



VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata

www.journal.btp.ac.id

PENERAPAN *HYGEIENE* DAN SANITASI SANITASI DI DAPUR À LA CARTE NAGOYA MANSION

Cindy Meilina, Eryd Saputra

Culinary Management, Batam Tourism Polytechnic, Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau, Indonesia

INFO ARTIKEL

Diterima : xx/xx/xx
Direvisi : xx/xx/xx
Disetujui : xx/xx/xx
Tersedia online : xx/xx/xx

Email korespondensi:
manajemenkulinier@btp.ac.id

ABSTRACT

Implementing hygiene and sanitation in the kitchen is very important to improve the quality of the restaurant. Hygiene is cleanliness, while sanitation is an attempt to maintain and protect food from unwanted subjects. Hotel Nagoya Mansion Batam is a 4-star hotel located in Batam City, Riau Islands. In 2019 the Nagoya Mansion hotel implemented hygiene and sanitation in the public kitchen. The impact of covid-19 on the hotel has made Nagoya Mansion no longer use its public kitchen, and only uses the À La Carte kitchen. Thus, research was conducted on the À La Carte kitchen of the Nagoya Mansion. The existence of this hotel has an effect on increasing the number of tourists in Batam City. To be able to produce food and beverages of good quality, healthy, and liked by guests, the hotel must implement hygiene and sanitation, especially for employees who work in food and beverage products. The formulation of the problem in this research is how the process of storing raw materials, processing raw materials, and serving food at the Nagoya Mansion Hotel Batam is. The purpose of this study was to determine the application of Hygiene and Sanitation at the Nagoya Mansion Hotel Batam, precisely in the A la carte kitchen. The benefit of this research is to gain insight and knowledge to the readers as a reference material, especially those who are involved in the field of hospitality tourism. In this study the method used is a qualitative method through participatory observation by collecting data analysis techniques carried out directly in the A la carte kitchen of the Nagoya Mansion Hotel Batam.

Keywords: Sanitation; Hygiene; Hotel; Kitchen; Nagoya Mansion

1. PENDAHULUAN

Dari observasi awal di Hotel Nagoya Mansion Batam merupakan salah satu hotel berbintang empat yang terletak pada Kota Batam di daerah Lubuk Baja. Hotel Nagoya Mansion Batam memiliki fasilitas restoran yang sehari-harinya beroperasi melayani kebutuhan para tamu. Ruang Pertemuan, Restoran La Bamba, La Brisa Foodpark, Bar Parlente, Kolam Renang, Pusat Kebugaran La Destino, Toko Roti & Kue.

Pada divisi tersebut penulis mengamati adanya *Standard Operating Procedure* terkait *hygiene* dan sanitasi tersebut ditaati oleh setiap karyawan yang ada di Nagoya Mansion, pada tahun 2019. Namun, saat penulis melakukan observasi pada tahun 2022, hotel Nagoya Mansion terdampak covid-19, yang dimana hotel tersebut tidak lagi memakai dapur umum sebagai tempat memproduksi produk lagi dan hanya memakai

dapur À La Carte sebagai *kitchen* untuk sementara. Pada saat melakukan observasi pada tahun 2022, penulis menemukan berbagai masalah terkait dengan *hygiene* dan sanitasi, seperti kurangnya *hygiene* dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku makanan, tempat pengolahan makanan yang kurang bersih, dan sebagainya.

Oleh sebab itu penulis beranggapan bahwa hotel Nagoya Mansion Batam belum menerapkan SOP *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, dan proses penyajian makanan. itulah sebabnya mengapa dipilih judul proyek akhir ini adalah "Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Dapur À La Carte Hotel Nagoya Mansion Batam"

Melakukan Kesehatan di lingkungan hotel dilakukan dengan cara penilaian determinan penyebab gangguan kesehatan disebabkan oleh kegiatan yang dilakukan operasional hotel.

Permasalahan yang datang akibat kegiatan operasional hotel antara lain permasalahan *hygiene* Sanitasi yang seperti dimaksud penyediaan air minum dan air bersih yang sehat, pengolahan limbah perhotelan dan penyehatan atau pengelolaan makanan perhotelan. Pemilihan hotel dan restoran oleh wisatawan dipengaruhi oleh beberapa faktor.

