

## **Tinjauan Tentang Pemakaian *Cutting Board* berdasarkan FSMS yang Berlaku di Aston Braga Hotel & Residence Bandung**

### **Observation of Cutting Board Usage Accordance With Applicable FSMS in Aston Braga Hotel & Residence Bandung**

**Iwan Hermawan<sup>1</sup>, dan Suryana H Achmad<sup>2</sup>**  
**Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University**  
**Corresponding Author: [iwanwae19@gmail.com](mailto:iwanwae19@gmail.com)**

#### **ABSTRAK**

Aston Braga Hotel & Residence merupakan salah satu hotel yang berada di bawah naungan archipelago international Indonesia corporate, dengan klasifikasi sebagai hotel bintang 4 di Bandung, Aston Braga Hotel & Residence mempunyai fasilitas yang cukup lengkap baik dari pilihan kamar yang berjumlah 161 serta fasilitas lain seperti meeting room dan restaurant.

Di kitchen departemen terdapat aturan-aturan yang di buat dan harus di ikuti untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan salah satunya adalah FSMS (food safety management system) dalam FSMS sendiri mengatur banyak hal dan salah satunya adalah pemakaian cutting board, hal ini di karenakan dari pemakaian cutting board yang tidak sesuai dapat menyebabkan kontaminasi silang pada makanan

Dengan jumlah cutting board yang tidak sesuai dari setiap jenisnya dapat menghambat penerapan FSMS yang menjadi acuan di kitchen, hal ini juga menyebabkan rawan terjadinya kontaminasi pada makanan yang akan di sajikan.

Kata Kunci : FSMS, pemakaian cutting board

#### **ABSTRACT**

*Aston Braga Hotel & Residence is one hotel under of archipelago international Indonesia corporate, with the classification as 4 star hotels in Bandung, Aston Braga Hotel & Residence has complete facilities from a selection of rooms totaling 161 and other facilities such as meeting room and restaurant.*

*In the kitchen department contained rules made and must be followed to maintain the quality and safety of food one is FSMS (food safety management system) in FSMS itself arrange a lot of things and one of them is the use of cutting board, it is in because of the use of cutting board that does not accordance will make cross contamination in food*

*Cutting board with a number that is not in accordance of any kind can hamper implementation of FSMS as the reference in the kitchen, it is also prone to cause contamination of the food will be served*

*Keywords: FSMS, cutting board usage*

---

<sup>1</sup>Penulis

<sup>2</sup>Dosen Pembimbing Utama

## PENDAHULUAN

Dewasa ini pariwisata menjadi salah satu penyumbang terbesar devisa bagi Indonesia, bukan hanya itu sektor pariwisata juga dapat mengenalkan Indonesia pada Negara-negara lain. Karena hal tersebut di perlukan fasilitas-fasilitas yang menunjang kenyamanan wisatawan dan salah satunya adalah hotel.

Bandung adalah ibu kota jawa barat yang dikenal sebagai kota wisata. Dengan semakin majunya kota Bandung serta akses transportasi yang semakin memadai kota Bandung pada saat ini semakin di kenal sebagai kota tujuan wisata belanja serta kuliner oleh wisatawan asing maupun wisatawan manca negara, di tambah lagi dengan adanya konfrensi Asia Afrika yang di adakan baru-baru ini membuat Bandung semakin mempercantik diri dan membuat Bandung semakin di kenal oleh wisatawan sebagai kota yang sejuk dan nyaman untuk di jadikan destinasi pariwisata di Indonesia.

Pada tahun 2014 banyak hotel-hotel baru di Bandung hal ini di sebabkan banyaknya investor asing maupun lokal yang percaya menginvestasikan uangnya dalam bentuk hotel di Bandung serta karena Bandung semakin di minati wisatawan untuk di datangi, namun pada kenyataanya Bandung sudah menjadi salah satu destinasi wisata sejak lama, sudah banyak hotel berdiri di Bandung salah satunya adalah Aston Braga Hotel & Residence yang bertempat di pusat kota yaitu kawasan Braga serta menyatu dengan Braga City Walk salah satu mall terbesar di bandung sebagai hotel yang bertemakan city hotel.

