

PAPER NAME

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

AUTHOR

cindy meilina

WORD COUNT

16773 Words

CHARACTER COUNT

105969 Characters

PAGE COUNT

103 Pages

FILE SIZE

2.4MB

SUBMISSION DATE

Dec 22, 2022 5:06 PM GMT+7

REPORT DATE

Dec 22, 2022 5:08 PM GMT+7

● **25% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 15% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 19% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 15 words)
- Manually excluded sources

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

PROYEK AKHIR



OLEH

OLEH CINDY MEILINA

2019030014

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

2022

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI DAPUR À *LACARTE* NAGOYA MANSION

Proyek akhir oleh Cindy Meilina³² ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan.

Batam, 23 Desember 2022
Pembimbing,

Eryd Saputra, S.Par.,M.M.,M.Sc
NIDN. 0514028801

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI DAPUR À *LACARTE* NAGOYA
MANSION**

7 PROYEK AKHIR
Diajukan Kepada
Politeknik Pariwisata Batam
Untuk memenuhi salah satu persyaratan
dalam menyelesaikan program Diploma IV
Manajemen Kuliner

OLEH:
CINDY MEILINA
NIM 2019030014

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2022**

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Cindy Meilina

NIM : 2019030014

Program Studi : Manajemen Kuliner

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa proyek akhir yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya, dan bukan merupakan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Batam, 23 Desember 2022

Yang membuat pernyataan

(Cindy Meilina)

DAFTAR ISI

PENERAPAN <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI DI DAPUR À <i>LACARTE</i> NAGOYA MANSION	ii
PENERAPAN <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI DI DAPUR À <i>LACARTE</i> NAGOYA MANSION	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
ABSTRAK	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Ruang Lingkup.....	5
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	6
1.6. Definisi Istilah	7
1.6.1. Hygiene.....	7
1.6.2. Sanitasi.....	7
1.6.3. Dapur	7
1.6.4. À La Carte	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1. Hygiene	8
2.2 Sanitasi	12
2.3 À La Carte	17
2.4 Penelitian Terdahulu	19
2.5 Kerangka Berpikir.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Desain Penelitian.....	23
3.2 Sumber Data Penelitian	23
3.2.1 Data Primer.....	23
3.2.2 Data Sekunder	24
3.3 Teknik Pengumpulan Data	24

3.3.1 Wawancara	24
3.3.2 Dokumen	30
3.3.3 Observasi	30
3.3.4 Studi literatur	32
3.4 Teknik Analisis Data	32
3.4.1. Pengumpulan Data	33
3.4.2. Reduksi Data	33
3.4.3. Penyajian Data	33
3.5 Penarikan Kesimpulan	34
3.6 Lokasi dan Jadwal Penelitian	34
DAFTAR PUSTAKA	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Deluxe room.....	37
51 Gambar 3. 2 Business Room.....	37
Gambar 3. 3 Suite Room	38
Gambar 3. 4 La Bamba Restaurant.....	38
Gambar 3. 5 La Brisa Juice Park	39
Gambar 3. 6 Parlente Bar	39
Gambar 4. 1 Chiller Penyimpanan	77
Gambar 4. 2 Ruang Penyimpanan bahan baku	77
Gambar 4. 3 Cold Kitchen Penyimpanan Buah.....	77
Gambar 4. 4 Freezer	78
Gambar 4. 5 Dapur ala carte	83
Gambar 4. 6 Dapur ala carte	83
Gambar 4. 7 Hygiene Personal Chef yang benar.....	83
Gambar 4. 8 Penyimpanan Pisau	84
Gambar 4. 9 Meja Penyajian.....	86
Gambar 4. 10 Meja pengambilan oleh server	86

ABSTRAK

Meilina Cindy. 2022. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion. Proposal Proyek Akhir program studi manajemen kuliner politeknik pariwisata batam. Pembimbing: Eryd Saputra, S. Par., M.M., M.Sc.

Menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada dapur sangat penting untuk meningkatkan kualitas pada restoran. *Hygiene* adalah kebersihan, sedangkan sanitasi adalah suatu usaha untuk menjaga dan melindungi makanan dari subjek yang tidak diinginkan. Hotel Nagoya Mansion Batam adalah salah satu hotel bintang 4 yang terletak di Kota Batam, Kepulauan Riau. Pada tahun 2019 hotel Nagoya mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada dapur umum. Terdampaknya covid-19 pada hotel, membuat Nagoya mansion tidak menggunakan lagi dapur umumnya, dan hanya memakai dapur *À La Carte* saja. Demikian dilakukan penelitian pada dapur *À La Carte* hotel Nagoya mansion. Keberadaan hotel ini berpengaruh pada peningkatan jumlah wisatawan di Kota Batam. Untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas baik, sehat, dan disukai oleh tamu, hotel harus menerapkan *hygiene* dan Sanitasi khususnya pada karyawan yang bekerja di food and baverage product. Rumusan masalah pada penelitian adalah bagaimana proses penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, dan penyajian makanan di Hotel Nagoya Mansion Batam. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Hotel Nagoya Mansion Batam, tepatnya di dapur *À La Carte*. Manfaat dalam penelitian ini untuk mendapatkan wawasan dan pengetahuan kepada para pembaca sebagai bahan acuan khususnya yang menggeluti di bidang pariwisata perhotelan. Dalam Penelitian ini metode yang digunakan ialah metode kualitatif dengan melalui observasi partisipasi dengan mengumpulkan Teknik analisis data yang dilakukan secara langsung di dapur A la carte Hotel Nagoya Mansion Batam.

Kata kunci: Sanitasi; *Hygiene*; Hotel; Dapur; Nagoya mansion

Meilina, Cindy. 2022. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion. Proposal Proyek Akhir program study *Culinary Management Batam Tourism Polytechnic*. Pembimbing: Eryd Saputra, S. Par., M.M., M.Sc.

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

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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 ¹fasilitas 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.

¹Pada 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”

¹Usaha yang membuat lingkungan sehat pada tempat umum merupakan usaha untuk membuat aman lingkungan dan meyakinkan konsumen melalui pembaruan dan pengawasan meningkatkan kualitas lingkungan. Salah satu yang menjadi bagian dari membuat kesehatan tempat umum adalah *Hygiene* Sanitasi perhotelan. Industri perhotelan merupakan salah Satu bagian penting pariwisata memiliki peran dalam peningkatan pendapatan di bidang pariwisata. Hotel menjadi suatu industri

atau usaha jasa dengan pengelolaan secara komersial. (UU NO.36/2009 tentang Kesehatan PS.163). dalam melakukan pengolahan pada makanan yang baik (PERMENKES RI NO 1096 /MENKES/VI/2011) tentang *hygiene* dan sanitasi jasa Boga (Setyawati et al., 2022). Untuk itu dalam mengelolah perhotelan yang ditawarkan secara professional haruslah sesuai dengan aturan Kesehatan yang berlaku sehingga para tamu mendapatkan kenikmatannya dengan jaminan Kesehatan.

1 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. 15 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.

1 Dalam buku yang ditulis oleh (Sri Rejeki, 2015) tentang *hygiene* dan k3 (Kesehatan dan Keselamatan kerja) dibuku mengungkapkan, *hygiene* makanan yang mengutamakan mudah busuk seperti telur, daging, makanan kaleng, dairy product dan minuman yang bergas. dibuku juga dijelaskan tentang sanitasi yang membahas tentang “*six principles of food sanitation*”, yaitu :

1. Cara penyimpanan bahan baku makanan
2. Cara pengolahan makanan
3. Tempat mengelola makanan
4. Tenaga pengelolaan makanan
5. Cara melakukan pengangkutan makanan yang baik
6. Cara melakukan penyajian makanan

Dari petunjuk yang dijelaskan di atas, perlu kita cermati jika bagian dari dapur yang butuh dilihat kebersihannya bukan cuma tempat memasak ataupun tempat pembuatan makanan saja, namun serta tempat penyimpanan makanan. Kedua zona tersebut wajib memenuhi standar *hygiene* serta sanitasi dalam rangka menjamin kebersihan serta mutu produk ataupun makanan yang dihasilkan. Staff bagian dapur juga tidak kalah pentingnya menjaga kebersihan lingkungan sekitar dapur. Cara mengelola makanan sehat dan bersih, juga sebagai jaminan bagi keberhasilan hotel dalam meningkatkan kualitas hotel pada wisatawan. Apa bila mengabaikan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada hotel akan membuat image negative pada citra hotel.

Menurut Yoeti restoran adalah bagian yang mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan untuk konsumen (Islami & Tjayadhi, 2020). Dapur termasuk bagian dari hotel yang tugas utamanya yaitu membuat hidangan dalam pengolahan makanan. Seseorang yang bertugas di dapur dituntut tidak hanya membuat santapan lezat serta berselera dan wajib paham pada kebersihan dan kesehatan santapan itu sendiri. Para pekerja juga harus menjaga kualitas makanan sebelum dan sesudah diolah. Juga melindungi kebersihan ditempat kerja, menerapkan *hygiene* dan sanitasi sangat membantu dan meningkatkan kualitas hotel itu sendiri. Baik buruknya produk makanan yang diolah di hotel ditentukan oleh personal *hygiene* dan sanitasi area lingkungan area dapur hotel.

Definisi Restoran adalah suatu usaha yang menguntungkan yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional (Soekresno, 2015). Menurut kutipan Soekresno, dapat penulis simpulkan restoran merupakan sebuah tempat yang memberikan pelayanan makanan dan minuman, tentunya juga memberikan pelayanan jasa dengan kualitas baik dalam memenuhi kepuasan konsumen. Usaha dalam menjaga kepercayaan, sebuah restoran harus meningkatkan menjaga dan memperhatikan semua kualitas produk yang ditawarkan. Oleh sebab itu pihak restoran harus memperhatikan setiap detail pada dapur. Kebersihan dan kelayakan bahan, cara pengolahan, cara penyajian produk, dan area lingkungan dapur.

Segala sarana serta jasa ini pastinya dapat diperoleh dengan ketentuan konsumen wajib membayarkan kepada pihak hotel. Sarana utama yang

didapatkan apabila menginap di hotel¹ ialah sarana penginapan yang setelah itu dilengkapi dengan bermacam pelayanan dan jasa, di antara lain: layanan kamar, fasilitas berolahraga, fasilitas hiburan, serta restoran. Salah satu pemasukan terbanyak hotel diperoleh dari restoran yang sediakan hidangan makanan serta minuman. Keberadaan restoran ialah salah satu upaya hotel dalam meningkatkan mutu pelayanan untuk konsumen. Kualitas restoran jadi salah satu komponen penilaian utama kepuasan konsumen. menurut Marsum kualitas makanan di pengaruhi beberapa faktor yaitu rasa, susunan, bentuk, peletakkan, potongan, presentasi, aroma, kemantapan, kandungan nutrisi, dan kebersihan pada makanan (Gisela, 2019).

Bisnis di bidang pariwisata ialah bisnis yang trending di kala ini¹. Hasrat publik untuk berekreasi di kala ini terus menjadi bertambah. Industri perhotelan sangat menguntungkan untuk pariwisata. Hotel ialah usaha akomodasi yang membagikan berbagai jasa, pelayanan, dan sarana. Selain itu²⁶ menurut dirjen pariwisata hotel adalah akomodasi yang mempergunakan bangunan, untuk menyediakan jasa penginapan, makanan, dan minuman dan juga jasa yang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil (Retnaningrum, 2016).¹ hotel sediakan bermacam sarana, seluruh sarana serta jasa yang diberikan oleh hotel untuk guna publik serta bisa dinikmati tiap orang yang menginap di hotel maupun untuk orang yang tiba ke hotel buat memakai sebagian sarana di dalamnya.

¹ 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 sebagai¹ 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.

1.2. ¹ Ruang Lingkup

Kebersihan adalah salah satu aspek yang sangat penting untuk dimiliki bagi manusia, terutama sangat penting untuk staff yang berada di dapur karena dengan menjaga kebersihan diri sendiri maka akan meningkatkan kualitas product makanan yang dihasilkan. Ruang lingkup *hygiene* dan sanitasi di dapur *resort/hotel* menurut peneliti yang dibaca oleh peneliti:

1. Kebersihan dan Kesehatan karyawan dalam melakukan tugas di dapur, dan yang harus diperhatikan oleh karyawan yaitu berpenampilan rapi, menjaga kebersihan badan dan telinga, mulut, hidung, rambut, dan pakaian yang digunakan oleh staff.
2. Kebersihan dan Kesehatan pada produk atau makanan yang olahan yang dihasilkan oleh bagian dapur sehingga tidak menimbulkan virus/ bakteri masuk kedalam product makanan yang akan dijual ke konsumen.
3. Kebersihan alat dapur juga harus sangat diperhatikan, karna alat dapur juga gampang terkontaminasi oleh virus/ bakteri sehingga peralatan dapur tidak higienis untuk makanan yang akan diolah.
4. Melakukan pengawasan pada binatang atau serangga pengerat (*rodent /insect control*) melakukan pengendalian ditempat selipan/ lubang lubang kecil di daerah dapur
5. Ruang area dapur seperti dinding, lantai, langit langit, pintu, jendela, ventilasi dapur, saluran air limbah, penerangan.

1.3. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyimpanan bahan baku makanan dapur *À La Carte* di Hotel Nagoya Mansion Batam?
2. Bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan bahan baku makanan dapur *À La Carte* di Hotel Nagoya Mansion Batam?
3. Bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyajian makanan dapur *À La Carte* Hotel Nagoya Mansion Batam?

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Penulis ingin mengetahui apakah Hotel Nagoya Mansion telah menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyimpanan makanan didapur *À La Carte*.
2. Penulis ingin mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan bahan baku makanan dapur *À La Carte* di Hotel Nagoya Mansion Batam.
3. Penulis ingin mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi apakah diterapkan dalam proses penyajian makanan didapur *À La Carte*.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Bagi penulis

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi para pembaca sebagai bahan acuan yang relevan dan bermanfaat bagi pembaca yang menggeluti dibidang pariwisata maupun bidang perhotelan terutama dalam industri jasa boga dan restoran.
2. Menambah wawasan penulis untuk penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk menempuh ujian akhir.

1.5.2. Akademik

1. sebagai bahan bacaan mahasiswa Batam Tourism Polytechnic untuk mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi pada Hotel Nagoya Mansion Batam
2. Dapat memberikan gambaran dari pembaca mengenai standart penerapan *hygiene* dan sanitasi. kemudian digunakan oleh pembaca untuk menambah referensi dan lakukan penelitian sejenis.

1.5.3. Tempat Penelitian

1. Dapat meningkatkan konsumen untuk memilih tempat makan yang sudah terjamin *hygiene* dan sanitasi
2. Memotivasi restoran untuk tetap menjaga meningkatkan kebersihan agar restoran mendapatkan nilai yang positif

1.6. Definisi Istilah

1.6.1. *Hygiene*

Adalah upaya melakukan Kesehatan dengan cara menjaga, melindungi dan memelihara kebersihan individu.

