

KEAMANAN PANGAN DI DAPUR HOTEL HORISON ULTIMA SENTRALAND SEMARANG: PERAN CUTTING BOARD BERWARNA DALAM MENCEGAH KONTAMINASI SILANG

Raina Azalia Gunawan¹, Mazaya Sausan², Khoirun Nisa Salsabila³, Siti Nur Hidayatul Maliah⁴, Octavianti Paramita⁵, Agus Sriyanto⁶

rainaazalia@students.unnes.ac.id¹, mzsausan@students.unnes.ac.id²,
salsabella35a@students.unnes.ac.id³, sitinurhidayatul1201@students.unnes.ac.id⁴,
octavianti.paramita@mail.unnes.ac.id⁵

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Himbauan tentang penggunaan cutting board berwarna di Hotel Horison Ultima Sentraland Semarang menekankan pentingnya memisahkan peralatan pengolahan makanan berdasarkan kategori bahan (sayur, daging, unggas, ikan, roti/makanan siap saji). Pemisahan ini bertujuan mencegah perpindahan mikroba patogen antar bahan makanan. Selain itu, keamanan pangan menggarisbawahi pentingnya membersihkan cutting board dengan air sabun panas setelah pemakaian guna menghilangkan sisa kontaminan. Artikel ini membahas temuan tersebut dalam konteks literatur ilmiah modern tentang keamanan pangan dan kontaminasi silang. Kajian pustaka menunjukkan bahwa memisahkan bahan mentah dan matang serta membersihkan peralatan adalah praktik utama WHO dalam pencegahan penyakit bawaan makanan. Penelitian Kurniawan et al. (2026) mengingatkan bahwa peralatan memasak yang terkontaminasi dapat menjadi jalur utama penyebaran patogen, yang berujung pada peningkatan penyakit bawaan makanan, penarikan produk massal, dan kerugian ekonomi. Di sisi lain, Karanth et al. (2023) menegaskan bahwa pertumbuhan mikroba dan kontaminasi silang mempercepat pembusukan makanan dan pemborosan pangan. Dengan demikian, penggunaan cutting board khusus warna-warni dan pencucian rutin adalah bagian integral dari sistem manajemen keamanan pangan (misalnya HACCP) untuk menjaga mutu, cita rasa, dan keamanan makanan di operasional dapur Hotel Horison Ultima Sentraland Semarang.

Kata Kunci: Cutting Board Berwarna, Kontaminasi Silang, Keamanan Pangan, Kualitas Makanan, Hotel Horison Ultima Sentraland Semarang.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan di dapur hotel menjadi prioritas mutlak untuk melindungi kesehatan konsumen dan reputasi institusi. Kontaminasi silang sering kali dianggap ancaman utama di lingkungan ini karena terjadi ketika mikroorganisme patogen atau bahan kimia berbahaya berpindah dari satu bahan makanan ke bahan lain yang nantinya dikonsumsi. Kurniawan et al. (2026) menyatakan bahwa industri pengolahan daging, yang dalam praktiknya mirip dengan dapur komersial, memiliki risiko tinggi terjadinya kontaminasi silang yang mengancam keamanan pangan. Hasil tinjauan mereka menunjukkan kontaminasi dapat terjadi pada berbagai tahapan produksi pangan (penyembelihan, pemotongan, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi), dengan sumber utama seperti daging hewan terinfeksi dan peralatan masak yang terkontaminasi. Akibatnya, kejadian penyakit bawaan makanan meningkat, ditambah kerugian ekonomi besar akibat penarikan produk serta menurunnya kepercayaan konsumen. Karanth et al. (2023) menguatkan temuan ini dengan menunjukkan bahwa pertumbuhan mikroba dan kontaminasi silang selama pengolahan secara langsung menyebabkan pembusukan makanan serta menurunkan kualitas dan nilai gizi produk akhir. Misalnya, bakteri patogen seperti *Salmonella* atau *Escherichia coli* dapat berpindah dari daging atau unggas mentah ke

bahan lain melalui peralatan yang sama, sehingga makanan menjadi cepat rusak dan tidak aman dikonsumsi.

