

PENGUNAAN TALENAN BERWARNA SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN CROSS CONTAMINATION DI HOTEL WAHID PRIME

Pasha Amarellia Setyanto¹, Anisa Maharani², Saptariana³

pashaamarellia98@students.unnes.ac.id¹, maharani.anisa789@students.unnes.ac.id²,
saptariana@mail.unnes.ac.id³

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Keamanan pangan adalah aspek yang penting pada suatu industri perhotelan, terutama dalam pengolahan makanan yang berpotensi terjadinya cross contamination. Salah satu upaya pencegahannya yaitu penggunaan talenan berwarna (color-coded cutting board) sebagai media pemisah bahan pangan berdasarkan jenisnya. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan talenan berwarna sebagai upaya mencegah cross contamination di Hotel Wahid Prime Salatiga. Metode yang digunakan pada artikel ini adalah studi literatur dengan mengkaji berbagai jurnal ilmiah, buku, dan pedoman keamanan pangan lainnya yang berkaitan dengan higiene sanitasi, keamanan pangan, dan penerapan sistem warna di talenan pada industri perhotelan. Hasil kajian menunjukkan bahwa penggunaan talenan berwarna dapat mengurangi resiko perpindahan mikroorganisme antar bahan olahan, meningkatkan ketaatan penjamah makanan terhadap prosedur operasional standar, dan mendukung penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Selain itu, penerapan kode warna pada talenan juga membantu membentuk lingkungan kerja yang higienis, menambah kualitas keamanan pangan, serta menjaga mutu makanan yang akan disajikan kepada tamu. Dengan demikian, penggunaan talenan berwarna bisa menjadi salah satu langkah yang efektif untuk mencegah terjadinya cross contamination dan mendukung penerapan standar keamanan pangan di Hotel Wahid Prime Salatiga.

Kata Kunci: Cross Contamination, Talenan Berwarna, Keamanan Pangan, Higiene Sanitasi, Hotel.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan adalah salah satu sektor jasa yang mempunyai peranan penting dalam penyediaan pelayanan makanan serta minuman yang aman, berkualitas, dan memenuhi standar keamanan pangan. Kualitas makanan yang disajikan kepada tamu tidak hanya dinilai dari rasa dan penampilan, tetapi juga dari aspek higiene dan sanitasi saat proses pengolahan. Penerapan keamanan pangan (food safety) menjadi salah satu hal yang penting karena memiliki kaitannya langsung dengan kesehatan. Maka dari itu, setiap proses pengolahan makanan di kitchen hotel harus dilaksanakan sesuai prosedur yang mampu mencegah kontaminasi yang berbahaya bagi keamanan pangan.

Salah satu permasalahan yang terjadi saat proses pengolahan pangan adalah kontaminasi silang atau cross contamination. kontaminasi silang adalah perpindahan mikroorganisme, alergen, maupun kontaminan lainnya dari suatu bahan pangan, peralatan yang digunakan, atau penjamah makanan ke bahan olahan lain sehingga dapat menurunkan kualitas serta keamanan pangan. cross contamination bisa terjadi melalui penggunaan alat yang tidak dipisahkan sesuai jenis bahan olahan, seperti penggunaan cutting board yang sama untuk memotong daging segar, ikan mentah, sayuran, maupun makanan siap saji. Kondisi tersebut memiliki potensi menyebabkan berpindahnya bakteri patogen seperti *Salmonella* spp., *Escheria coli*, dan *Campylobacter* spp. yang bisa menimbulkan penyakit bawaan pangan (foodborne disease).

Pada industri perhotelan, penerapan higiene sanitasi menjadi standar operasional prosedur (Standar Operating Procedure/SOP) yang wajib dipatuhi seluruh penjamah makanan. Salah satu penerapan higiene yang sering digunakan adalah penggunaan talenan

berwarna (color-coded cutting board). Sistem warna pada talenan memiliki fungsi sebagai penanda untuk membedakan jenis bahan olahan yang akan diolah sehingga bisa mengurangi resiko terjadinya cross contamination. Biasanya, setiap warna pada talenan mempunyai fungsi yang beda, seperti merah untuk daging mentah, kuning untuk unggas, biru untuk ikan dan makanan laut, hijau untuk buah dan sayuran, putih untuk produk bakery atau produk dari olahan susu, dan coklat untuk bahan pangan siap saji atau yang telah dimasak. Penerapan sistem tersebut merupakan salah satu bagian terpenting dalam mendukung HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point pada industri perhotelan).

