

Keamanan Pangan dalam Penyimpanan dan Pengolahan Makanan Hotel: Narrative Literature Review

Bimo Kuncoro Jati^{1*}, Riswano², Reno Irwanto³, Shafa Radiva Assyam⁴

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik

Universitas Negeri Jakarta, Jakarta, Indonesia

E-mail: Bimo.kuncoro.jati@unj.ac.id¹, Riswano@unj.ac.id²,
reno.irwanto@unj.ac.id³, shafa_1504625091@mhs_unj.ac.id⁴

Received: 12 Januari 2026 | Revised: 26 Mei 2026 | Accepted: 26 Juni 2026

Abstrak

Meskipun studi higiene sanitasi hotel banyak dilakukan, kajian komprehensif yang mengintegrasikan fase penyimpanan dan pengolahan dalam satu lanskap operasional hospitality di Indonesia masih terbatas (*research gap*). Penelitian ini bertujuan menganalisis integrasi praktik penyimpanan dan pengolahan makanan berbasis prinsip keamanan pangan di industri perhotelan (tujuan). Metode yang digunakan adalah *Narrative Literature Review* dengan menyintesis lima artikel empiris terpilih periode 2020–2025 melalui adaptasi alur PRISMA (metode). Hasil dan pembahasan menunjukkan bahwa sistem HACCP dan FSMS efektif mengendalikan bahaya pangan, namun implementasinya di lapangan kerap terkendala oleh fluktuasi suhu *chiller*, pengabaian sistem FIFO, dan rendahnya kepatuhan staf (hasil dan pembahasan). Disimpulkan bahwa kesuksesan sistem keamanan pangan tidak hanya bertumpu pada standar teknis, melainkan pada aspek multidimensional yang melibatkan kedisiplinan *food handler* (*conclusion*). *Novelty* dan implikasi teoritis dari penelitian ini terletak pada perumusan kerangka konseptual baru yang mengintegrasikan tiga poros utama: pengendalian teknis penyimpanan, higienitas pengolahan, dan budaya kepatuhan perilaku SDM (implikasi teoritis/ *novelty*). Kerangka ini dapat menjadi instrumen evaluasi baru bagi tata kelola industri *hospitality* dan pendidikan vokasi perhotelan di Indonesia.

Kata kunci: Keamanan pangan; Hotel; Penyimpanan makanan; Pengolahan makanan; Narrative literature review

Abstract

While hotel hygiene studies are common, comprehensive research integrating storage and processing phases within a single Indonesian hospitality operational landscape remains scarce (research gap). This study aims to analyze the integration of food storage and processing practices based on food safety principles in the hotel industry (objective). A Narrative Literature Review method was employed, synthesizing five selected empirical articles from 2020–2025 using a simplified PRISMA framework (method). Results and discussion indicate that HACCP and FSMS effectively mitigate food hazards; however, field implementation is frequently hindered by chiller temperature fluctuations, FIFO neglect, and low staff compliance (results and discussion). It is concluded that food safety success relies not merely on technical standards, but on multidimensional aspects involving food handler discipline (conclusion). The novelty and theoretical implication of this study lie in the formulation of a new conceptual framework integrating three main pillars: technical storage control, processing hygiene, and human resource compliance behavior (theoretical implication/ novelty). This framework serves as a novel evaluation instrument for hospitality industry management and vocational hotel education in Indonesia.

Keywords: Food Safety; Hotel; Food Storage; Food Processing; Narrative literature review

Pendahuluan

Penyimpanan dan pengolahan makanan merupakan tahapan krusial dalam sistem keamanan pangan di industri perhotelan karena berkaitan langsung dengan kualitas makanan yang disajikan kepada tamu. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pengaturan suhu, jarak rak penyimpanan, kebersihan ruang penyimpanan, serta pemisahan bahan pangan mentah dan matang berperan penting dalam mencegah risiko *cross-contamination*, khususnya pada fasilitas penyimpanan dingin seperti *walk-in chiller* (Asnur, 2024). Selain itu, penerapan higiene dan sanitasi yang belum optimal, termasuk ketidakkonsistenan sistem *First In First Out* (FIFO), dapat menyebabkan penurunan mutu bahan pangan, kontaminasi mikrobiologis, hingga risiko penggunaan bahan yang telah melewati batas mutu optimal (Meiani & Semara, 2024).