Salah satu faktornya adalah kebersihan pada food & beverage product, menjadi 2 yaitu *food and beverage product* yang dimana membuat suatu product makanan yang akan dijual kan kepada tamu dan *food beverage service* yang melayani tamu, dan menjual product minuman kepada tamu. Menurut hiasinta penerapan *hygiene* dan sanitasi pada hotel untuk mencegah terjadinya keracunan akibat tidak bersihnya area dapur saat mengolah makanan (Sarizah, 2015). Oleh karna itu menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada hotel sangat bermutu bagi kualitas hotel.

Hal yang perlu diketahui membuat restoran harus memperhatikan setiap hal yang detail dari kebersihan hotel dan kelayakan suatu bahan bahan yang digunakan, mengelola sajian produk, dan melihat juga lingkungan sekitar pengolahan. Pentingnya kualitas produk yang baik sangat penting, memperhatikan *hygiene* dan sanitasi di dapur.

Seperti yang diketahui *hygiene* adalah suatu cara memelihara, menjaga, dan melindungi kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut Azwar didefinisikan sebagai suatu cara pengawasan terhadap beberapa faktor lingkungan yang mendorong peningkatan derajat kesehatan masyarakat (Putri, 2013). Dari dua keterangan yang dimaksud dapat disimpulkan, *hygiene* adalah suatu upaya yang dilakukan untuk menangani atau menjaga kesehatan dari berbagai macam penyakit sedangkan sanitasi merupakan pengamatan atau usaha pencegahan yang dapat ditimbulkan dari berbagai faktor lingkungan.

2. BAHAN DAN METODE

2.1 Bahan

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan. Penulis memakai desain penelitian kualitatif yaitu dengan mendeskripsikan tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi dapur *À La Carte* di hotel Nagoya Mansion batam. Penelitian yang dimaksud untuk memahami fakta tentang apa saja yang dialami oleh subjek penelitian, yang diperoleh dalam bentuk data-data yang baik secara tertulis, ucapan lisan ataupun Tindakan yang diamati oleh penulis dilapangan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara.

2.2 Metode

Teknik pengumpulan data dari berbagai sumber dan cara. Data dapat dikumpulkan dengan data primer dan data sekunder. Dalam penelitian ini penulis mengumpulkan data berupa dibawah ini :

2.2.1. Observasi

Menurut nana sudjana observasi adalah pengamatan dan mencatat yang sistematis terhadap gejala gejala yang diteliti (Izzaty et al., 1967). Observasi sebenarnya tidak hanya terbatas dalam pengamatan yang baik dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung.

Hasil observasi berupa aktivitas, peristiwa objek, kondisi suasana tertentu, dan kejadian. Pada penelitian ini penulis melakukan observasi partisipasi ke hotel Nagoya Mansion khususnya pada dapur *À La Carte* dan untuk mengetahui apa saja yang sudah diterapkan *hygiene* dan sanitasi di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion hotel.

2.2.2. Dokumen

Menurut sugiyono dokumen merupakan catatan informasi yang sudah berlalu. Fungsinya adalah sebagai pendukung dan pelengkap data primer yang diperoleh dari wawancara semi-terstruktur (Fitria, 2013).

Mengumpulkan dokumen dan data yang diperlukan untuk melakukan penelitian kualitatif dalam permasalahan penelitian yang dapat ditelaah secara intens sehingga dapat mendukung kepercayaan dan pembuktian dilokasi tersebut. Dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mengambil beberapa foto dan rekaman pada waktu wawancara.

2.2.3. Wawancara

Dalam penulisan metode penelitian kualitatif, penulis menggunakan wawancara semi-terstruktur. Dalam hal ini penelitian ini menggunakan wawancara semi-terstruktur wawancara yang berlangsung mengacu pada rangkaian pertanyaan yang terbuka, dan selama wawancara berlangsung boleh menanyakan hal yang lebih mendalam untuk mendapatkan informasi. Menurut sugiyono dalam melakukan penelitian ini lebih bebas dibandingkan wawancara terstruktur.

Tujuan dari wawancara semi-terstruktur untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka, dimana informan yang diajak wawancara diminta pendapat. Dalam melakukan wawancara ini, penulis menggunakan bantuan pendoman wawancara

yang memudahkan dan memfokuskan pertanyaan yang akan diutarakan.