1.6.2. Sanitasi

Adalah upaya pengawasan terhadap beberapa lingkungan yang mempunyai pengaruh kepada Kesehatan

1.6.3. Dapur

Adalah tempat proses olahan yang dibuat untuk menjadi makanan

1.6.4. À La Carte

Adalah menjual makanan dan minuman yang telah disusun oleh menu, dan telah dicantumkan oleh harga yang ditentukan. *À La Carte* juga diproses secara *fresh* apa bila dipesan ditempat.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. ¹Hygiene

Hygiene berasal dari Yunani yang artinya dewi kesehatan atau bisa disebut *hygieia*. bisa diartikan sebagai “kebersihan”. Namun dalam arti lainnya *hygiene* menggolongkan semua keadaan dan praktek, mengatur pola hidup, situasi tempat, dan lain sebagainya disepanjang berjalannya produksi, yang dipentingkan untuk menjamin kesehatan pangan . Dalam pengertian yang dijelaskan, bahwa *hygiene* lebih mengarah pada perorangan, makanan, dan minuman sebagai syarat mencapai kenaikan derajat kesehatan. Manusia dalam hal ini memegang makanan wajib memperhatikan kondisi keadaan diri sendiri dan praktik, bersama pola hidupnya agar terkondisi sehat sehingga tidak terkontaminasi ke makanan yang diproduksinya. ¹Penerapan *Hygiene* adalah salah satu upaya mencegah penyakit yang mementingkan aktifitasnya pada cara menjaga kebersihan Kesehatan dan keutuhan makanan. *hygiene* memiliki peranan yang sangat penting khususnya kepentingan umum dalam penerapan *hygiene*. ¹Seperti yang dijelaskan, untuk mencapai standart tersebut ada beberapa prosedur yang harus dilakukan menjaga personal *hygiene* dapur, seperti :

1. Tidak memakai atribut perhiasan seperti cincin, gelang, jam tangan , kalung dan anting anting
2. Tidak memakai kutek ,atau cat pada kuku
3. Memakai grooming pakaian dapur dengan lengkap
4. Tidak mengeluarkan rambut dari topi
5. Berpenampilan rapi ,bersih, dan wangi
6. Mencuci tangan dengan sabun sebelum memasuki area dapur, membersihkan sela sela jari dan kuku.
7. Kuku tidak dalam keadaan Panjang
8. Menjaga suhu tubuh agar tetap wangi

9. Menjaga pakaian dari kotoran yang menempel ke baju

10. Jangan merokok pada saat bekerja

11. Memperhatikan rambut pada batasannya

12. Menjaga Kesehatan

13. Menutup muka saat batuk dan pilek tiba tiba

2.1.1. *Hygiene* penyimpanan bahan baku

Penyimpanan bahan baku makanan bertujuan untuk memastikan kersediaan bahan baku yang berkecukupan, meminimalkan kerugian akibat pembusukan. Pembusukan ini terjadi karena beberapa hal seperti temperature yang salah, penyimpanan pada bahan baku yang salah, bahan baku disimpan tidak sesuai dengan jenisnya, tidak menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada penerimaan bahan baku makanan. penyimpanan yang baik pada bahan baku makanan akan meminimalkan biaya pengeluaran maka dari itu untuk meminimalkan pembusukan pada bahan baku makanan, ada beberapa hal yang bisa diterapkan pada *hygiene* penyimpanan bahan baku seperti, bahan baku makanan memiliki waktu yang tidak lama dalam penyimpanan, dengan memberi label pada bahan baku makanan kita akan tau jangka waktu yang masi layak dikonsumsi, bahan baku makanan harus tertutup rapi agar tidak menyerap bau dan terkontaminasi, dan unit penyimpanan bahan baku harus selalu bersih agar terhindar dari datangnya kecoak tikus dan lainnya.

Menurut bakri penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara tata menata bahan makanan, menyimpan bahan makanan, memelihara bahan makanan yang kering dan basah (Islami & Tjayadhi, 2020). Berikut ada beberapa hal penerapan *hygiene* penyimpanan bahan baku

1. Adanya system tempat penyimpanan bahan baku makanan
2. Tersedianya fasilitas penyimpanan sesuai jenis seperti bahan makanan kering dan bahan makanan basah
3. Pada ruang penyimpanan harus tersedia fasilitas rak
4. Pemberian label pada rak sesuai jenis bahan baku

5. Pemberian label juga diberikan pada bahan baku sesuai tanggal datang dan tanggal *expired*
6. Setiap jenis bahan baku makanan sesuai dengan jenis dan suhu ruang penyimpanan yang sesuai
7. Melakukan *system FIFO (first in first out)*
8. ¹ Menyortir bahan makanan yang layak digunakan
9. Memotong bahan makanan yang tidak layak digunakan
10. Membuang makanan yang basi atau yang tidak layak dikonsumsi
11. Menyimpan bahan makanan pada tempatnya masing masing
12. Menyimpan bahan makanan di wadah container
13. Menyiapkan bahan makanan dengan baik
14. Mencuci bahan makanan sebelum disimpan di *chiller*
15. Mencatat pemasukan dan pengeluaran bahan baku

2.1.2. *Hygiene* proses pengolahan bahan baku makanan

Dalam melakukan kegiatan pengolahan makanan yang harus terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh. Peranan *hygiene* pada personal diri sangat penting dimiliki staff pengolahan makanan. menurut Menteri Kesehatan republic Indonesia no 1096/Menkes/PER/VI keadaan perorang dalam mengelola makanan perlu diperhatikan untuk mencegah penularan penyakit dan terkontaminasi mikroba melalui makanan (Mulyani, 2014). Dengan diterapkan *hygiene* personal diri seperti menjaga kebersihan rambut, kuku, tangan, hidung, telinga, seragam dan ¹ Melindungi kontak langsung dengan makanan bisa dilakukan dengan menggunakan penjepit makanan/tong, sarung tangan plastik, sarung tangan latex, atau sendok garpu jenis stainless yang aman buat makanan, atau lain sebagainya yang harus diterapkan oleh para karyawan disana. Sendok/ladle yang digunakan untuk mencicipi atau mengambil makanan, tidak boleh digunakan kontak langsung dengan, tetapi harus digunakan 2 sendok yang berbeda fungsinya untuk menghindari mencicipi makanan dari wadah antar mulut. hal ini dilakukan untuk mencegah terkontaminasinya bakteri dari mulut ke mulut. kontak langsung antara

bahan makanan dengan anggota tubuh pengolah makanan dapat menimbulkan terjangkitnya penyakit. hal ini pun harus diterapkan sebagai penerapan *hygiene* personal diri yang baik dan benar.

Selain melakukan *hygiene* pada personal diri, *hygiene* pada peralatan masak juga sangat penting untuk diterapkan. Menurut Purwiyatno dalam melakukan pemilihan peralatan yang digunakan untuk pengolahan bahan baku dengan mempertimbangkan bahan yang digunakan dan kebersihan (Ilmu, 2015). Peralatan yang digunakan untuk mengolah suatu pangan sebaiknya menggunakan bahan yang tidak bereaksi dengan bahan pangan tersebut. Dalam melakukan pengelolaan bahan baku, peralatan dapur memiliki beberapa jenis bahan yang disesuaikan fungsinya seperti bahan logam, kayu, aluminium, baja, kaca dan pembersihan peralatan.

2.1.3. *Hygiene* proses penyajian makanan

Proses penyajian makanan adalah proses makanan yang sudah diolah, disusun dengan tampilan yang serasi hingga menarik dihasilkan dan dihidangkan ke para tamu. Dalam proses penyajian makanan sangat penting karna akan menjadi daya tarik konsumen untuk membeli dan memakannya.

Penyajian makanan yang tidak baik, akan mengurangi selera makan seseorang dan dapat juga membuat makanan mudah terkontaminasi dengan bakteri, oleh karna itu pentingnya menerapkan *hygiene* pada penyajian makanan. ada beberapa hal yang perlu diperhatikan seperti wadah makanan, pengakut makanan, tempat penyajian, cara penyajian, dan membuat makanan menjadi berkualitas. Berikut *hygiene* penyajian makanan yang perlu diperhatikan (Arisandi & Parma, 2019).

1. Dalam proses penyajian makanan harus terhindar dari bahan makan lain dan pencemaran udara yang akan membuat makanan mudah terkontaminasi

2. Peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan harus bersih seperti piring, sendok, garpu, dan alat yang lain untuk menghias makanan.
3. Makanan yang akan diolah harus sesuai dengan temperature suhu makanan yang akan disajikan. Seperti makanan yang panas harus disajikan dalam keadaan panas atau makanan yang dingin harus disajikan dengan makanan yang dingin.
4. Menampilkan makanan dari bentuk, rasa, warna yang terlihat lezat dan menarik
5. Membuat makanan yang bersih, sehat, dengan komposisi gizi yang seimbang

2.2 Sanitasi

Sanitasi adalah usaha kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi lingkungan dari subjek. Menurut surono (Nusantara & Pariwisata, 2021) sanitasi dalam *food and berange* berarti membersihkan lingkungan seperti seluruh permukaan lantai, meja, peralatan, maupun staff yang bersentuhan langsung dengan proses pembuatan makanan dalam perlakuan yang efektif memusnahkan mikroorganisme yang membahayakan Kesehatan tamu, dan mengurangi jumlah mikroorganisme yang tidak diinginkan. adapula sanitasi menciptakan atau memelihara suatu kondisi pencegahan terjadinya bakteri /virus masuk kemakanan, atau biasa disebut strelisasi. sanitasi makanan salah satu upaya yang menitik beratnya kegiatan Tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala macam virus / bakteri yang dapat mengganggu Kesehatan manusia. Maka dari itu dimulai dari sebelum bahan baku makanan diproduksi, selama dalam proses penyimpanan bahan baku, pengakutan, proses pengolahan, sampai dengan proses penyajian dimakan tersebut siap dikonsumsi kepada konsumen. sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin kualitas keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari bakteri/virus yang dapat merugikan konsumen. Dengan dilakukannya penerapan sanitasi pada proses yang disebutkan Penerapan sanitasi adalah melakukan penerapan pada dapur agar

melindungi bahan pangan dan sarana prasarana dari pencemaran mikroorganisme lainnya.

¹ Pengendalian sanitasi makanan ada 4 faktor penyehatan makanan yaitu tempat/bangunan, peralatan, produk bahan makanan, dan manusia. sedangkan prinsip sanitasi makanan (*the principle of food sanitation*) (Yuliastri et al., 2013) untuk melakukan pecegahan atau mengendalikan terkontaminasinya makanan sebagai berikut :

1. Menjaga kebersihan bahan makanan
2. Cara menyimpan peralatan dan perlengkapan dengan baik
3. Cara pengolahan bahan baku menjadi makanan
4. Cara penyajian makanan yang bersih
5. Cara pengangkutan makanan

Menurut pendoman ² pelayanan gizi rumah sakit (Mulyani, 2014), sanitasi air dan lingkungan juga dapat mempengaruhi keamanan produk pangan, air dapat terkontaminasi bahan kimia, dan lingkungan yang kotor dapat menjadi sumber yang berbahaya yang mencemari pangan, baik dari fisik, kimia, maupun biologi.

Bakteri dan virus yang tumbuh di tempat yang kotor mudah sekali berkembang biak dan melakukan pencemaran terhadap makanan. berikut pencegahan ³⁹ sanitasi air dan lingkungan yang dapat diterapkan

1. Menggunakan air yang tidak berwarna, berbau, dan tidak ada rasa. Air harus bebas dari bahan kimia dan mikroba.
2. Air yang digunakan harus terjamin kualitasnya, karna air yang digunakan air minum untuk memasak.
3. Menjaga kebersihan setelah memasak agar tidak tumbuh bakteri atau virus disekitaran.
4. Tempat sampah memiliki 2 jenis kering dan basah. Tutup tempat sampah harus tertutup rapat agar tidak mengundang lalat dan bau busuk.
5. Membersihkan dinding dan lantai.
6. Melakukan *general cleaning* 2 minggu sekali
7. Menyediakan tempat cuci tangan dengan sabun cuci tangan.

2.2.1 Sanitasi penyimpanan bahan baku

Dalam proses penyimpanan bahan baku sebelumnya dilakukan proses pemilihan bahan baku yang tidak mengandung bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme yang memakai obat-obatan dan pembentukan racun selama transportasi dan penyimpanan bahan baku yang penting diperhatikan, bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus diangkat dan dipisahkan dari bahan baku lain yang bukan bahan pangan. Bahan pangan juga sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan bakteri mikroorganisme pada bahan pangan atau pembentukan racun mengatur suhu pada bahan pangan.

Kerusakan bahan makanan terjadi karena tercemar bakteri/virus, karena alam, dan manusia. adanya enzim pada sayuran dan buah-buahan dalam proses pematangan dapat terjadi kerusakan karena adanya gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Untuk mencegah terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut dilakukan dengan bakteri, seperti mencuci buah yang bisa dicuci dengan air mengalir atau pencegahan dengan air sanitasi, air sanitasi merupakan unsur yang paling penting untuk pembersihan dan sanitasi pada bahan baku makanan. air sanitasi adalah pelarut yang baik dalam menghilangkan zat kimia seperti zat besi, kapur, garam, dan mineral. pencucian ini untuk menghilangkan residu pestisida pada sayur dan buah-buahan, menghilangkan mikroorganisme seperti virus, jamur, parasit, misalnya salmonella atau *E.colli*. karakteristik dan sifat bahan yang berbeda-beda seperti daya tahan panasnya, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen berdasarkan pertumbuhannya. Resiko bahan makanan yang terkait nilai gizi, kebutuhan bahan makanan, kebersihan dan keamanan bebas dari unsur yang tidak diinginkan. Bahan baku makanan yang berkualitas memiliki bentuk yang menarik, ukuran, aroma dan rasa yang khas. Penyimpanan bahan makan sesuai suhunya dibagi dalam 4 jenis yaitu penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dan penyimpanan beku (*frozen*).

Menurut yang dijelaskan oleh Purwiyatno (Ilmu, 2015) ,ada beberapa hal yang berkaitan dengan penyimpanan yang perlu diperhatikan dalam mengurangi pencemaran mikroorganisme, yaitu :

1. Bahan baku yang mudah rusak seperti daging mentah, ayam, ikan, seafood, dan lainnya harus disimpan dengan suhu 4,20C atau lebih rendah dan bahan mentah harus dipisahkan dengan bahan yang sudah diolah
2. Tempat penerimaan dan pencucian bahan baku harus terjaga kebersihannya dari kotoran sisa bahan baku yang tidak layak dipakai dan tidak menggunakan tempat sebagai penyimpanan dan penimbunan barang barang yang membuat terkontaminasinya tempat penerima atau pencuci.
3. Ruang penyimpanan bahan baku harus selalu dibersihkan agar terhindar dari hewan yang tidak diinginkan
4. Bahan baku yang disimpan dalam tempat atau kemasan lainnya disusun dengan baik dan sesuai jenisnya.
5. Tempat penyimpanan bahan makanan harus dalam keadaan bersih, tempat penyimpanannya juga harus berbeda, dibedakan setiap jenis bahan makanan ada yang kering,basah,hingga lembab.

