

STUDI FENOMENOLOGI: TANTANGAN MAHASISWA MAGANG DALAM MENJAGA FOOD SAFETY DI TENGAH TEKANAN PEAK SEASON

Siti Fathonah¹, Syifani Afrivania Lukito²

fathonah@mail.unnes.ac.id¹, afrivaniasyifani@students.unnes.ac.id²

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Kajian ini berupaya mendalami pengalaman mahasiswa magang dari program Pendidikan Tata Boga di Hotel Howard Johnson Pekalongan selama periode permintaan tinggi. Melalui pendekatan fenomenologi deskriptif dengan menggunakan observasi partisipan dan wawancara mendalam selama kegiatan magang tiga bulan (Desember 2025 hingga Maret 2026), studi ini mengungkap tiga kendala utama. Pertama, adanya tekanan operasional yang signifikan akibat lonjakan volume produksi hingga 280% dari kapasitas normal. Kedua, kesenjangan antara pemahaman teoritis dengan implementasi praktis di lapangan. Ketiga, dinamika sosial berupa struktur hierarki di dapur yang kerap menghambat mahasiswa magang dalam menerapkan standar keamanan pangan. Hasil temuan menunjukkan bahwa para mahasiswa magang mengembangkan beragam strategi adaptif untuk menghadapi situasi tersebut, meliputi kepatuhan diam-diam (*silent compliance*), kepatuhan selektif (*selective adherence*), dan pembelajaran berbasis rekan (*peer-based learning*). Aspek kebaruan dari penelitian ini terletak pada gagasan "*food safety agency gap*," yaitu suatu celah antara pemahaman mahasiswa magang mengenai standar keamanan pangan dan kapasitas mereka untuk mengimplementasikannya secara efektif di bawah tekanan lingkungan institusional. Temuan-temuan ini memiliki implikasi penting bagi pengembangan kurikulum pendidikan vokasi serta perumusan kebijakan magang di sektor perhotelan.

Kata Kunci: Food Safety, Peak Season, Mahasiswa Magang, Fenomenologi, Hotel.

ABSTRAK

This study aims to explore the lived experiences of culinary education internship students in maintaining food safety standards at Howard Johnson Hotel Pekalongan during peak season periods. Using a descriptive phenomenological approach through participant observation and in-depth interviews conducted during a three-month internship (December 2025 to March 2026), this research identifies three major challenge clusters: (1) operational pressure characterized by production volume surges reaching 280% of normal capacity, (2) a gap between theoretical knowledge and practical field application, and (3) social dynamics involving kitchen hierarchy that impedes intern students from upholding food safety standards. Findings indicate that intern students develop adaptive coping strategies through silent compliance, selective adherence, and peer-based learning. The novelty of this research lies in the concept of "food safety agency gap" — the discrepancy between intern students' capacity to know food safety standards and their ability to actually implement them under institutional pressure. These findings have implications for vocational education curricula and internship policies in the hospitality industry.

Keywords: Food Safety, Peak Season, Intern Students, Phenomenology, Hotel.

PENDAHULUAN

Dalam industri pelayanan makanan dan perhotelan, jaminan keamanan pangan merupakan aspek yang sangat fundamental. Secara global, Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa setiap tahunnya, kurang lebih 600 juta orang terjangkit penyakit akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi. Ironisnya, 420.000 di antaranya berujung pada kematian (Putri & Susanna, 2021). Kondisi serupa juga terlihat di Indonesia. Data kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Jawa Timur pada tahun 2024 mencatat 15

kasus, melibatkan 818 korban, serta satu insiden fatal. Empat puluh persen dari kasus ini bersumber dari sektor jasa boga (El Ismah et al., 2025) Dengan demikian, angka-angka ini secara tegas menunjukkan bahwa risiko kontaminasi pangan bukanlah hanya pembahasan teoretis, melainkan suatu realitas yang berulang dan memerlukan penanganan serius.