Wawancara dilakukan oleh penulis kepada Chef johan sebagai Sous Chef, Andhika cook, Zikra dan Putri sebagai Trainee menggunakan wawancara semi-terstruktur.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah dilakukan Observasi di lapangan dapur *À La Carte* Nagoya Mansion, penulis menjumpai sous chef yang bernama johan. Chef johan sendiri bercerita bahwa dia handle semua yang ada di dapur Nagoya Mansion. Dimulai dari breakfast, *À La Carte*, event, dan lainnya.

Hotel Nagoya Mansion mempunyai 2 dapur, yaitu dapur *À La Carte* dan dapur umum, dikarenakan covid dapur umumnya masih ditiadakan sementara. Menurut chef johan dapur umum dibawah masih di gunakan untuk hal hal yang sementara seperti event dan untuk menyimpan beberapa bahan dapur. Dikarenakan hotel Nagoya Mansion terkena dampak covid, hotel Nagoya Mansion hanya memiliki beberapa staff dapur.

Dapur *À La Carte* Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi, akan tetapi apabila dapur *À La Carte* dalam keadaan yang ramai staff masih belum bisa handle *hygiene* dan sanitasinya. Berdasarkan hasil Teknik pengumpulan data dari wawancara, observasi dan dokumentasi yang langsung ditinjau ditempat. Penulis mendapatkan data yang dibutuhkan dari hasil wawancara oleh Sous chef Johan, Cook Andika, Trainee Putri dan Zikra, Adapun hasil wawancara dibawah ini yang telah dilakukan Teknik analisis data:

3.1 Hasil Pembahasan

Berdasarkan hasil Analisa yang disimpulkan bahwa dapur *À La Carte* Nagoya Mansion melakukan penyimpanan bahan baku dimulai dari pemesanan barang melalui *purchasing*, barang datang lalu dicek kembali oleh staff, periksa kembali barang yang sudah dipesan apakah sudah sesuai atau tidak, barang tersebut layak digunakan atau tidak. Setelah dilakukan pengecekan bahan baku di bawa kelantai 2 untuk dilakukan pembersihan.

Pembersihan seperti ayam, *seafood*, daging dilakukan pencucian lalu dikemas sesuai porsi setelah itu dimasukkan kedalam *Freezer* dengan suhu -1°C dan dilakukan penempelan label pada makanan. penempelan dilakukan sesuai tanggal bahan datang, dan tanggal expired digunakan bahan mentah tersebut. Untuk bahan sayuran, buah, atau makanan bumbu bumbu disimpan di *chiller* dan disusun sesuai jenisnya dengan suhu 5°C , sedangkan

seperti bahan bahan kering, makanan kaleng, dan botol yang disimpan di *dry store* yang di terapkan AC dengan suhu 20°C disusun sesuai jenisnya dan dilakukan FIFO pada bahan yang baru datang.

Dry store dibersihkan 2 minggu sekali oleh staff Nagoya Mansion. Dilakukan pembersihan dengan cara menyapu dan membersihkan bagian yang kotor dirak penyusunan bahan bahan yang di susun sesuai jenisnya.

Pembersihan dilakukan juga dengan cara memastikan kembali barang barang yang layak pakai atau tidak. Melakukan penyemprotan insektisida di ruangan *dry store* dengan memastikan semua bahan tertutup rapat, dilakukan penyemprotan insektisida dilakukan untuk mencegah terjadinya serangga atau hewan yang masuk atau berkembang biak kedalam *dry store*. *Chiller* dan *freezer* dilakukan pembersihan saat ada *general cleaning* pada dapur.

3.2 Hasil Pembahasan 2

Berdasarkan hasil Analisa yang disimpulkan bahwa dapur *À La Carte* Nagoya Mansion melakukan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan makanan. dimulai dari pembersihan pada peralatan makanan dan area dapur yang menggunakan *all-purpose cleaning agent* yang disemprot ke lantai dan meja dapur dan dilap menggunakan kain dan kain pel, sebelum melakukan pengolahan dilakukan pembersihan terlebih dahulu seperti membersihkan meja, menyapu dan mengepel lantai, membersihkan area *stove*, peralatan seperti *pan* atau *frying pan* untuk memasak yang digunakan dicuci terlebih dahulu menggunakan manual *dishwashing concentrate*, kemudian untuk pengolahan bahan makanan, staff melakukan persiapan bahan terlebih dahulu dengan menyiapkan bahan sesuai SOP menu hotel yang telah disiapkan, peralatan yang digunakan juga disiapkan seperti cutting board dan pisau, wajan, dan lainnya.

kemudian staff memasak sesuai menu yang dipesan oleh tamu. Setelah memasak, staff membersihkan kembali peralatan yang sudah dipakai dan dibersihkan juga area *stove* bekas memasak menggunakan air mengalir dan sapu lidi yang berada di *stove*.

