

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI PASTRY HOTEL HILTON BANDUNG

Verena Widya Pertiwi¹, Rian Andriani²

¹AKPAR BSI Bandung, widya.verena@gmail.com

²AKPAR BSI Bandung, rian.rn@bsi.ac.id

Abstract

Application of hygiene and sanitation in Hilton Hotel Bandung is important thing to note in the process of implementation. This is done to prevent food contamination of food that can be caused by several factors such as, human, work area, kitchen utensil, material storage systems and product. Because of this determination of standards personal hygiene, area and utensil must be done correctly so that each product is safe for consumption. Authors on the basis of these issues are very keen to examine and make a final project with the title “application of hygiene and sanitation in the Hilton Hotel Bandung”. Research carried out by several methods of observation, interview and the latter is the study of documents. The research was conducted at the Hilton Hotel Bandung, for 6 months. The study was conducted as one of the requirements for the final session of college exams Bina Sarana Informatika university Bandung. Based on the result of research and discussion conducted, authors concluded that the presence of food application standard of hygiene and sanitation in hotel can improve the standard of health, hygiene and quality of a product when it is done in accordance with existing procedures.

Key word : *Hygiene and sanitation pastry hotel.*

Abstraksi

Penerapan *hygiene* dan sanitasi di Hotel Hilton Bandung merupakan upaya penting yang harus diperhatikan dalam proses pelaksanaannya. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, area kerja, peralatan, sistem penyimpanan bahan dan produk. Penentuan standar kebersihan *personal*, area kerja maupun peralatan harus dilakukan dengan tepat dan benar agar setiap produk yang dihasilkan oleh bagian *pastry* hotel aman untuk dikonsumsi. Atas dasar persoalan di atas penulis sangat tertarik untuk menelitinya dan membuat tugas akhir dengan judul “ Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Hotel Hilton Bandung ”. Metode penelitian dilakukan dengan beberapa metode yaitu observasi, metode wawancara dan yang terakhir adalah studi dokumen. Penelitian ini dilakukan di Hotel Hilton Bandung, selama 6 bulan. Penelitian dilakukan sebagai salah satu syarat untuk menempuh ujian sidang akhir kampus Bina Sarana Informatika Bandung. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, penulis membuat kesimpulan bahwa dengan adanya standar penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik di sebuah hotel dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan, dan mutu suatu produk apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada.

Kata Kunci: *Hygiene dan sanitasi pastry hotel.*

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan bagian terpenting dalam kehidupan manusia terutama menyangkut kegiatan sosial ekonomi suatu negara, banyak sekali negara berkembang mengandalkan tempat wisata di negaranya tersebut, dengan

membuka tempat objek wisata termasuk di Indonesia. Selain menjadi sumber devisa negara, pariwisata juga berperan dalam membuka dunia usaha dan lapangan kerja baru bagi sebagian penduduk Indonesia. Hotel Hilton Bandung terletak di pusat kota yang

dekat dengan area perkantoran, bandara dan stasiun kereta api, tak heran Hotel Hilton Bandung dijadikan tujuan utama pebisnis dari dalam dan luar negeri untuk mengadakan rapat (*meeting*) atau sekedar menjadi tempat istirahat.

Pastry section di Hotel Hilton Bandung merupakan pusat untuk mengolah dan menyediakan berbagai hidangan kue dan *dessert*. Agar menghasilkan produk yang baik, bersih, sehat dan aman untuk dikonsumsi diperlukan penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik dan benar agar setiap produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik. Sistem *hygiene* dan sanitasi di Hotel Hilton Bandung juga merupakan hal yang penting diterapkan untuk mencegah terjadinya keluhan tamu (komplain) yang mungkin dapat menurunkan citra baik hotel dan memberikan kerugian besar untuk hotel.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi mencakup banyak hal seperti kebersihan dan standar kesehatan para penjamah makanan (*personal hygiene*), hal ini perlu diperhatikan karena para penjamah makanan terlibat langsung dalam proses pembuatan produk makanan untuk tamu, bila penjamah makanan tidak memenuhi standar kesehatan yang ada maka tidak menutup kemungkinan makanan akan terkontaminasi oleh penjamah makanan itu sendiri.

