

HYGIENE DAN SANITASI DI THE 18th KITCHEN THE TRANS LUXURY HOTEL BANDUNG

Dimas Setio Kresnadi, Rian Andriani

Jurusan Perhotelan, Bina Sarana Informatika

Jalan Sekolah Internasional No. 1-6 Antapani Bandung 40282

setiodimas@ymail.com, rian.rrn@bsi.ac.id

Abstract - *Kitchen is a food processing center at the hotel. Good and bad food products in hotel determined on Personal hygiene, sanitation food, sanitation equipment, and sanitary environment in the hotel kitchen is well organized. Hygiene and sanitation in the kitchen is essential to produce healthy food and clean, this study found that poor personal hygiene are employees who are less aware of hand hygiene, food storage facilities that do not match the standard, not the availability of ultraviolet sterilization box for kitchen Utensil, sewerage is inadequate and the use of non-sterile rubber carpet. The research method used in this research is descriptive method. Based on the data obtained, the management should improve the standard of hygiene and sanitation in the kitchen by providing training routine personal hygiene, and keep adding to the food storage bins, providing ultraviolet Utensil box for the kitchen, replacing the flooring with anti slip floor and improve drainage waste according to the standard.*

Keywords: *Hygiene, Sanitation in kitchen hotel*

Abstrak - *Kitchen merupakan pusat pengolahan makanan di hotel. Baik buruknya produk makanan di hotel ditentukan pada Personal hygiene, sanitasi makanan, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan di kitchen hotel yang teratur dengan baik. Hygiene dan sanitasi di kitchen sangatlah penting untuk menghasilkan makanan yang sehat dan bersih, dalam penelitian ini ditemukan personal hygiene yang kurang baik yaitu karyawan yang kurang sadar akan kebersihan tangan, tempat penyimpanan makanan yang tidak sesuai standar, tidak tersedianya ultraviolet box untuk sterilisasi kitchen utensil, saluran pembuangan air limbah yang kurang memadai dan penggunaan karpet karet yang tidak steril. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Berdasarkan data yang diperoleh maka management sebaiknya memperbaiki standar hygiene dan sanitasi di kitchen dengan cara memberikan training rutin personal hygiene, menambah dan menjauhkan tempat penyimpanan makanan dengan tempat sampah, menyediakan ultraviolet box untuk kitchen utensil, mengganti lantai dengan lantai anti slip dan memperbaiki saluran pembuangan air limbah sesuai standar.*

Kata Kunci : *Hygiene, Sanitasi di kitchen hotel*

PENDAHULUAN

Kepariwisataan di Indonesia saat ini mengalami perkembangan yang pesat. Hal ini dibuktikan dengan berkembangnya jumlah akomodasi, jasa boga/restoran, transportasi atau jasa angkutan, atraksi wisata, cinderamata, dan biro perjalanan, dimana hal tersebut merupakan komponen yang terdapat dalam industri pariwisata. Akomodasi yang umumnya paling dikenal adalah hotel. Sebagai salah satu

komponen pariwisata, hotel mempunyai usaha di bidang jasa dengan cara memberikan pelayanan penginapan, makan dan minum terhadap tamu sehingga tamu merasa puas. Hotel dibagi atas beberapa bagian (*department*), antara lain ; *Front Office, Housekeeping, Food & Beverage, Engineering, Accounting, Human Resources, dan Sales & Marketing.*

Salah satu usaha penyediaan jasa pelayanan makanan dan minuman disuatu *hotel*

adalah restoran. Bagian yang mempunyai fungsi penting dalam pelayanan ini adalah *kitchen department* atau bagian dapur sebagai tempat pengolahan makanan *kitchen department* bertanggung jawab atas kebersihan dan kesehatan makanan yang dihidangkan kepada tamu. Bagian-bagian yang mendukung kelancaran operasional dapur adalah *restaurant, room service, purchasing, store room, engineering, dan maintenance*.

Dapur hotel yang berfungsi sebagai ruang produksi makanan, dari bahan baku sampai menjadi makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel, bahan makanan harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang diolah tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan dapur, bahan baku yang digunakan, area dapur, serta *personal hygiene* dari seorang pelayan dapur (*chef*). Kebersihan sangatlah penting untuk menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu. Untuk menjaga dapur dan lingkungannya tetap bersih (*kitchen sanitation*), *chef* harus mementingkan kebersihan dapur untuk mencegah terjadinya keracunan makanan akibat tidak bersihnya lingkungan dapur, sanitasi dapur merupakan salah satu upaya menjaga kualitas makanan sampai ke meja tamu untuk dihidangkan.