Untuk menghindari bahaya tersebut, protokol keamanan pangan modern menekankan pembersihan peralatan secara menyeluruh dan pemisahan bahan mentah dari makanan siap saji. Sistem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang diakui secara internasional adalah pendekatan ilmiah preventif yang diterapkan untuk mengendalikan bahaya biologis seperti itu. Prinsip dasar HACCP meliputi identifikasi bahaya, penentuan Titik Kendali Kritis (CCP), serta prosedur pemantauan dan dokumentasi yang ketat. Misalnya, departemen produksi harus memiliki SOP yang memastikan setiap pisau, cutting board, atau wadah diperiksa dan disanitasi secara berkala. Standar internasional lain seperti Codex Alimentarius juga menganjurkan pemeliharaan kebersihan peralatan dan penggunaan area pemrosesan terpisah untuk bahan berbeda. Bahkan, prinsip lima kunci keamanan pangan WHO – menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak hingga matang sempurna, menyimpan makanan pada suhu aman, serta menggunakan bahan-bahan yang terjamin mutu – menekankan pentingnya praktik mencegah pencampuran silang patogen.

Dengan latar belakang tersebut, edukasi keamanan pangan yang dipajang di dapur hotel menyajikan rekomendasi praktis sesuai prinsip-prinsip di atas. Hal ini menekankan penggunaan cutting board berwarna berbeda untuk setiap jenis bahan makanan, sehingga pisau atau papan khusus daging tidak digunakan untuk sayuran. Misalnya, dapur dapat menetapkan warna merah untuk daging, hijau untuk sayuran, dan kuning untuk unggas. Pendekatan ini memudahkan petugas dapur mengenali kategori bahan hanya dari warna, mencegah kesalahan pemakaian alat. Setelah digunakan, peralatan seperti pisau dan cutting board harus dicuci dengan air sabun panas untuk menghilangkan residu biologis. Langkah ini penting; sebuah studi oleh Sekoai et al. (2020) menunjukkan bahwa bakteri *Salmonella* dapat berpindah dari unggas ke sayuran pada cutting board dan masih terdeteksi meski alat telah dicuci secara konvensional. Penelitian tersebut menegaskan bahwa prosedur kebersihan yang benar mutlak diperlukan agar mikroorganisme tidak tertinggal pada permukaan kerja. Dengan kata lain, penggunaan cutting board berwarna khusus ditambah pencucian panas merupakan kombinasi yang secara ilmiah efektif mengurangi risiko kontaminasi silang dan menjaga mutu makanan.

Artikel ini bertujuan menganalisis tentang penggunaan cutting board berwarna sebagai pencegah kontaminasi silang dengan mengacu pada literatur ilmiah terkini.

METODE

Metode artikel ini adalah kajian pustaka deskriptif. Data dikumpulkan dari jurnal ilmiah dan buku akademik berbahasa Indonesia maupun internasional terbitan tahun 2020 ke atas terkait keamanan pangan, sanitasi dapur, dan kontaminasi silang. Sumber-sumber tersebut dianalisis untuk memahami praktik kebersihan peralatan dapur dan relevansinya dengan pesan. Selanjutnya, temuan akan dibandingkan dengan rekomendasi praktis dalam literatur, khususnya mengenai pemisahan peralatan masak dan pencucian dengan cara higienis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kategori cutting board Berwarna