Sektor perhotelan, sebagai bagian esensial dari industri jasa boga, senantiasa berhadapan dengan tantangan khas dalam menjamin keamanan pangan. Momen-momen puncak, seperti libur panjang, musim perayaan pernikahan, atau konferensi korporat berskala besar, menjadi fase krusial. Di masa ini, volume produksi makanan melonjak signifikan, sementara waktu persiapan sangat dibatasi. Hal ini juga dibarengi oleh desakan untuk mempercepat pelayanan. Situasi tersebut kerap memicu potensi pengabaian prosedur keamanan pangan demi efektivitas operasional yang optimal (Singh, 2020)

Posisi mahasiswa magang dari Pendidikan Tata Boga seringkali dihadapkan pada kerentanan ganda, baik dari segi penerapan pengetahuan maupun kedudukan sosial. Saat bertugas di dapur hotel, mereka membawa bekal pemahaman akademis mengenai standar keamanan pangan, mencakup HACCP, Good Hygiene Practices (GHP), serta prinsip-prinsip WHO Five Keys to Safer Food. Namun, realitasnya mereka harus beroperasi dalam tatanan hierarki dapur yang kaku, di mana status mereka berada di jenjang paling bawah. Kondisi ini diperparah ketika tekanan kerja meningkat selama peak season; para mahasiswa magang kerap dihadapkan pada dilema krusial: apakah tetap memegang teguh standar keamanan pangan yang telah dipelajari, atau menuruti instruksi atasan yang kadang bertentangan dengan prosedur demi mengejar kecepatan produksi. .

Studi mengenai keamanan pangan dalam industri perhotelan memang telah banyak diselenggarakan. Mayoritas dari kajian tersebut, lazimnya, terpusat pada sudut pandang manajerial (Auliya & Handoko, 2020) tingkat pemahaman karyawan tetap, atau bahkan menyoroiti pengetahuan serta sikap penanggung jawab proses pengolahan makanan (Putri & Susanna, 2021). Namun demikian, sampai saat ini, riset yang secara khusus mendalami pengalaman fenomenologis mahasiswa magang dalam konteks tersebut masih minim. Padahal, kelompok ini acapkali menempati posisi paling rentan dalam ekosistem keselamatan pangan di lingkungan hotel, terutama ketika menghadapi tekanan tinggi selama musim puncak. Oleh karena itu, kesenjangan inilah yang kemudian menegaskan urgensi serta kebaruan dari penelitian ini. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengeksplorasi pengalaman hidup mahasiswa magang dalam menjaga food safety selama peak season di Hotel Howard Johnson Pekalongan, (2) mengidentifikasi tantangan internal dan eksternal yang mereka hadapi, serta (3) memahami strategi koping yang dikembangkan mahasiswa magang dalam menghadapi konflik antara standar food safety dan tekanan operasional. Melalui pendekatan fenomenologi, penelitian ini berupaya menangkap esensi dari pengalaman yang seringkali tersembunyi di balik kepatuhan formal.

METODE

Desain dan Pendekatan

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain fenomenologi deskriptif mengikuti tradisi Husserl dan Moustakas (Alhazmi & Kaufmann, 2022). Pendekatan ini dipilih karena tujuan penelitian yang berorientasi pada eksplorasi esensi pengalaman subjektif mahasiswa magang, bukan verifikasi hipotesis statistis. Fenomenologi memungkinkan peneliti untuk men-bracket (*epoché*) asumsi-asumsi prior dan membiarkan pengalaman informan berbicara sendiri.

Lokasi dan Konteks Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah Hotel Howard Johnson Pekalongan, sebuah akomodasi bintang empat yang strategis berada di pusat bisnis Kota Pekalongan, Jawa Tengah. Pemilihan hotel tersebut didasarkan pada beberapa pertimbangan krusial. Pertama, hotel ini secara aktif menjadi mitra penerimaan mahasiswa magang dari program studi Pendidikan Tata Boga. Kedua, Hotel Howard Johnson memiliki periode puncak operasional yang terdefinisi kuat, berlangsung dari Desember 2025 hingga Maret 2026, bertepatan dengan perayaan besar seperti Natal, Tahun Baru, dan Ramadan. Ketiga, ketersediaan Standar Operasional Prosedur (SOP) keselamatan pangan yang terdokumentasi dengan baik menjadikan hotel ini acuan berharga untuk perbandingan dalam studi. Pelaksanaan studi ini berlangsung dari Desember 2025 sampai Maret 2026, sengaja meliputi fase akhir musim puncak dan peralihan menuju kondisi operasional normal.

