



BUKU PANDUAN KOKI KAPAL

FOOD HANDLING BERDASAR MLC 2006

Deddy Rusdiana, S.Si, MH, C.Ht
Agus Dina Mirianto, S.Si, S.Kom, M.Pd
Kartika Sari Wijayani, M.Si
Sendriani Ekowati, A.Md

**BUKU PANDUAN KOKI KAPAL
FOOD HANDLING BERDASAR MLC 2006**

Penulis

**Deddy Rusdiana, S.Si, MH, C.Ht
Agus Dina Mirianto, S.Si, S.Kom, M.Pd
Kartika Sari Wijayani, M.Si
Sendriani Ekowati, A.Md**

ISBN 978-623-6404-15-7

Cetakan Pertama, Juli 2021

iv, 123 hlm; 14.5 x 21

Penyunting

Umi Salamah, Misbahul Munir

Desain Sampul

A Syarif

Desain Layout

Mutiara Inwar

Penerbit :

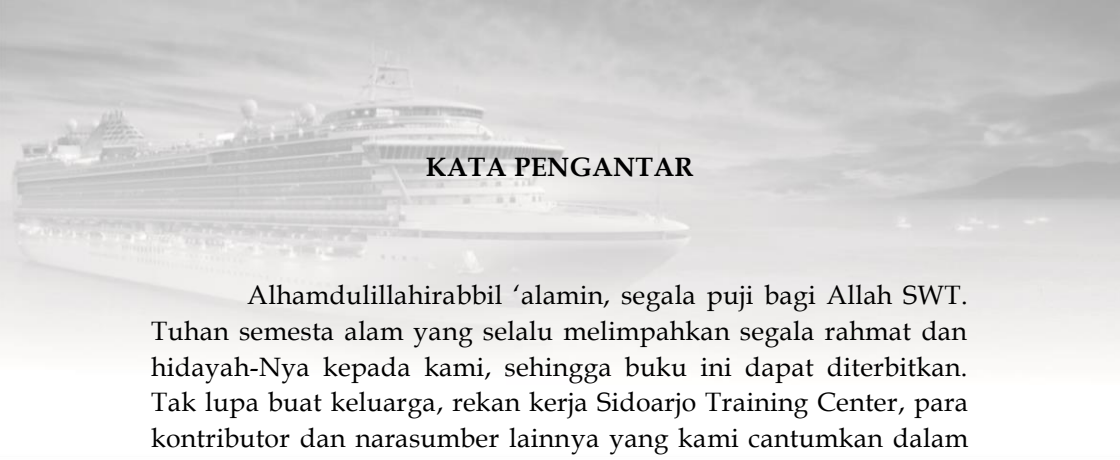
CV. Pustaka Learning Center

Karya Kartika Graha A.9 Malang 65132

Whatsapp 08994458885

Email: pustakalearningcenter@gmail.com

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang . Dilarang memperbanyak atau memindahkan Sebagian atau seluruh isi buku ini ke dalam bentuk apapun secara elektronik maupun mekanis tanpa izin Tertulis dari penulis dan Penerbit Pustaka Learning Center



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil 'alamin, segala puji bagi Allah SWT. Tuhan semesta alam yang selalu melimpahkan segala rahmat dan hidayah-Nya kepada kami, sehingga buku ini dapat diterbitkan. Tak lupa buat keluarga, rekan kerja Sidoarjo Training Center, para kontributor dan narasumber lainnya yang kami cantumkan dalam daftar pustaka kami ucapkan banyak terima kasih atas dukungannya.

Koki kapal adalah sebuah pekerjaan yang sangat vital, karena melalui tangan koki kapal makanan akan terbuat, dan tersajikan kepada awak kapal yang jauh dari fasilitas kesehatan. Faktor keselamatan dalam membuat masakan dan menyajikannya merupakan faktor utama dalam pekerjaannya. Melalui buku ini semoga dapat menjadi panduan koki kapal dalam melaksanakan pekerjaannya. Buku ini membahas tentang konvensi ketenagakerjaan maritim melalui MLC 2006 dan di fokuskan dalam pembahasan penanganan makanan secara baik dan benar di kapal serta kosa kata maritim yang perlu juga diketahui oleh koki kapal.