Tahap pengolahan makanan juga memiliki tingkat risiko kontaminasi yang tinggi, terutama yang berkaitan dengan perilaku *food handler*, kebersihan area kerja, dan sanitasi peralatan. Menurut Mandasari & Zaman (2021) menegaskan bahwa ketidakteraturan dalam menjaga kebersihan dapur dan permukaan kerja dapat memicu kontaminasi silang antara bahan pangan mentah dan matang. Sejalan dengan itu (Islami, 2020), menyatakan bahwa pengelolaan *food and beverage product* harus dilakukan sesuai standar kualitas dan keamanan pangan,

karena lemahnya pemahaman mengenai higiene personal dan sanitasi peralatan dapat meningkatkan risiko kontaminasi selama proses pengolahan.

Meskipun penelitian mengenai higiene sanitasi dan keamanan pangan pada industri perhotelan telah banyak dilakukan, sebagian besar studi masih berfokus pada aspek operasional tertentu, seperti higiene personal, sanitasi dapur, atau implementasi HACCP secara parsial (Nina Noviasuti, 2021). Kajian yang mengintegrasikan praktik penyimpanan dan pengolahan makanan dalam satu perspektif keamanan pangan hotel secara komprehensif masih terbatas, khususnya dalam konteks industri perhotelan Indonesia.

Di sisi lain, kompleksitas operasional hotel seperti tingginya volume produksi, keragaman bahan baku, dan ritme kerja yang dinamis menjadikan industri perhotelan rentan terhadap penyimpangan prosedur keamanan pangan, terutama pada tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan, dan pengolahan makanan. Risiko tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan sistem keamanan pangan tidak hanya bergantung pada standar teknis, tetapi juga pada konsistensi penerapan SOP, pengawasan operasional, dan perilaku sumber daya manusia (Jati et al., 2026).

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji praktik penyimpanan dan pengolahan makanan dan minuman di industri perhotelan melalui pendekatan *Narrative Literature Review*. Kajian ini tidak hanya membahas penerapan sistem seperti HACCP, FIFO, dan pengendalian suhu, tetapi juga menganalisis hubungan antara perilaku *food handler*, budaya kerja, dan efektivitas keamanan pangan hotel. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sintesis konseptual mengenai faktor-faktor yang memengaruhi keamanan pangan pada operasional hotel di Indonesia.

Metodologi

Penelitian ini menggunakan metode Narrative Literature Review (NLR) untuk menyintesis berbagai temuan penelitian terkait praktik penyimpanan dan pengolahan makanan dan minuman pada industri perhotelan di Indonesia, khususnya yang berkaitan dengan higiene, sanitasi, keamanan pangan, serta keselamatan dan kesehatan kerja (K3). Pendekatan Narrative Literature Review dipilih karena memungkinkan peneliti mengintegrasikan berbagai hasil penelitian empiris secara naratif dan kontekstual tanpa menggunakan prosedur statistik yang ketat seperti pada systematic review atau meta-analysis. Metode ini dinilai sesuai untuk mengidentifikasi pola temuan, kesenjangan implementasi, serta hubungan antar aspek operasional keamanan pangan pada industri hospitality (Retnaningsih et al., 2024).

Proses pengumpulan literatur dilakukan pada November 2025 melalui penelusuran bertahap pada beberapa basis data dan repositori ilmiah, yaitu Google Scholar, Garuda Kemdikbud, serta repositori perguruan tinggi. Strategi pencarian menggunakan kombinasi kata kunci seperti "*hygiene dan sanitasi dapur hotel*", "*food safety hotel*", "*penyimpanan bahan makanan hotel*", "*HACCP pada industri*

perhotelan”, *“food handler hotel”*, dan *“Food Safety Management System hotel”*. Penelusuran dilakukan untuk memperoleh artikel yang relevan dengan praktik penyimpanan, pengolahan, dan pengendalian keamanan pangan pada operasional hotel.