Informan dan Teknik Sampling

Data primer untuk studi ini dikumpulkan langsung dari pengalaman peneliti selama program magang tiga bulan di Hotel Howard Johnson Pekalongan, berlangsung dari Desember 2025 sampai Maret 2026. Pada kurun waktu tersebut, peneliti menempati posisi sebagai mahasiswa magang aktif di divisi dapur. Kondisi ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh akses tanpa henti terhadap seluk-beluk operasional, interaksi antarindividu, serta implementasi prosedur keamanan pangan di lapangan. Peran ganda sebagai partisipan sekaligus pengamat ini sangat selaras dengan landasan fenomenologi, yang menekankan pentingnya kedekatan antara peneliti dan fenomena yang sedang dikaji (Moustakas, 1994). Selain itu, untuk memperkaya temuan, data juga dihimpun dari delapan rekan magang yang mengikuti program sejenis di hotel yang sama selama periode tersebut. Penentuan jumlah informan didasarkan pada prinsip saturasi data, yaitu penghentian proses pengumpulan data saat tidak lagi ditemukan tema atau informasi esensial yang baru dari hasil wawancara dan observasi. Kriteria bagi informan pendukung mencakup: (1) berstatus mahasiswa aktif Program Studi Pendidikan Tata Boga dan sedang menjalani magang di Hotel Howard Johnson Pekalongan dalam rentang Desember 2025 hingga Maret 2026; (2) secara aktif bertugas di area dapur, khususnya selama periode puncak (Desember 2025 sampai Januari 2026), yang meliputi perayaan Natal, Tahun Baru, dan awal Ramadan; serta (3) menyatakan kesediaan untuk berpartisipasi secara sukarela melalui penandatanganan formulir persetujuan (informed consent). Delapan informan tersebut, yang terdiri atas enam perempuan dan dua laki-laki, berusia antara 19 sampai 21 tahun. Mereka ditempatkan di berbagai seksi dapur sesuai dengan kebutuhan operasional hotel.

Tabel 1. Profil Informan Penelitian

Kode	Jenis Kelamin	Semester	Durasi Magang	Penempatan	Periode Peak Season
I-01	P	5	3 bulan	Hot Kitchen	Ya (Des-Jan)
I-02	P	5	3 bulan	Pastry & Bakery	Ya (Des-Jan)
I-03	L	5	4 bulan	Hot Kitchen	Ya (Des-Feb)
I-04	P	3	3 bulan	Cold Kitchen	Ya (Des-Jan)
I-05	L	5	3 bulan	Banquet Kitchen	Ya (Des-Feb)
I-06	P	3	3 bulan	Pastry & Bakery	Ya (Des-Jan)
I-07	P	5	4 bulan	Hot Kitchen	Ya (Des-Mar)
I-08	P	5	3 bulan	Room Service	Ya (Des-Jan)

Keterangan: P = Perempuan, L = Laki-laki

Teknik Pengumpulan Data

Selama periode magang, data penelitian dihimpun menggunakan tiga metode komplementer yang diimplementasikan secara bersamaan. Salah satu metode utamanya adalah observasi partisipan, yang berperan sebagai teknik pengumpulan data primer. Berbeda dengan observasi nonpartisipan yang sekadar mengamati dari luar, peneliti mengambil peran aktif dalam tim dapur hotel selama tiga bulan penuh, terhitung dari Desember 2025 hingga Maret 2026. Keterlibatan langsung ini memungkinkan pengamatan mendalam terhadap praktik keamanan pangan harian, dinamika interaksi antara mahasiswa magang dengan koki dan staf inti, serta adaptasi perilaku ketika terjadi peningkatan volume produksi pada musim puncak. Guna mendokumentasikan setiap peristiwa, percakapan, dan kondisi yang diamati secara sistematis, catatan lapangan rutin disusun setiap hari sesudah jam kerja selesai. Pendekatan ini sangat efektif dalam menggali nuansa situasional yang mungkin sulit terungkap melalui metode wawancara formal ((Creswell & Poth, 2018, sebagaimana dikutip dalam Regmi, 2024). Tahap kedua adalah pelaksanaan wawancara mendalam semi-terstruktur terhadap delapan informan kunci. Wawancara ini dilaksanakan langsung di lingkungan hotel, di luar jam kerja, dengan tujuan mengurangi potensi tekanan sosial akibat hierarki dapur. Setiap informan berpartisipasi dalam dua sesi wawancara. Sesi pertama, yang berlangsung 60 hingga 90 menit, menitikberatkan pada eksplorasi pengalaman mereka. Sesi kedua, berdurasi sekitar 30 hingga 45 menit, difokuskan pada pengecekan informan (member checking) untuk memverifikasi keakuratan interpretasi yang dibuat oleh peneliti. Panduan pertanyaan disusun untuk menggali tiga area tematik utama, meliputi: (a) pengalaman konkret dalam menghadapi kondisi keamanan pangan yang berpotensi terganggu selama musim puncak, (b) dinamika hubungan sosial antara informan dengan atasan serta rekan kerja, dan (c) strategi yang diterapkan untuk mengatasi dilema antara standar yang berlaku dan tuntutan operasional.