Dalam setiap hotel terbagi menjadi beberapa departemen salah satunya yaitu *fb produck* atau *kitchen*, pengertian kitchen sendiri adalah salah satu departemen di hotel yang bertugas untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan yang siap untuk di konsumsi. Untuk operasionalnya sendiri di butuhkan tenaga kerja yang berkualitas dan memiliki kompetensi serta kualifikasi yang memadai, dalam ini seorang *cook* harus tau prosedur

dalam penanganan bahan makanan serta tau cara mengoprasikan alat-alat yang ada di kitchen itu sendiri

Dalam kitchen departemen terdapat banyak peraturan yang di buat salah satunya adalah dengan membedakan warna cutting board untuk membedakan jenis bahan makanan yang akan di potong, dengan kata lain setiap warna membedakan jenis bahan makanan yang akan di potong. Untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada bahan makanan

Maka penulis tertarik untuk mengangkat judul

### **“Tinjauan Tentang Pemakaian *Cutting Board* berdasarkan FSMS yang Berlaku di Aston Braga Hotel & Residence Bandung”**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

- 1 Bagaimana system FSMS yang berlaku di Aston Braga Hotel & Residence?
2. Apakah pemakaian cutting board sesuai dengan FSMS yang berlaku?
3. Bagaimana pengawasan yang di lakukan oleh CDP pada karyawan dan trainee terhadap pemakaian cutting board?

Maksud penulisan dari Proyek akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat Akademik dalam menyelesaikan studi program Diploma III Perhotelan Universitas Telkom Bandung. Dan juga untuk menambah wawasan berfikir dalam meninjau masalah mengenai kelengkapan peralatan di trauma kitchen untuk menunjang kegiatan operasional di tarumakitchen yang ditinjau secara teoritis dan juga operasional. Serta sebagai sumbang saran bagi pihak Hotel untuk mengatasi kendala dalam melayani tamu.

## METODE

Dalam meneliti masalah tersebut di atas penulis menggunakan metode deskriptif analisis yaitu metode penelitian dengan mengumpulkan data yang di susun dan di analisis secara sistematis kedalam sebuah Proyek Akhir.

Dalam menyelesaikan proyek akhir ini penulis juga menggunakan data-data yang didapat sebagai referensi, data-data tersebut penulis dapatkan dengan cara :

#### **a. Observasi**

Suatu cara pengumpulan data dengan terjun langsung ke lapangan dan mengamati segala aktivitas yang sedang berlangsung selama penelitian. Dalam penelitian ini, penulis mengamati kerja karyawan dan kelengkapan peralatan di Taruma kitchen Hyatt Regency Bandung apakah sudah sesuai dengan Prosedur yang atau belum.

#### **b. Wawancara**

Suatu cara pengumpulan data dengan menanyakan langsung kepada responden yang kompeten dalam suatu permasalahan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk penelitian ini, yaitu menanyakan kepada Chef De Partie Taruma Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung.

#### **c. Dokumentasi**

Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan dan pengambilan data berupa foto dan gambar pada saat proses on the job training.

#### **d. Studi Pustaka**

Diambil dari catatan dan buku-buku literatur, juga beberapa sumber dari internet

yang sesuai dengan masalah yang di teliti sebagai dasar bagi penulis dalam pembuatan Proyek Akhir ini

## **PEMBAHASAN**

### **a. Tinjauan Pemakaian Cutting Board sesuai FSMS yang berlaku**

Keberadaan cutting board di kitchen sangatlah penting karena hampir semua bahan makanan yang akan di masak melalui proses pemotongan, oleh sebab itu pemakaian cutting board harus mengacu pada FSMS yang berlaku. Berdasarkan pengamatan yang di lakukan penulis di main kitchen Aston Braga Hotel & Residence mempunyai 12 cutting board dengan rincian 3 cutting board warna hijau, 3 cutting board warna merah, 3 cutting board warna kuning, 2 cutting board warna biru dan satu cutting board warna putih. Namun pada kenyataannya penerapan FSMS pada pemakaian cutting board di Aston Braga Hotel & Residence tidak selalu berjalan lancar, kejadian salah pemakaian cutting board sesuai warna biasanya di lakukan oleh traininee yang baru masuk ataupun dalam keadaan tertentu.