Selain *personal hygiene*, kebersihan area kerja dan peralatan kerja di area *Pastry* Hotel Hilton Bandung juga merupakan hal penting yang perlu di perhatikan karena bila peralatan dan area kerja tidak dijaga kebersihannya maka bakteri akan tumbuh dan berkembang dengan cepat sehingga produk pun dapat terkontaminasi. Selain itu proses penyimpanan bahan makanan mentah dan produk jadi pun perlu di perhatikan, karena bila salah dalam proses penyimpanannya, bahan dan produk makanan akan rusak dan bila terus dipakai bahan makanan, produk akan terkontaminasi oleh bakteri yang tumbuh dalam bahan makanan dan produk tersebut.

Dengan alasan tersebut penulis mengambil judul tugas akhir sebagai

karya ilmiah di program Diploma 3 jurusan perhotelan dengan Topik: “**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI *PASTRY* HOTEL HILTON BANDUNG**”.

Setelah penulis melakukan pendalaman materi mengenai judul yang ada, maka penulis

Identifikasi Masalah

Membahas identifikasi masalah ini dengan mengajukannya dalam bentuk pertanyaan:

1. Bagaimana standar *personal hygiene* di Hotel Hilton Bandung ?
2. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di *pastry* Hotel Hilton Bandung ?
3. Bagaimana standar kebersihan peralatan dan area di *pastry* Hotel Hilton Bandung ?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut

Tujuan Pembahasan

- a. Untuk mengetahui standar *personal hygiene* di Hotel Hilton Bandung.
- b. Untuk mengetahui prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di *pastry* Hotel Hilton Bandung.
- c. Untuk mengetahui standar kebersihan peralatan dan area kerja di *pastry* Hotel Hilton Bandung.

KAJIAN LITERATUR

Hotel

Kata hotel memiliki pengertian atau definisi yang cukup banyak, masing-masing orang berbeda dalam menguraikannya menurut Sugiarto (2003) “Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan pemerintah “

Menurut Arief (2005)” hotel adalah suatu bentuk akomodasi komersial yang dibuka untuk umum yang dilengkapi dengan pelayanan dan berbagai macam fasilitas seperti kamar, makanan dan minuman,

serta pelayanan yang dibuka selama 24 jam”.

Pastry

Menurut Subagjo (2007) *pastry* adalah “Bagian dari *food and beverage department* dibawah *food product* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake* dan *bread*”. Menurut Bartono (2005) “*Pastry* dapat dikatakan sebagai *sweet center* suatu hotel dan memiliki peranan dalam menghasilkan produk yang *oven fresh* dan *dessert*”.

Sesuai dengan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa *pastry* merupakan bagian dari *food and beverage department* yang bertugas untuk menyediakan berbagai *cake, dessert, snack* dan beberapa produk lainnya.

Hygiene & Sanitasi

Pengertian *hygiene & sanitasi*.

Pengertian *hygiene* menurut Fathonah (2005) adalah “usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan” sedangkan pengertian *hygiene* menurut Fauziah (2007) adalah “suatu usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatannya”. *Hygiene* makanan adalah “suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kebersihan / kesehatan dan keutuhan makanan”, Sujatno (2011)

Menurut Atmodjo (2007) sanitasi adalah “usaha kesehatan yang menitik- beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan dengan menurunkan bibit penyakit yang terdapat dalam lingkungan manusia”. Sedangkan pengertian sanitasi menurut Sujatno (2011) adalah “Suatu usaha kesehatan yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia”.

Pengertian sanitasi makanan menurut Chandra (2005) “Sanitasi makanan

adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia”. Berikut beberapa faktor yang mempengaruhi sanitasi makanan menurut Chandra (2005) adalah sebagai berikut:

1. Faktor makanan

Hal-hal yang perlu diperhatikan antara lain:

a. Sumber bahan makanan

Apakah diperoleh dari hasil pertanian, peternakan, perikanan atau lainnya. Sumber bahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi untuk mencegah terjadinya kontamonasi atau pencemaran.

b. Pengangkutan bahan makanan

Cara mengangkut makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, misalnya apakah sarana pengangkutan memiliki alat pendingin dan tertutup. Pengangkutan tersebut dilakukan baik dari sumber pasar maupun dari sumber ke tempat penyimpanan agar bahan makanan tidak tercemar oleh kontaminasi dan tidak rusak.