Perbedaan menunjukkan penggunaan cutting board berwarna berbeda untuk setiap jenis bahan pangan. Misalnya, hijau untuk sayuran, kuning untuk unggas, biru untuk ikan, coklat/putih untuk roti dan makanan siap saji, serta merah untuk daging mentah. Skema

semacam ini dirancang agar daging mentah yang berpotensi mengandung patogen tidak bersentuhan dengan sayuran segar atau makanan matang. Pendekatan ini sejalan dengan arahan internasional tentang pemisahan bahan mentah dan matang. WHO bahkan menekankan pemisahan bahan mentah dan siap saji sebagai salah satu kunci utama keamanan pangan. Secara praktis, warna pada cutting board berfungsi sebagai petunjuk visual yang memudahkan petugas dapur membedakan peralatan untuk masing-masing kelompok bahan. Studi Eropa oleh Mørretrø et al. (2021) menunjukkan bahwa penggunaan papan dan pisau yang sama untuk unggas mentah dan sayuran tanpa pencucian memicu kontaminasi silang oleh *Salmonella* dan *Campylobacter*. Sebaliknya, menerapkan pergantian cutting board sesuai kategori bahan terbukti dapat mengurangi risiko tersebut. Dengan kata lain, program pewarnaan papan mempraktikkan prinsip-prinsip HACCP secara mudah dan visual: meminimalkan kontak silang pada tahap persiapan makanan. Langkah preventif ini sesuai dengan pedoman Codex/HACCP dan praktik terbaik global, yang menyebut perlunya alat khusus untuk bahan mentah demi mencegah penyebaran patogen sebelum makanan disajikan.

2. Definisi dan Dampak Kontaminasi Silang

Kontaminasi silang merupakan perpindahan mikroorganisme, alergen, bahan kimia, atau kontaminan lain dari satu bahan pangan, peralatan, tangan pekerja, maupun permukaan kerja ke bahan pangan lain yang sebelumnya tidak terkontaminasi (Shaltout, 2024). Proses ini dapat terjadi pada berbagai tahap pengolahan makanan, mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, pencucian, pemotongan, pemasakan, hingga penyajian kepada konsumen (Shaltout, 2024). Dalam operasional dapur hotel, risiko tersebut semakin besar karena bahan pangan mentah seperti daging, unggas, dan ikan sering diolah dalam waktu yang berdekatan dengan sayuran segar atau makanan siap konsumsi. Apabila peralatan yang sama digunakan tanpa pembersihan yang benar, patogen dari bahan mentah dapat berpindah ke makanan lain dan meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan.

Dampak kontaminasi silang tidak hanya terbatas pada gangguan kesehatan, tetapi juga dapat memengaruhi mutu makanan dan kepercayaan konsumen. Shaltout (2024) menjelaskan bahwa setiap tahun banyak kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat praktik kontaminasi silang yang sebenarnya dapat dicegah. Patogen seperti *Salmonella*, *Escherichia coli* O157 H7, *Listeria monocytogenes*, dan *Staphylococcus aureus* dapat berpindah melalui cutting board, pisau, tangan pekerja, maupun permukaan meja kerja (Shaltout, 2024). Pada dapur hotel, satu kesalahan dalam penggunaan alat dapat berdampak pada banyak porsi makanan karena proses produksi dilakukan dalam jumlah besar. Kejadian tersebut dapat menimbulkan keluhan konsumen, menurunkan kualitas layanan, merusak reputasi hotel, serta menyebabkan kerugian operasional.

Upaya pencegahan kontaminasi silang perlu dilakukan melalui pemisahan peralatan, kebersihan area kerja, dan pengaturan alur bahan pangan secara disiplin. Penggunaan cutting board terpisah berdasarkan kategori bahan menjadi salah satu strategi penting karena dapat memutus perpindahan patogen dari bahan mentah ke makanan siap konsumsi. Shaltout (2024) menegaskan bahwa kontaminasi silang dapat dicegah melalui pengendalian kebersihan, sanitasi peralatan, dan pemisahan bahan pangan yang berisiko. Oleh karena itu, cutting board untuk daging mentah, unggas, ikan, sayuran, serta makanan siap konsumsi sebaiknya tidak digunakan secara bergantian tanpa proses pencucian yang benar. Praktik ini membantu menjaga keamanan pangan, mempertahankan mutu makanan, dan mendukung standar higienitas dalam operasional dapur hotel.