Personal hygiene seorang *chef* juga harus diutamakan karena berhubungan dengan pengolahan bahan-bahan makanan. *Chef* harus dapat menjaga kebersihan diri dalam mengelola bahan makanan tersebut agar mendapatkan suatu makanan yang berkualitas dan sehat. Upaya menimbulkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan (produk hotel) yang diolah oleh *chef* pengelola hotel harus menerapkan *hygiene* dan *sanitasi* bagi karyawan dapur khususnya. Jika *hygiene* dan *sanitasi* ini dapat diterapkan, sesuai dengan ketentuan maka dapat menghasilkan makanan dan lingkungan dapur yang sehat dan bersih, sehingga akan meningkatkan pendapatan hotel dari penjualan makanan tersebut.

METODE PENELITIAN

Metode Riset

Metode Penelitian untuk penulisan tugas akhir ini adalah metode deskriptif analisis. Metode deskriptif atau penguraian empiris adalah metode yang paling sering digunakan. Penelitian empiris berarti penelitian yang berdasarkan pengalaman, apakah pengalaman

sendiri atau pengalaman orang lain. Penelitian empiris selalu berusaha membuktikan hipotesis dengan coba dan ralat (*trial and error*) (Frick, 2008:24)

Metode Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan dalam proses pengumpulan data adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Menurut Mujiono (2007:16) Observasi adalah cara menghimpun bahan-bahan keterangan yang dilakukan dengan melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap fenomena-fenomena yang dijadikan obyek pengamatan. Jadi penulis melakukan pengamatan langsung tentang proses pengolahan kondisi dan kelengkapan peralatan, serta kualifikasi karyawan terhadap objek penelitian.

2. Wawancara

Menurut Kamdhi (2007:95) wawancara adalah suatu bentuk Tanya jawab dengan narasumber dengan tujuan mendapatkan keterangan, penjelasan, fakta, bukti tentang suatu masalah atau suatu peristiwa. Penulis melakukan tanya jawab langsung dengan pimpinan dan karyawan dapur tentang proses pengadaan bahan baku, kondisi dan kelengkapan peralatan dapur, kualifikasi karyawan serta banyak hal yang penulis belum ketahui.

3. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan dilakukan dengan membaca dan mempelajari teori-teori para ahli yang berhubungan dengan masalah yang dibahas.

PEMBAHASAN

Personal Hygiene dan Sanitasi di The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel

Kebersihan dan kesehatan karyawan dapur merupakan hal yang sangat penting karena mutu dan kebersihan makanan yang diolah ditentukan oleh karyawan dapur yang mengolah makanan tersebut.

Hal-hal yang harus didalam penerapan *hygiene* dan sanitasi karyawan dapur pada *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung adalah seluruh anggota tubuh meliputi:

1. Kebersihan badan
 - a. Karyawan dapur diahruskan mandi yang teratur, bersih, sehat, sebelum memasuki ruangan dapur atau kerja.
 - b. Bagi karyawan wanita yang berambut panjang dianjurkan untuk memakai ikat rambut.
 - c. Badan yang bersih akan membuat pikiran segar dan dapat bekerja dengan baik.
2. Kebersihan tangan

Kebersihan tangan karyawan perlu dijaga setiap saat. Tangan harus dicuci dengan sabun untuk menghilangkan bakteri yang mungkin ada, sebab tangan memindahkan bakteri kepada makanan. Dengan demikian maka:

 - a. Selama bekerja didapur karyawan tidak diperkenankan memakai arloji, cincin, dan perhiasan tangan lainnya yang dapat berfungsi sebagai tempat bersembunyi dan berkembang biaknya bakteri.
 - b. Tidak diperbolehkan meraba-raba hidung, mulut, rambut, bagian tubuh lainnya selama memegang makanan.
 - c. Tidak diperbolehkan merokok selama bekerja didapur, karena tangan akan memindahkan dari mulut ke makanan.
 - d. Tangan yang terluka harus dibalut dengan pembalut luka yang sudah steril dan dilarang menyentuh makanan.
3. Kebersihan kuku
 - a. Kuku harus senantiasa dipotong pendek dan bersih, karena kuku yang panjang akan menjadi tempat bakteri bersembunyi dan sukar untuk dibersihkan
 - b. Untuk wanita, penggunaan cat kuku hanya dibenarkan apabila menggunakan warna transparan.
4. Kebersihan wajah

Wajah harus bersih dan dirias seperlunya bagi yang wanita dan untuk menjaga kesehatan makanan maka.