Berbagai penelitian menunjukkan penggunaan cutting board atau talenan berwarna dapat menambah efektivitas penerapan keamanan pangan di kitchen komersial. Penelitian mengenai higiene sanitasi dapur pada hotel menunjukkan bahwa pemisahan alat berdasarkan jenis bahan olahan bisa meminimalkan resiko perpindahan mikroorganisme penyebab foodborne disease. Selain itu, penerapan kode warna juga mempermudah penjamah makanan dalam menjalankan prosedur kerja secara konsisten, menambah ketaatan terhadap standar higiene sanitasi, dan menciptakan lingkungan kerja yang higienis. Meskipun demikian, implementasi penggunaan cutting board atau talenan berwarna masih membutuhkan pengawasan, pelatihan, serta evaluasi secara berkala agar bisa diterapkan secara optimal sesuai standar keamanan pangan hotel.

Hotel Wahid Prime Salatiga merupakan salah satu hotel yang menyediakan layanan makanan serta minuman yang dituntut untuk dapat menerapkan standar keamanan pangan yang sangat tinggi untuk menjaga kualitas pelayanan terhadap tamu hotel. Salah satu bentuk upaya yang bisa dilakukan adalah dengan menerapkan penggunaan cutting board atau talenan berwarna saat proses pengolahan bahan pangan di area kitchen. Penerapan sistem tersebut diharapkan dapat mengurangi resiko kontaminasi silang, menjaga kualitas makanan, dan meningkatkan kepercayaan tamu terhadap kualitas makanan dan minuman yang disajikan.

Berdasarkan uraian di atas, artikel ini bertujuan untuk mengkaji penggunaan cutting board atau talenan berwarna sebagai salah satu upaya pencegahan kontaminasi silang di Hotel Wahid Prime Salatiga melalui studi literatur dari berbagai jurnal ilmiah dan referensi yang berkaitan dengan keamanan pangan, higiene dan sanitasi, dan penerapan sistem kode warna pada cutting board atau talenan pada industri perhotelan. Hasil dari kajian ini diharapkan mampu memberikan informasi mengenai pentingnya penggunaan cutting board atau talenan berwarna sebagai salah satu strategi untuk mendukung penerapan keamanan pangan di industri perhotelan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi literatur (literatur review) dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Metode ini dipilih untuk mengkaji serta menganalisis sumber ilmiah yang berkaitan mengenai penggunaan cutting board atau talenan berwarna sebagai salah satu upaya pencegahan kontaminasi silang pada proses pengolahan bahan pangan di hotel. Menurut Sugiono (2019), penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan suatu fenomena secara sistematis berdasarkan data yang diperoleh dari berbagai sumber yang relevan.

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data sekunder yang diperoleh dari jurnal ilmiah nasional dan internasional, buku, dan pedoman resmi mengenai keamanan pangan, higiene sanitasi, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), dan penerapan sistem kode warna pada cutting board atau talenan (color-coded cutting board). Literatur yang digunakan dipilih berdasarkan kesesuaian dengan topik penelitian,

diterbitkan dalam kurun waktu yang relevan, serta berasal dari sumber yang kredibel, seperti jurnal terindeks SINTA, Garuda, serta publikasi ilmiah lainnya

Pengumpulan data dilakukan dengan melalui suatu proses identifikasi, seleksi, serta telaah terhadap berbagai sumber referensi yang membahas tentang konsep kontaminasi silang, penyebab terjadinya cross contamination, penerapan higiene sanitasi di kitchen hotel, dan penggunaan cutting board atau talenan berwarna sebagai upaya pencegahan kontaminasi silang. Literatur yang telah dikumpulkan kemudian diklasifikasikan berdasarkan tema pembahasan untuk mempermudah dalam proses analisis.