c. Penyimpanan bahan makanan

Tidak semua bahan makanan langsung dikonsumsi, tetapi sebagian mungkin disimpan baik dalam skala kecil di rumah maupun skala besar di gudang. Tempat penyimpanan atau gudang harus memenuhi persyaratan sanitasi sebagai berikut:

- Tempat penyimpanan dibangun sedemikian rupa sehingga binatang seperti tikus atau serangga tidak bersarang.
- Jika akan menggunakan rak, harus disediakan ruang untuk kolong agar mudah membersihkannya.
- Suhu udara dalam gudang tidak lembab untuk mencegah tumbuhnya jamur.
- Memiliki sirkulasi udara yang cukup.
- Memiliki pencahayaan yang cukup.

- Dinding bagian bawah gudang harus dicat putih agar mempermudah melihat kotoran.
 - Harus ada jalan dalam gudang: jalan utama lebar 160 cm, jalan antar lebar blok 80 cm, jalan antar rak lebar 80 cm, jalan keliling 40 cm.
- d. Pemasaran makanan
Tempat penjualan atau pasar harus memenuhi persyaratan sanitasi antara lain kebersihan, pencahayaan, sirkulasi udara, dan memiliki alat pendingin.
- e. Pengolahan makanan
Proses pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi terutama berkaitan dengan kebersihan dapur dan alat alat perlengkapan masak.
- f. Penyajian makanan
Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup serta dapat memenuhi selera makan pembeli.
- g. Penyimpanan makanan
Makanan yang telah diolah disimpan di tempat yang memenuhi persyaratan sanitasi.
2. Faktor manusia
Orang – orang yang bekerja pada tahapan di atas juga harus memenuhi persyaratan sanitasi, seperti kesehatan dan kebersihan individu, tidak menderita penyakit inveksi, dan bukan *carrier* dari suatu penyakit.
3. Faktor peralatan
Kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi.
- Pengertian *Personal Hygiene (hygiene perorangan)***
Menurut Sujatno (2011) “kebersihan penjamah makanan atau *personal hygiene*, merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat”. Standar kebersihan diri menurut Sutrisno (2007) adalah sebagai berikut:
1. Menjaga kebersihan dan kesehatan tubuh antara lain, mandi setiap hari minimal 2 kali sehari sebelum dan sesudah bekerja untuk menghilangkan debu, keringat dan bau badan, menggunakan handuk pribadi untuk mencegah penularan kulit.
 2. Menjaga kebersihan dan kesehatan rambut antara lain rambut yang bersih dan rapi, memotong rambut secara berkala, rambut dikeramas minimal 2 kali dalam satu minggu, memakai tutup kepala yang disarankan perusahaan saat bekerja sesuai pekerjaannya.
 3. Menjaga kebersihan dan kesehatan mata, hidung dan telinga antara lain, jangan membersihkan kotoran mata dan hidung saat bekerja, menggunakan alat pelindung apabila menggunakan peralatan kerja yang membahayakan, memeriksa kesehatan mata secara berkala, bagi yang menderita penyakit influensa sebaiknya menggunakan masker atau sputangan saat bekerja, untuk menjaga kesehatan telinga, bersihkan kotoran telinga dengan hati – hati menggunakan *cotton bud*.
 4. Menjaga kebersihan tangan, kaki dan kuku yang bersih, mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum memulai pekerjaan, menggunakan sarung tangan saat bekerja, kuku senantiasa dipotong pendek, mengganti kaos kaki setiap hari, jangan membuka alas kaki atau sepatu saat bekerja, jangan menggunakan sepatu yang terlalu tinggi dan licin.
 5. Menjaga kesehatan gigi dan mulut, menggosok gigi secara teratur, jangan batuk dan meludah disembarang tempat, jangan merokok selama bekerja.
 6. Memakai pakaian bersih dan licin, memakai pakaian yang nyaman dan ringan, memakai pakaian yang dapat menyerap keringat, menggunakan pakaian sesuai aturan kerja.
 7. Memakai perhiasan seperlunya, hindari perhiasan yang bisa mengganggu aktivitas pada saat kerja.
 8. Menjaga kebersihan makanan, makan teratur, mengkonsumsi makanan yang mengandung serat dan gizi, menyimpan makanan dengan baik agar terhindar dari serangga dan

kotoran, memasak makanan dengan baik, jangan makan saat bekerja.