 - a. Tidak boleh menyeka wajah pada waktu mengolah makanan, penggunaan tangan atau *tissue*.
 - b. Bagi wanita tidak boleh menggunakan *lipstick* yang berlebihan
 - c. Bagi karyawan pria kumis, jenggot, dan jambang harus dicukur setiap hari agar selalu terlihat rapih dan bersih.
5. Kebersihan rambut
 - a. Juru masak pria
 - 1) Harus dikeramas setiap hari, dilarang berambut panjang karena rambut panjang kelihatan tidak rapih dan sulit untuk dijaga kebersihannya.
 - 2) Topi *chef* harus selalu dipakai pada waktu bekerja didapur untuk mencegah rambut yang rontok tidak jatuh kedalam makanan.
 - 3) Rambut harus dikeramas setiap hari.
 - b. Juru masak wanita
 - 1) Rambut diikat rapih agar tidak mengganggu sewaktu bekerja
 - 2) Selalu menggunakan penutup kepala selama bekerja didapur untuk mencegah rambut rontok masuk kedalam makanan.
6. Kebersihan hidung
 - a. Mencuci tangan setelah meraba hidung
 - b. Dilarang mengorek hidung sewaktu kerja
 - c. jika terpaksa bersin didekat makanan, maka harus dipalingkan dari makanan dan ditutup dengan sapu tangan atau kertas *tissue*.
7. Kebersihan mulut
 - a. Dilarang batuk dan meludah didekat makanan
 - b. Kesehatan mulut dan gigi dijaga dengan baik, menyikat gigi sehabis makan secara teratur.
 - c. Dilarang merokok selama bekerja didapur
 - d. Dilarang mencicipi makanan langsung dengan jari tangan, penggunaan sendok atau alat lain sehingga bakteri tidak pindah dari mulut ke makanan
8. Kebersihan kaki
 - a. Karyawan dapur wajib menggunakan *safety shoes* agar tidak licin dan tahan benturan.
 - b. Kuku jari kaki dipotong pendek.
 - c. Kaos kaki diganti minimal 2 hari sekali.

Karyawan dapur juga perlu menjaga kesegaran jasmani dengan cara:

 1. Minum air putih yang teratur
 2. Dapur harus memiliki sirkulasi udara yang baik, bersih dan segar
 3. Berolahraga secara teratur
 4. Istirahat yang cukup dan teratur

Namun kenyataan *Chef* di *The 18th kitchen The Trans Luxury Hotel Bandung* kurang memperhatikan *personal hygiene* di antaranya:

1. Masih adanya *Chef* yang memakai arloji dan asesoris lainnya sehingga dapat menyebabkan kontaminasi makanan yang diakibatkan oleh bakteri yang terdapat di dalam arloji.
2. Kurangnya kesadaran *Chef* untuk mencuci tangan sebelum mengolah makanan atau menyentuh makanan karena tangan adalah salah satu penyebab perpindahan bakteri ke makanan.

Sanitasi Makanan di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel Bandung*

Salah satu factor utama sanitasi makanan adalah proses penyimpanan, proses penyimpanan sangat penting untuk dilaksanakan, karena bahan makanan harus disesuaikan dengan keadaan bahan makanan. Penyimpanan yang tidak sesuai akan menyebabkan bahan akan cepat rusak dan tidak tahan lama. Tempat penyimpanan ada 3 bagian yaitu:

1. *Cold storage/freezer*, yaitu tempat penyimpanan bahan-bahan makanan dalam keadaan beku yang bersuhu minimal -17°C seperti *sauce*, *French fries*, daging, ikan, dan lain-lain dengan ketahanan makanan sampai 1bulan.
2. *Chiller*, yaitu tempat penyimpanan bahan-bahan makanan yang bersuhu minimal 4°C seperti sayur-sayuran, buah-buahan, soup, dan lain-lain dengan ketahanan makanan selama 3-4hari.
3. *Store room*, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang kering dan tahan lama (*groceries*) yang bersuhu ruangan sekitar 20°C seperti beras, tepung, dan bahan makanan yang tertutup kaleng.