Analisis data dilakukan menggunakan teknik analisis isi (content analysis), yaitu dengan menginterpretasikan, membandingkan, serta menyintesis hasil-hasil penelitian yang terdahulu sehingga didapatkan gambaran yang komprehensif mengenai efektivitas penggunaan cutting board atau talenan berwarna dalam pencegahan cross contamination. Hasil analisis selanjutnya akan disajikan secara deskriptif untuk menjelaskan bahwa hubungan antara penerapan sistem kode warna pada cutting board atau talenan dengan peningkatan keamanan pangan di lingkungan kitchen hotel, khususnya di Hotel Wahid Prime Salatiga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kajian literatur menunjukkan penggunaan cutting board atau talenan berwarna merupakan salah satu bentuk penerapan higiene sanitasi yang efektif dalam pencegahan terjadinya kontaminasi silang pada proses pengolahan bahan pangan. Cross contamination sering terjadi ketika mikroorganisme, alergen, maupun kontaminan lainnya yang berpindah dari satu bahan olahan ke bahan olahan lain melalui perantara seperti tangan penjamah makanan, alat, maupun permukaan kerja. Resiko tersebut biasanya terjadi jika bahan olahan mentah dan makanan siap saji diproses menggunakan alat yang sama tanpa dibersihkan. Kondisi tersebut dapat menimbulkan terjadinya foodborne disease yang disebabkan oleh bakteri patogen seperti *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, dan *Campylobacter* spp.

Penggunaan cutting board atau talenan berwarna menjadi prosedur yang direkomendasikan dalam suatu proses penerapan keamanan pangan karena pada setiap warna mempunyai fungsi berbeda-beda sesuai jenis bahan olahan yang dipakai. Biasanya talenan warna merah digunakan untuk daging mentah, warna biru untuk ikan atau makanan laut, warna kuning untuk unggas, warna hijau untuk sayuran dan buah, coklat untuk makanan yang telah diolah, dan warna putih untuk makanan siap saji atau produk olahan dari susu. Perbedaan warna tersebut memiliki tujuan untuk mempermudah penjamah makanan dalam membedakan penggunaan talenan sehingga mampu mengurangi penggunaan alat secara bergantian yang berpotensi terjadinya cross contamination. Sistem ini sudah menjadi bagian dari standar higiene sanitasi yang sudah diterapkan di berbagai hotel dan berbagai industri jasa boga sebagai pendukung penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Point).

Berdasarkan berbagai penelitian yang dikaji, penerapan cutting board atau talenan berwarna memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan keamanan pangan di kitchen hotel. Penelitian mengenai pelaksanaan pencegahan kontaminasi silang di kitchen Hotel The Trans Luxury Bandung menunjukkan penerapan prosedur higiene sanitasi yang baik, termasuk pemisahan alat berdasarkan jenis bahan olahan, dapat mendukung upaya mencegah cross contamination. Namun demikian, penelitian tersebut juga memperlihatkan bahwa keberhasilan suatu penerapan sistem keamanan pangan tidak hanya dipengaruhi oleh ketersediaan alat, tapi juga oleh ketaatan penjamah makanan terhadap prosedur yang sudah ditetapkan, seperti kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah bahan olahan

mentah.

Selain meningkatkan keamanan pangan, penggunaan cutting board atau talenan berwarna juga dapat memberikan kemudahan dalam proses operasional kitchen. Identifikasi warna yang jelas dapat membantu penjamah makanan bekerja lebih sistematis sehingga proses persiapan bahan menjadi lebih rapi, cepat, dan sesuai standar operasional. Kondisi tersebut juga memudahkan pengawasan oleh chef dan supervisor karena setiap karyawan mempunyai pedoman penggunaan alat yang seragam. Penerapan sistem kode warna secara konsisten dapat menciptakan lingkungan kerja yang higienis dan meminimalkan resiko kesalahan saat proses produksi makanan.