2.2.2. Sanitasi proses pengolahan bahan baku

Pengolahan makanan adalah proses pembuatan makanan dari bahan baku mentah menjadi makanan yang siap disantap. Melakukan pengolahan makanan mempunyai cara dan prinsip sanitasi sendiri. Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri atau virus penyebab penyakit, kecoa lalat maupun benda asing, begitupula dengan diperhatikannya meja dan lantai. Selain itu staff didapur sebagai penjamaah makanan turut berperan sebagai terkontaminasinya makanan.oleh karna itu usaha sanitasi harus diterapkan secara efektif sehingga tidak ada bakteri dan virus yang membahayakan Kesehatan, dengan tetap memperhatikan faktor keamanan makanan produk makan yang dikonsumsi. Keamanan makanan dapat dilihat dari bahan baku dan pengolahan yang berkualitas. Kualitas makanan ditentukan oleh dari bahan yang diolah dan juru masaknya, apabila makanannya tidak berkualitas maka bahan dan juru masaknya perlu diperhatikan. Oleh karna itu sanitasi

pada pengolahan masakan perlu di terapkan, sehingga makanan yang dihasilkan aman dikonsumsi. Beberapa hal yang harus ada dalam sanitasi proses pengolahan (Rakhmawati & Hadi, 2015) , yaitu:

1. Tersedia dapur yang memenuhi syarat syarat, dengan minimal setiap dapur mempunyai cara pengolahannya sendiri, seperti commissary tempat memotong dan persiapan sayur sayuran, butcher tempat persiapan daging, ayam, bebek dan lain lain ,main kitchen tempat memasak dan lain sebagainya.
2. Peralatan masak yang diperlukan, disusun sesuai jenis dan kegunaanya
3. Lingkungan area dapur yang bersih merupakan faktor yang penting untuk mencegah terkontaminasinya virus dan bakteri
4. Perlu diterapkan standar operasional pada staff dapur
5. Mencuci peralatan memasak dengan air sanitasi
6. Mencuci buah atau sayuran dengan air sanitasi sesuai jenisnya
7. Perlindungan pencemaran dari staff, seperti:
 - a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus terhindar dari kontak langsung dari tubuh
 - b. Setiap memasuki dapur harus melakukan personal hygiene
 - c. Setiap karyawan yang memasak harus memakai apron dan haircap, khusus yang memegang langsung masakan juga harus memakai sarung tangan dan masker penutup mulut

2.2.3. Sanitasi proses penyajian makanan

Pada proses sanitasi penyajian makanan mempunyai wadah sesuai jenis makanannya dan diusahakan tertutup. agar tidak terjadi kontaminasi silang dan juga memperpanjang masa saji makanan sesuai tingkat kerawanan pada makanan. penyajian makanan yang menarik akan menjadi nilai tambah dan akan membuat konsumen tertarik pada makanan. berikut beberapa hal pencegahan agar makanan tidak terkontaminasi seperti

- a. Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran yang ada disekitar tempat.

- b. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan harus terjamin kebersihannya
- c. Makanan yang disajikan harus sesuai temperature suhu makanan yang di pesan
- d. Penyajian makanan dilakukan dengan personal diri yang bersih dan sehat
- e. Melakukan penyajian makanan harus ditempat yang bersih dan tidak mudah terkontaminasi
- f. Penggunaan kemasan bungkus, bahan yang harus digunakan bersih dan tidak menimbulkan pencemaran racun kepada makanan

2.3 *À La Carte*

Seperti yang kita tahu restoran hotel pasti mempunyai *À La Carte* dari hotel bintang 3 sampai bintang 5 sekalipun . definisi *À La Carte* menu yang dijual oleh hotel ,menu makanan dan minuman yang dicantumkan harga peritemnya.

Kata *À La Carte* mempunyai arti dari perancis yang artinya menu makanan yang sering digunakan oleh restoran . bisa diartikan *À La Carte* adalah menu makanan yang diolah ketika ada pemesan yang memesan menu *À La Carte* dahulu, menu ini disajikan secara fresh.

a) Karakteristik yang dimiliki *À La Carte*

- Menu *À La Carte* mencantumkan harga peritem makanan dan minuman yang disediakan oleh restoran.
- Menu *À La Carte* memberi konsumen banyak pilihan sesuai apa yang diinginkan konsumen .
- Menu *À La Carte* pada restoran hotel belum mencantumkan pajak ,sehingga membuat menu *À La Carte* ini terlihat mahal
- Pemesanan menu *À La Carte* juga memakan waktu 10- 15 menit karna menu ini dibuat dengan fresh atau belum dimasak.
- Menu *À La Carte* mempunyai harga yang berbeda beda .

b) Kelebihan pada menu *À La Carte*

- Mempunyai pelayan *service* yang maksimal
- Mengetahui pelanggan lebih dekat

- Mengenal ciri ciri konsumen sesuai apa yang dia butuhkan

c) Kekurangan pada menu *À La Carte*

- Tidak tepat waktu apabila ramai pelanggan
- Pada menu *À La Carte* ini harus mempunyai pelayan yang kompeten agar tamu merasa nyaman

d) Contoh menu dan dapur *À La Carte*

Menu *À La Carte*

<i>Ala Carte</i>			
HAINAN CHICKEN RICE			RP.72.500
BENTO BOX - CHICKEN TERIYAKI			RP.66.550
BUNTUT MERCON KEMAYORAN			RP.65.000
BUNTUT BAKAR KEMAYORAN			RP.65.000
CHICKEN PARMIGIANA			RP.68.000
LAKSA BETAWI			RP.55.000
PECAK GURAME			RP.75.000
BBQ CHEESE BURGER			RP.60.000
MENTAIKO SALMON WITH YAKIMESHI RICE			RP.83.000
MENTAIKO BEEF WITH YAKIMESHI RICE			RP.90.000
BEEF BLACK BURGER DOUBLE CHEESE			RP.115.000
<i>Package For Share</i>		<i>Frozen Food</i>	
(FOR 5 PAX)		(5 PORTION)	
NASI CAMPUR KEMAYORAN	RP. 300.000	SOP BUNTUT ORIGINAL	RP. 332.750
NASI RAMES PENYETAN	RP. 280.000	SOTO AYAM LAMONGAN	RP. 223.850
NASI BAKAR AYAM KEMANGI	RP. 280.000	AYAM BAKAR MADU	RP. 223.850

Gambar 1 contoh menu *À La Carte*

Contoh dapur *À La carte*



Gambar 2 dapur *À La Carte*

2.4 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian yang berhubungan didalam penelitian ini ,antara lain

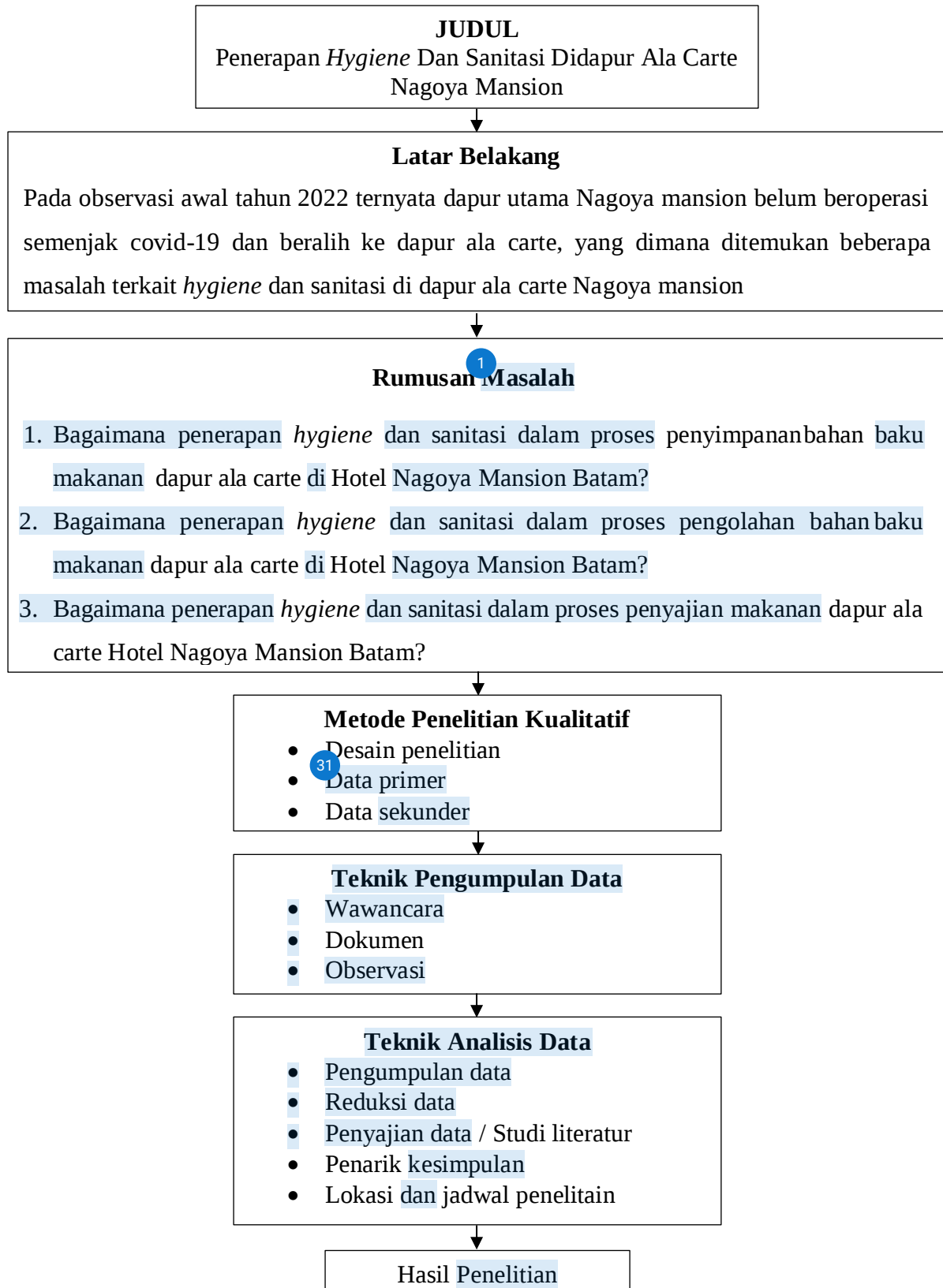
Table 1 penelitian terdahulu

No	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan	Referensi
1	Analisis penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam pengolahan kue di <i>pastry</i> section hotel Hyatt Regency Yogyakarta	Menurut hasil penelitian yang diteliti penulis menemukan adanya penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi di <i>pastry</i> dihyatt juga sudah menerapkan HCCP dalam pengelolaan pembuatan kue .	Persamaan dalam peneliti ini sama sama meneliti penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi dilokasi	Perbedaan dalam penelitian ini hanya berbeda lokasi saja ,penulis meneliti di À La Carte Nagoya mansion sedangkan peneliti di <i>pastry</i> Hyatt Regency Yogyakarta	(Mersi Sinaga, 2019)
2	Efektifitas penggunaan standar operasional <i>hygiene</i> dan sanitasi pengolahan makanan	Hasil analisis menyimpulkan bahwa ada banyaknya sisis positif dalam menerapkan sop <i>hygiene</i> dan sanitasi Dalam	Persamaan dalam peneliti sama sama menggunakan <i>hygiene</i> dan sanitasi yang diterapkan pada pembuatan makanan	Perbedaan dalam penelitian ini penulis mengevaluasi Nagoya mansion didapur À La Carte sedangkan	(ayu fitri, 2020)

		pengolahan makanan		peneliti melakukan analisis terhadap sop <i>hygiene</i> sanitasi dalam pengolahan makanan	
3	<i>Hygiene</i> dan sanitasi Di <i>kitchen</i> best western kindai Hotel banjarmasin	Teknik penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi di Best western kindai Hotel Banjarmasin pada karyawan dapur ,alat dapur, serta lingkungan dapur dilaksanakan sehat dan menjamin kualitas suatu makanan	Sama melakukan penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada lokasi yang berbeda	Perbedaanya adalah lokasi yang berbeda peneliti melakukan Di Best western Banjarmasin sedangkan penulis melakukan di <i>À La Carte</i> Nagoya mansion Batam	(Pelayanan et al., 2021)
4	Penerapan personal <i>hygiene</i> di <i>food and beverage product</i> pada	Dalam hasil Analisa hotel aruna Senggigi karyawannya melaksanakan	Persamaannya melakukan Analisa pada hotel Nagoya mansion	Perbedaanya peneliti hanya Menulis Personal <i>hygiene</i> saja	(A Buchari ·2018, 2018)

hotel aruna	<i>hygiene</i>	tentang	sedangkan
senggigi resort	personal	melakukan	penulis
and convention	dengan baik	<i>hygiene</i>	membuat
	menaati	personal pada	<i>hygiene</i> dan
	standar	staff	sanitasi dapur
	operasional		À La Carte
	yang sudah		Nagoya
	diterapkan		mansion
	oleh hotel		

2.5 Kerangka Berpikir



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penulis memakai desain penelitian kualitatif yaitu dengan mendeskripsikan tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi dapur *À La Carte* di hotel Nagoya mansion Batam. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode penelitian sebagai suatu penyelidikan yang merupakan prosedur yang dilakukan dalam penelitian. Metode kualitatif adalah Teknik analisis dengan menelaah literatur, laporan, catatan, terkait masalah yang ingin dipecahkan di tempat penelitian. Rancangan kerangka konseptual penelitian kualitatif terbentuk di lapangan, yang artinya konseptual terbentuk setelah melakukan studi lapangan awal. Penelitian kualitatif bermula dari data lapangan, menggunakan teori yang sudah ada sebagai pendukung, kemudian hasilnya akan memunculkan teori baru dari data yang sudah didapatkan. 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 di lapangan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara.

3.2 Sumber Data Penelitian

Dalam penelitian kualitatif sumber data dibagi menjadi 2 bagian yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang langsung diberikan kepada peneliti dan data sekunder adalah data yang tidak langsung diberikan kepada peneliti. Dalam penelitian ini sumber data primer dan data sekunder didapat dari informasi berikut ini

3.2.1 Data Primer

Menurut Umi Narimawati data primer merupakan “data yang didapat melalui narasumber atau responden, dan bisa juga dari observasi lapangan dengan salah satu pihak yang menjadi objek penelitian” (Anca - Ioana, 2009). Pada data primer tidak tersedia dalam bentuk terkompilasi, data ini harus dicari dari sumber yang asli atau pertama. Penelitian ini, data primer akan diperoleh dari hasil wawancara dengan Johan, salah satu *chef de partie*, Chef Sony sebagai *Cook, daily worker* dapur *À La Carte*, dan beberapa staff *food*

and beverage di Hotel Nagoya Mansion Batam

3.2.2 Data Sekunder

Menurut Sugiyono data sekunder merupakan “data tidak langsung yang diberikan kepada peneliti” (Pratiwi, 2017). Contohnya dari orang lain atau dokumen-dokumen yang bersifat pendukung dari keperluan data primer. Dalam penelitian kualitatif dapat diperoleh dari buku harian hotel, review aplikasi travel, penilaian pada restoran, studi literatur, buku, jurnal, peneliti terdahulu dan lainnya sebagai data pendukung pada penelitian ini.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam metode penelitian adalah proses prosedur yang sistematis memperoleh data yang diperlukan. Dalam penelitian kualitatif penulis melakukan 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

3.3.1 Wawancara

Wawancara adalah suatu cara pengumpulan data untuk mendapatkan informasi dengan tanya jawab secara lisan. Inti pada wawancara merupakan kegiatan untuk memperoleh informasi secara mendalam tentang masalah atau judul dalam sebuah penelitian. Merupakan proses pembuktian terhadap informasi yang telah diperoleh lewat Teknik sebelumnya. Dalam pengumpulan data ini penulis dapat menemukan beberapa jawaban mengenai hotel Nagoya mansion batam.

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.

Indikator <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	Pertanyaan
1. Adanya system tempat penyimpanan bahan baku makanan	<i>Hygiene</i> dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku
2. Tersedianya fasilitas penyimpanan sesuai jenis seperti bahan makanan kering dan bahan makanan basah	1. Apakah disini menggunakan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku?
3. Pada ruang penyimpanan harus tersedia fasilitas rak	2. Bagaimana proses penyimpanan bahan baku disini?
4. Pemberian label pada rak sesuai jenis bahan baku	3. Apakah penyimpanan bahan baku disini menggunakan label pada setiap makanan?
5. Pemberian label juga diberikan pada bahan baku sesuai tanggal datang dan tanggal <i>expired</i>	4. Disuhu berapa bahan baku seperti ayam, daging, <i>seafood</i> mentah disimpan?
6. Setiap jenis bahan baku makanan sesuai dengan jenis dan suhu ruang penyimpanan yang sesuai	5. Berapa kali ruang penyimpanan di bersihkan?
7. Melakukan system FIFO (<i>first in first out</i>)	
8. Menyortir bahan makanan yang layak digunakan	
9. Tempat penerimaan dan pencucian bahan baku harus terjaga kebersihannnya dari kotoran sisa sisa	

bahan baku yang tidak layak dipakai
dan tidak menggunakan tempat
sebagai penyimpanan dan
penimbunan barang barang yang
membuat terkontaminasinya tempat
penerima atau pencuci

10. ¹ Tempat penyimpanan bahan

makanan harus dalam keadaan
bersih, tempat penyimpanannya juga
harus berbeda, dibedakan setiap jenis
bahan makanan ada yang
kering,basah,hingga lembab.