Kriteria inklusi dalam penelitian ini meliputi: (1) artikel ilmiah atau laporan penelitian yang ditulis dalam bahasa Indonesia atau Inggris; (2) dipublikasikan pada rentang tahun 2020–2025 untuk menjaga relevansi isu keamanan pangan terkini pada industri perhotelan; (3) membahas praktik penyimpanan, pengolahan makanan, higiene sanitasi, HACCP, FSMS, atau pengendalian risiko kontaminasi pangan pada hotel atau jasa boga; serta (4) tersedia dalam bentuk full-text yang dapat diakses melalui database atau repositori institusi. Sementara itu, artikel yang tidak membahas konteks industri perhotelan, tidak memiliki data empiris, atau tidak relevan dengan fokus keamanan pangan dieliminasi dari proses kajian.

Tahapan seleksi literatur dilakukan secara bertahap dengan mengadaptasi alur *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA) secara sederhana untuk meningkatkan transparansi proses pemilihan sumber. Pada tahap identifikasi diperoleh lebih dari 40 artikel yang berkaitan dengan hygiene sanitasi dan keamanan pangan di sektor hospitality. Selanjutnya dilakukan proses *screening* berdasarkan kesesuaian judul, abstrak, fokus penelitian, dan relevansi isi terhadap topik penyimpanan serta pengolahan makanan di hotel. Setelah proses eliminasi artikel yang tidak relevan, diperoleh lima artikel utama yang dinilai paling representatif karena memiliki fokus empiris yang kuat terkait implementasi HACCP, FSMS, higiene sanitasi, sistem FIFO, proses receiving bahan baku, serta pengendalian risiko kontaminasi pada operasional hotel di Indonesia (Page et al., 2021)

Kelima artikel tersebut kemudian dianalisis secara deskriptif-komparatif dengan mengidentifikasi beberapa aspek utama, yaitu: (1) penerapan sistem keamanan pangan; (2) prosedur penyimpanan bahan makanan; (3) praktik higiene dan sanitasi pada proses pengolahan; (4) pengendalian suhu dan kontaminasi silang; serta (5) faktor sumber daya manusia dan kepatuhan terhadap SOP. Analisis dilakukan untuk menemukan pola kesamaan, perbedaan implementasi, serta tantangan utama dalam pengelolaan keamanan pangan pada industri perhotelan.

Pendekatan ini menghasilkan tinjauan yang holistik mengenai praktik keamanan pangan pada industri hospitality di Indonesia. Selain mengidentifikasi standar ideal seperti penerapan HACCP, FSMS, dan sistem FIFO, kajian ini juga menyoroti berbagai kendala implementasi di lapangan, seperti lemahnya pengawasan, ketidakkonsistenan penerapan SOP, serta keterbatasan fasilitas penyimpanan. Dengan demikian, metode Narrative Literature Review dalam penelitian ini tidak hanya berfungsi merangkum hasil penelitian terdahulu, tetapi

juga membangun sintesis konseptual mengenai hubungan antara sistem penyimpanan, proses pengolahan, perilaku food handler, dan risiko keamanan pangan di industri perhotelan.

Hasil dan Pembahasan

Bagian ini menyajikan ringkasan temuan utama dari berbagai sumber literatur yang telah ditinjau, sambil mengeksplorasi lebih mendalam pola temuan, variasi perspektif, dan celah penelitian yang belum terpecahkan. Dengan merujuk pada teori-teori relevan dan hasil penelitian sebelumnya, deskripsi ini bertujuan untuk menjelaskan bagaimana kumpulan literatur ini membangun pemahaman komprehensif tentang topik yang dibahas, sambil mengidentifikasi area yang masih memerlukan penelitian lebih mendalam.