Semoga buku ini bermanfaat bagi para pembaca. Kami menyadari bahwa dalam pembuatan buku ini masih banyak kekurangan dan tentu saja masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kami mengharapkan saran dan kritikan dari para pembaca.

Surabaya, 30 Juni 2021

Tim Penulis



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iii
Daftar.....	iv
BAB I Maritim Labour Convention 2006	1
BAB II Pencegahan Keracunan Makanan	7
BAB III Higienis Makanan	27
BAB IV Higienis Perseorangan.....	45
BAB V Gizi dan Menu Seimbang	52
BAB VI Aspek Agama dan Budaya	57
BAB VII Kamus Pelayaran	61
Daftar Pustaka.....	120
Biografi Penulis	122

BUKU PANDUAN KOKI KAPAL

FOOD HANDLING BERDASAR MLC 2006

BAB 1

MARITIM LABOUR CONVENTION 2016

Pendahuluan

Maritim Labour Convention (MLC) 2006 adalah konvensi yang diselenggarakan oleh International Labour Organization (ILO) pada tahun 2006 di Genewa, Swiss. MLC 2006 bertujuan untuk memastikan hak-hak para pelaut di seluruh dunia dilindungi dan memberikan standar pedoman bagi setiap negara dan pemilik kapal untuk menyediakan lingkungan kerja yang nyaman bagi pelaut. Ini dilakukan karena pelaut bekerja lintas negara sehingga perlu diatur suatu standar bekerja yang berlaku secara internasional. MLC 2006 pada mulanya hanya bersifat anjuran untuk diterapkan oleh semua pihak yang berkaitan dengan pekerjaan di dunia maritim. Namun, per 20 Agustus 2013, standar MLC 2006 mulai diwajibkan untuk diterapkan meskipun sayangnya sampai saat ini Indonesia belum meratifikasi MLC 2006. Apa isi dari MLC 2006?

Ada 5 tema (klausul) yang dibahas dalam MLC 2006 yang berisi persyaratan-persyaratan yang kesemuanya dibuat untuk melindungi hak pelaut. Kelima klausul itu adalah:



BAB 2

PENCEGAHAN KERACUNAN MAKANAN

Keracunan makanan atau (food Poisoning) merupakan bagian dari penyakit yang berasal dari makanan (Food- borne disease) atau penyakit yang diakibatkan karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi. Oleh karena itu koki kapal harus paham cara menangani dan menyimpan makanan dan minuman yang benar untuk mencegah kemungkinan terjadinya keracunan makanan terhadap awak kapal maupun penumpang selama berada di kapal.

2.1. Kejadian Keracunan Makanan

Keracunan makanan merupakan keadaan yang muncul akibat mengkonsumsi makanan, misalnya: jamur, kerang, yoghurt, susu. Bahan makanan tersebut menjadi beracun akibat pembusukan makanan, adanya virus, bakteri, parasite atau terkontaminasi dari zat yang berbahaya bagi tubuh. WHO melaporkan bahwa kurang lebih 70% kasus diare di negara berkembang disebabkan karena makanan yang tercemar dan sebagian besar dari makanan di jasa boga dan restoran termasuk di kapal. Salah satu contoh Pada 2014, terjadi keracunan terhadap 650 penumpang di kapal Royal Carribean (Amerika Serikat) yang disebabkan oleh norovirus (NRV). Penumpang mengalami gejala diare, buang air hingga muntah. Kapal harus dikarantina dan perusahaan mengalami kerugian.