¹ 1. Tersedia dapur yang memenuhi

syarat syarat, dengan minimal setiap
dapur mempunyai cara
pengolahannya sendiri, seperti
commissary tempat memotong dan
persiapan sayur sayuran, butcher
tempat persiapan daging,ayam,bebek
dan lain lain ,main kitchen tempat
memasak dan lain sebagainya.

2. Peralatan masak yang diperlukan,
disusun sesuai jenis dan kegunaanya

Hygiene dan Sanitasi pada proses

pengolahan bahan baku

1. Apakah disini menerapkan
Hygiene dan Sanitasi pada
pengolahan bahan baku?
2. Bagaimana proses saat
pengolahan bahan baku?
3. Apa saja personal *Hygiene* pada
seorang chef saat mengolah
bahan baku di dapur À La Carte
Nagoya mansion?

-
3. Lingkungan area dapur yang bersih merupakan faktor yang penting untuk mencegah terkontaminasinya virus dan bakteri
 4. Perlu diterapkan standar operasional pada staff dapur
 5. Mencuci peralatan memasak dengan air sanitasi
 6. Mencuci buah atau sayuran dengan air sanitasi sesuai jenisnya
 7. Perlindungan pencemaran dari staff, seperti:
 - a) Semua kegiatan pengolahan makanan harus terhindar dari kontak langsung dari tubuh
 - b) Setiap memasuki dapur harus melakukan personal *hygiene*
 - c) Setiap karyawan yang memasak harus memakai apron dan haircap, khusus yang memegang langsung masakan juga harus memakai sarung tangan dan masker penutup mulut
 8. Dalam peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan
4. Bagaimana mencuci buah atau sayuran untuk menghilangkan pestisida?
 5. Apakah peralatan disini digunakan sesuai jenis yang ada? seperti *cutting board*?
-

prioritas dalam memasak harus

dilakukan sesuai tahapan dan harus

hygiene, semua bahan harus dicuci

dengan keadaan air mengalir

9. Mempersiapkan *cutting board* / pisau sesuai jenisnya.

10. Tidak menjamaah makanan dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti sendok atau pencapit.

1. Dalam proses penyajian makanan harus terhindar dari bahan makan lain dan pencemaran udara yang akan membuat makanan mudah terkontaminasi

2. Peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan harus bersih seperti piring, sendok, garpu, dan alat yang lain untuk menghias makanan.

3. Makanan yang akan diolah harus sesuai dengan temperature suhu makanan yang akan disajikan. Seperti makanan yang panas harus disajikan dalam keadaan panas atau

Hygiene dan sanitasi pada proses penyajian makanan

1. Apakah disini menerapkan *Hygiene* dan sanitasi pada proses penyajian makanan?

2. Bagaimana proses saat melakukan penyajian makanan disini?

3. Pembelian yang melakukan *take away*, bahan bungkusannya terbuat dari apa?

4. Bagaimana proses pengangkutan makanan saat akan disajikan ketamu?

-
- | | |
|---|--|
| makanan yang dingin harus disajikan dengan makanan yang dingin. | 5. Berapa kali melakukan general cleaning pada dapur À La Carte? |
|---|--|
4. Menampilkan makanan dari bentuk, rasa, warna yang terlihat lezat dan menarik
 5. Membuat makanan yang bersih, sehat, dengan komposisi gizi yang seimbang
 6. Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran yang ada disekitar tempat.
 7. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan harus terjamin kebersihannya
 8. Makanan yang disajikan harus sesuai temperature suhu makanan yang di pesan
 9. Penyajian makanan dilakukan dengan personal diri yang bersih dan sehat
 10. Melakukan penyajian makanan harus ditempat yang bersih dan tidak mudah terkontaminasi
-

11. Penggunaan kemasan bungkus,

bahan yang harus digunakan bersih
dan tidak menimbulkan pencemaran
racun kepada makanan

3.3.2 Dokumen

Dokumen adalah hasil dari penulis turun kelapangan. Dengan pengumpulan data dokumentasi di dapat dari wawancara dan observasi. Hasil dari obeservasi dan wawancara dapat lebih dipercayai apa bila didukung oleh bukti dokumentasi berupa gambar, rekaman,catatan yang sudah dilakukan oleh penulis. Menurut sugiyono dokumen merupakan catatan informasi yang sudah berlalu. Fungsinya adalah sebagai pendukung dan pelengkap data primer yang diperoleh (Izzaty et al., 1967) 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. ⁵ Dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mengambil beberapa foto dan rekaman pada waktu wawancara.

3.3.3 Observasi

Observasi adalah Teknik pengumpulan data dilakukan secara disengaja dengan melakukan pengamatan dan catatan terhadap gejala yang di selidiki langsung oleh penulis. Dengan ini data diperoleh faktual dan actual, yang artinya data diperoleh dalamkejadian yang sedang berlangsung. 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. Dalam penelitian ini penulis menggunakan ⁵² observasi partisipasi, adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk ¹⁶ mengimpun data penelitian melalui pengamatan dan penginderaan untuk memperoleh informasi yang diperlukan untuk menjawab permasalahan dalam penelitian ini. 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.

3.3.4 Studi literatur

Studi literatur adalah serangkaian kegiatan yang berhubungan dengan metode pengumpulan data Pustaka, membaca, mencatat dan mengolah data penelitian. Menurut Danial, studi literatur adalah merupakan penelitian yang melakukan pengumpulan sejumlah jurnal, buku, majalah yang terkait dengan permasalahan dan tujuan peneliti (Judithia, 2019) .

Teknik ini bertujuan untuk mengungkapkan berbagai teori teori yang relevan dengan permasalahan yang sedang diteliti sebagai bahan rujukan dalam pembahasan penelitian. Mencara referensi teori yang relevan dengan kasus permasalahan yang ditemukan. Secara umum studi literatur adalah cara untuk menyelesaikan persoalan dengan menulis sumber sumber peneliti sebelumnya.

3.4 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah suatu proses mengolah data menjadi informasi baru, proses ini bertujuan agar karakter data jadi lebih mudah dimengerti dan berguna sebagai suatu solusi untuk masalah yang ada, seperti yang dijelaskan oleh Bogdan dalam sugiyono menyatakan bahwa Teknik analisis data pada kualitatif adalah proses mencari dan Menyusun informasi secara sistematis data yang diperoleh dari wawancara, dokumentasi, catatan lapangan, dan lainnya sehingga mudah dipahami dan informasinya dapat dibagikan kepada orang lain (Anca - Ioana, 2009) . Data yang diperoleh lapangan harus segera ditulis dan dianalisis. Menurut ulber pengumpulan data adalah satu proses untuk mendapatkan data empiris melalui responden dengan metode tertentu . Metode penelitian kualitatif deksriptif lebih banyak urain dari hasil wawancara dan dokumentasi. Miles dan Huberman mengemukakan bahwa aktivitas dalam Teknik analisis data kualitatif harus dilakukan secara interaktif dan berlangsung terus menerus hingga periode yang ditentukan (Anca - Ioana, 2009). Setelah melakukan pengumpulan data menggunakan Teknik pengumpulan data kualitatif menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi penulis melakukan pengumpulan data dibawah ini

3.4.1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini berkaitan dengan sumber dan jenis data. Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dicatat kedalam lapangan yang terdiri dari 2 aspek yaitu, refleksi dan deskripsi. Refleksi adalah catatan yang memuat kesan, komentar dan penafsiran peneliti tentang temuan yang dijumpai, sedangkan deskripsi adalah data alami yang diperoleh langsung dari lapangan yang dilihat, didengar, dirasakan, disaksikan dan dialami langsung oleh peneliti tanpa adanya penafsiran dari peneliti tentang fenomena masalah yang dijumpai. Sumber data yang dimaksud meliputi Tindakan, kata kata dan dokumen data. Kata-kata dan tindakan yang diamati pada wawancara merupakan sumber data utama dimana sumber data utama dicatat dan juga melalui perekaman video atau audio, sedangkan sumber data pendukung yaitu data tambahan yang berasal dari buku, jurnal, dokumen pribadi, dan dokumen resmi.

3.4.2. Reduksi Data

Reduksi data adalah proses merangkum dari hasil data yang telah didapatkan dari lapangan. Reduksi data juga sebagai proses pemilihan, pemutusan, penyederhanaan ataupun hasil yang diperoleh dari catatan lapangan, dan data tersebut memberikan gambaran yang jelas dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Berfokus pada data yang mengarah ke pemecahan masalah dan memilih data yang menjawab permasalahan penelitian. Apa bila ada data yang tidak sesuai dengan pembahasan, maka peneliti tidak menulis data tersebut.

3.4.3. Penyajian Data

Penyajian data dilakukan untuk melihat gambaran yang memungkinkan untuk peneliti menarik kesimpulan. Dengan menampilkan data tersebut akan memudahkan peneliti untuk memahami dan peneliti Menyusun data tersebut secara urut maka peneliti akan melakukan pengolahan data. Peneliti berupaya menyajikan data yang sesuai hasil di lapangan, sehingga informasi yang tersusun mudah diraih dan untuk melihat yang sedang terjadi, apakah kesimpulan sudah tepat atau sebaliknya melakukan analisis kembali.

3.5 Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan dilakukan penelitian secara terus menerus selama berada di lapangan. Dari pengumpulan data yang dilakukan, metode kualitatif mulai mencari arti benda, mencatat teori, penjelasan-penjelasan, konfigurasi, alur sebab akibat, dan proposisi.

Kesimpulan- kesimpulan dikumpulkan selama penelitian berlangsung dengan cara tinjauan ulang catatan lapangan, melakukan tinjauan kembali dan upaya yang luas untuk menetapkan suatu temuan dan data lainnya.

3.6 Lokasi dan Jadwal Penelitian

Observasi awal dilakukan pada tanggal 14 juli 2022 lokasi jl raden patah kampung utama street no. 1, lubuk baja kota, kepulauan riau batam, kota batam 29444 bertempat langsung hotel Nagoya mansion batam.

BAB IV

HASIL ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

A. Tinjauan umum Hotel Nagoya Mansion

1. Sejarah Dan Profile Hotel

a) Identitas Nagoya Mansion Hotel & residence

Nama	: Nagoya Mansion Hotel & Residence Batam
Alamat	: Jalan imam bonjol kampung utama no.1 nagoya batam 29444
Nomor telp	: +627787430077
Nomor fax	: +627787430007
Website	: www.nagoya-mansion.com
Jenis Bisnis	: Hotel & Residence (properti)

b) Profil Nagoya Mansion Hotel & Residence Batam

Nagoya mansion adalah hotel dan apartemen yang dibangun pada tanggal 12 februari 2010 dibangun oleh naungan PT Mutiara manggala yang merupakan bisnis dari PT uway Makmur . PT ini membangun bisnis property dan pengembangan diindonesia. Nagoya Mansion terletak pada jantung kota pemusatan belanja batam,kepulauan riau. Hotel ini mempunyai lokasi yang sangat srategis ,dihotel tersebut dikelilingi beberapa tempat yaitu Nagoya hill mall, grand batam mall, dc mall, bcs mall,*china town*, Windsor ,habour bay , dan beberapa tempata hiburan ,pasar,bank lainnya. Hotel ini memiliki 21 lantai dari permukaan ,memiliki 196 kamar yang dibagi menjadi 2 tower yaitu A dan B . kamar hotel nagoya mansion terdiri dari 20 kamar *suite*, 20 kamar *business*, 60 *deluxe twin* dan 96 *deluxe king*. Hotel bintang 4 ini menawarkan fasilitas hunian apartemen dan hotel gaya hidup

dalam satu lingkungan .selain itu hotel Nagoya mansion juga merupakan destinasi pariwisata yang cocok untuk kegiatan bisnis dan liburan.

Setiap kamar dilengkapi dengan fasilitas sesuai jenis yang akan dipilih,beberapa akomadasinya yaitu :

- *Hair dryer*
- *Safe deposit* dan lemari
- *IDD telpon*
- *Complimentary 2 bottles of drinking water*
- *Television*
- *Hot and coldwater*
- *Smoking and non smoking area*
- *Bathroom amenities*
- *Keycard system*
- *Mini bar*
- *Refrigerator*

Ada pun deskripsi kamar sesuai jenis yang diatas adalah sebagai berikut :

a) *Deluxe room & executive deluxe room*

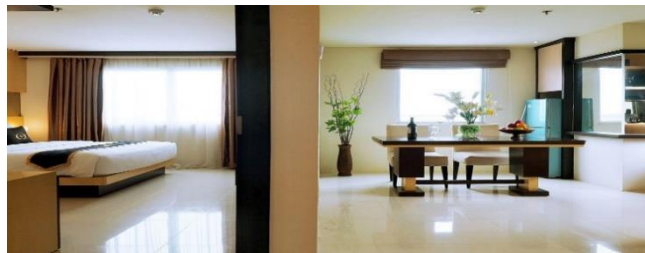
Tipe kamar ini mempunyai luas sekitar 25 m. perbedaan antara 2 kamar ini hanya terlihat dari pemandangannya ⁴deluxe room menawarkan pemandangan beupa *city view* sedangkan *executive deluxe room* menawarkan pemandangan *view Singapore* . harga kamar deluxe sekitar RP 1.376.980,00 sedangkan *executive* sekitar RP 1.445.829,00.



Gambar 3. 1 Deluxe room

b) *Business room*

Tipe kamar ini memiliki luas sekitar 37 m⁴ dan dibagi menjadi 2 kamar, yaitu *master bedroom* untuk *king size bed* dan kamar yang lain dengan *single bed*, selain itu kamar ini juga dilengkapi fasilitas ruang tamu, dapur, meja kerja, dan 2 kamar mandi. kamar ini sekitar harga RP 2.268.240,00.



Gambar 3. 2 Business Room

c) *Suite*

Tipe kamar *suite* ini memiliki luas sekitar 78 m. berbeda dengan kamar yang lain, kamar ini⁴ memiliki 2 kamar dengan ukuran *king size bed*. Selain itu, kamar *suite* ini juga memiliki fasilitas *living room*, meja kerja, *kitchen* dan *dining room*. Kamar *suite* ini disewakan dengan harga RP 2.762.140,00.



Gambar 3. 3 Suite Room

Fasilitas dan jasa yang disediakan oleh Nagoya mansion hotel ,adalah:

1. *La Bamba Restaurant*

Restaurant ini yang dimiliki Nagoya mansion hotel batam & Residence yang terletak dilantai 3 tower A . restaurant ini menyediakan jasa aneka makanan dan minuman yang memiliki ciata rasa yang khas local maupun western food yang disiapkan oleh restoran Nagoya mansion . restoran nagoya mansion menjual makanan dari pagi hingga malam . sarapan dimulai dari jam 06.00 WIB hingga 10.00 WIB pada hari biasa ,hari libur dimulai dari jam 06.00 WIB sampai 10.30 WIB . restoran ini menyediakan À La Carte dan Buffet.



Gambar 3. 4 La Bamba Restaurant

2. *La brisa juice bar & food park*

bar ini terletak dekat dengan *La Bamba Restaurant* sebelah. Dekat dengan kolam renang , dengan konsep *outdoor food park* dan *open kitchen* juga menjual aneka minuman dan makanan yang disediakan secara *À La Carte* yang dibuat langsung depan tamu .