Menurut Fathonah (2005) kebiasaan hidup yang baik mendukung terciptanya *higiene* perorangan. Kebiasaan hidup yang perlu diperhatikan saat memasak antara lain:

- a. Tidak merokok, makan atau mengunyah selama aktivitas penanganan makanan. Perokok mungkin menyentuh bibir dan ludahnya dapat dipindahkan melalui jari dan dapat mengkontaminasi makanan. Disamping itu perokok cenderung batuk, yang dapat mengeluarkan penyakit infeksi yang dapat ditularkan kedalam makanan.
- b. Tidak meludah atau membuang ingus di dalam daerah pengolahan.
- c. Selalu menutup mulut dan hidung pada waktu batuk dan bersin. Batuk dan bersin dapat menyebarkan sejumlah bakteri dari hidung dan kerongkongan. Hal tersebut dapat secara langsung dan tidak langsung mengkontaminasi makanan.
- d. Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari, gunakan sendok bersih, spatula atau penjepit.
- e. Sebisa mungkin tidak menyentuh bagian tubuh tertentu seperti mulut, telinga, hidung.
- f. Meninggalkan makanan dalam keadaan tertutup.
- g. Menghindari penggunaan serbet untuk menyeka keringat atau lap tangan setelah dari toilet.
- h. Menghindari mencuci tangan pada bak cuci untuk persiapan makanan.
- i. Jangan duduk diatas meja kerja.

Prosedur Penyimpanan Bahan Baku dan Produk

Penyimpanan yang baik harus memenuhi persyaratan yang ada menurut ketentuan penyimpanan suatu barang atau bahan dan juga ketentuan dari tempat penyimpanan tersebut. Menurut Purwanti, (2008) “bahan makanan harus dikelompokkan berdasarkan jenis bahan dan suhu penyimpanannya, hal itu dilakukan guna mempermudah proses penyimpanan bahan baku sesuai dengan

standar pengelolaannya dan memberi kemudahan dalam pelaksanaannya”.

Menurut Purwanti (2008) gudang merupakan tempat yang sangat penting dan harus diperhatikan kebersihannya, gudang terbagi dalam 3 jenis :

1. *Dry food store* (gudang makanan kering)

gudang ini berfungsi untuk menyimpan bahan bahan makanan kering yang tidak mudah rusak, seperti beras, tepung, gula, makanan dalam botol, makanan dalam dus dan makanan kering lainnya. Gudang kering ini biasanya mempunyai temperatur 20 ° C

Prosedur penyimpanan bahan kering menurut Arisman (2009) adalah sebagai berikut:

Dirotasi secara teratur mengikuti kaidah *FIFO*. (*First In First Out*)

- a Disimpan setidaknya 6 inci dari lantai.
- b Makanan dengan kemasan rusak atau pecah harus disimpan dalam wadah yang kedap terhadap pes dan diberi label khusus.
- c Tempat penyimpanan harus sejuk, berventilasi, berpencahayaan baik, dibersihkan secara teratur dan ditutup dengan kawat kasa.
- d Bahan makanan harus disimpan di tempat terpisah.
- e Segera membersihkan tumpahan makanan, baik di lantai maupun di rak.

2. *Cold store atau refregerator*.

Refregerator merupakan gudang untuk penyimpanan bahan makanan yang tidak tahan lama dan mudah rusak, seperti sayuran segar dan buah buahan.

Teknik penyimpanan bahan segar dapat dilakukan sebagai berikut :

- a Pemisahan bahan makanan segar yang mengeluarkan aroma dengan bahan makanan yang menyerap aroma dari bahan lain.
- b Bahan makanan segar dikeluarkan dengan urutan *FIFO*.
- c Tata letak makanan diatur sedemikian rupa sehingga bahan makanan yang dibutuhkan dapat dicari dengan cepat.

d Mempunyai suhu rata-rata 0°C - 8°C.