BAB 3

HIGIENIS MAKANAN

3.1 Penerimaan Bahan Baku Makanan

Penerimaan bahan baku makanan merupakan langkah awal dari rangkaian proses memasak dan menyajikan makanan oleh koki kapal. Bahan baku yang diterima atau dibeli koki kapal harus sesuai dengan rencana pelayaran dan kebutuhan personil dikapal tersebut sesuai aturan MLC 2016. beberapa aturan penerimaan bahan baku makanan di jelaskan pada tabel dibawah ini

BAHAN PANGAN	SUHU SAAT DITERIMA	KONDISI SAAT DITERIMA
Daging & Unggas	5°C atau lebih rendah	Pemasok terpercaya Warna baik, tidak bau Kemasan bersih & tidak rusak
Ikan	5°C atau lebih rendah	Pemasok terpercaya Warna baik, bau segar Kemasan bersih & tidak rusak
Kerang	7°C atau lebih rendah (mendekati 0°C)	Pemasok terpercaya Bersih, katup kerang tertutup, tidak rusak
Krustasea (udang, kepiting, lobster)	7°C atau lebih rendah	Pemasok terpercaya Kondisi baik & tidak rusak
Susu	5°C atau lebih rendah	Pemasok terpercaya Kemasan bersih & tidak rusak
Telur	7°C atau lebih rendah	Bersih, tidak retak

Tabel aturan penerimaan bahan makanan

3.2 Belanja Bahan Baku Makanan

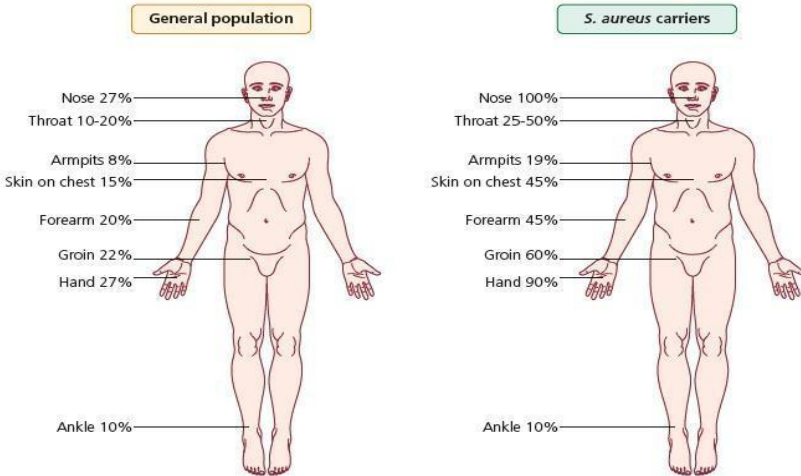
Untuk memenuhi kebutuhan makanan seluruh awak kapal koki kapal juga memiliki tugas pemenuhan bahan baku dengan

BAB 4

HIGIENIS PERSEORANGAN

4.1 Higienis Perseorangan

Pada manusia, terdapat dua spesies bakteri Staphylococcus: *S. epidermidis* dan *S. aureus* yang secara alami ada di kulit manusia. *S. Epidermidis* tidak berbahaya tetapi *S. aureus* dapat menjadi sumber penyakit. Sering terjadi kasus keracunan makanan disebabkan *S.aures* karena buruknya higienis perseorangan. Sekitar 30% manusia merupakan pembawa bakteri (*S.aureus* carrier). Pembawa tersebut tidak menunjukkan gejala sakit namun dapat menyebarkan bakteri yang banyak ada seluruh permukaan tubuhnya, terutama di hidung dan tangan.



Peredaran bakteri pada organ manusia[8]

BAB 5

GIZI DAN MENU SEHAT SEIMBANG

5.1 Pendahuluan

Koki kapal harus mengetahui konsep dasar komposisi gizi dalam makanan saat merencanakan menu, mengetahui beberapa zat penyebab alergi dalam makanan dan minuman, serta mengetahui peran gizi untuk melawan sejumlah penyakit. Dalam buku *Guideline on the Training of Ships' Cooks*, disebutkan bahwa koki kapal harus memahami bahwa dalam kondisi tertentu, makanan yang di konsumsi dapat menyebabkan beberapa penyakit seperti diabetes, tekanan darah tinggi, stroke, jantung dan kanker. Koki kapal diharapkan dapat merancang menu harian yang mengurangi risiko penyakit yang berhubungan dengan kelebihan berat badan (overweight) dengan cara mengikuti panduan diet sehat yang berlaku, baik secara nasional maupun internasional.