Meskipun begitu, efektivitas penggunaan cutting board atau talenan berwarna tetap dipengaruhi kebersihan alat dan kedisiplinan penjamah makanan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa cutting board atau talenan yang tidak bersih dan disanitasi masih dapat menjadi media perpindahan mikroorganisme walaupun telah dibedakan berdasarkan warna. Permukaan cutting board atau talenan yang mengalami goresan akibat penggunaan berulang bisa menjadi tempat melekatnya mikroorganisme sehingga proses pencucian dan sanitasi wajib dilakukan secara menyeluruh setelah selesai digunakan. Maka dari itu, penggunaan sistem kode warna harus disertai dengan pelaksanaan prosedur kebersihan, sanitasi, dan pelatihan secara rutin agar tujuan pencegahan kontaminasi silang mampu tercapai secara optimal.

Berdasarkan hasil kajian tersebut, penggunaan cutting board, atau talenan berwarna mempunyai peranan penting dalam mendukung penerapan keamanan pangan di Hotel Wahid Prime Salatiga. Penerapan sistem ini tidak hanya membantu memisahkan proses pengolahan berdasarkan jenis bahan olahan, tapi juga menjadi upaya penerapan higiene sanitasi yang sesuai dengan standar operasional kitchen hotel. Dengan adanya penggunaan cutting board atau talenan berwarna yang juga disertai dengan pengawasan serta pelatihan, resiko terjadinya kontaminasi silang dapat dikurangi sehingga kualitas dan keamanan pangan yang disajikan tetap terjaga. Hasil kajian ini menunjukkan bahwa penggunaan cutting board atau talenan berwarna merupakan langkah preventif yang efektif dalam mendukung sistem keamanan pangan sekaligus meningkatkan kualitas pelayanan makanan dan minuman pada industri perhotelan.

KESIMPULAN

Penggunaan talenan berwarna (color-coded cutting board) merupakan salah satu upaya yang efektif dalam mencegah terjadinya cross contamination pada proses pengolahan bahan pangan di Hotel Wahid Prime Salatiga. Berdasarkan hasil kajian literatur, penerapan sistem kode warna mampu membantu pemisahan alat sesuai jenis bahan pangan sehingga dapat mengurangi risiko perpindahan mikroorganisme, alergen, maupun kontaminan lain yang berpotensi menyebabkan foodborne disease. Selain meningkatkan keamanan pangan, penggunaan talenan berwarna juga mendukung penerapan higiene sanitasi, mempermudah penjamah makanan dalam menjalankan prosedur operasional standar (SOP), serta menjadi bagian penting dalam implementasi sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Namun, efektivitas penggunaan talenan berwarna tidak hanya bergantung pada ketersediaan alat, melainkan juga pada kedisiplinan penjamah makanan dalam menerapkan prosedur kebersihan, sanitasi, serta penggunaan alat sesuai fungsinya. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan, pengawasan, dan evaluasi secara berkala agar penerapan sistem kode warna dapat berjalan secara optimal. Dengan penerapan yang konsisten, penggunaan talenan berwarna dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan, menjaga mutu makanan yang

disajikan, serta mendukung terciptanya pelayanan makanan dan minuman yang aman dan berkualitas di Hotel Wahid Prime Salatiga.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurora, S. A., & Setiawan, Y. (2021). Tinjauan pelaksanaan pencegahan cross contamination bahan pangan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 2(1), 42–52.
- Kresnadi, D. S., & Andriani, R. (2014). Hygiene dan sanitasi di The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(2), 81–89.
- Muliyadi, M., Muhlisa, M., & Mustafa, M. (2020). Penerapan hygiene dan sanitasi di Hotel Grand Dafam Bella Ternate. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 17(1).
- Pertiwi, V. W., & Andriani, R. (2015). Penerapan hygiene dan sanitasi di pastry Hotel Hilton Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 22–30.
- Suganda, R. S. A., 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).
- Suhardin, S., Trianingrum, N. N. N., & Arini, N. N. (2026). Penerapan hygiene dan sanitasi pada kitchen hotel: Studi kasus di Shante Hotel Xitou Taiwan. *JAKADARA: Jurnal Ekonomika, Bisnis, dan Humaniora*, 5(1).
- Wibawa, I. S., Fajri, I., & Tanuhadi, K. (2023). Mise en place efficiency in the kitchen of 18th Restaurant, The Trans Luxury Hotel. *The Journal Gastronomy Tourism*, 10(1), 35–40.