Dipembahasan ini penulis memasukan tabel Pengamatan pemakaian cutting board di main kitchen Aston Braga Hotel & Residence untuk menguatkan permasalahan yang sedang penulis bahas serta kondisi yang penulis hadapi saat melakukan On The Job Training di Aston Braga Hotel & Residence

**TABEL 3.2****Pengamatan pemakaian cutting board di main kitchen Aston Braga Hotel&**

no	hari	pemakaian sesuai prosedur		ket
		ya	tidak	
1	1	v		
2	2	v		
3	3		v	
4	4		v	
5	5	v		

sumber: data hasil olahan penulis

penulis menemukan masih ada pemakain cutting board yang tidak sesuai dengan warna yang telah di tentukan, hal ini di karenakan cutting board berwarna hijau yang di peruntukan untuk memotong sayuran semua sedang di pakai sehingga cutting board yang seharusnya untuk memotong seafood di pakai untuk memotong sayuran.

Main kitchen Aston Braga Hotel & Residence sendiri menyatu dengan butcher serta banquet kitchen, dengan keadaan tersebut jumlah cutting board warna hijau masih kurang, karena pada setiap pagi 3 cutting board tersebut sudah pasti di gunakan untuk prepare ala'carte, prepare omellete condiment dan prepare breakfast, dan pada saat ada event banquet pemotongan sayuran untuk event

terpaksa di lakukan menggunakan cutting board warna lain yang belum di pakai.

**b. Tinjauan Tentang Pengawasan Chef De Partie pada Karyawan dan Trainee Terhadap Pemakaian Cutting Board**

Pengawasan mempunyai peran penting dalam penerapan suatu aturan karena dengan pengawasan yang kurang baik peluang adanya penyimpangan akan menjadi lebih besar, dalam hal ini seorang chef de partie bertanggung jawab dalam kelancaran procedure yang telah di tetapkan.

Berikut hasil wawancara yang penulis dengan Chef De Partie Aston Braga Hotel& Residence

**TABEL 3.3****Tanggapan Chef De Partie tentang pengawasan pemakaian cutting board di main kitchen**

N=1

no	pertanyaan	jawaban					
		ya	%	tidak	%	total	%
1	apakah pengawasan yang di lakukan sudah maksimal ?	1	100			1	100
2	apakah pemakaian cutting board sudah sesuai procedure ?	1	100			1	100
3	apakah masih di temukan pelanggaran dalam pemakaian cutting board ?	1	100			1	100

Dari data di atas dapat di lihat bahwa pengawasan yang di lakukan oleh Chef De Partie sudah cukup baik, penerepan procedure sudah di lakukan namun di temukanya penyimpangan di karenakan kurangnya ketersediaan cutting board berwarna hijau untuk preparation sayuran, serta di karenakan Chef De Partie di Aston Braga Hotel& Residence hanya seorang diri jadi pengawasan tidak dapat di lakukan secara terus menerus, terutama ketika Chef De Partie libur ataupun ketika sudah pulang.