Selanjutnya, studi dokumen menjadi pendekatan metodologis ketiga. Analisis ini melibatkan pemeriksaan prosedur operasional standar (SOP) keamanan pangan hotel, jadwal produksi harian selama musim puncak, serta catatan harian magang (logbook) milik peneliti dan para informan. Tujuannya adalah untuk meningkatkan validitas data yang telah diperoleh melalui metode observasi dan wawancara.

Analisis Data

Dalam menganalisis data, peneliti menerapkan prosedur yang diadaptasi dari Moustakas (1994, sebagaimana dikutip dalam Aguas, 2022). Pendekatan ini meliputi serangkaian tahapan sistematis. Tahap awal adalah epoché (bracketing), yang berfungsi untuk meminimalkan potensi bias peneliti. Selanjutnya, melalui horizontalization, semua pernyataan signifikan dari setiap transkrip dicatat secara cermat. Setelah itu, dilakukan pengelompokan (clustering) guna membentuk tema dan kategori berdasarkan pernyataan-pernyataan yang telah terkumpul. Kemudian, disusunlah deskripsi tekstural, yang menggambarkan 'apa yang dialami,' serta deskripsi struktural, yang menjelaskan 'bagaimana pengalaman tersebut terbentuk,' khusus untuk setiap informan. Puncaknya, proses ini mengarah pada sintesis makna esensial yang menangkap inti dari pengalaman bersama. Seluruh analisis ini dilaksanakan secara manual, dibantu oleh perangkat lunak Atlas.ti versi 9. Untuk memastikan keabsahan data, peneliti mengimplementasikan metode triangulasi sumber, member checking, dan thick description.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Situasi Peak Season di Hotel Howard Johnson Pekalongan

Penelitian ini, yang bertumpu pada data operasional hotel yang dikumpulkan melalui observasi partisipan, studi dokumen, serta konfirmasi dari wawancara langsung dengan seluruh informan, mengidentifikasi bahwa Hotel Howard Johnson Pekalongan menghadapi lonjakan volume produksi signifikan selama periode puncak akhir tahun hingga awal tahun (Desember 2025—Januari 2026). Seorang informan kunci, I-03, yang bertugas di bagian Hot Kitchen, menggambarkan secara lugas situasi tersebut: "Kalau hari normal, kita masak untuk mungkin 80 sampai 100 porsi. Waktu peak season, bisa 250 sampai 280 porsi sekaligus, dan itu harus keluar dalam dua jam." Data ini memperlihatkan peningkatan volume kerja yang mencapai hampir 280% dari kapasitas normal, sebuah angka yang melampaui batas ideal pengelolaan sambil tetap mempertahankan seluruh prosedur standar yang berlaku.

Namun, lonjakan aktivitas yang masif ini tidak diimbangi oleh penambahan sumber daya manusia yang sepadan. Seluruh delapan informan secara kolektif melaporkan bahwa penambahan tenaga kerja selama periode puncak lebih banyak mengandalkan mahasiswa magang dan pekerja harian, alih-alih personel yang telah terlatih. Kondisi ini menyajikan sebuah ironi krusial dalam temuan riset: pada saat tekanan operasional mencapai puncaknya, dapur hotel justru mengandalkan tenaga dengan tingkat pengalaman paling rendah.

2. Tiga Kluster Tantangan: Temuan Utama

1) Tantangan Operasional: "Tidak Ada Waktu untuk Prosedur"

Faktor dominan yang teridentifikasi dari penuturan seluruh informan adalah bahwa tekanan waktu sering kali membuat prosedur keamanan pangan dianggap sebagai penghalang, bukan sebagai upaya perlindungan. Sebagai ilustrasi, Informan I-01, seorang staf dari bagian Hot Kitchen, menggambarkan pengalamannya yang menyoroti dilema ini: "Ada satu momen yang saya ingat betul. Chef meminta saya mengiris daging ayam lebih cepat, sementara talenan yang saya gunakan baru saja dipakai untuk sayuran mentah. Saya menyadari tindakan tersebut tidak sesuai, karena ada SOP yang mengharuskan penggantian talenan. Namun, karena desakan Chef dan tamu yang menunggu, saya akhirnya tetap menggunakan talenan yang sama."