Dalam hal penyimpanan bahan kita juga harus memperhatikan beberapa hal sebagai berikut:

1. Barang yang disimpan harus sesuai dengan jenis dan kelompoknya
2. Menjaga tempat penyimpanan agar tidak berlebihan (*overload*)
3. Menjaga kebersihan untuk menghindari tumbuhnya bakteri di bahan makanan
4. Mengatur suhu agar sesuai dengan *temperature* penyimpanan

5. Melaksanakan dengan baik sistem FIFO (*first in first out*) yaitu bahan yang lebih dulu masuk harus digunakan lebih dulu pula, agar menghindari bahan yang membusuk
6. Tidak menyimpan bahan yang mengeluarkan bau yang dapat menularkan pada bahan lainya
7. Menyimpan bahan makanan yang sudah matang di chiller yang paling atas supaya tidak tercampur dengan bahan mentah yang dapat menimbulkan bakteri
8. Makanan kaleng yang ttidak habis terpakai sebaiknya dipindahkan ke dalam *plastic* atau *stainless steel* kemudian ditutup rapat.

Untuk bahan-bahan yang tahan lama (*groceries*) harus di simpan di *dry store* dengan syarat-syarat sebagai berikut:

1. Harus benar-benar kering
2. Harus memiliki *ventilasi*
3. Penerangan yang cukup
4. Memiliki rak-rak penyimpanan barang
5. Tinggi rak paling bawah minimal 10cm dari permukaan lantai.

Namun kenyataan di *The 18th kitchen The Trans Luxury Hotel Bandung* tempat penyimpanan masih kurang sesuai dengan standar sanitasi makanan, seperti:

1. *Chiller* dan *freezer* tempat penyimpanan bahan makanan seperti sayur-sayuran, buah-buahan, dan dairy product masih kurang besar dan tidak sesuai dengan jumlah bahan makanan yang tersedia atau *over load*, sehingga terjadi penumpukan makanan dan dapat mempermudah terjadinya pembusukan makanan.
2. *Store room The 18th kitchen* masih kurang sesuai dengan standar tempat penyimpanan makanan dikarenakan tempat yang sempit dan dekat dengan tempat sampah dan *steward room*, sehingga dapat menyebabkan makanan mudah membusuk dan menjadi tempat berkembang biaknya bakteri.

Sanitasi Peralatan Dapur di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel*

Peralatan dapur meliputi:

1. Peralatan memasak (*Kitchen equipment*)
 2. Peralatan memotong (*Kitchen utensil*)
- Peralatan dan perkakas dapur sangat mudah mengalami pencemaran. Pada saat tidak

digunakanpun mengalami pencemaran yang berasal dari:

1. Manusia
2. Tikus dan serangga
3. Sampah
4. Makanan yang sudah kadaluarsa

Peralatan yang terbuat dari timah dan alumunium harus sangat diperhatikan, sebab apabila digunakan untuk makanan yang mengandung asam akan dapat menyebabkan keracunan.

Untuk dapat menjaga kebersihan dapur dengan baik maka peralatan dapur yang akan digunakan harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

1. Keras dan kuat, sehingga tidak menyerap bahan makanan dan tidak mudah pecah.
2. Rata dan halus pada bagian luardan dalam sehingga mudah dibersihkan.
3. Tahan karat, walaupun sering terkena air tidak mudah berkarat, sebab karat sangat membahayakan kesehatan makanan serta manusia.

Untuk mencegah penyalahgunaan peralatan dapur sehingga terjadi kerusakan maka kepada setiap karyawan dapur diberikan bimbingan didalam mempergunakan peralatan dapur. Setiap peralatan dapur yang digunakan maka diharuskan dicuci dan disimpan kembali pada tempatnya semula dalam keadaan bersih dan kering, hal ini untuk menghindari timbulnya pencemaran atau kontaminasi terhadap makanan yang diolah.