3. Menjaga Mutu dan Cita Rasa Makanan

Selain aspek keamanan, kontaminasi silang juga menggerus kualitas dan cita rasa hidangan. Pertumbuhan mikroorganisme pada permukaan dan dalam makanan dapat mengakibatkan perubahan warna, bau tidak sedap, serta penurunan kandungan gizi. Karanth et al. (2023) meninjau bahwa kejadian kontaminasi mikroba selama produksi dan pengolahan berkontribusi signifikan terhadap pembusukan pangan dan timbunan sampah makanan. Sebagai ilustrasi, jika cutting board yang sebelumnya digunakan untuk daging mentah yang mengandung bakteri langsung dipakai memotong sayuran tanpa disanitasi, sisa jus daging dan patogen akan mempercepat kerusakan sayuran tersebut. Alhasil, sayuran menjadi layu atau berjamur lebih cepat, menghilangkan kesegaran dan rasa aslinya. Hal ini menekankan aspek “Maintain quality & taste”, dan hal ini didukung oleh temuan Karanth dkk.: menjaga kebersihan alat setelah setiap penggunaan membantu mempertahankan integritas sensorik makanan. Dengan kata lain, tidak hanya mencegah penyakit, langkah memisahkan alat dan membersihkannya secara menyeluruh juga berfungsi mempertahankan mutu, tekstur, dan nilai gizi hidangan. Sebagai contoh, mikroba *Pseudomonas* atau *Lactobacillus* yang menempel setelah kontak dengan daging dapat menghasilkan enzim proteolitik dan lipolitik yang merusak struktur sayuran. Oleh sebab itu, rekomendasi poster agar setiap bahan mendapat cutting board tersendiri sekaligus dibersihkan tuntas mendukung dua tujuan: sanitasi mikrobiologis dan keberlangsungan cita rasa serta nilai gizi makanan yang disajikan.

4. Prosedur Kebersihan Peralatan

Menjaga kebersihan cutting board adalah langkah krusial dalam mencegah kontaminasi pangan. WHO (2006) menekankan prinsip “keep clean” dalam Five Keys to Safer Food, yang mencakup pencucian peralatan dan permukaan kerja secara rutin. Praktik pencucian setelah pemakaian setiap alat potong (termasuk papan) harus dilakukan dengan sabun dan air panas untuk menghilangkan kotoran dan mikroba. Ak et al. (1994) misalnya menemukan bahwa mencuci papan kayu maupun plastik dengan deterjen dan air panas umumnya berhasil menghilangkan bakteri patogen dari permukaannya. Artinya, darah dan lemak yang menempel dapat terangkat dan bakteri tidak bertahan setelah dicuci dengan benar.

Di sisi lain, penelitian Sekoai et al. (2020) di pasar basah Hong Kong mengungkapkan bahwa metode pembersihan tradisional (seperti menggores permukaan papan lalu dibilas air saja) tidak memadai. Beberapa bakteri patogen tetap terdeteksi di papan setelah pembersihan minimal, bahkan tanpa disadari berpindah ke bahan lain. Contohnya, Sekoai dkk. mencatat bahwa *Salmonella* dari daging unggas dapat berpindah ke sayuran potong jika papan tidak dibersihkan secara tuntas. Mereka menyimpulkan bahwa prosedur higienis yang benar-benar menyeluruh diperlukan agar bakteri seperti *Salmonella* atau *Listeria* tidak tertinggal di cutting board. Secara ringkas, langkah-langkah praktisnya antara lain:

- a. Pemisahan berdasarkan warna
Gunakan cutting board berwarna berbeda untuk jenis bahan mentah dan matang (misalnya merah untuk daging mentah, hijau untuk sayuran) sebagai pengingat visual memisahkan mentah–matang.
- b. Pencucian segera pasca digunakan
Segera cuci cutting board dengan sabun dan air panas setiap kali selesai digunakan. Air panas membantu meluruhkan lemak dan darah, sementara deterjen membunuh kuman.
- c. Desinfeksi bila perlu
Setelah dicuci, papan dapat disanitasi (misal dengan larutan pemutih klorin) untuk

memastikan sterilisasi tambahan, lalu dikeringkan dengan baik.

d. Alur kerja satu arah

Susun proses kerja satu arah (bahan mentah → memasak → penyajian) sehingga papan yang sudah kontak dengan bahan mentah tidak bersinggungan lagi dengan bahan matang.

5. Implikasi HACCP dan Standar Sanitasi

Pendekatan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) mengedepankan identifikasi dan pengendalian bahaya sebelum makanan dikonsumsi. Dengan demikian, memisahkan penggunaan cutting board untuk bahan mentah dan matang merupakan langkah preventif penting. Menurut Bar dan Giri (2025), HACCP adalah pendekatan sistematis yang proaktif untuk mengendalikan bahaya pangan di titik-titik kritis proses. Dalam konteks dapur komersial, menganggap pergantian cutting board dan sterilisasi setelah pemakaian sebagai Critical Control Point (CCP) adalah wajar: yaitu titik intervensi penting untuk mencegah kontaminasi silang. Misalnya, setelah memotong ayam mentah, petugas harus mengganti papan atau mensterilkan papan tersebut sebelum menyiapkan sayuran siap saji. Praktik ini merefleksikan prinsip “pisahkan bahan mentah dan matang” yang dianjurkan WHO dan menjadi dasar HACCP.

Di dapur hotel yang sibuk dengan volume bahan besar, protokol papan warna dan pembersihan rutin papan sangat krusial. Selain itu, pengaturan alur kerja satu arah (dari persiapan bahan mentah menuju pemasakan dan penyajian) membantu meminimalkan risiko kontak silang. Secara keseluruhan, integrasi program cutting board berwarna ke dalam sistem HACCP dan standar sanitasi hotel memperkuat kontrol terhadap bahaya mikrobiologis. Langkah-langkah ini bukan sekadar pengingat visual, melainkan bagian tak terpisahkan dari sistem keamanan pangan berstandar internasional. HACCP mengedepankan pencegahan daripada pengujian akhir produk, sehingga penerapan pembersihan cutting board yang ketat dan pemisahan bahan di level operasional adalah implementasi nyata dari prinsip tersebut.

KESIMPULAN

Analisis literatur ilmiah menunjukkan bahwa penggunaan cutting board berwarna yang dipisahkan menurut jenis makanan adalah strategi sederhana namun efektif untuk mencegah kontaminasi silang di dapur hotel. Pemisahan ini sesuai dengan praktik keamanan pangan internasional yang menekankan kebersihan peralatan dan pemisahan bahan mentah dengan siap saji. Dengan mencuci cutting board menggunakan air sabun panas setelah setiap pemakaian, staf dapur dapat secara signifikan menurunkan risiko bakteri berpindah antar bahan. Langkah-langkah tersebut juga membantu menjaga mutu makanan dan mencegah pembusukan yang merugikan. Dalam implementasinya, pendekatan ini menjadi bagian dari sistem HACCP yang bersifat preventif dan ilmiah. Oleh karena itu, penerapan pedoman poster yang terintegrasi dengan standar sanitasi dapur dan pelatihan staf akan mendukung keamanan pangan serta kualitas produk makanan di operasional Food and Beverage Hotel Horison Ultima Sentraland Semarang. Implementasi konsisten atas prinsip ini diharapkan menurunkan insiden penyakit bawaan makanan, sekaligus membangun kepercayaan dan kepuasan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Bar, S., & Giri, S. (2025). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) [Unpublished manuscript]. The Neotia University.
- Gemeda, N. G., Yazew, T. Y., Moroda, M. M., & Kuyu, C. G. (2025). Food safety practices and associated factors among food handlers in food establishments in Adama town, Central