Nutrient	Major Dietary Sources	Functions in the Body
Carbohydrates	Grains (including breads and pasta) Dried beans Potatoes Corn Sugar	Major source of energy (calories) for all body functions. Necessary for proper utilization of fats. Unrefined carbohydrates supply fiber, important for proper waste elimination.
Fats	Meats, poultry, and fish Dairy products Eggs Cooking fats and shortening Salad dressings	Supply food energy (calories). Supply essential fatty acids. Carry fat-soluble vitamins.
Proteins	Meats, poultry, and fish Milk and cheese Eggs Dried beans and peas Nuts	Major building material of all body tissues. Supply food energy (calories). Help make up enzymes and hormones, which regulate body functions.
Vitamin A	Liver Butter and cream Egg yolks Green and yellow vegetables and fruits	Helps skin and mucous membranes resist infection. Promotes healthy eyes and makes night vision possible.

BAB 6

ASPEK AGAMA DAN BUDAYA

6.1 Makanan dan Agama

Koki kapal harus mengetahui berbagai larangan, ritual dan tradisi terkait makanan dan minuman yang ada dalam aturan-aturan berbagai agama dan budaya serta menerapkannya pada saat menangani makanan dan minuman di kapal

Agama	Prinsip	Makanan diperbolehkan	Makanan dilarang
ISLAM	Syariat	<ul style="list-style-type: none">➤ Binatang disembelih dengan Syariat➤ Ikan➤ Unggas➤ Sapi➤ Kambing➤ Domba➤ Sayur dan Buah	<ul style="list-style-type: none">➤ Babi➤ Darah➤ Alkohol
YAHUDI	Kosher	<ul style="list-style-type: none">➤ Binatang disembelih sesuai Kosher	<ul style="list-style-type: none">➤ Babi



BAB 7

Kamus Pelayaran

Istilah atau kosa kata (vocabularies) dalam bahasa Inggris yang bisa membantu anda untuk memasuki profesi sebagai pelaut ini : .

Gangway

Pintu masuk dan keluar yang sering digunakan untuk embarkasi dan disembarkasi ataupun untuk tender service jika kapal dalam keadaan ANCHORAGE/DOCK.

Registry

Negara dimana kapal tersebut di register atau terdaftar.

Root

goyangan atau guncangan ombak dari kapal

Salary

pembayaran dari gaji yang di terima crew per bulannya sebagai standar di industry kemaritiman

Sign On

start atau hari dimana kita mulai bekerja yang tertulis dalam kontrak kerja.

Sign Of

END CONTRACT atau hari dimana akhir kontrak kerja yang tertulis dalam kontrak.

Slops

crew store yang di kelola oleh para crew sendiri.



DAFTAR PUSTAKA

ILO, (2006). *Maritime Labour Convention 2006*.

<https://konsultaniso.web.id/maritim-labour-convention-mlc-2006/pengantar-maritim-labour-convention-mlc-2006/>

Wallace, C.A, Sperber, W.H, Mortimore, S.E. 2018. *Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain*. 2nd ed. Wiley: New Jersey

Rooney RM, et al. (2004) *A Review Of Outbreaks Of Waterborne Disease Associated With Ships: Evidence For Risk Management*. Public Health Reports. 2004;119:435–442.