Namun kenyataan di *The 18th kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung tempat penyimpanan peralatan makanan masih kurang baik, seperti:

1. Tempat penyimpanan *kitchen utensil* tidak disimpan di tempat yang steril, dan tidak tersedia *ultraviolet box* untuk menyimpan *kitchen utensil* sesuai standar sanitasi dan *hygiene*.
2. Tempat penyimpanan *kitchen equipment* masih kurang tersedianya rak-rak yang cukup sehingga sering terjadi penumpukan *kitchen equipment* yang dapat membahayakan karyawan yang sedang bekerja
Tempat penyimpanan *kitchen utensil* dan *kitchen equipment* masih dekat dengan tempat sampah yang dapat menyebarkan bakteri

Sanitasi Lingkungan di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung

Karyawan dapur wajib untuk selalu menjaga kebersihan area dapur tempat bekerja. Adapun ketentuan *hygiene* dan sanitasi dapur yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

Adapun usaha yang perlu diperhatikan untuk menciptakan dan menjaga kebersihan lingkungan dapur meliputi:

1. Lantai
 - a. Lantai dapur harus dijaga agar tetap kering dan bersih oleh setiap karyawan yang bekerja di dapur.
 - b. Sudut pertemuan antara lantai dan dinding dibuat melengkung.
 - c. Setiap makanan yang jatuh ke lantai harus segera dipungut dan dibuang ke tempat sampah yang telah disediakan.
 - d. Lantai dapur harus dibersihkan dengan bahan pembersih yang dapat menyerap minyak.
 - e. Fisik lantai harus kedap air.
2. *Ventilasi*
 - a. *ventilasi* dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan kotoran, yaitu dengan cara memasang kawat kasa.
 - b. Pembersihan *ventilasi* harus dilakukan secara rutin.
 - c. Adanya sirkulasi udara yang baik dan dapat menyegarkan ruangan.
3. Dinding
Dinding terbuat dari bahan yang tahan lama
 - a. Dinding dilapisi porselin sehingga mudah untuk dibersihkan
 - b. Permukaan dinding rata sehingga mudah untuk dibersihkan
 - c. Warna dinding cerah sehingga dapat merefleksikan cahaya dengan baik
 - d. Sambungan dinding dan langit-langit dibuat melengkung
4. Langit-langit
 - a. Langit-langit selalu dijaga kebersihannya
 - b. Langit-langit dapat menjaga kelembaban
 - c. Langit-langit rapat dan tidak mudah kotor
 - d. Langit-langit bebas dari keretakan dan cat yang mengelupas.
5. Pencahayaan

- a. Pencahayaan ruangan dapur harus diperhatikan dan bebas dari silau serta tidak gelap
 - b. Lampu penerangan dapur harus dapat menerangi seluruh bagian area dapur sehingga dapur yang kotor dapat mudah diketahui dan segera dibersihkan
 - c. Karyawan dapat melihat dengan jelas objek agar pekerjaan dapat berjalan dengan lancar dan terhindar dari kelelahan mata
6. Pembuangan asap
- a. Dapur harus dilengkapi dengan penyedot asap (*hood*) yang dilengkapi dengan cerobongnya
 - b. *Hood* dilengkapi dengan penyedot asap (*extractor fan*) dari cerobong
 - c. Pengaliran asap dari cerobong harus lancar serta tidak mengganggu masyarakat sekitar.
7. Saluran air limbah
- a. Saluran air limbah tertutup jeruji besi
 - b. Saluran air limbah berbentuk selokan
 - c. Dinding selokan diberikan bahan pembersih dan dilakukan dalam jangka waktu tertentu yaitu seminggu sekali
 - d. Pembuangan air limbah menggunakan pipa-pipa yang dapat mencegah merembesnya air ke tempat lain

Namun kenyataan di *The 18th kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung sanitasi lingkungan masih belum sesuai dengan standar sanitasi dan hygiene, seperti:

1. Lantai dapur menggunakan keramik yang tidak kasar dan tidak anti slip, sehingga harus menggunakan karpet karet. Penggunaan karpet karet sangat tidak steril karena dapat menyerap kotoran sehingga dapat menimbulkan bau busuk yang diakibatkan makanan yang jatuh ke lantai dan menjadi tempat berkembang biaknya bakteri.
Kurangannya saluran pembuangan limbah, sehingga sering terjadi penyumbatan yang diakibatkan penumpukan lemak di dalam saluran pembuangan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh serta analisa terhadap data lapangan diperoleh kesimpulan bahwa ada beberapa masalah yang

dihadapi dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung, antara lain :