Hasil

Tabel 1. Data Hasil Review Artikel Review

No	Peneliti	Tujuan penelitian	Judul artikel ilmiah	Hasil penelitian
1.	(Prasetyanto & Ratri, 2021)	Menganalisis penerapan prinsip-prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada pengolahan makanan di main kitchen Hyatt Regency Yogyakarta Menilai apakah penerapan HACCP tersebut telah menjamin keamanan pangan bagi tamu hotel	ANALISIS PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI MAINKITCHEN HYATT REGENCY YOGYAKARTA	Penerapan prinsip HACCP di dapur utama Hyatt Regency Yogyakarta telah dilaksanakan dengan baik sesuai standar, termasuk identifikasi bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik; penetapan CCP pada aktivitas kritis; monitoring dua kali sehari oleh Hygiene Officer; tindakan korektif jika melebihi batas kritis; verifikasi terjadwal; dan dokumentasi lengkap. Hal ini menjamin keamanan pangan dari pembelian hingga penyajian, meskipun masih bergantung pada kerjasama departemen lain seperti receiving dan store.
2.	((I GEDE OKA SANJAYA, 2025)	Mengetahui dan menganalisis penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan yang dilakukan oleh commis di Aloft Bali Seminyak Mengidentifikasi faktor-faktor	PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS DI ALOFT BALI SEMINYAK	Penerapan hygiene dan sanitasi oleh commis di Aloft Bali Seminyak cukup baik, meliputi kebersihan pribadi, peralatan, dan area kerja. Namun, ada kekurangan dalam penyimpanan bahan makanan (seperti bahan kadaluarsa atau kondisi busuk akibat FIFO kurang maksimal), pengolahan

		yang mempengaruhi penerapan hygiene dan sanitasi oleh commis Memberikan rekomendasi perbaikan penerapan hygiene dan sanitasi (dari Pendahuluan & judul tugas akhir)		(kontaminasi potensial dari peralatan), dan K3 (risiko cedera dari peralatan tajam). Hasil menekankan pentingnya SOP untuk menjaga kualitas makanan dan kepuasan tamu, terutama di tengah pandemi seperti COVID-19.
3.	(Aryapratama, 2023)	Mengetahui bagaimana tata cara/prosedur penyimpanan bahan makanan di Legian Beach Hotel. Membandingkan tempat penyimpanan, suhu ruang penyimpanan, dan sistem FIFO yang diterapkan dengan teori menurut Kementerian Kesehatan RI.	Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel (Procedures for Storage of Foodstuffs at Legian Beach Hotel)	Prosedur penyimpanan di Legian Beach Hotel sebagian besar sesuai teori, seperti penggunaan FIFO dan suhu penyimpanan umum. Namun, ada ketidaksesuaian: jarak rak penyimpanan makanan terlalu dekat (risiko kontaminasi), kebersihan chiller kurang optimal (potensi bakteri), dan suhu penyimpanan daging tidak sesuai standar (meningkatkan risiko pembusukan). Hasil menunjukkan perlunya perbaikan untuk menjaga kualitas bahan makanan dan mencegah dampak negatif pada pengolahan serta kesehatan tamu.

4.	(Ali Suganda et al., 2020)	Mengetahui prosedur receiving bahan baku perishable di Resort Hotel area Kabupaten Garut. Memahami penerapan Food Safety Management System pada area receiving bahan baku perishable di Resort Hotel area Kabupaten Garut (langsung dari Abstrak & Pendahuluan).	FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM DI HOTEL RESORT AREA KABUPATEN GARUT	Proses receiving bahan baku perishable di hotel resort Garut (seperti Dariza Resort, Sumber Alam Resort, Kampung Sampireun Resort, Sabda Alam Resort) cukup baik secara keseluruhan. Namun, ada kekurangan: pengiriman dari supplier tanpa chiller/pendingin (risiko kontaminasi suhu), tidak ada labeling/stempel tanggal penerimaan (sulit tracking FIFO), dan kurangnya verifikasi kualitas bahan. Hasil menekankan FSMS efektif dalam mengendalikan bahaya, tapi perlu perbaikan untuk memastikan keamanan pangan dari receiving hingga pengolahan.
----	----------------------------	--	--	---