- Ethiopia. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, Article 1471429. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1471429>
- Gemeda, N. N., Yazew, T., & Kuyu, C. G. (2025). Food safety practices and associated factors among food handlers in public food establishments in Adama town, Central Ethiopia. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, Article 1471429. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1471429>
- Karanth, S. K. S., Feng, S. F., Patra, D. P., & Pradhan, A. K. (2023). Linking microbial contamination to food spoilage and food waste: The role of smart packaging, spoilage risk assessments, and date labeling. *Frontiers in Microbiology*, 14, 1198124. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1198124>
- Karanth, S., Feng, S., Patra, D., & Pradhan, A. K. (2023). Linking microbial contamination to food spoilage and food waste: the role of smart packaging, spoilage risk assessments, and date labeling. *Frontiers in Microbiology*, 14, 1198124. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1198124>
- Karanth, S., Feng, S., Patra, D., & Pradhan, A. K. (2023). Linking microbial contamination to food spoilage and food waste: The role of smart packaging, spoilage risk assessments, and date labeling. *Frontiers in Microbiology*, 14, Article 1198124. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1198124> (UFN)
- Kurniawan, M. A., Khairullah, A. R., Puspitasari, Y., Nifa, F. H., Ahmad, R. Z., Pratama, B. P., Tyasningsih, W., Kurniasih, D. A. A., Raharjo, H. M., Moses, I. B., Wardhani, B. W. K., Prihandani, S. S., Abuzahra, M., Ma'ruf, I. F., Yuri, A. J. B., & Utomo, D. L. H. (2026). Cross-contamination risks and hazard analysis and critical control point (HACCP) strategies in the meat industry: A Review. *Journal of Advanced Veterinary Research*, 16(2), 292–300.
- Kurniawan, M. A., Khairullah, A. R., Puspitasari, Y., Nifa, F. H., Ahmad, R. Z., Pratama, B. P., Tyasningsih, W., Kurniasih, D. A. A., Raharjo, H. M., Moses, I. B., Wardhani, B. W. K., Prihandani, S. S., Abuzahra, M., Ma'ruf, I. F., Yuri, A. J. B., & Utomo, D. L. H. (2026). Cross-contamination risks and hazard analysis and critical control point (HACCP) strategies in the meat industry: A review. *Journal of Advanced Veterinary Research*, 16(2), 292–300. Retrieved from <https://advetresearch.com/index.php/AVR/article/view/2452>
- Møretro, T., Fisker, M. I., & Rudi, K. (2021). Consumer practices and prevalence of *Campylobacter*, *Salmonella* and norovirus in kitchens from six European countries. *International Journal of Food Microbiology*, 340, Article 109020. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109020>
- Sekoai, P. T., Feng, S., Zhou, W., Ngan, W. Y., Pu, Y., Yao, Y., Pan, J., & Habimana, O. (2020). Insights into the microbiological safety of wooden cutting boards used for meat processing in Hong Kong's wet markets: A focus on food-contact surfaces, cross-contamination and the efficacy of traditional hygiene practices. *Microorganisms*, 8(4), 579. <https://doi.org/10.3390/microorganisms8040579>
- Sekoai, P., Ng, W.-J., Zhang, G., & Devi, S. (2020). Insights into the microbiological safety of wooden cutting boards used for meat processing in Hong Kong's wet markets: A focus on food-contact surfaces, cross-contamination and the efficacy of traditional hygiene practices. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(21), 8036. <https://doi.org/10.3390/ijerph17218036>
- Shaltout, F. A. (2024). The relationship between cross food contamination and foodborne illness due to drug-resistant bacteria. *Journal of Practical & Professional Nursing*, 12(4), 45–55. <https://doi.org/10.24966/PPN-5681/100051>