Fenomena yang diidentifikasi oleh I-01 mengacu pada kontaminasi silang, sebuah risiko keamanan pangan krusial yang lazim ditemukan dalam operasional dapur. Berdasarkan studi Auliya dan Handoko (2020), kontaminasi silang termasuk dalam delapan Titik Kontrol Kritis (CCP) yang harus diatur ketat dalam sistem HACCP. Kegagalan pengelolaan pada titik krusial ini berisiko memicu pertumbuhan patogen berbahaya, misalnya *Staphylococcus aureus* atau *Salmonella*. Penelitian oleh Putri dan Susanna (2021) menunjukkan fakta bahwa mayoritas (80,6%) penjamah makanan belum menyadari potensi kontaminasi *S. aureus* akibat tidak mencuci tangan sebelum persiapan hidangan. Temuan ini sangat relevan dengan kondisi yang dialami oleh I-01, terutama saat menghadapi tekanan tingginya volume pekerjaan pada musim puncak.

Identifikasi empat bentuk kendala operasional spesifik yang berulang secara konsisten terungkap dari narasi informan. Pertama, prosedur pencairan bahan beku sering diabaikan. Kondisi ini timbul akibat keterbatasan waktu, yang menyebabkan bahan langsung diolah tanpa mencapai suhu aman. Kedua, terjadi pemangkasan durasi sanitasi peralatan antar setiap siklus produksi. Selanjutnya, penyimpanan produk akhir pada rentang suhu berbahaya (4°C-60°C) melampaui batas waktu yang diizinkan karena adanya penumpukan antrean. Terakhir, ditemukan ketidakkonsistenan dalam penggunaan alat pelindung diri (APD), didasari oleh persepsi bahwa penggunaannya menghambat efisiensi

kerja. Fenomena-fenomena tersebut sejalan dengan temuan studi (El Ismah et al., 2025), yang juga menyoroti adanya kelemahan pemahaman tentang suhu zona bahaya, bahkan di fasilitas perhotelan bintang lima.

2) Tantangan Kognitif: Gap Teori dan Praktik

Fenomena kedua yang diidentifikasi adalah adanya disparitas antara pemahaman teoritis yang diajarkan di lingkungan akademik dan praktik operasional sebenarnya di lapangan, khususnya bagi mahasiswa yang menjalani program magang. Para peserta magang menyatakan bahwa mereka telah menerima pembelajaran mengenai keamanan pangan (food safety) dan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) selama masa perkuliahan. Akan tetapi, mereka seringkali merasa bingung atau tidak siap ketika dihadapkan pada realitas operasional di dapur hotel.

Salah satu informan, I-02, yang berasal dari departemen Pastry & Bakery, menuturkan pengalamannya: "Di kampus, dosen kami selalu bilang suhu penyimpanan krim harus 1-4 derajat. Di sini, chiller kami sering di 6-7 derajat karena banyak yang buka-tutup. Saya sempat lapor ke sous chef, tetapi jawabannya 'sudah biasa dari dulu begini.' Jadi saya diam saja." Kondisi tersebut selaras dengan hasil penelitian (El Ismah et al., 2025) yang dilakukan di Shangri-La Hotel. Studi tersebut menunjukkan bahwa temperatur chiller yang optimal berkisar antara 1-4°C. Suhu ini krusial untuk menghambat perkembangan mikroorganisme, sejalan dengan pedoman Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) yang menyerukan 'Keep Food at Safe Temperatures'.

Kesenjangan yang teridentifikasi ternyata tidak semata-mata bersifat kognitif. Penelitian mendalam mengindikasikan bahwa sebagian besar partisipan telah memiliki pemahaman yang memadai mengenai standar yang seharusnya diterapkan. Permasalahan krusial justru terletak pada keterbatasan agensi—yakni, ketidakmampuan menerapkan pengetahuan yang dimiliki di tengah dinamika sosial dan hierarki yang kuat dalam lingkungan dapur hotel—alih-alih pada minimnya pengetahuan itu sendiri. Temuan ini dengan demikian menekankan urgensi untuk merekonseptualisasi tantangan keamanan pangan yang dihadapi mahasiswa magang. Isu tersebut perlu dipandang bukan hanya dari perspektif defisit pengetahuan, melainkan sebagai persoalan yang berkaitan erat dengan dinamika kekuasaan dan kapasitas agensi individu.

3) Tantangan Sosial: Hierarki Dapur sebagai Mekanisme Kontrol

Tantangan ketiga yang paling kompleks muncul dari dinamika sosial dan struktural dalam lingkungan dapur hotel. Struktur hierarkis yang kaku di dapur, yang menempatkan Executive Chef di puncak dan mahasiswa magang di posisi paling bawah, seringkali mengakibatkan pengetahuan mereka mengenai keamanan pangan tidak memiliki legitimasi sosial untuk disuarakan secara terbuka.