Untuk personal *hygiene* di dapur Nagoya Mansion menggunakan *grooming* seperti *chef jacket*, safety shoes, kaos kaki, kuku tidak boleh Panjang, masker, hand glove, mencuci tangan sebelum memulai dan menjaga kebersihan diri. Staff Nagoya Mansion tidak menerapkan topi dan apron sebagai personal *hygiene* karna

masih kurang diterapkan personal *hygiene* pada staff di dapur. Seperti yang dijelaskan *grooming* seorang chef memakai apron dan topi pada saat bekerja, tujuannya agar rambut pada staff tidak terkontaminasi pada makanan begitu pula dengan apron bertujuan agar kuman bakteri tidak terkontaminasi melalui *chef jacket* maka digunakannya apron mencegah terjadinya kontaminasi.

Saat ini Nagoya Mansion membersihkan buah dan sayuran hanya menggunakan air mengalir, pada saat barang datang seperti buah dan sayuran dilakukan penyortiran pada buah dan sayuran yang layak pakai atau tidak, setelah itu dilakukan pencucian sayuran kemudian disimpan kedalam *chiller* lalu dialas dengan wadah lalu ditutup dengan tisu, sedangkan buah buahan seperti apel, jeruk, anggur, dan buah yang berjenis kecil dicuci dengan air mengalir kemudian dilap hingga bersih menggunakan tisu setelah itu disimpan didalam wadah, ditutup dengan tisu dan kemudian disimpan juga kedalam *chiller*. Untuk buah buahan berjenis besar seperti semangka, melon, papaya, dan nanas disimpan di *cold kitchen*.

3.3 Hasil Pembahasan 3

Berdasarkan hasil Analisa yang disimpulkan bahwa dapur *À La Carte* Nagoya Mansion melakukan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyajian makanan. dimulai dari membersihkan piring, sendok, dan garpu yang akan disajikan ketamu dicuci dengan menggunakan dish washing kemudian piring tersebut dilap menggunakan air panas sebelum melakukan penyajian makanan, kemudian piring yang sudah disiapkan diletakkan diatas meja penyajian.

Proses penyajiannya dimulai, staff mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan penyajian makanan, makanan yang sudah diolah disajikan terlebih dahulu dipiring yang sudah disiapkan. penyajian dilakukan dimeja khusus penyajian. setelah disajikan sesuai standart menu yang dipesan, staff membawa pesanan ke meja pengambilan service, setelah itu service mengantar pesanan ke meja tamu menggunakan tray dan penutup makanan yang ada ventilasi udaranya sedikit.

Pembelian yang melakukan *take away* menggunakan bahan mika. Penggunaan bahan sendok dan plastic juga diletakkan luar pengemasan makanan. Penggunaan Bahan mika didapur *À La Carte* Nagoya Mansion tidak berdampak racun pada makanan. Hal ini dikarenakan bahan mika terbuat dari *PVC* (*Polivinil klorida*) jadi aman digunakan.

Dapur *À La Carte* Nagoya Mansion melakukan geranal cleaning sebulan 2 kali. *General cleaning* dilakukan pembersihan secara keseluruhan pada area dapur *À La Carte*. Dimulai dari pembersihan bawah kolong meja dapur, kulkas, rak pada dapur dan lainnya menggunakan *chemical heavy duty degreaser* yang berguna untuk membersihkan kerak, lemak, dan penumpukan minyak pada area dapur.