**c. Pembahasan mengenai FSMS yang berlaku di Aston Braga Hotel& Residence.**

Berdasarkan penelitian yang di lakukan oleh penulis FSMS yang berlaku di Aston Braga Hotel& Residence di buat dan di awasi oleh Archipelago International Indonesia selaku corporate yang menaungi Aston Hotel. Hal ini terlihat dari training rutin untuk karyawan serta di bagikanya buku saku FSMS yang di datangkan langsung dari corporate. Adapun ketentuan pemakaian cutting board berdasarkan FSMS yang berlaku di Aston Braga Hotel& Residence sebagai berikut:

1. Green cutting board should be used for fruits and vegetable

2. White cutting board should be used for dairy product, bread and pastry/bakery
3. Blue cutting board should be used for seafood's
4. Red cutting board should be used for meats
5. Yellow cutting board should be used for cooked foods/meat action station
6. Cutting SOP must be hang in every kitchen and staffs must follow it
7. NO wooden cutting board used in kitchen

All cutting board should be clean after used and sanitized, keep in stainless rack with standing position.

Sumber: hand book food safety monitoring system archipelago

Berdasarkan data di atas dapat di pastikan bahwa FSMS yang berlaku di Aston Braga Hotel& Residence sangat baik, ini terlihat dari di berikan nya training rutin pada karyawan serta buku saku yang membahas lengkap mengenai penanggulangan makanan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan yang di lakukan oleh penulis selama melaksanakan penelitian Tinjauan Tentang Pemakaian Cutting Board berdasarkan FSMS di Aston Braga Hotel & Residence tepatnya pada kitchen department maka penulis dapat menulis kesimpulan sebagai berikut:

1. Food safety management system yang ada di Aston Braga Hotel & Residence sudah baik namun dalam pemakaian *cutting board* masih ada penyimpangan dalam keadaan tertentu
2. Trainee di Aston Braga Hotel & Residence masih sering melakukan penyimpangan terutama trainee yang baru masuk
3. Pengawasan yang di lakukan oleh *Chef De Partie* sudah cukup baik namun dalam keadaan *event* ramai *Chef De Partie* tidak bisa mengawasi secara maksimal.

## SARAN

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang telah penulis kemukakan, penulis mempunyai beberapa saran yang di harapkan dapat di gunakan sebagai bahan pertimbangan bagi Aston Braga Hotel & Residence adalah sebagai berikut:

1. Aston Braga Hotel & Residence sebaiknya menambah *cutting board* berwarna hijau minimal 2 buah dengan rincian 1 untuk *event banquet* dan 1 untuk cadangan, karena keadaan main kitchen di Aston Braga Hotel & Residence menyatu dengan *butcher* dan *banquet kitchen* yang menyebabkan ke tiga *cutting board* warna hijau sudah pasti di pakai untuk

*prepare breakfast* dan *ala'carte* setiap harinya

2. SOP tentang pemakaian *cutting board* baiknya di pajang di dekat *cutting board rack*, agar setiap trainee yang baru masuk dapat langsung membaca dan mengikutinya, karena *FSMS hand book* hanya di berikan pada karyawan saja
3. Semua karyawan harus lebih memperhatikan dan membantu *Chef De Partie* dalam mengawasi pemakaian *cutting board*, di karenakan jumlah *Chef De Partie* di Aston Braga Hotel & Residence hanya ada satu orang dan pada saat ada event besar tidak dapat mengawasi secara maksimal.

## DAFTAR PUSTAKA

Sihite, Richard. 2003. managemen hotel Hotel. Grasindo. Jakarta.

Arief, Abd. Rachman. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sulastiyono, Agus Drs M. Si. , (2002), Manajemen Penyelenggaraan Hotel, Bandung, Alfabeta CV.

Sihite, Richad. , (2000), Food Product, Surabaya, SIC.

Sihite, Richad. , (2000), Sanitation & Hygiene, Surabaya, SIC..

## Sumber lain :

Kamus Besar Bahasa Indonesia, ( 2015), pdf tsharto.staff.gunadarma.ac.id/Downloads/files/

the international standard ISO 22003, manual of food safety management system, (2006)  
pdf <http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/manual%20of%20food%20safety%20management%20system,%20fss%20act%202006.pdf>