Sebagai ilustrasi, Informan I-05 dari Dapur Perjamuan (Banquet Kitchen) memaparkan pengalaman yang menggambarkan kompleksitas situasi ini: "Suatu hari saya lihat Chef Commis memotong daging dan tidak ganti sarung tangan setelah memegang ponsel. Saya belajar di kampus bahwa ini salah. Tapi kalau saya tegur, pasti dibilang 'sok tahu'. Magang saya bisa dipermasalahkan. Jadi saya tidak bilang apa-apa, hanya pastikan daging yang saya pegang tidak terkontaminasi dari dia."

Sikap yang ditunjukkan oleh Informan I-05 ini dapat dipahami sebagai **selective adherence**, sebuah konsep yang diusung dalam penelitian ini. Praktik ini merujuk pada upaya memilih aspek keamanan pangan yang masih bisa dikelola secara mandiri, tujuannya untuk menghindari konfrontasi langsung dengan atasan. Fenomena ini tidak terlepas dari temuan (Schulte et al., 2022) mengenai risiko psikososial di tempat kerja. Penelitian tersebut menggarisbawahi bagaimana ketidakseimbangan kekuasaan, minimnya otonomi, dan

tekanan kerja yang berlebihan secara kumulatif melemahkan kemampuan individu untuk bertindak sesuai dengan prinsip dan standar pribadi mereka. Terlebih lagi, dalam situasi mahasiswa magang, kerentanan tersebut semakin diperparah. Status mereka sebagai pekerja tamu (guest worker) menjadikan ketergantungan pada penilaian magang sebagai instrumen kontrol sosial yang sangat efektif.

Tabel 2. Matriks Tantangan dan Strategi Koping Mahasiswa Magang

Kluster Tantangan	Manifestasi Utama	Dampak pada Food Safety	Strategi Koping
Operasional	Lonjakan volume 280%, keterbatasan waktu sanitasi	Kontaminasi silang, gagal kontrol suhu	Task prioritization, quick-fix compliance
Kognitif	Gap teori-praktik, standar suhu tidak terpenuhi	Zona bahaya tidak teridentifikasi, APD diabaikan	Selective adherence, peer learning
Sosial-Hierarkis	Tekanan atasan, ketakutan penilaian magang	Silent compliance terhadap pelanggaran SOP	Personal boundary setting, dokumentasi diam

3. Food Safety Agency Gap: Konsep Baru dari Temuan Lapangan

Penemuan utama dari studi ini adalah pembentukan pemahaman mengenai kesenjangan agensi keamanan pangan, yang merujuk pada perbedaan antara kemampuan mahasiswa magang dalam memahami standar keamanan pangan yang tepat dan kemampuannya dalam menerapkan pengetahuan tersebut di lingkungan sosial dan operasional yang ada. Ide ini tidak sama dengan sekadar "kesenjangan pengetahuan" yang sering diangkat dalam penelitian sebelumnya.

Kesenjangan dalam agensi keamanan makanan muncul sebagai hasil dari tiga elemen yang saling berinteraksi secara rumit: (1) posisi struktural mahasiswa magang di dalam hierarki dapur yang menyebabkan ketidakberdayaan, (2) peningkatan tekanan operasional yang terjadi pada musim puncak yang menyebabkan tekanan waktu, dan (3) ketidakadaan mekanisme pelindung seperti minimnya saluran yang aman untuk mahasiswa magang melaporkan pelanggaran prosedur standar operasi tanpa takut akan penilaian terhadap magang mereka. Kondisi di mana ketiga elemen ini bersatu, seperti yang sering terlihat pada musim puncak, menyebabkan agen mahasiswa magang dalam menjaga keamanan makanan menurun drastis.

Konsep ini memiliki dampak teoritis yang signifikan terhadap pendidikan vokasi. Selama ini, kurikulum Pendidikan Tata Boga telah memberikan perhatian yang besar pada peningkatan pemahaman mengenai keamanan pangan. Namun, hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa sekadar memiliki pengetahuan tidaklah cukup tanpa adanya pengembangan kompetensi agensi — yaitu kemampuan mahasiswa untuk menghadapi dinamika sosial dan tekanan operasional sambil tetap menjaga integritas keamanan pangan. Temuan ini sejalan dengan kritik yang disampaikan oleh (Schulte et al., 2022) yang menyatakan bahwa pendekatan tradisional dalam keselamatan kerja yang hanya berfokus pada individu perlu diperluas untuk mencakup aspek struktural dan psikososial. Dengan demikian, penting untuk mempertimbangkan pendekatan yang lebih holistik dalam pendidikan vokasi, yang tidak hanya menekankan pengetahuan tetapi juga keterampilan praktis dan kemampuan adaptasi.