5.	(Hadi & Rakhmawati, 2015)	Mengetahui peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. Mengetahui bagaimana penerapan higiene dan sanitasi mulai dari kebersihan juru masak, peralatan, pemilihan bahan, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan (langsung dari Abstrak & Pendahuluan).	PERANAN HIGIENE DAN SANITASI DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL BRONGTO YOGYAKARTA	Higiene dan sanitasi berperan vital dalam pengolahan makanan di Hotel Brongto Yogyakarta, menghasilkan produk berkualitas, enak, bersih, dan bergizi. Hasil menunjukkan karyawan harus mematuhi SOP untuk menghindari kontaminasi (misalnya dari bakteri atau bahan kimia), menjaga penyimpanan bahan (suhu dan kebersihan), dan pengolahan (kebersihan peralatan). Hal ini meningkatkan kepuasan tamu, mencegah keracunan, dan mendukung K3, meskipun masih ada risiko jika tidak diterapkan secara
----	---------------------------	---	--	--

Pembahasan

Berdasarkan hasil *narrative literature review* terhadap lima artikel terpilih, ditemukan bahwa praktik penyimpanan dan pengolahan makanan dan minuman di industri perhotelan di Indonesia secara umum telah mengadopsi prinsip higiene, sanitasi, dan keamanan pangan. Namun, tingkat konsistensi penerapannya masih bervariasi antar hotel dan tahapan proses, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, hingga pengolahan dan penyajian.

Penelitian oleh Prasetyanto & Ratri (2021) menegaskan bahwa penerapan prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di dapur utama Hyatt Regency Yogyakarta telah berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Studi ini menunjukkan bahwa hotel telah melakukan identifikasi bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik secara sistematis, menetapkan titik kendali kritis pada aktivitas pengolahan utama, serta melaksanakan pemantauan rutin dua kali sehari oleh petugas kebersihan. Selain itu, tindakan korektif, verifikasi berkala, dan dokumentasi yang lengkap menjadi faktor pendukung utama dalam menjamin keamanan pangan dari tahap pembelian hingga penyajian. Meskipun demikian, penelitian ini juga menyoroti bahwa efektivitas HACCP masih sangat bergantung

pada koordinasi lintas departemen, khususnya unit penerimaan dan penyimpanan, yang berperan besar dalam menjaga mutu bahan baku sejak awal proses.

Sementara itu, studi oleh SANJAYA (2025) yang dilakukan di Aloft Bali Seminyak mengungkapkan bahwa pemahaman commis terhadap prinsip higiene pribadi dan sanitasi peralatan sudah tergolong baik. Namun, penelitian ini menemukan adanya kelemahan signifikan pada pengelolaan bahan baku, terutama terkait penyimpanan bahan yang telah melewati masa kedaluwarsa dan penerapan sistem *First In First Out* (FIFO) yang belum optimal. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang serta kerusakan bahan pangan, khususnya pada masa pandemi COVID-19 ketika tingkat hunian dan perputaran stok mengalami penurunan. Temuan ini memperlihatkan bahwa pengetahuan dasar staf tidak selalu berbanding lurus dengan praktik penyimpanan yang konsisten, terutama dalam situasi operasional yang tidak stabil.

Penelitian (Aryapratama, 2023) memperkuat temuan tersebut melalui pendekatan observasi langsung, wawancara dengan staf dapur dan kepala koki, serta telaah dokumentasi di Legian Beach Hotel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum prosedur penyimpanan bahan makanan telah mengikuti ketentuan Kementerian Kesehatan, termasuk penggunaan sistem FIFO dan pengaturan suhu penyimpanan. Namun, ditemukan beberapa ketidaksesuaian penting, seperti jarak antar rak yang terlalu sempit, kebersihan lemari pendingin yang belum optimal, serta ketidaktepatan suhu penyimpanan daging. Kondisi ini berpotensi mempercepat degradasi bahan baku dan meningkatkan risiko pembusukan, yang pada akhirnya dapat memengaruhi kualitas dan keamanan proses pengolahan selanjutnya.

Kajian oleh (Suganda, 2020) berfokus pada tahap penerimaan bahan pangan mudah rusak serta implementasi *Food Safety Management System* (FSMS) di empat hotel resor di Kabupaten Garut. Melalui metode kualitatif yang melibatkan wawancara mendalam, observasi proses penerimaan, dan penggunaan daftar periksa, penelitian ini menemukan bahwa secara umum prosedur penerimaan bahan telah diterapkan dengan cukup baik. Namun demikian, beberapa kelemahan kritis masih ditemukan, seperti tidak adanya sistem pendinginan selama pengiriman bahan dari pemasok dan ketiadaan penandaan tanggal penerimaan. Kekurangan tersebut membuka peluang terjadinya bahaya mikrobiologis sejak tahap awal rantai pasok dan menunjukkan bahwa pengendalian keamanan pangan tidak hanya bergantung pada proses internal hotel, tetapi juga pada kualitas manajemen pemasok (Wanda Melisa, 2024).

Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan implementasi HACCP tidak selalu menjamin efektivitas keamanan pangan apabila pengawasan terhadap perilaku food handler masih lemah. Dengan demikian, faktor manusia menjadi variabel dominan yang menentukan keberhasilan sistem keamanan pangan hotel.

Berbeda dengan penelitian lainnya, studi oleh Hadi dan Rakhmawati (2015) menekankan peran strategis higiene dan sanitasi secara menyeluruh dalam seluruh rantai pengolahan makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. Melalui pendekatan

deskriptif kualitatif dengan analisis SOP dan pengamatan operasional, penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan higiene personal, sanitasi peralatan, serta pengendalian kebersihan pada setiap tahapan mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian berkontribusi langsung terhadap kualitas produk makanan, kepuasan tamu, dan pencegahan risiko keracunan pangan. Studi ini menegaskan bahwa ketidakpatuhan pada salah satu tahap saja dapat menurunkan kualitas keseluruhan sistem, sehingga diperlukan komitmen dan kedisiplinan berkelanjutan dari seluruh karyawan.

Secara keseluruhan, hasil kajian menunjukkan adanya pola yang konsisten dalam literatur, yaitu bahwa sistem seperti HACCP dan FSMS terbukti efektif dalam mengendalikan risiko keamanan pangan apabila diterapkan secara menyeluruh dan konsisten. Namun, tantangan utama masih terletak pada aspek perilaku manusia, pengawasan harian, serta keterbatasan fasilitas pendukung. Ketidaksesuaian kecil dalam penyimpanan seperti pengabaian FIFO, fluktuasi suhu pendingin, atau kebersihan fasilitas yang tidak optimal dapat menjadi pemicu risiko kontaminasi pada tahap pengolahan berikutnya. Temuan ini menegaskan bahwa praktik penyimpanan dan pengolahan makanan di industri perhotelan merupakan proses multidimensional yang memerlukan integrasi antara standar teknis, budaya kerja, dan manajemen risiko yang berkelanjutan (Zakiah et al., 2023).

Secara teoretis, hasil kajian ini memperkuat konsep bahwa keamanan pangan di industri perhotelan bersifat multidimensional dan tidak hanya ditentukan oleh keberadaan standar operasional seperti HACCP atau FSMS, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor perilaku pekerja, budaya organisasi, dan konsistensi pengawasan. Kajian ini menghasilkan kerangka konseptual yang menunjukkan bahwa efektivitas keamanan pangan hotel terbentuk melalui integrasi tiga komponen utama, yaitu pengendalian teknis penyimpanan, pengendalian proses pengolahan, dan kepatuhan sumber daya manusia terhadap standar higiene sanitasi. Kerangka ini dapat menjadi dasar pengembangan model evaluasi keamanan pangan pada industri hospitality di Indonesia.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil *Narrative Literature Review*, dapat disimpulkan bahwa praktik penyimpanan dan pengolahan makanan dan minuman di industri perhotelan pada umumnya telah menerapkan prinsip higiene, sanitasi, dan keamanan pangan melalui sistem seperti HACCP dan *Food Safety Management System* (FSMS). Penerapan sistem tersebut berperan penting dalam mengendalikan risiko kontaminasi pangan melalui pengawasan suhu, pengendalian titik kritis, penerapan SOP, serta prosedur sanitasi pada proses penyimpanan dan pengolahan makanan.

Namun demikian, implementasi di lapangan masih menunjukkan berbagai kendala, seperti ketidakkonsistenan penerapan sistem FIFO, pengendalian suhu yang belum optimal, keterbatasan sanitasi fasilitas penyimpanan, serta rendahnya kepatuhan terhadap prosedur kerja. Faktor perilaku *food handler*, pengawasan

operasional, dan budaya kerja menjadi aspek yang sangat memengaruhi efektivitas sistem keamanan pangan di hotel.