1. *Personal Hygiene* di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung masih belum sesuai standar *hygiene* dan *sanitasi* karena kurangnya kesadaran karyawan dapur mengenai pentingnya kebersihan tangan.
2. Sanitasi Makanan di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung masih belum memenuhi syarat *hygiene* dan *sanitasi*, karena masih kurang tempat untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang mudah rusak.
3. Sanitasi peralatan di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung belum sesuai standar *hygiene* dan *sanitasi* karena belum tersedia tempat penyimpanan peralatan *kitchen* yang bersih dan jauh dari tempat sampah.

Sanitasi lingkungan di *The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel* Bandung masih belum memenuhi syarat *hygiene* dan *sanitasi* karena belum tersedianya saluran pembuangan limbah yang memadai, dan lantai yang anti slip sehingga harus menggunakan karpet karet tambahan yang sangat mudah tercemar bakteri.

Saran

Dari berbagai masalah tersebut, maka berikut ini akan menjelaskan mengenai upaya pemecahannya:

1. Agar management hotel memberikan pengarahan secara rutin kepada karyawan, sehingga karyawan menyadari akan pentingnya kebersihan diri, dan memberi teguran serta sanksi kepada karyawan yang tetap tidak merawat kebersihan tangan.
2. *Chef de cuisine* sebaiknya berkoordinasi dengan management hotel untuk menambah *chiller* , *freezer* dan tempat penyimpanan bahan makanan, agar makanan dapat tersusun dengan rapih dan memisahkan menurut jenis barangnya, sehingga bahan makanan tidak mudah rusak akibat menumpuknya bahan makanan di satu tempat.
3. *Chef de cuisine* dan *sous chef* sebaiknya berkoordinasi dengan *steward* untuk menambahkan tempat penyimpanan peralatan dapur dan menjauhkan peralatan dapur dari tempat sampah supaya rapih dan bersih terhindar dari pencemaran bakteri dan bibit penyakit yang timbul dari

tempat sampah. Menyediakan *ultraviolet box* untuk menyimpan *kitchen utensil* agar tetap steril.

4. Untuk mencegah terjadinya perkembangbiakan bakteri pada karpet karet di dapur Management berkoordinasi dengan *engineering* untuk memperbaiki lantai dan menggantinya dengan lantai yang anti slip sesuai standar sanitasi *kitchen*, sehingga tidak lagi memerlukan karpet karet, dan menambah atau membuat saluran pembuangan limbah yang sesuai dengan standar sanitasi lingkungan *kitchen* agar tidak lagi terjadi penyumbatan.

REFERENSI

- Andrews.2007. *Housekeeping Training Manual*. New delhi : Tata MC Graw-Hill education.
- Bernard David, Andrews Lookwods, Loanis Panteledis. 2013. *Food and Beverage Management*. Canada : penerbit Taylor & francis.
- Djaali dan pudji mujiono. 2007. *Pengukuran Dalam Bidang Pendidikan*. Jakarta penerbit Grasindo.
- Hiasinta.A.purnawijayanti 2007. *Sanitasi Hygiene & Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : penerbit Kanisius
- Jonathan Hales. 2011. *Accounting and Financial Analysis In Hospitality*. Canada: penerbit Routledge.
- J.S kamdhi. 2007. *Terampil Berwicara, Pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia*. Jakarta : penerbit Grasindo.
- Michael john boella. 2013. *Human Resources Management In Hospitality Industry*. Canada: john wiley.
- Robert D.Reid, David C.Bojanic. 2009. *Hospitality Marketing Management*. Canada : penerbit john wiley and sons.
- Siti Rohani. 2009. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di hotel*.
- Sugianto.S.H.,M.M. 2007. *Pajak dan Distribusi Daerah*. Jakarta : Grasindo
- S.Lewry. 2005. *Front office*. Newyork : penerbit Routledge.
- (<http://chanchan.blogspot.com/2013/03/pengertian-kitchen-hotel.html>) dibuka:14 juni 2014, pukul 20:30.
- (<http://rinakurniawati.wordpress.com/2013/01/04/hygiene-sanitasi-di-dapur-hotel.html>) dibuka: 14 juni 2014, pukul 21:00.