Gambar 3. 5 La Brisa Juice Park

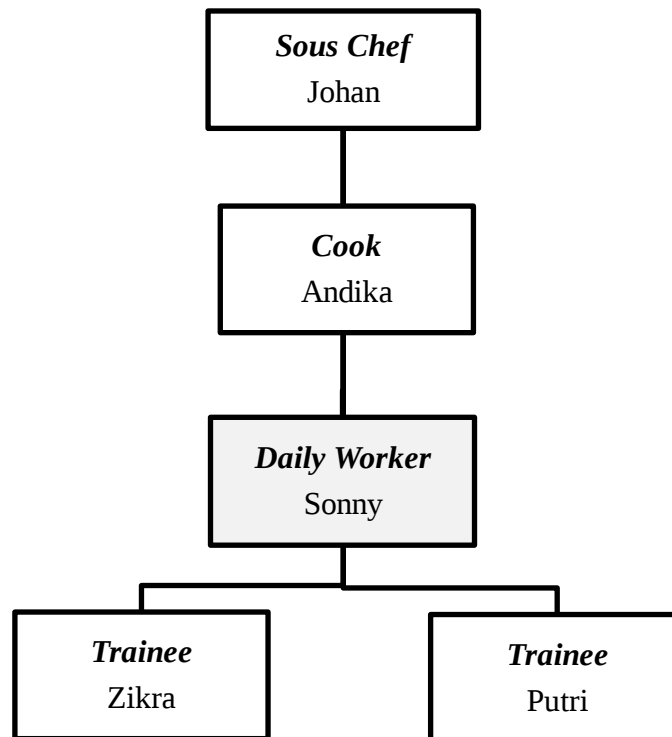
3. *Parlente bar*

Nagoya mansion memiliki parlente bar yang dimana menjual *snack* ,*cocktail*,minuman beralkohol,*mocktail* ,dan lainnya. Disana juga menyediakan *live music* ,dan *billiard*.



Gambar 3. 6 Parlente Bar

2. Struktur Organisasi *Kitchen À La Carte*



Sumber: Hasil observasi di hotel Nagoya Mansion Batam

3. Uraian Tugas Dan Jabatan *Kitchen À La Carte* Di Nagoya Mansion Batam

a. *Sous chef*

Di karenakan tidak ada *executive chef*, peran *sous chef* disini bertanggung jawab atas seluruhnya di dapur, peran *sous chef* antara lain:

1. Membuat dan Menyusun menu.
2. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawab.
3. Membuat standart recipe berserta *food cost* nya.
4. Membuat *purchase order* untuk bahan bahan dapur.
5. ¹⁶ Memimpin staff dan bawahannya.
6. Mengawasi jalanannya operasional *kitchen* terutama pada saat restoran buka.

b. Cook

Cook tugasnya membantu *sous chef* dalam melakukan tugas dan tanggung jawab, jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing-masing bagian.

c. Trainee

Trainee adalah siswa dari sekolahan yang bersedia belajar dan membantu untuk berpartisipasi didalam dapur.

B. Hasil Analisis Data

Setelah dilakukan Observasi dilapangan dapur *À La Carte* Nagoya mansion, penulis menjumpai sous chef yang Bernama johan. Chef johan sendiri bercerita bahwa dia menghandle semua yang ada didapur 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 masi 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 didapur. Dapur *À La Carte* Nagoya mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi, akan tetapi apabila dapur *À La Carte* dalam keadaan yang rame staff masi belum bisa menghandle *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:

1. Apakah disini menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku? 2. Bagaimana proses penyimpanan bahan baku di dapur À La Carte Nagoya mansion? 3. Apakah penyimpanan bahan baku disini menerapkan label dan FIFO pada setiap bahan makanan? 4. Disuhu berapa bahan baku seperti ayam, <i>seafood</i>, dan daging mentah disimpan? 5. Berapa kali ruang penyimpanan disimpan?				
Nama	Jawaban	Reduksi data	Studi Literatur	Penarik Kesimpulan
<i>Sous chef</i> Johan	1. Iya disini kami menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku dimulai dari datangnya <i>supplier</i> hingga proses penyimpanan.	Di dapur À La Carte nagoya mansion menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan baku.	Proses penyimpanan bahan baku makanan sangat penting untuk menghindari pembusukan dan mencegah pembuangan cost yang tinggi (Ilmu, 2015).	Kesimpulan pada wawancara <i>Sous chef</i>, <i>Cook</i>, dan Trainee dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan <i>Hygiene</i> dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku dapur. Proses penyimpanan bahan baku dimulai dari proses bahan yang dipesan oleh <i>sous chef</i> kepada <i>purchasing</i>, lalu <i>purchasing</i> memesan kepada <i>supplier</i>. Setelah itu barang datang di basement, kemudian staff mengecek barang yang dipesan sesuai atau tidak, kemudian dicek kondisi bahan yang dipesan dalam keadaan layak atau tidak, kalau tidak layak akan dikembalikan ke <i>supplier</i>. Setelah mengecek kembali bahan yang dipesan sesuai, bahan dibawa kelantai 2 main <i>kitchen</i> dapur Nagoya mansion untuk dilakukan pembersihan dan pemilahan bahan sesuai jenisnya. Pembersihan seperti ayam, daging, <i>seafood</i> dicuci dahulu, lalu ditimbang sesuai porsi setelah itu dikasi label tanggal datangnya

				bahan dan dimasukkan ke <i>frezeer</i> dalam suhu dibawah -1°C. untuk bahan kering seperti tepung, gula, biji bijian disimpan didalam <i>dry store</i> dan dilakukan FIFO (<i>first in first out</i>) apabila masi ada bahan yang tersisa. Kalau bahan seperti sayuran, buah buahan, tahu, tempe dan lainnya disimpan <i>dichiller</i>. Untuk proses pembersihan pada penyimpanan bahan baku di Nagoya mansion dilakukan seminggu 3 kali.
	2. Prosesnya yang sudah jadi atau yang raw material? Yang raw material seperti biasa datang dari <i>supplier</i> atau dari pasar dilakukan pembersihan di basement atau langsung dinaikkan kelantai Di main <i>kitchen</i> itu pembersihan semua, kita cek	Untuk bahan mentah seperti daging, <i>seafood</i>, ayam dilakukan pencucian dan dikeringkan lalu dimasukkan kedalam <i>frezeer</i>.	Bahan makanan harus dikelompokkan sesuai jenis, bahan, dan suhu. Hal ini harus digunakan untuk mempermudah Menyusun bahan baku sesuai standar pengolahnya dan memberi kemudahan dalam pelaksanaannya, System pengelompokan bahan baku makanan terdapat beberapa prosedur dalam penyimpanan makanan itu melakukan membuat catatan penyimpanan	

lagi sesuai quantity. apa yang kita order baru kita pilah pilah mana yang bagus mana yang tidak baru kita masukkan kedalam penyimpanan sesuai jenisnya.		bahan dan menjaga keamanannya, melakukan pengeluaran yang tepat (Pertiwi & Andriani, 2016).
3. Kalo untuk label dan melakukan FIFO itu pasti dipakai untuk mencegah <i>expired</i>, dimulai dipakainya karna itu penting untuk produk.	Dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan label dan FIFO pada setiap produk untuk mencegah <i>expired</i> dan pembuangan bahan baku.	Dalam melakukan penyimpanan secara umum khususnya tentang <i>first in first out</i> sangat menentukan kualitas makanan produk penyimpanan yang tepat karna produk makanan merupakan bahan yang tidak tahan lama dan mudah rusak, penerapan label pada produk makanan bertujuan untuk memastikan produk yang dipakai masi bagus dan terhindar dari pemakaian

			<i>expired</i> (Hanifa et al., 2020).
	4. Kalo untuk <i>seafood</i> , ayam, daging kita simpan dalam suhu -1°C.	Bahan mentah daging, <i>seafood</i> , ayam disimpan dalam suhu -1 °C.	Menurut purwiyatno ⁶ bahan baku yang mudah rusak seperti bahan mentah daging, <i>seafood</i> , ayam harus disimpan pada suhu 4,20 °C atau lebih rendah dan harus dipisahkan dari bahan olah (Ilmu, 2015).
	5. Kita pembersihan itu seminggu 2 kali.	Ruang penyimpanan dibersihkan seminggu 3 kali.	Ruang penyimpanan bahan baku wajib dibersihkan selalu untuk menghindari dari binatang pengganggu (Ilmu, 2015).
Cook Andhika	1. Iya yang jelas untuk standart di perhotelan <i>kitchen</i> itu jelas dipakai.	Di dapur <i>À La Carte</i> nagoya mansion menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan baku.	Proses penyimpanan bahan baku makanan sangat penting untuk menghindari pembusukan dan mencegah pembuangan cost yang tinggi (Ilmu, 2015).
	2. Kalau bahan tergantung	Untuk bahan mentah seperti daging, <i>seafood</i> ,	Bahan makanan harus dikelompokkan sesuai

bahannya apa kalo seperti bahan mentah, Prosesnya untuk bahan mentah seperti daging, ayam, ikan, dicuci lalu dikeringkan baru dimasukkan. kedalam <i>frezeer</i> itu diatas suhu minus derajatlah.	ayam dilakukan pencucian dan dikeringkan lalu dimasukkan kedalam <i>frezeer</i>.	jenis, bahan, dan suhu. Hal ini harus digunakan untuk mempermudah Menyusun bahan baku sesuai standar pengolahnya dan memberi kemudahan dalam pelaksanaannya (Pertiwi & Andriani, 2016).
3. Kalau itu pasti kita gunakan, setiap ada barang baru, barang lama maju kedepan, tapi jug biasanya kita barang lama pasti uda sedikit baru dipesan.	Dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan label dan FIFO pada setiap produk untuk mencegah <i>expired</i> dan pembuangan bahan baku.	Dalam melakukan penyimpanan⁹ secara umum khususnya tentang <i>first in first out</i> sangat menentukan kualitas makanan produk penyimpanan yang tepat karna produk makanan merupakan bahan yang tidak tahan lama dan mudah rusak, penerapan label pada produk makanan bertujuan untuk memastikan produk yang

			dipakai masi bagus dan terhindar dari pemakaian <i>expired</i> (Hanifa et al., 2020).
	4. Sepertinya dibawah -1 °C.	Bahan mentah daging, <i>seafood</i> , ayam disimpan dalam suhu -1 °C.	Menurut purwiyatno ⁶ bahan baku yang mudah rusak seperti bahan mentah daging, <i>seafood</i> , ayam harus disimpan pada suhu -4,20 °C atau lebih rendah dan harus dipisahkan dari bahan olah (Ilmu, 2015).
	5. Kita pembersihan itu seminggu 3 kali.	Ruang penyimpanan dibersihkan seminggu 3 kali.	Ruang penyimpanan bahan baku wajib dibersihkan selalu untuk menghindari dari binatang pengganggu (Ilmu, 2015).
Trainee Zikra	1. Iya disini menerapkan itu.	Di dapur <i>À La Carte</i> nagoya mansion menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan baku.	Proses penyimpanan bahan baku makanan sangat penting untuk menghindari pembusukan dan mencegah pembuangan cost yang tinggi (Ilmu, 2015).

2. Kalau seperti ayam itu kita masukkan kedalam <i>frezeer</i> biar dia tetap awet, kalo sayuran gitu kita masukkan ke <i>chiller</i> agar tetap awet juga.	Bahan seperti ayam dimasukkan kedalam <i>frezeer</i> , dan untuk sayuran dimasukkan kedalam <i>chiller</i> agar tetap awet.	Bahan makanan harus dikelompokkan sesuai jenis, bahan, dan suhu. Hal ini harus digunakan untuk mempermudah Menyusun bahan baku sesuai standar pengolahnya dan memberi kemudahan dalam pelaksanaannya, System pengelompokan bahan baku makanan terdapat beberapa prosedur dalam penyimpanan makanan itu melakukan membuat catatan penyimpanan bahan dan menjaga keamanannya, melakukan pengeluaran yang tepat (Pertiwi & Andriani, 2016).
3. Ada digunakan label, kalo misalnya isi ulang barang labelnya	Dapur <i>À La Carte</i> Nagoya mansion menerapkan label dan FIFO pada setiap produk untuk mencegah	Dalam melakukan penyimpanan secara umum khususnya tentang <i>first in first out</i> sangat

diganti yang baru lagi, kalo fifo juga begitu.	<i>expired</i> dan pembuangan bahan baku.	9 menentukan kualitas makanan produk penyimpanan yang tepat karna produk makanan merupakan bahan yang tidak tahan lama dan mudah rusak, penerapan label pada produk makanan bertujuan untuk memastikan produk yang dipakai masi bagus dan terhindar dari pemakaian <i>expired</i> (Hanifa et al., 2020).
4. -1 °C.	Bahan mentah daging, <i>seafood</i>, ayam disimpan dalam suhu -1°C.	6 Menurut purwiyatno bahan baku yang mudah rusak seperti bahan mentah daging, <i>seafood</i>, ayam harus disimpan pada suhu -4,20 °C atau lebih rendah dan harus dipisahkan dari bahan olah (Ilmu, 2015).

	5. Biasa kita bersihkan 2-3 kali seminggu, biasa juga kita bersihkan setiap mengambi barang di <i>dry store</i> .	Ruang penyimpanan dibersihkan seminggu 2-3 kali.	Ruang penyimpanan bahan baku wajib dibersihkan selalu untuk menghindari dari binatang pengganggu (Ilmu, 2015).
Putri Trainee	1. Iya didapur ini ada <i>hygiene</i> dan sanitasi.	Di dapur <i>À La Carte</i> nagoya mansion menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan baku	Proses penyimpanan bahan baku makanan sangat penting untuk menghindari pembusukan dan mencegah pembuangan cost yang tinggi (Ilmu, 2015).
	2. Prosesnya saat barang masuk kita pilih mana bahan kering dan basah, untuk bahan kering kita masukkan ke <i>dry store</i> kalo bahan basah kita bersihkan dulu lalu masukkan	Pada proses penyimpanan bahan baku didapur <i>À La Carte</i> Nagoya mansion, bila ada bahan kering disusun ke dalam <i>dry store</i> , dan yang basah dibersihkan lalu disusun kedalam <i>frezeer</i> atau <i>chiller</i> .	Bahan makanan harus dikelompokkan sesuai jenis, bahan, dan suhu. Hal ini harus digunakan untuk mempermudah Menyusun bahan baku sesuai standar pengolahnya dan memberi kemudahan dalam pelaksanaannya (Pertiwi & Andriani, 2016)

	kedalam <i>chiller</i> atau <i>frezeer</i> .		
	3. Penempelan label pada produk itu biasa kita gunakan, dan setiap ada barang baru labelnya pasti kita ganti.	Dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan label dan FIFO pada setiap produk untuk mencegah <i>expired</i> dan pembuangan bahan baku.	Dalam melakukan penyimpanan ⁹ secara umum khususnya tentang <i>first in first out</i> sangat menentukan kualitas makanan produk penyimpanan yang tepat karna produk makanan merupakan bahan yang tidak tahan lama dan mudah rusak, penerapan label pada produk makanan bertujuan untuk memastikan produk yang dipakai masi bagus dan terhindar dari pemakaian <i>expired</i> (Hanifa et al., 2020).
	4. Biasa ditemperature <i>frezeer</i> itu dibawah minus derajat.	Pengunaan <i>frezeer</i> di gunakan suhu dibawah minus derajat.	Menurut purwiyatno ⁶ bahan baku yang mudah rusak seperti bahan mentah daging, <i>seafood</i> , ayam harus disimpan pada

			suhu -4,20 °C atau lebih rendah dan harus dipisahkan dari bahan olah (Ilmu, 2015).
	5. Kita pembersihan itu seminggu 2 kali.	Kita pembersihan itu seminggu 2 kali.	Ruang penyimpanan bahan baku wajib dibersihkan selalu untuk menghindari dari binatang pengganggu (Ilmu, 2015).