Dilakukan juga pembersihan secara menyeluruh dengan dibersihkannya *chiller* dan *freezer* di dapur *À La Carte* menggunakan stainless steel polish untuk membersihkan dinding pada *chiller* atau *freezer*, dilakukan juga penyortiran pada bahan bahan yang tidak layak pakai. Pembersihan lantai dan drainase dapur menggunakan chemical all-purpose cleaning agent dan melakukan pembersihan dinding dinding disekitan dapur *À La Carte*.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan dan analisa peneliti selama melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion Batam, maka peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada penerapan penyimpanan bahan baku dengan baik. Namun masalah *hygiene* dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku staff masih ada kelalaian menyiapkan beberapa penyimpanan dengan kurang baik, seperti ada dijumpai beberapa barang yang disimpan tidak teratur dan beberapa bahan tidak diterapkan label FIFO (*first in first out*)
2. Di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada penerapan proses pengolahan bahan baku kurang baik. Masalah *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan bahan baku staff masih kurang memperhatikan kebersihan disaat dapur *À La Carte* Nagoya Mansion sedang sibuk dengan pesanan tamu. Sehingga situasi tersebut berdampak pada *hygiene* dan sanitasi area dapur *À La Carte* Nagoya Mansion. *Hygiene* personal pada staff Nagoya Mansion masih harus dilakukan pengawasan untuk menaati SOP *hygiene* personal dengan baik.
3. Di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada penerapan proses penyajian makanan. Namun setelah melakukan penyajian makanan di dapatkan staff masih meninggalkan meja penyajian makanan dalam keadaan yang kurang bersih.

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia, rahmat dan hidayah yang diberikan. Sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir. pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Bapak M. Nur A Nasution. S.Sos, M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam
2. Ibu Rosie Oktavia P.R., MM.Par selaku Ketua Progam Studi Manajemen Kuliner Politeknik Batam.
3. Bapak Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan waktu bimbingan, kritik dan arahan selama proses penyusunan proyek akhir ini.
4. Seluruh dosen Manejemen Kuliner, Manajemen Tata Hidang, dan Manajemen Divisi Kamar dan seluruh jajaran staff akademik di Politeknik Pariwisata Batam
5. Papi, Mami, Akong, Ama, Adik, dan Abang yang telah memberi semangat dan motivasi kepada penulis tanpa henti dan memberi banyak dukungan melalui doa, materi, kasih saying, nasehat agar terus bersemangat dalam proses penyelesaian proyek akhir.
6. Arga Widian yang selalu menemani, membantu, dan memberikan segala bantuan dari awal hingga akhir.
7. Seluruh teman teman seperjuangan Progam Studi Manajemen Kuliner khususnya CUM A malam angkatan 2019.
8. *Last but not least, I wanna thank me. I wanna thank me for believing in me. I wanna thank me for doing all this hard work. I wanna thank me for having no days off. I wanna thank me for never quitting. I wanna thank me for always being a give. And tryna give more than I receive. I wanna thank me for tryna do more right than wrong. I wanna thank me for just being me at all times.*

DAFTAR PUSTAKA

Arikel pada Jurnal:

A Buchari .2018. (2018). *PENERAPAN PERSONAL HYGEIENE DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PADA HOTEL ARUNA SENGIGI RESORT AND CONVENTION.*

Arisandi, K. D., & Parma, P. G. (2019). *Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel.* 2(1), 55–71.

ayu fitri. (2020). *efektifitas penggunaan standar operasional hygeiene dan sanitasi pengolahan makanan.* 7(1), 151–156.

Islami, A., & Tjayadhi, B. (2020). *Penerapan Hygeiene Dan Sanitasi Dalam Penyimpanan Bahan Makanan Di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers.* Jurnal Kesehatan Masyarakat., 3(3–5), 13–45.

Yuliastri, Y., Gamping, A., & Gamping, A. (2013). *PERANAN HYGEIENE DAN SANITASI UNTUK MENJAGA KUALITAS.* 4(2), 1–17.

Buku:

Hardani (2020) *Buku Metode Penelitian Kualitatif DanKuantitatif Pustaka Ilmu, Repository.Uinsu.Ac.Id.*

Dokumen online:

Admin Bidhumas (2021) *Struktur Organisasi Polda Kepri,* kepri.polri.go.id/pid/2021/10/13/struktur-organisasi-polda-kepri-9. Available at: <https://kepri.polri.go.id/pid/2021/10/13/struktur-organisasi-polda-kepri-9/>(Accessed: 7 October 2022).

Kinerja, L. and Pemerintah, I. (2016) *'Lkip Yanma Polda Kepri T.A.2016'.*

Sofiana, S., Ekonomi, P. and Pgri Bangkalan, S. (2021) *'Strategi Pemasaran Catering Dapur Titto Melalui Media Facebook Dan Instagram'.*

VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata hanya menerima pengiriman mansukrip secara online melalui website www.jurnal.btp.ac.id. Komunikasi terkait manuskrip dapat dilakukan melalui email jurnal@btp.ac.id.