<http://www.indonesian-publichealth.com/jenis-kontaminasi-makanan/>

<http://dkk.sukoharjokab.go.id/read/keamanan-pangan>

Blue Ocean Training Center, (2019) *Modul Training Of Trainer Food Handling dan Food Safety*. Jakarta

<https://www.sahealth.sa.gov.au/wps/wcm/connect/3dd213804376220b92dcdfc9302c1003/2+hour+4+hour+Rule+%28poster%29.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACE-3dd213804376220b92dcdfc9302c1003-nwLluYu>

<https://www.alodokter.com/kenali-gejala-keracunan-makanan-dan-cara-mengatasinya>

<https://adoc.pub/keberadaan-mikroorganisme-patogen-pada-makanan-umumnya-tidak.html>

<https://www.nhs.uk/conditions/foodallergy/symptoms>

<https://hellosehat.com/nutrisi/diet/pola-makanan-vegetarian/>



BIOGRAFI PENULIS



Deddy Rusdiana, S.Si, MH, C.Ht lahir dari pasangan Suparmilih dan Budi Utoyo pada 16 Nopember 1980, Ayah dari Anissa Amalia Putri dan Almeera Lutfiah Rabbani ini melewati hampir seluruh pendidikan yang dilalui dari kota surabaya mulai dari SDN, SMPN dan SMAN di Surabaya. Perjalanan pendidikan tinggi dilanjutkan dengan menyelesaikan pendidikan Sarjana Sains dari Universitas Airlangga Surabaya, dilanjutkan dengan menempuh pendidikan pasca sarjana dalam bidang hukum di salah satu perguruan tinggi swasta di surabaya. Saat ini penulis sedang menyelesaikan pendidikan Doktoralnya pada bidang manajemen strategik. Selain pendidikan formal penulis juga menyelesaikan pendidikan nonformal seperti sertifikasi T.O.T 6.09, T.O.T Foodhandling,



Kartika Sari Wijayani, M.Si lahir pada 2 Mei 1980, berlatar belakang pendidikan sarjana dan pasca sarjana FMIPA Universitas Airlangga Surabaya. Saat ini disibukkan dengan aktifitas mengajar di Politeknik Pelayaran Surabaya dan sebagai pengajar diklat Foodhandling dan Foodsafety di lembaga diklat Sidoarjo Training Center.



Agus Dina Mirianto, S.Si, S.Kom, M.Pd lahir pada 13 Nopember 1983, berlatar belakang pendidikan sarjana sains dari Institut Teknologi Sepuluh Nopember, dan melanjutkan pada pascasarjana di Universitas Negeri Surabaya. Beragam karya intelektual pernah dihasilkan salah satunya tentang simulator perhitungan cargo. Saat ini disibukkan dengan aktifitas mengajar di Politeknik Pelayaran Surabaya dan sebagai Direktur pada lembaga diklat Sidoarjo Training Center. Bidang keamanan pangan di dapat dan ditekuni saat mengikuti Training of Trainer Food Handling di BOTC pada 2019.



Sendriani Ekowati, Amd lahir dari pasangan Tatik Margiati dan Subkhan pada 28 Agustus 1992, Istri dari Eko Aryo Wicaksono serta Ibu dari Anggada Satrio Wicaksono dan Sayyidah Azzahra Wicaksono ini melewati hampir seluruh pendidikan yang dilalui dari kota Mojokerto mulai dari SDN, SMPN. Dan melanjutkan ke program Diklat Teknologi Pelayaran Nusantara I di Balai Pendidikan Dan Pelatihan Ilmu Pelayaran (BP2IP) Surabaya untuk mendapatkan Ijazah Ahli Nautika Tingkat IV (ANT IV). pengalaman berlayar di kapal container pusher tug milik Pasific Carriers Limited Singapore, dan PT Pelni sebagai Mualim di perusahaan pelayaran selama 4 tahun untuk bisa melanjutkan ANT III di BP3IP Jakarta bersamaan dengan melanjutkan studi Manajemen Transportasi Laut di STMT Trisakti Jakarta. penulis saat ini mendedikasikan ilmu serta pengalamannya sebagai pengajar produktif di SMK Jurusan Pelayaran di Sidoarjo.