1. Apakah disini menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses pengolahan bahan baku? 2. Bagaimana proses saat pengolahan bahan baku? 3. Apa saja personal <i>hygiene</i> pada seorang chef saat mengolah bahan baku di dapur À La Carte Nagoya mansion? 4. Bagaimana mencuci buah atau sayuran untuk menghilangkan pestisida? 5. Apakah peralatan disini digunakan sesuai jenis yang ada? Seperti cuttingboard dan pisau?				
Nama	Jawaban	Reduksi Data	Studi Literatur	Penarik kesimpulan
<i>Sous chef</i> Johan	1. Untuk proses pengolahan bahan baku ya pasti karna kita kan ajarannya kan disini kita hotel, kan yang sangat ditekankan	Dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada pengolahan bahan baku.	Dalam suatu mengolah makanan kita harus menjaga kebersihan makanan tersebut sehingga kita berani menjamin kebersihan makanan yang berkualitas, bersih dan aman	Kesimpulan pada wawancara <i>Sous chef</i> , <i>Cook</i> , dan Trainee dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan <i>Hygiene</i> dan sanitasi pada pengolahan bahan baku dapur. Proses pengolahan bahan baku dimulai dari bahan yang disiapkan terlebih dahulu, dibersihkan lalu dipotong sesuai SOP menunya, dan menggunakan <i>cutting board</i> dan pisau sesuai

	<i>hygiene</i> dan sanitasinya.		dikonsumsi (Pertiwi & Andriani, 2016).	jenisnya. Setelah itu mereka melakukan pembersihan pada peralatan contoh seperti wok, spatula, dan stove. Setelah itu mereka memasak dan disajikan menggunakan piring yang suda dicuci bersih. Dan setelah memasak peralaatn dan area bekas memasak langsung dibersihkan. Untuk personal <i>hygiene</i> sendiri menggunakan hand glove, masker, kuku tidak boleh Panjang, pakaian harus bersih, mencuci tangan sebelum memulai. Dapur À La Carte Nagoya mansion melakukan pencucian buah dan sayuran untuk menghilangkan pestisida menggunakan air yang mengalir.
	2. Prosesnya seperti biasa, sama seperti proses bahan yang lain kita tergantung dari beberapa item menu, kita dari bahan raw material atau bahan mentah prosesnya dilakukan pencucian dulu	Proses pengolahan bahan baku didapur À La Carte dimulai dari bahan mentah dicuci langsung lalu membuat bahan menjadi semi jadi, lalu dilakukan <i>finishing</i>.	Dalam meningkatkan kualitas makanan tidak hanya tampak dari luar saja tetapi perlu diperhatikan didalam bahan yaitu dengan memperhatikan makanan yang bersih, sehat, gizi. Setiap hotel mempunyai standart operational procedure preparation agar proses pelaksanaannya berjalan dengan baik	

baru kita olah menjadi semi jadi sampai akhir nanti ada 2 proses, semi jadi itu kaya bumbu terus <i>finishing</i> setelah proses proses <i>finishing</i> .		(Pertiwi & Andriani, 2016).
3. Personal <i>hygiene</i> nya itu yang pertama kita untuk saat ini masker, <i>hand glove</i> , lalu grooming itu yang pertama	Personal <i>hygiene</i> didapur <i>À La Carte</i> Nagoya mansion memakai masker, <i>hand glove</i> , dan grooming.	Kebersihan pengolah makan atau personal <i>hygiene</i> merupakan kunci kebersihan dalam melakukan pengolah makanan yang aman dan sehat (Pertiwi & Andriani, 2016).
4. Kalo untuk mencuci sayuran dan buah untuk saat ini kita melakukan manual menggunakan air mengalir untuk	Untuk menghilangkan pestisida pada buah dan sayur di dapur <i>À La Carte</i> Nagoya mansion masi menggunakan air mengalir	1 Untuk mencegah terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut dilakukan dengan bakteri, seperti mencuci buah yang bisa dicuci dengan air mengalir atau pencegahan dengan air sanitasi, air sanitasi merupakan unsur

	menghilangkan pestisida.		yang paling penting untuk pembersihan dan sanitasi pada bahan baku makanan (Pertiwi & Andriani, 2016).
	5. Itu pasti kita lakukan setiap mengolah menu makanan yang baru pasti kita cuci kembali, dan biasa juga setelah memasak pasti kita bersihkan kembali tempat memasak juga.	Dilakukan pencucian setiap mengolah makanan yang baru dan membersihkan kembali tempat memasak setelah selesai.	2 Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri atau virus penyebab penyakit, kecoa lalat maupun benda asing, begitupula dengan diperhatikannya meja dan lantai selesai memasak (Rakhmawati & Hadi, 2015).
Cook Andhika	1. Iya, dimulai dari setiap memasak kita bersihkan dan peralatan disini juga dipakai sesuai jenisnya.	Dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan peralatan yang digunakan sesuai jenis bahan makanan untuk mengolah.	Dalam suatu mengolah makanan kita harus menjaga kebersihan makanan tersebut sehingga kita berani menjamin kebersihan makanan yang berkualitas, bersih dan aman dikonsumsi (Pertiwi & Andriani, 2016)

2. Pengolahan bahan baku kita seperti pada umumnya sebelum memasak biasa kita mempersiapkan bahannya terlebih dahulu lalu memastikan peralatan yang akan digunakan dalam keadaan yang sudah dicuci.	Proses pengolahan bahan baku didapur À La Carte dimulai dari persiapan bahan terlebih dahulu, dan menyiapkan peralatan yang akan digunakan.	Dalam meningkatkan kualitas makanan tidak hanya tampak dari luar saja tetapi perlu diperhatikan didalam bahan yaitu dengan memperhatikan makanan yang bersih, sehat, gizi. Setiap hotel mempunyai standart operational procedure preparation agar proses pelaksanaannya berjalan dengan baik (Rakhmawati & Hadi, 2015).
3. Untuk personal <i>hygiene</i> biasa kita grooming tidak boleh kuku Panjang, baju harus bersih, memegang makanan harus menggunakan hand glove,	Personal <i>hygiene</i> didapur À La Carte Nagoya mansion memakai masker, hand glove, dan kuku tidak boleh Panjang.	Kebersihan pengolah makan atau personal <i>hygiene</i> merupakan kunci kebersihan dalam melakukan pengolah makanan yang aman dan sehat (Pertiwi & Andriani, 2016) .

	memakai masker seperti itu.		
4.	Untuk mencuci buah kita masi manual menggunakan air yang mengalir saja.	Untuk menghilangkan pestisida pada buah dan sayur di dapur À La Carte Nagoya mansion masi menggunakan air mengalir.	1 Untuk mencegah terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut dilakukan dengan bakteri, seperti mencuci buah yang bisa dicuci dengan air mengalir atau pencegahan dengan air sanitasi, air sanitasi merupakan unsur yang paling penting untuk pembersihan dan sanitasi pada bahan baku makanan (Pertiwi & Andriani, 2016).
5.	Kalo itu kita pasti bersihkan setiap mengolah makanan yang baru.	Dilakukan pencucian setiap mengolah makanan yang baru.	2 Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri atau virus penyebab penyakit, kecoa lalat maupun benda asing, begitupula dengan diperhatikannya meja dan lantai selesai memasak (Rakhmawati & Hadi, 2015).

Zikra Trainee	1. Iya kita memakai <i>hygiene</i> .	Dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses pengolahan makanan.	Dalam suatu mengolah makanan kita harus menjaga kebersihan makanan tersebut sehingga kita berani menjamin kebersihan makanan yang berkualitas, bersih dan aman dikonsumsi (Pertiwi & Andriani, 2016).
	2. Sebelum mengolah kita biasa bersihkan dulu alat untuk memasaknya, lalu mempersiapkan bahannya lalu baru kita olah.	Proses pengolahan biasa dilakukan dengan pembersihan pada alat memasak lalu mempersiapkan bahannya lalu diolah.	Dalam meningkatkan kualitas makanan tidak hanya tampak dari luar saja tetapi perlu diperhatikan didalam bahan yaitu dengan memperhatikan makanan yang bersih, sehat, gizi. Setiap hotel mempunyai standart operational procedure preparation agar proses pelaksanaannya berjalan dengan baik (Rakhmawati & Hadi, 2015).

	3. Untuk personal <i>hygiene</i> itu kita tidak boleh kuku Panjang, pakai sarung tangan, mencuci tangan.	Personal <i>hygiene</i> didapur À La Carte Nagoya mansion memakai masker, hand glove, kuku tidak boleh Panjang, mencuci tangan sebelum masak.	Kebersihan pengolahan makan atau personal <i>hygiene</i> merupakan kunci kebersihan dalam melakukan pengolahan makanan yang aman dan sehat (Pertiwi & Andriani, 2016) .
	4. Biasa kita cuci dengan air mengalir saja.	Untuk menghilangkan pestisida pada buah dan sayur di dapur À La Carte Nagoya mansion masi menggunakan air mengalir.	1 Untuk mencegah terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut dilakukan dengan bakteri, seperti mencuci buah yang bisa dicuci dengan air mengalir atau pencegahan dengan air sanitasi, air sanitasi merupakan unsur yang paling penting untuk pembersihan dan sanitasi pada bahan baku makanan (Pertiwi & Andriani, 2016).
	5. Iya biasa kita cuci menggunakan sabun setelah	Dilakukan pencucian setiap mengolah makanan yang baru.	Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri atau virus penyebab penyakit, kecoa lalat maupun benda

	masak menu yang baru lagi.		asing, begitupula dengan diperhatikannya meja dan lantai selesai memasak (Rakhmawati & Hadi, 2015).
Putri Trainee	1. Iya seperti habis memasak pasti kita langsung bersihkan area bekas memasak.	Dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada pengolahan bahan baku.	Dalam suatu mengolah makanan kita harus menjaga kebersihan makanan tersebut sehingga kita berani menjamin kebersihan makanan yang berkualitas, bersih dan aman dikonsumsi (Pertiwi & Andriani, 2016).
	2. Prosesnya seperti biasa, yang pertama biasa menyiapkan bahan terus diolah setelah diolah di plating dan setelah dipalting di letak dimeja pengambilan oleh server, lalu kita	Prosesnya dimulai dari menyiapkan bahan lalu diolah setelah diolah di sajikan, letk dimeja pengambila oleh server setelah itu membersihkan area tempat memasak.	Dalam meningkatkan kualitas makanan tidak hanya tampak dari luar saja tetapi perlu diperhatikan didalam bahan yaitu dengan memperhatikan makanan yang bersih, sehat, gizi. Setiap hotel mempunyai standart operational procedure preparation agar

bersihkan area bekas memasak yang digunakan.		proses pelaksanaannya berjalan dengan baik (Rakhmawati & Hadi, 2015)
3. Untuk itu kita disini memakai sepatu safety shoes, hand glove, masker, kuku tidak boleh Panjang, mencuci tangan sebelum memulai, dan pakaian bersih.	Personal <i>hygiene</i> didapur À La Carte Nagoya mansion memakai safety shoes, hand glove, masker, dan mencuci tangan.	Kebersihan pengolah makan atau personal <i>hygiene</i> merupakan kunci kebersihan dalam melakukan pengolah makanan yang aman dan sehat (Pertiwi & Andriani, 2016) .
4. Mencuci dengan air mengalir.	Untuk menghilangkan pestisida pada buah dan sayur di dapur À La Carte Nagoya mansion masi menggunakan air mengalir.	1 Untuk mencegah terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut dilakukan dengan bakteri, seperti mencuci buah yang bisa dicuci dengan air mengalir atau pencegahan dengan air sanitasi, air sanitasi merupakan unsur yang paling penting untuk pembersihan dan sanitasi pada bahan baku makanan

		(Pertiwi & Andriani, 2016).
5. Setiap habis masak, kita cuci kembali peralatan yang digunakan.	Dilakukan pencucian setiap mengolah makanan yang baru.	2 Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri atau virus penyebab penyakit, kecoa lalat maupun benda asing, begitupula dengan diperhatikannya meja dan lantai selesai memasak (Rakhmawati & Hadi, 2015).

1. Apakah disini menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyajian makanan? 2. Bagaimana proses saat melakukan penyajian makanan disini? 3. Pembelian yang melakukan <i>take away</i> , bahan bungkusannya terbuat dari apa? 4. Bagaimana proses pengangkutan makanan saat akan disajikan ketamu? 5. Berapa kali melakukan general cleaning pada dapur À La Carte ?				
Nama	Jawaban	Reduksi data	Studi literatur	Penarik kesimpulan
<i>Sous chef</i> Johan	1. Iya seperti yang dikatakan sebelumnya kalau didalam hotel pasti akan menerapkan itu.	Dapur À La Carte Nagoya mansion melakukan Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyajian makanan.	3 Dalam proses pengolahan maka dalam penyajian makanan harus diperhatikan dengan baik dari peralatan yang digunakan untuk memasak hingga <i>garnish</i> yang akan ditampilkan agar semua	Kesimpulan pada wawancara <i>Sous chef</i> , <i>Cook</i> , dan Trainee dapur À La Carte Nagoya mansion menerapkan <i>Hygiene</i> dan sanitasi pada penyajian makanan. prosesnya sebelum melakukan penyajian dilakukan cuci tangan dahulu setelah memasak, lalu menyiapkan piring yang bersih dan tidak ada bercak, penyajian makanan dilakukan dimeja khusus

			serasi dan sepadan dengan makanan yang dihasilkan (Ilmu, 2015)	untuk menyaji makanan, lalu dilakukan penyajian dengan rapi dan baik sesuai SOP menu Hotel. Makanan yang sudah disajikan lalu diberi kepada <i>service</i> lewat meja pengambilan makanan. bungkus bahan <i>take away</i> memakai mika. General cleaning dilakukan 1 bulan 2-3 kali.
	2. Prosesnya yang pertama untuk plate piringnya harus cuci dulu dilakukan perendaman air panas supaya kuman dan bakteri pada mati setelah itu kita platting, setelah itu kita liat area piring itu ada bercak kalo ada kita take out.	Prosesnya dimulai dari piring yang direndam air panas untuk membunuh bakteri atau kuman lalu di platting, apa bila ada bercak pada piring akan di take out.	Untuk karyawan juru masak agar selalu menjaga <i>hygiene</i> dan sanitasi di <i>kitchen</i> hotel karena apabila <i>hygiene</i> dan sanitasi terjaga akan membuat ³ <i>cheer</i> lebih maksimal dalam menciptakan suatu makanan untuk ketamu hotel. Memperhatikan dan melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam penyajian makanan (Ilmu, 2015)	
	3. Kalo disini kita memakai mika.	Bahan bungkus <i>take away</i> memakai mika.	Penggunaan kemasan bungkus, bahan yang harus digunakan bersih dan tidak menimbulkan pencemaran racun kepada	

			makanan (Setyawati et al., 2022)
	4. Penyajiannya kita itu seperti biasa dari <i>service</i> itu kita pakai tray apa bila lebih dari 1 menu kita menggunakan troli.	Pengangkutan makanan menggunakan tray dan troli.	Dalam proses pengangkutan makanan dapat tercemar dari fisik, mikroba, maupun udara. Maka dari itu proses pengangkutan makanan harus dilakukan dengan cepat dan tertutup menggunakan tutup wadah agar tetap menjaga suhu makanan yang diterapkan (Hutauruk, n.d.)
	5. Kita melakukan general cleaning sebulan 2 kali.	General cleaning dilakukan sebulan 2 kali.	Pembersihan pada dapur harus dilakukan dalam waktu yang sering dikarenakan dapur bisa jadi sumber masuknya bakteri, virus, dan bertumbuh kembang biaknya hewan (Hermawan, 2020)
Andhika Cook	1. Iya kita mengikuti standart	Dapur À La Carte Nagoya mansion	Dalam proses pengolahan maka dalam penyajian

	perhotelan yang dimana melakukan penyajian dengan baik.	melakukan Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyajian makanan.	makanan harus diperhatikan dengan baik dari peralatan yang digunakan untuk memasak hingga <i>garnish</i> yang akan ditampilkan agar semua serasi dan sepadan dengan makanan yang dihasilkan (Ilmu, 2015).
	2. Setelah makanan jadi kita langsung siapin piring dan <i>garnish</i> nya biasa seperti itu aja.	Setelah melakukan pengolahan makanan biasa disiapkan piring diatas meja <i>garnish</i> lalu diplattingkan sesuai menu.	Untuk karyawan juru masak agar selalu menjaga <i>hygiene</i> dan sanitasi di <i>kitchen</i> hotel karena apabila <i>hygiene</i> dan sanitasi terjaga akan membuat <i>cheer</i> lebih maksimal dalam menciptakan suatu makanan untuk ketamu hotel. Memperhatikan dan melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam penyajian makanan (Ilmu, 2015).