4. Strategi Koping: Antara Adaptasi dan Kompromi

Di tengah berbagai tantangan yang signifikan, delapan informan dalam studi ini menunjukkan beragam strategi koping yang layak untuk diperhatikan. Melalui analisis fenomenologis, ditemukan tiga pola strategi utama yang secara alami dikembangkan oleh

mahasiswa magang.

Pertama, terdapat strategi yang disebut *silent compliance*, di mana individu mengikuti instruksi atasan yang secara teknis melanggar prosedur standar keamanan pangan tanpa mengungkapkan protes secara verbal. Meskipun demikian, mereka tetap mencatat pelanggaran tersebut dalam catatan pribadi atau laporan magang. Informan I-07 menyatakan: "Saya tidak bisa bilang 'Chef, itu salah.' Tapi saya catat semuanya di buku harian magang saya. Suatu hari nanti ini akan berguna, setidaknya untuk diri saya sendiri." Strategi ini menunjukkan usaha untuk menjaga integritas kognitif dan etis, meskipun mereka tidak dapat mengubahnya menjadi tindakan korektif yang langsung. Dengan demikian, strategi ini mencerminkan kompleksitas pengalaman mahasiswa magang dalam menghadapi situasi yang sulit..

Kedua, *selective adherence* merujuk pada praktik di mana mahasiswa magang secara cermat memilih elemen-elemen food safety yang dapat mereka terapkan secara mandiri tanpa bertentangan dengan atasan. Kebersihan tangan pribadi, penggunaan alat pelindung diri (APD) yang konsisten dalam kapasitas individu, serta penghindaran kontaminasi pada peralatan yang mereka gunakan sendiri menjadi langkah-langkah penting yang mereka pertahankan. Meskipun tidak sepenuhnya ideal, pendekatan ini setidaknya membantu mencegah masalah food safety yang paling mendesak dan dapat mereka kontrol.

Selanjutnya, *peer-based learning* muncul sebagai metode di mana mahasiswa magang membentuk jaringan informal dengan sesama magang untuk saling bertukar informasi mengenai "titik-titik aman" — area dan waktu di mana penerapan standar food safety lebih mudah dilakukan tanpa tekanan dari atasan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Dailami dkk. (2024 dalam El Ismah et al., 2025) yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis teman efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku terkait food safety. Namun, dalam konteks magang yang memiliki struktur hierarki yang tidak seimbang, *peer-based learning* ini lebih berfungsi sebagai pertahanan kolektif daripada sebagai bentuk pembelajaran formal..

5. Implikasi terhadap Pendidikan dan Kebijakan Magang

Temuan dari penelitian ini menunjukkan beberapa implikasi praktis yang penting.

Untuk program studi Pendidikan Tata Boga, ada kebutuhan untuk memperkaya kurikulum dengan elemen yang secara jelas mempersiapkan mahasiswa dalam menghadapi dinamika hierarki di dapur serta tekanan operasional yang ada. Oleh karena itu, pengenalan modul simulasi untuk musim puncak, skenario *role-playing* terkait dilema keamanan pangan, dan pengembangan keterampilan advokasi diri menjadi aspek kurikuler yang masih perlu diakomodasi.

Oleh karena itu, penyesuaian kurikulum ini diharapkan dapat memberikan mahasiswa keterampilan yang lebih sesuai dan siap digunakan di dunia kerja. Untuk pihak hotel, penelitian ini menyoroti pentingnya pengembangan mekanisme pelaporan keamanan pangan yang inklusif dan aman bagi mahasiswa yang menjalani magang. (El Ismah et al., 2025) mencatat bahwa Shangri-La Hotel Surabaya menerapkan sistem audit mingguan oleh Departemen Hygiene, yang menyediakan saluran untuk evaluasi yang berkelanjutan. Model yang serupa dapat diterapkan untuk menciptakan lingkungan yang aman bagi mahasiswa magang dalam melaporkan potensi risiko keamanan pangan tanpa takut akan penilaian negatif. Pengawasan yang ketat ini terbukti meningkatkan konsistensi dalam penerapan SOP (El Ismah et al., 2025)

Dengan demikian, sangat penting untuk terus mengembangkan dan menerapkan sistem yang dapat mendukung mahasiswa dalam proses pembelajaran mereka di sektor perhotelan. Di tingkat kebijakan, diperlukan adanya regulasi yang lebih terperinci mengenai

perlindungan bagi mahasiswa yang menjalani magang, khususnya dalam konteks keamanan pangan. Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011, yang menjadi pedoman standar jasa boga di Indonesia, belum secara jelas mengatur perlindungan bagi whistleblower, terutama bagi mahasiswa magang yang melaporkan pelanggaran terkait kebersihan dan sanitasi. Kekurangan dalam regulasi ini harus diatasi untuk menciptakan lingkungan magang yang tidak hanya efisien dalam operasional, tetapi juga aman dari segi sanitasi.