Hasil kajian ini menunjukkan bahwa keamanan pangan pada industri perhotelan merupakan proses multidimensional yang tidak hanya bergantung pada standar teknis, tetapi juga pada integrasi antara manajemen operasional, kompetensi sumber daya manusia, dan pengawasan berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan penguatan pelatihan bagi *food handler*, peningkatan pengawasan harian, serta penerapan pendekatan berbasis risiko pada tahapan kritis seperti penerimaan bahan baku, penyimpanan dingin, dan proses pengolahan makanan.

Selain memberikan gambaran mengenai praktik keamanan pangan di hotel, penelitian ini juga menghasilkan sintesis konseptual yang menegaskan hubungan antara sistem penyimpanan, proses pengolahan, perilaku kerja, dan risiko kontaminasi pangan. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengelola hotel maupun institusi pendidikan vokasi perhotelan dalam memperkuat budaya keamanan pangan yang berkelanjutan di industri hospitality Indonesia.

Daftar Pustaka

- Ali Suganda, R. S., Sundayana, R. D., Soesanto, H., Kusherdyana, K., & Muslim, S. (2020). Food Safety Management System di Hotel Resort Area Kabupaten Garut. *Tourism Scientific Journal*, 6(1), 55–78. <https://doi.org/10.32659/tsj.v6i1.120>
- Arum, A. G. S., Putri, E. C., Handayani, P., & Utami, D. (2025). Studi Penerapan Hygiene Sanitasi Di Kafe X Tahun 2024. *Prepotif : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 685–692. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i1.43068>
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel Procedures for Storage of Foodstuffs at Legian Beach Hotel*. 02(2), 383–394.
- Asnur, L. (2024). *OPTIMALISASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DI UNP HOTEL & OPTIMIZING THE STORAGE OF WET FOOD INGREDIENTS AT THE UNP HOTEL & CONVENTION CENTER*. 4(2), 74–81.
- I GEDE OKA SANJAYA. (2025). *PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS DI ALOFT BALI SEMINYAK*.
- Islami, T. (2020). Islami dan Tjayadhi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.*, 3(3–5), 13–45.
- Jati, B. K., Amalia, P. V., Sasi, S. C., Keluarga, P. K., Teknik, F., Jakarta, U. N., Pangan, K., & Produk, K. (2026). *Implementasi HACCP dan SSOP dalam Menjamin Kualitas Produk di Industri Pangan UMKM . Narrative Literature Review*. 5(1), 87–96. <https://doi.org/10.55123/toba.v5i1.7286>
- Mandasari, F., & Zaman, M. K. (2021). *Media Kesmas (Public Health Media) In*

2020. 1, 715–726.

Meiani, N. M. S. P., & Semara, I. M. T. (2024). Penerapan Hygiene dan Sanitasi. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(6), 1041–1045.

<https://doi.org/10.22334/paris.v3i6.817>

Nina Noviasuti, R. E. P. (2021). *PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PROSES PENYIMPANAN DAN PENGOLAHAN BAHAN BAKU MAKANAN DI DAPUR CAKRA KUSUMA HOTEL YOGYAKARTA*. 4(2), 33–43.

Page, M. J., Mckenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-wilson, E., Mcdonald, S., ... Moher, D. (2021). *The PRISMA 2020 statement : an updated guideline for reporting systematic reviews Systematic reviews and Meta-Analyses*. <https://doi.org/10.1136/bmj.n71>

Prasetyanto, H., & Ratri, Y. (2021). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Media Wisata*, 16.

<https://doi.org/10.36276/mws.v16i2.281>

Retnaningsih, T. K., Rahayu, H. C., & Gitya, F. (2024). *Narrative Literature Review : Penelitian tentang Efektivitas Program Bantuan Sosial Bagi Keluarga Miskin*. 13(1), 1–7.

Wanda Melisa, Y. (2024). *Analisis Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang*. 3, 135.

Zakiah, S., Maulida, R. G., & Yulianti, S. (2023). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Departemen Pastry Hotel Grand Tjokro Yogyakarta*. 6(November).