	3. <i>Take away</i> menggunakan bungkus mika.	Bahan bungkus <i>take away</i> memakai mika.	Penggunaan kemasan bungkus, bahan yang harus digunakan bersih dan tidak menimbulkan pencemaran racun kepada makanan (Setyawati et al., 2022).
	4. Biasa kita hanya menyiapkan makanannya dimeja pengambilan, lalu yang mengantarkannya <i>service</i> .	Pengangkutan makanan biasa diletak dimeja pengambilan lalu diangkut oleh <i>service</i> .	Dalam proses pengangkutan makanan dapat tercemar dari fisik, mikroba, maupun udara. Maka dari itu proses pengangkutan makanan harus dilakukan dengan cepat dan tertutup menggunakan tutup wadah agar tetap menjaga suhu makanan yang diterapkan (Hutauruk, n.d.)
	5. Kita melakukan general cleaning sebulan 2 kali.	General cleaning dilakukan sebulan 2 kali.	Pembersihan pada dapur harus dilakukan dalam waktu yang sering dikarenakan dapur bisa jadi sumber masuknya bakteri, virus, dan

			bertumbuh kembang biaknya hewan (Hermawan, 2020).
Zikra Trainee	1. Iya kita terapkan itu.	Dapur <i>À La Carte</i> Nagoya mansion melakukan Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyajian makanan.	3 Dalam proses pengolahan maka dalam penyajian makanan harus diperhatikan dengan baik dari peralatan yang digunakan untuk memasak hingga <i>garnish</i> yang akan ditampilkan agar semua serasi dan sepadan dengan makanan yang dihasilkan (Ilmu, 2015).
	2. Sebelum memulai kita cuci tangan terlebih dahulu, lalu kita siapin piring lalu diplating setelah itu selesai.	Setelah melakukan pengolahan makanan biasa disiapkan piring diatas meja <i>garnish</i> lalu diplating sesuai menu.	Untuk karyawan juru masak agar selalu menjaga <i>hygiene</i> dan sanitasi di <i>kitchen</i> hotel karena apabila <i>hygiene</i> dan sanitasi terjaga akan membuat chef lebih maksimal dalam menciptakan suatu makanan untuk tamu

			hotel. Memperhatikan dan melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam penyajian makanan (Ilmu, 2015).
	3. Bungkusan pakai mika.	Bahan bungkusan <i>take away</i> memakai mika.	Penggunaan kemasan bungkus, bahan yang harus digunakan bersih dan tidak menimbulkan pencemaran racun kepada makanan (Setyawati et al., 2022).
	4. Setelah platting kita tarok dimeja pengambilan lalu diantarkan oleh <i>service</i> .	Pengangkutan makanan biasa diletak dimeja pengambilan lalu diangkut oleh <i>service</i> .	Dalam proses pengangkutan makanan dapat tercemar dari fisik, mikroba, maupun udara. Maka dari itu proses pengangkutan makanan harus dilakukan dengan cepat dan tertutup menggunakan tutup wadah agar tetap menjaga suhu makanan yang diterapkan (Hutauruk, n.d.).

	5. Kita melakukan general cleaning sebulan 2 kali.	General cleaning dilakukan sebulan 2 kali.	Pembersihan pada dapur harus dilakukan dalam waktu yang sering dikarenakan dapur bisa jadi sumber masuknya bakteri, virus, dan bertumbuh kembang biaknya hewan (Hermawan, 2020).
Putri Trainee	1. Didapur À La Carte kita pasti menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi.	Dapur À La Carte Nagoya mansion melakukan Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi pada proses penyajian makanan.	3 Dalam proses pengolahan maka dalam penyajian makanan harus diperhatikan dengan baik dari peralatan yang digunakan untuk memasak hingga <i>garnish</i> yang akan ditampilkan agar semua serasi dan sepadan dengan makanan yang dihasilkan (Ilmu, 2015).
	2. Sebelum disajikan kita cek dahulu piringnya bersih atau tidak, setelah itu kita <i>garnish</i>	Mempersiapkan piring dan terjamin bersih, lalu dilakukan <i>plating</i> setelah itu disajikan ke <i>server</i> .	Untuk karyawan juru masak agar selalu menjaga <i>hygiene</i> dan sanitasi di <i>kitchen</i> hotel karena apabila <i>hygiene</i> dan

	sesuai menu yang dipesan, lalu kita kasi ke <i>server</i> .		sanitasi terjaga akan membuat ³ cheer lebih maksimal dalam menciptakan suatu makanan untuk ketamu hotel. Memperhatikan dan melaksanakan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam penyajian makanan (Ilmu, 2015).	
	3. Untuk itu kita pakai mika.	Bahan bungkus <i>take away</i> memakai mika.	Penggunaan kemasan bungkus, bahan yang harus digunakan bersih dan tidak menimbulkan pencemaran racun kepada makanan (Setyawati et al., 2022).	
	4. Pengangkutan biasa diantar oleh <i>service</i> .	Pengangkutannya dilakukan oleh <i>service</i> .	Dalam proses pengangkutan makanan dapat tercemar dari fisik, mikroba, maupun udara. Maka dari itu proses pengangkutan makanan harus dilakukan dengan cepat dan tertutup menggunakan tutup wadah	

			agar tetap menjaga suhu makanan yang diterapkan (Hutauruk, n.d.).	
	5. Kita melakukan <i>general cleaning</i> sebulan 2 kali.	<i>General cleaning</i> dilakukan sebulan 2 kali.	Pembersihan pada dapur harus dilakukan dalam waktu yang sering dikarenakan dapur bisa jadi sumber masuknya bakteri, virus, dan bertumbuh kembang biaknya hewan (Hermawan, 2020).	

C. Pembahasan

1. Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan baku di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion

Menurut hasil wawancara dengan *Sous chef* Johan, *Cook* Andika, dan Trainee Zikra & Putri. Hotel Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan baku di dapur *À La Carte*. Proses penyimpanan bahan baku yang pertama dilakukan dengan bahan datang yang dipesan ke *purchasing*, lalu dilakukan penghitungan quantity di area *purchasing* lantai GF dan pengecekan apa bahan layak atau tidak layak, apabila barang tidak layak digunakan akan dikembalikan ke *supplier*, setelah dihitung quantity yang dipesan sesuai bahan baku kelantai 2 main kitchen untuk dibersihkan dan di susun sesuai jenis bahan baku.

Untuk bahan mentah seperti Ayam, *seafood*, Daging dibersihkan dahulu sebelum dimasukkan ke *freezer*, dengan cara dicuci menggunakan air mengalir, kemudian dikeringkan lalu diterapkan label pada bahan yang sudah dicuci dan dimasukkan ke *freezer* dengan suhu dibawah -1. Untuk bahan kering disusun di *dry store*, dan diterapkan FIFO (*first in first out*). *Dry store* dibersihkan dalam waktu seminggu 2 kali. Untuk *À La Carte* Nagoya mansion berada dilantai 3, apabila bahan habis di *À La Carte* staff akan mengambil bahan dilantai 2.

Penyimpanan yang baik dapat meminimalisir kerugian akibat kerusakan pada bahan. Beberapa bahan makanan tidak dapat didiamkan dalam waktu jangka Panjang, semua tempat penyimpanan makanan harus menggunakan label, tempat penyimpanan harus selalu dibersihkan, adanya sirkulasi udara, makanan harus tertutup rapat untuk mengurangi penyerapan bau, kebocoran, dan hindari pintu *dry store* terbuka untuk menghindari binatang masuk kedalam tempat penyimpanan. Menurut purwanti selain penyimpanan dengan system pengelompokan bahan terdapat beberapa procedure yang

harus dilakukan yaitu setiap bahan harus berpendoman pada system FIFO dan pemberian label pada setiap jenis bahan baku makanan untuk mengetahui tanggal berapa bahan tersebut diterima.

Menurut Nina² tujuan dari penyimpanan bahan baku makanan adalah untuk memastikan kecukupan ketersediaan bahan baku makanan dan meminimalisir kerugian akibat pembusukan (Nusantara & Pariwisata, 2021). Hal hal yang mengakibatkan pembusukan antara lain, temperature penyimpanan yang salah, waktu penyimpanan yang terlalu lama, kesalahan pemilihan jenis jenis bahan baku, kurangnya *hygiene* dan sanitasi, dan penerimaan barang yang kurang teliti. Menurut¹¹ Purwanti bahan makanan harus dikelompokkan berdasarkan jenis bahan dan suhu penyimpanan bahan baku, hal itu digunakan mempermudah proses penyimpanan bahan baku sesuai dengan standar pengelolaannya dan memberi kemudahan dalam mengolah makanan (Pertiwi & Andriani, 2016). Tempat penyimpanan dibagi menjadi 3 yaitu:

- ¹¹ 1. *Dry food store* (Gudang makanan kering) berfungsi sebagai untuk menyimpan bahan bahan makanan yang kering dan tidak mudah rusak, seperti gula, tepung, beras, bumbu yang tersimpan dalam botol dan makanan dalam dus lainnya. Prosedur penyimpanan bahan kering menurut Arisman (Pertiwi & Andriani, 2016), sebagai berikut

- a) Menerapkan FIFO (*first in first out*)
- b) Disimpan setidaknya 6 inci dari lantai
- c) Bahan makanan yang kemasannya rusak dipindahkan ketempat yang lebih tertutup dan diberi label khusus
- d) Tempat penyimpanan harus sejuk, berventilasi, penerangan cahaya yang

terang, dan dibersihkan secara teratur

- e) Bahan makanan disusun sesuai jenisnya
- f) Ruang *dry store* dipastikan selalu tertutup agar tidak mengundang hama

2. *Cold storage (chiller)* berfungsi sebagai ¹¹ untuk penyimpanan bahan yang tidak tahan lama dan mudah rusak seperti sayuran dan buah buahan segar dan lainnya, teknik penyimpanan dapat dilakukan sebagai berikut:

- a) Bahan makanan segar dikeluarkan dengan urutan FIFO
- b) Pemisahan bahan makanan segar yang mengeluarkan aroma dengan bahan makanan yang menyerap aroma lainnya.
- c) Tata letak makanan diatur sedemikian rupa agar bahan yang dibutuhkan dapat dicari dengan mudah
- d) Simpan bahan mebtah di bawah *cooked foods* atau *ready to eats* untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang
- e) Mempunyai suhu rata-rata 0 °C - 8 °C

3. *Frezeer* berfungsi untuk menyimpan bahan makanan beku seperti daging, ayam, *seafood*, dan *ice cream* dengan suhu antara 12 °C–18 °C. Teknik penyimpanan dapat dilakukan sebagai berikut:

- a) ¹¹ Jangan pernah mencairkan makanan yang beku lalu dibekukan kembali
- b) Jangan pernah membekukan makana dengan gumpalan yang besar karna dapat meningkatkan suhu menjadi lebih tinggi
- c) Berdasarkan system FIFO makanan yang cair tidak dapat dicairkan dalam suhu ruangan

d) *Frezeer* harus selalu dibersihkan agar aliran dingin terjaga

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 *Frezeer* 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 penyusun bahan bahan yang di susun sesuai jenisnya. Pembersihan dilakukan juga dengan cara memastikan kembali barang barang yang layak pakai atau tidak. Melakukan penyemprotan insektisida diruangan *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.

Ada beberapa kekurangan didalam penyimpanan bahan baku yaitu penyimpanan pada *Chiller* atau *Freezer* ditemukan susunan yang tidak rapi dan tidak sesuai jenisnya. Dari hasil wawancara ditemukan ketidaksamaan dengan yang terjadi langsung pada *freezer* dan *chiller* di dapur À La Carte Nagoya mansion. Dari obervasi langsung *freezer* dan *chiller* À La Carte Nagoya mansion masih harus dibenahi. Dimulai dari penyimpanan yang tersusun rapi, penyusunan bahan sesuai jenis, dan penerapan label pada makanan dilakukan hanya beberapa bahan yang ditempel label.



Gambar 4. 1 Chiller Penyimpanan



Gambar 4. 2 Ruang Penyimpanan bahan baku



Gambar 4. 3 Cold Kitchen Penyimpanan Buah



Gambar 4. 4 Freezer

2. Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan bahan baku didapur *À La Carte* Nagoya mansion

Menurut hasil wawancara dengan *Sous chef* Johan, *Cook* Andika, dan *Trainee* Zikra & Putri. Hotel Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan bahan baku di dapur *À La Carte* Nagoya mansion. Pertama yang dilakukan adalah dengan dilakukannya *personal hygiene*, *personal hygiene* pada dapur *À La Carte* Nagoya mansion dimulai dari mencuci tangan sebelum memulai, memakai grooming seperti chef jacket dan safety shoes, kuku tidak boleh Panjang, memakai masker, dan memakai sarung tangan. Setelah itu proses sebelum memasak dipersiapkan bahan bahan sesuai menu yang dipesan, lalu diolah, dan diplating. Peralatan seperti pisau dan *cutting board* digunakan sesuai warna, daging warna merah, poultry warna kuning, sayur dan buah warna hijau, *seafood* warna biru, dan makanan yang sudah jadi warna putih. Begitu pula dengan pisau disana.

Untuk memperoleh *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan bahan baku didapur hotel, maka indicator yang perlu diperhatikan adalah *hygiene* personal, *hygiene* makanan, tata cara penyimpanan, peralatan penyimpanan dan proses pengolahan bahan makanan.

1. *Hygiene* personal, menurut tarwoto dan wartonah *personal hygiene* memiliki beberapa personal yang perlu diperhatikan (Auliya & Aprilia, 2016), yaitu

kebersihan rambut, kebersihan kuku, kebersihan seragam, kebersihan tangan, hidung, dan telinga.

2. *Hygiene* makanan, menurut Purwidjaja¹² suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kebersihan atau Kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (Auliya & Aprilia, 2016). Dalam menjaga *hygiene* ada beberapa yang perlu diperhatikan:

a) Pemilihan bahan makanan, semua jenis bahan makanan yang dipesan perlu diperhatikan kesegarannya, terutama bahan bahan makanan yang mudah busuk seperti telur, susu, buah, dan lainnya

b) Penyimpanan bahan makanan, mengingat¹³ sifat bahan makanan yang berbeda dan dapat membusuk sehingga kualitas nahan dapat terjaga. Cara penyimpanan yang memenuhi syarat *hygiene* sebagai berikut

- Suhu penyimpanan yang baik, setiap bahan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar atau bahan dari makanan yang dapat dikelompokkan. Bahan baku seperti susu, telur, dan olahannya lainnya disimpan dalam suhu -5°C-7°C dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu, Bahan makanan jenis sayuran dan minuman dimpan dengan suhu 7 °C sampai dengan 10°C dengan waku penyimpanan paling lama 1 minggu, dan bahan makanan kering seperti tepung, umbi umbian dan biji bijian disimpan dalam suhu 25 °C

c) Tata cara penyimpanan yang baik, pengolahan makanan yang baik harus memperhatikan *chiller* dan *frezeer* yang memiliki suhu berkisar -5°C sampai 15°C. sedangkan makanan kering disimpan dalam suhu ruangan

dan dikelompokkan sesuai jenisnya.

