan sanitasi bersifat mutlak keteledoran didalam dua hal ini akan fatal akibatnya apabila dikonsumsi oleh orang lain, Langkah-langkah yang diterapkan di restoran Noesaka.



Gambar 6: Step by step



Gambar 7: Standar mencuci tangan

## Penyimpanan Makanan

Dalam restoran Noesaka, penyimpanan makanan kering, basah, dan beku harus dilakukan dengan tepat untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan. Berikut adalah beberapa standar food safety terhadap penyimpanan makanan yang diterapkan restoran Noesaka.



Gambar 8: Standar penyimpanan

### 1. Berkembangnya bakteri pada makanan

Tabel 1. Perkembangan Bakteri

Suhu	Keadaan	Perkembangan Bakteri
100 <sup>0</sup> C	Suhu memasak	Kebanyakan penyakit disebabkan oleh organisme mati hanya dalam beberapa menit
74 <sup>0</sup> C	Keadaan makanan panas	Bakteri tidak akan berkembang biak tetapi tidak mati semua
5 <sup>0</sup> C - 60 <sup>0</sup> C	Keadaan diruang terbuka	Bakteri berkembang biak dengan cepat
4 <sup>0</sup> C	Penyimpanan dalam lemari pembeku	Makanan aman jangka pendek sedikit bakteri berkembang
<0 <sup>0</sup> C	Penyimpanan didalam lemari ice	Bakteri tidak tumbuh tetapi kebanyakan tidak mati
18 <sup>0</sup> C	Penyimpanan dalam lemari pembeku	Bakteri tidak tumbuh tetapi kebanyakan tidak mati. Merupakan suhu terbaik dalam penyimpanan makanan beku

### 2. Pencegahan berkembangnya bakteri



- Membuat makanan menjadi lebih asam dengan menambahkan cuka, lemon, dll
- Menaikan / menurunkan suhu makanan; menghindari suhu 5-50<sup>0</sup>C
- Menurunkan kadar air pada makanan dengan melakukan pengeringan makanan; penambahan gula, garam, alcohol / asam. dapat juga dijemur hingga kering
- Membatasi waktu untuk makanan yang berada pada suhu yang berbahaya

### 3. Penyimpanan makanan kering



#### Cara Penyimpanan

- Simpan makanan kering pada tempat sejuk, jauh dari lantai & dinding serta tidak di bawah jalur pembuangan
- Tutup semua wadah dengan erat untuk melindungi dari serangga, hewan pengerat dan debu

Gambar 11: Makanan kering

### 4. Penyimpanan di dalam lemari pembeku/ice

Bila bahan mentah dan makanan matang dalam satu kulkas, letakkan makanan matang di bagian atas dari bahan mentah, Simpan makanan dalam kulkas dalam bungkus atau wadah penyimpanan yang sudah di sanitasi, Setiap permukaan wadah perlu dilakukan sanitasi, karena bisa saja wadah tersentuh makanan, Dinginkan makanan sesegera mungkin pada es atau rendam dalam air dingin sebelum dimasukkan ke dalam kulkas. Bila memegang makanan seperti salad protein dengan cara bain marie\* dingin atau disajikan pada meja pendingin, maka jangan tumpuk makanan di atas wadah bertingkat, Perkembangbiakan bakteri untuk tumbuh & bereproduksi, bakteri membutuhkan sisa makanan atau bahan baku mentah lainnya seperti, acidity, suhu yang tepat, waktu yang tepat untuk berkembangbiak, adanya oksigen, tingkat kelembapan tertentu bisa dilihat pada gambar tersebut.



- Simpan makanan beku pada suhu - 18°C sampai - 28°C
- Simpan makanan beku dengan pembungkus yang ketat agar tidak terjadi kerusakan akibat freeseing burn
- Beri keterangan dan tanggal saat penyimpanan
- Lakukan pencairan makanan beku dengan tepat, gunakan metode:
  - Di dalam kulkas
  - Di bawah curahan air dingin
  - Dalam oven microwave bila masakan akan segera dihidangkan

Gambar 12: Lemari pembeku

- Simpan makanan yang mudah rusak di dalam kulkas secara cepat.
- Jangan simpan makanan di dalam kulkas sampai kepenuhan (memberikan jarak antar makanan)
- Pastikan kulkas selalu dalam keadaan tertutup
- Pastikan setiap area dalam kulkas terjaga kebersihannya
- Jika memungkinkan, simpan bahan mentah dan makanan matang secara terpisah.



Gambar 13: Lemari ice



Gambar 14: Penyimpanan tidak sesuai standar

5. Menjaga kualitas makanan

- Agar makanan tetap panas saat penyajian gunakan meja pengukusan (*steam table*) atau peralatan lainnya yang dapat menjaga seluruh bagian makanan di atas 60 °C setiap saat.
- Menjaga makanan selalu tertutup
- Bawa makanan agar tetap terjaga suhunya secepat mungkin dg oven, pengukus panci & range top pots / peralatan masak lainnya
- Jangan sampai ready - to- eat- food bersentuhan dg bahan mentah lainnya yang dapat menimbulkan kontaminasi.