KESIMPULAN

Penelitian fenomenologi ini berhasil mengungkap kompleksitas pengalaman mahasiswa magang Pendidikan Tata Boga dalam menjaga food safety di tengah tekanan peak season di Hotel Howard Johnson Pekalongan. Tiga kluster tantangan utama teridentifikasi: tantangan operasional berupa lonjakan volume produksi drastis, tantangan kognitif berupa gap antara pengetahuan teoritis dan penerapan praktis, serta tantangan sosial-hierarkis berupa struktur kekuasaan dapur yang membatasi agensi mahasiswa magang.

Kontribusi teoritis terpenting penelitian ini adalah konseptualisasi food safety agency gap, sebuah konsep baru yang menjelaskan mengapa pengetahuan food safety yang memadai tidak selalu bertransformasi menjadi praktik yang konsisten di lapangan. Konsep ini melampaui penjelasan berbasis defisit pengetahuan yang selama ini mendominasi literatur, dan menunjukkan bahwa faktor struktural — powerlessness, time pressure, dan absence of protective mechanisms — merupakan determinan yang sama pentingnya.

Secara praktis, temuan ini mendesak adanya reformasi kurikulum pendidikan vokasi untuk memasukkan kompetensi navigasi hierarki dan advokasi food safety, penciptaan mekanisme pelaporan yang aman bagi mahasiswa magang di hotel, serta pembaruan regulasi magang yang secara eksplisit melindungi pelaporan pelanggaran food safety. Tanpa ketiga intervensi ini, kesenjangan antara ideal akademis dan realitas dapur hotel akan terus berlanjut, dan mahasiswa magang akan terus berada dalam posisi paradoks: mengetahui standar yang benar tetapi tidak memiliki kuasa untuk menerapkannya.

Penelitian lanjutan yang sangat dibutuhkan mencakup studi komparatif lintas hotel dengan kelas berbeda, pengembangan instrumen pengukuran food safety agency gap, serta evaluasi efektivitas intervensi kurikuler berbasis temuan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliya, A., & Handoko, F. N. (2020). Penerapan HACCP (Analisis Bahaya Titik Kontrol Kritis) di Departemen Produksi Pangan. *Jurnal Sosial Humaniora Terapan*, 2(2), 101-106. P-ISSN 2622-1764, E-ISSN 2622-1152.
- Az Zharaa', L. H., & Sa'adah, I. H. (2025). Gambaran Faktor Risiko dan Karakteristik Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan Jawa Timur Tahun 2024. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 6(1), 4143-4155.
- Cassianos, C., dkk. (2001). *Seri Pengarahan Industri Pangan: HACCP*. Blackwell Science Ltd.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). *General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969 Rev. 2020)*. FAO/WHO.
- El Ismah, T., Purwidiani, N., Astuti, N., & Romadhoni, I. F. (2025). Analisis Pemahaman Karyawan terhadap Penerapan SOP Food Safety di Dapur Pastry Shangri-La Hotel Surabaya. *Journal of Culinary and Hospitality*, Universitas Negeri Surabaya.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. www.djpp.kemhenkumham.go.id.
- Moustakas, C. (1994). *Phenomenological Research Methods*. Sage Publications.
- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). *Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers*

- at kitchens in the Port 'X' area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal of Food Safety*, 10(9215). DOI: 10.4081/ijfs.2021.9215.
- Schulte, P. A., Iavicoli, I., Fontana, L., Leka, S., Dollard, M. F., Salmen-Navarro, A., ... & Fischer, F. M. (2022). Occupational Safety and Health Staging Framework for Decent Work. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(17), 10842. <https://doi.org/10.3390/ijerph191710842>.
- Singh, A. (2020). Sanitation and Safety in Food Services. *Research Review International Journal of Multidisciplinary*, 5(8), 205-210. DOI: <https://doi.org/10.31305/rrijm.2020.v05.i08.048>.
- Wallace, C. A., & Mortimore, S. E. (2015). *HACCP: A Practical Approach* (3rd ed.). Springer.
- World Health Organization. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. WHO Publications. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>.
- World Health Organization. (2015). WHO's first ever global estimates of foodborne diseases find children under 5 account for almost one third of deaths. WHO Media Centre.