- d) System penyimpanan yang baik menggunakan FIFO
- e) Proses pengolahan bahan makanan ada beberapa hal yaitu:

- Tempat pengolahan makanan, ⁴¹dapur mempunyai peran yang penting dalam pengolahan makanan, maka dari itu menjaga kebersihan dapur dan lingkungannya harus terjaga dan diperhatikan.
- Tenaga pengolah makanan, ⁵³orang yang berhubungan langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, penyajian sampai ke pengangkutan. Pengolah ⁴⁶makanan ini mempunyai peluang yang menularkan infeksi, oleh sebab itu pengolahan makanan harus terjamin dalam keadaan sehat, bersih, dan terampil.
- Cara pengolah makanan, ³⁶tidak terjadinya kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan makanan yang salah dan mengikuti prinsip prinsip *hygiene* dan sanitasi yang baik.

- f) ¹²Penggunaan peralatan

Peralatan dapur dapat memiliki beberapa jenis bahan yang disesuaikan fungsinya, yaitu:

- a) Bahan kayu
- b) Bahan logam
- c) Bahan alumunium
- d) Bahan kaca
- e) Pembersihan peralatan

Peralatan makanan juga dibedakan beberapa jenis dari warnanya sesuai kebutuhan.

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 panci atau wajan 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 diterapkannya 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 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*.

Peralatan disini digunakan sesuai jenisnya seperti *cutting board* dan pisau sesuai warna. Didapur À La Carte Nagoya mansion memiliki beberapa warna *cutting board* seperti biru untuk *seafood*, merah untuk daging, hijau untuk sayuran dan buah, kuning untuk unggas, coklat untuk daging siap masak, dan putih untuk *ready to eat*. Warna pada pisau juga sesuai jenis warna *cutting board*. Peralatan didapur À La Carte Nagoya mansion menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi dengan makanan lain. Peralatan yang digunakan juga dicuci menggunakan sabun yang mengandung NACL. Penggunaan pisau juga direndam dengan air yang dilarutkan dengan baking soda agar pisau tidak cepat berkarat dan terjamin sanitasinya.

Ada beberapa kekurangan dalam proses pengolahan bahan makanan di dapur À La Carte Nagoya mansion, personal *hygiene* pada staff di dapur À La Carte Nagoya mansion masi kurang diperhatikan karna tidak memakai topi dan *apron*. Dalam grooming SOP pada chef dilengkapi dengan memakai topi, rambut yang rapi tidak keluar dari topi, *apron*, *safety shoes*, *chef jacket*, kuku tidak boleh Panjang, baju harus bersih dan rapi, tidak memakai perhiasan, masker, dan sarung tangan saat mengolah makanan. Di dapur À La Carte didapatkan masi kurang diperhatikan bersih dan rapi



disaat dapur lagi ramai pesanan. Staff masi belum bisa menghandle *hygiene* dan sanitasi dapur À La Carte disaat restoran lagi dalam keadaan ramai. Lantai terlihat licin, dan berminyak, work table terlihat sperti ada bercak tepung, dan penataan barang kurang rapi.



Gambar 4. 5 Dapur *ala carte*



Gambar 4. 6 Dapur *ala carte*



Gambar 4. 7 *Hygiene Personal Chef* yang benar



Gambar 4. 8 Penyimpanan Pisau

3. Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyajian makanan di dapur *À La Carte* Nagoya mansion.

Menurut hasil wawancara dengan *Sous chef* Johan, *Cook* Andika, dan *Trainee* Zikra & Putri dan hasil analisis turun langsung ke dapur *À La Carte* Nagoya mansion. Hotel Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyajian makanan di dapur *À La Carte* Nagoya mansion. Prosesnya yang pertama untuk piringnya harus dicuci dalam keadaan bersih dan dilap menggunakan air panas. Setelah dilakukan pengolah makanan dilakukan penyajian makanan, yang dimana setelah makanan diolah dilakukan penyajian diatas meja khusus saji. Piring yang sudah dijamin bersih dilakukan penyajian sesuai SOP pada menu hotel. Sebelum melakukan penyajian staff melakukan pencucian tangan terlebih dahulu, lalu dipersiapkan bahan dan garnish yang sudah dibersihkan dan di persiapkan, setelah menu disajikan menu akan diberikan kepada *service* dimeja pengambilan. Setelah dilakukan pengambilan oleh *service*, *service* menggunakan tray dan penutup makanan. General cleaning pada dapur *À La Carte* Nagoya mansion dilakukan 2 kali sebulan.

Menurut Verena⁴⁷ penyajian makanan harus memenuhi syarat sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup dan juga dapat meningkatkan selera pembeli (Pertiwi & Andriani, 2016). *Hygiene* pada penyajian makanan dilakukan

dengan pembersihan pada piring yang bersih, melakukan penyajian makanan yang menarik untuk meningkatkan nafsu makan pada tamu, kandungan pada makanan yang gizi yang baik, melakukan pembersihan area untuk dilakukannya penyajian makanan, penyajian makanan dilakukan menggunakan *hand glove*, dan proses pengangkutan dilakukan secara baik. Pembelian *take away* menggunakan bahan yang tidak terkontaminasi atau menyebabkan racun pada makanan.

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 *cheamical 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-prupose cleaning agent* dan melakukan pembersihan dinding dinding disekitan dapur À La Carte.

Ada beberapa kekurangan dalam penyajian makanan di dapur À La Carte Nagoya mansion yang dimana tempat penyajian makanan ditemukan kurang bersih pada tempat penyajian disaat setelah melakukan proses pengolahan makanan dan kaca pada dapur À La Carte masih kurang jernih untuk dilihat.



Gambar 4. 10 Meja pengambilan oleh server

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. 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.

B. Saran

Setelah peneliti melakukan penelitian di dapur *À La Carte* Nagoya Mansion Batam, maka peneliti dapat memberikan beberapa saran dan masukan berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang peneliti telah lakukan:

1. Sebelum melakukan penyimpanan barang ada berkoordinasi terlebih dahulu kepada sesama staff dapur agar penyimpanan barang dapat dilakukan dengan baik. Seperti penerapan label secara menyeluruh, penyusunan bahan di *chiller* dan *freezer* sesuai jenis dan rapi.
2. Dilakukan monitoring agar kebersihan di area dapur *À La Carte* Nagoya mansion terjaga dan memenuhi standart *hygiene* dan sanitasi. Sebaiknya pihak hotel melakukan system monitoring secara rutin minimal 3 bulan sekali, agar staff melakukan prosedur dengan baik. SOP pada *hygiene* personal di dapur *À La Carte* Nagoya mansion masih harus diperbaiki lagi, karena *hygiene* personal staff tidak memakai apron dan topi. Yang dimana apron dan topi sangat berperan penting terhadap *hygiene* dan sanitasi.
3. Setiap staff lebih giat dalam menjaga kebersihan area dapur *À La Carte*, setiap selesai melakukan kegiatan operasional semua area dan peralatan yang digunakan harus langsung dibersihkan agar tidak membuat dapur tampak tidak bersih dan berantakan.

NO	PROGRESS	AUGUST				SEPTEMBER				OCTOBER				NOVEMBER				DESEMBER			
		24 WEEK																			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	BAB I																				
	Pendahuluan																				
	Latar belakang																				
	Ruang lingkup																				
	Rumusan masalah																				
	Tujuan penelitian																				
	Manfaat penelitian																				
	Definisi istilah																				
2	BAB II																				
	Kajian pustaka																				
	Penelitian terdahulu																				
	Kerangka berpikir																				
25	BAB III																				
	Metode penelitian																				
	Desain penelitian																				
	Sumber data penelitian																				

4	Teknik pengumpulan data																			
	Teknik analisis data																			
	Teknik analisis data																			
	Lokasi dan jadwal penelitian																			
	BAB IV																			
	Hasil Penelitian																			
	Pembahasan																			
	BAB V																			
	Kesimpulan																			
	Saran																			

DAFTAR PUSTAKA

- A Buchari · 2018. ⁴⁹ (2018). *PENERAPAN PERSONAL HYGIENE DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PADA HOTEL ARUNA SENGGIGI RESORT AND CONVENTION*.
255. ??? Anca - Ioana, F. L. R. (2009). No Title المجمع لكتاب 2(5),
- ²¹ 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 hygiene dan sanitasi pengolahan makanan*. 7(1), 151–156.
- ²⁰ Fatmawati. (2009). BAB_III E Fatmawati. 2013. *Pendidikan Dan Kebudayaan*, 5, 27–42. file:///D:/SRI AGUSTINA/Wisuda thn 2020 , sidang tahap awal/wisuda 2020/1984.pdf
- Ilmu, J. K. (2015). *food & beverage*. 6(2).
- Islami, A., & Tjayadhi, B. ⁴⁰ (2020). *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Penyimpanan Bahan Makanan Di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*., 3(3–5), 13–45.
- mersi sinaga. (2019). *analisi penerapan*. 3, 1–9.
- Mulyani, R. (2014). *Roza Mulyani**. X(1), 6–12.
- Nusantara, J., & Pariwisata, J. I. (2021). 2) 1,2). 4(2), 33–43.
- Pelayanan, K., Dalam, R., Tamu, K., & Hotel, P. S. (2021). *Jurnal Sosial Pariwisata*. ⁴⁴ 2(1), 15–28.
- Pratiwi, nuning. (2017). *Penggunaan Media Video Call dalam Teknologi Komunikasi*. *Jurnal Ilmiah DInamika Sosial*, 1, 213–214.
- ¹⁴ Putri, D. H. (2013). *Pentingnya Menjaga Hygiene Dan Sanitasi Di Lingkungan the*

Sahid Rich Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2), 31–37.

Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87.

Retnaningrum. (2016). Beach Resort Hotel di Pantai Jungwok Gunungkidul. *Beach Resort Hotel Di Pantai Jungwok Gunungkidul*, 16–38.

Soekresno. (2015). *Manajemen Food. Beverages Service Hotel: Buku Panduan*.

Sri Rejeki. (2015). *Sanitasi, hygiene, dan kesehatan & keselamatan kerja (K3)*.

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

(Arisandi & Parma, 2019)(Ilmu, 2015)

LAMPIRAN

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di dapur À La Carte Nagoya Mansion

Identitas Narasumber

Nama:

Umur:

Jabatan:

Daftar Pertanyaan:

Hygiene dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku

1. Apakah disini menggunakan *hygiene* dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku?
2. Bagaimana proses penyimpanan bahan baku disini?
3. Apakah penyimpanan bahan baku disini menggunakan label pada setiap makanan?
4. Disuhu berapa bahan baku seperti ayam, daging, *seafood* mentah disimpan?
5. Berapa kali ruang penyimpanan di bersihkan?
6. Apakah disini menerapkan *Hygiene* dan Sanitasi pada pengolahan bahan baku?
7. Bagaimana proses saat pengolahan bahan baku?
8. Apa saja personal *Hygiene* pada seorang chef saat mengolah bahan baku di dapur À La Carte Nagoya mansion?
9. Bagaimana mencuci buah atau sayuran untuk menghilangkan pestisida?
10. Apakah peralatan disini digunakan sesuai jenis yang ada? seperti *cutting board*?
11. Apakah disini menerapkan *Hygiene* dan sanitasi pada proses penyajian makanan?
12. Bagaimana proses saat melakukan penyajian makanan disini?
13. Pembelian yang melakukan *take away*, bahan bungkusannya terbuat dari apa?
14. Bagaimana proses pengangkutan makanan saat akan disajikan ketamu?
15. Berapa kali melakukan general cleaning pada dapur À La Carte?

● 25% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 15% Internet database
- Crossref database
- 19% Submitted Works database
- 4% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2022-03-10	12%
	Submitted works	
2	jurnal.akparda.ac.id	1%
	Internet	
3	repositori.usu.ac.id	<1%
	Internet	
4	kc.umn.ac.id	<1%
	Internet	
5	dspace.uui.ac.id	<1%
	Internet	
6	lib.unnes.ac.id	<1%
	Internet	
7	vitka on 2022-04-11	<1%
	Submitted works	
8	repository.ub.ac.id	<1%
	Internet	

9	I Putu Rika Merta Andika. "Penerapan metode first in first out (fifo) pad...	<1%
	Crossref	
10	vitka on 2022-08-14	<1%
	Submitted works	
11	ejournal.bsi.ac.id	<1%
	Internet	
12	journal.ubm.ac.id	<1%
	Internet	
13	ecampus.poltekkes-medan.ac.id	<1%
	Internet	
14	jurnal.unmuhjember.ac.id	<1%
	Internet	
15	eprints.unram.ac.id	<1%
	Internet	
16	slideshare.net	<1%
	Internet	
17	researchgate.net	<1%
	Internet	
18	iGroup on 2014-08-20	<1%
	Submitted works	
19	repo.uinsatu.ac.id	<1%
	Internet	
20	repository.upi.edu	<1%
	Internet	

21	repository.pnb.ac.id	Internet	<1%
22	ejournal.stitpn.ac.id	Internet	<1%
23	afidburhanuddin.wordpress.com	Internet	<1%
24	Universitas Pelita Harapan	Submitted works	<1%
25	core.ac.uk	Internet	<1%
26	pdfcoffee.com	Internet	<1%
27	Universitas Pendidikan Ganesha on 2020-08-29	Submitted works	<1%
28	Universitas Negeri Jakarta on 2020-10-21	Submitted works	<1%
29	files.osf.io	Internet	<1%
30	repository.stei.ac.id	Internet	<1%
31	repository.unigal.ac.id	Internet	<1%
32	vitka on 2022-03-22	Submitted works	<1%

33	St. Shofiyah, Shofwatul Fu'adah. "PERAN LINGKUNGAN BELAJAR DAL...	Crossref	<1%
34	adoc.pub	Internet	<1%
35	elibrary.unikom.ac.id	Internet	<1%
36	repository.poltekkes-tjk.ac.id	Internet	<1%
37	vitka on 2022-09-20	Submitted works	<1%
38	Universitas Pendidikan Indonesia on 2021-12-10	Submitted works	<1%
39	ditjenpp.kemenkumham.go.id	Internet	<1%
40	repository.unmuhjember.ac.id	Internet	<1%
41	scribd.com	Internet	<1%
42	State Islamic University of Alauddin Makassar on 2018-04-26	Submitted works	<1%
43	ejournal.unesa.ac.id	Internet	<1%
44	eprints.umm.ac.id	Internet	<1%

45	repositori.uin-alauddin.ac.id	<1%
	Internet	
46	bismillahi-bcpdk1453.blogspot.com	<1%
	Internet	
47	docplayer.info	<1%
	Internet	
48	ejournal.kesling-poltekkesbjm.com	<1%
	Internet	
49	repository.uph.edu	<1%
	Internet	
50	kopitugoh.com	<1%
	Internet	
51	Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia on 2015-08-26	<1%
	Submitted works	
52	eprints.ipdn.ac.id	<1%
	Internet	
53	nanopdf.com	<1%
	Internet	
54	repository.ampta.ac.id	<1%
	Internet	
55	repository.radenfatah.ac.id	<1%
	Internet	
56	repository.stp-bandung.ac.id	<1%
	Internet	

● Excluded from Similarity Report

- Small Matches (Less than 15 words)
- Manually excluded sources

EXCLUDED SOURCES

vitka on 2022-05-09

Submitted works

20%