Gambar 15: Makanan

6. Prose persiapan makanan



Gambar 16: Makanan

7. Kebersihan dan Sanitasi peralatan

- Scrape (pengikisan) dan pra cuci
- Mencuci
- Bilas
- Sanitasi
- Pengeringan & pengeringan dg udara



- Scrape (pengikisan) dan pra cuci
- Letakan piring pada rak shg bagian penyemprotan pada mesin cuci piring
- Nyalakan mesin sampai mesin selesai melakukan pencucian
- Suhu sanitasi: 82°C bila mesin melakukan proses sanitasi dg pemanasan & 60 °C bila mesin melakukan proses sanitasi dg disinfektan kimiawi
- Jangan keringkan dg handuk
- Pengeringan dg udara & pemeriksaan piring



Gambar 17: Peralatan

8. Pengelolaan sistem keamanan pangan (HACCP)



Gambar 18: HACCP

**SIMPULAN**

Pada penelitian mengenai pengaruh penerapan food safety terhadap kualitas dan keamanan produk makanan di restoran Noesaka Peningkatan Kualitas Makanan Penerapan prinsip food safety, seperti pengelolaan bahan baku, sanitasi, dan prosedur penyimpanan yang benar, secara signifikan meningkatkan kualitas produk makanan yang disajikan di restoran Noesaka. Hal ini terlihat dari konsistensi rasa, tampilan, dan kesegaran makanan, Implementasi program food safety yang efektif berkontribusi pada penurunan risiko kontaminasi dan keracunan makanan. Restoran Noesaka menunjukkan bahwa dengan menjalankan prosedur yang tepat, keamanan makanan dapat dijamin, sehingga memberikan perlindungan bagi konsumen. Tingkat penerapan food safety yang tinggi berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan. Pelanggan cenderung lebih puas dan loyal terhadap restoran yang menempatkan keamanan dan kualitas sebagai prioritas, sehingga berpotensi meningkatkan jumlah kunjungan dan rekomendasi. Penerapan food safety membantu restoran Noesaka dalam mengidentifikasi dan mengelola risiko yang terkait dengan keamanan makanan, menjadikan restoran lebih siap dalam menghadapi potensi masalah yang dapat merugikan bisnis. Restoran yang menerapkan food safety dengan baik memperoleh reputasi yang baik di kalangan pelanggan. Ini menciptakan kepercayaan, yang sangat penting dalam industri makanan, di mana konsumen mengharapkan makanan yang tidak hanya enak, tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Secara keseluruhan, penelitian menunjukkan bahwa

penerapan food safety yang ketat di restoran Noesaka berkontribusi positif terhadap kualitas dan keamanan produk makanan, yang sekaligus mendukung keberlanjutan dan pertumbuhan restoran dalam jangka panjang

## REFERENSI

- Adolph, R. (2016). 濟無 *No Title No Title No Title*. 1 – 23
- Alie, N. S., Syamsu, R. F., & Dahlia, D. (2023). Gambaran Kepuasan Pasien Terhadap Layanan Dan Kualitas Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16428–16438.  
[https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.2024\\_6](https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.2024_6)
- Ananda, B. R., & Khairiyati, L. (2017). Angka Kuman pada Beberapa Metode Pencucian Peralatan Makan. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 6.  
<https://doi.org/10.31964/mltj.v3i1.153>
- Bafadhal, F., & Alissa, E. (2024). Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Keamanan Pangan Oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan. *Zaaken: Journal of Civil and Business Law*, 5(1), 133–151.  
[https://doi.org/10.22437/zaaken.v5i1.3500\\_1](https://doi.org/10.22437/zaaken.v5i1.3500_1)
- Ervinza, M., Pulungan, I., & Sujana, A. T. (2024). Pengembangan Prosedur Haccp Food Safety dengan Metode Design Thinking. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(5), 1568–1579  
<https://doi.org/10.46799/jsa.v5i5.1141>
- Muhammad, R., & Ali, K. M. (2022). Jurnal Kesehatan Jurnal Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 15(1), 140–149.
- Vivian, F., & Fitri, W. (2022). Penerapan Klausula Baku Pada Prasyarat Jual Beli Junk Food Ditinjau Dari Hukum Bisnis. *UNES Law Review*, 4(3), 395–406.  
<https://doi.org/10.31933/unesrev.v4i3.248>
- Vrilysilea, V., Arsyad, S., Studi, P., Perhotalan, P., Vokasi, F., Darma, U. B., Opi, W., & Palembang, H. (2018). *FOOD SAFETY*
- Willma Fauzzia, Kristiutami, Y. P., Handayani, R. D., Setiyariski, R., & Dewi, K. (2022). *PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI*. *Jurnal Sosial & Abdimas*, 4(1), 8–14.  
<https://doi.org/10.51977/jsa.v4i1.661> Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19