3. Freezer

Freezer merupakan tempat menyimpan bahan makanan beku seperti ice cream, suhu rata-ratanya adalah -18 °C.

Pengelompokan tempat penyimpanan bahan makanan menurut Arisman (2009) adalah sebagai berikut:

a Makanan beku

Makanan beku harus dipertahankan antara - 12° C hingga - 18° C. Jangan pernah mencairkan makanan beku, lalu dibekukan lagi. Jangan pernah membekukan makanan dalam gumpalan besar karena hal ini dapat meningkatkan suhu. Berdasarkan sistem FIFO, makanan yang beku tidak boleh dicairkan pada temperatur ruangan. Ruang beku (*freezer*) harus dibersihkan secara teratur agar aliran udara dingin terjaga.

b Makanan dingin

Suhu lemari pendingin harus dipertahankan di bawah 7° C. Letakan termometer di beberapa tempat dalam lemari pendingin sedemikian rupa agar mudah terbaca. Lemari pendingin jangan terlalu padat karena dapat meningkatkan temperatur seluruh unit.

Menurut Purwanti (2008) selain penyimpanan dengan sistem pengelompokan bahan makanan terdapat beberapa prosedur penyimpanan bahan makanan yang perlu di perhatikan antara lain:

Membuat catatan penyimpanan barang, menjaga keamanannya dan melakukan pengeluaran secara tepat.

- a) Harus berpedoman pada sistem *FIFO*.
- b) Pemberian label pada setiap jenis bahan makanan untuk mengetahui tanggal makanan tersebut diterima.

Prosedur Penyimpanan Makanan

Adapun makanan yang telah diolah tidak untuk disajikan langsung tetapi disiapkan untuk malam bahkan keesokan harinya, tentunya hal ini memerlukan perhatian khusus. Setelah makanan melalui tahapan *processing*, makanan tersebut akan

melalui tahap penyimpanan sebelum makanan tersebut disajikan. Prosedur penyimpanan makanan hampir sama dengan prosedur penyimpanan bahan makanan.

Tahapan dalam menyimpan makanan menurut Swane dalam Siti (2010) yaitu : *Some importanta procedures for cold stroage are listed below :*

- *Rotated refrigerated and frozen foods on a first in, first out (FIFO) basis. Store food in covered containers that area properly labeled and dated.*
- *Store food in refrigerator an freezer storage aread at least six inches off the floor. Space product to allow the cold air to circulate around them*
- *Store raw products under cooked or ready to eat foods to prevent cros contamination.*
- *When storing raw animal foods always store poultry on the bottom shelf, ground beef and pork on the middle shelf, and fish, eggs and other red mead product on the middle shelfft.*
Use a dry storage area to store foods that are usually packed in cans bottles, jars, and bags. These products must be labeled according to federal regulation and come packaged from approved commercial facilities.

Dapat diartikan bahwa tahapan dalam *cold storage* adalah sebagai berikut:

- a) Rotasikan bahan bahan di *refrigerator* dan makanan beku dalam sistem *first in first out*. Simpan makanan dalam container tertutup dan beri label dan tanggal.
- b) Penyimpanan makanan dalam *refrigerator* dan area *freezer* setidaknya 6 inci dari lantai. Hal ini dilakukan agar terdapat ruang sirkulasi udara disekelilingnya.
- c) Simpan bahan mentah di bawah *cooked foods* atau *ready to eat foods* untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- d) Ketika menyimpan bahan makanan hewan mentah, selalu simpan unggas

di bagian bawah, *geound beef* dan *pork* disimpan dibagian tengah, dan ikan telur dan produk daging merah lainnya disimpan di atas tempat penyimpanan.

Untuk penggunaan *dry store*, biasanya berbentuk paket dalam kaleng, botol, toples dan kantong. Produk produk tersebut harus diberi label yang disetujui pemerintah.

Standar Kebersihan Peralatan dan Area Kerja Dapur

Standar Kebersihan Peralatan Dapur

Semua peralatan dapur harus dijaga kebersihannya agar tidak terdapat banyak bakteri yang dapat mencemari makanan di dalamnya, berikut standar proses pembersihan peralatan dapur menurut Purwanti (2008) adalah sebagai berikut:

1. Alat yang terbuat dari besi
Besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Karena besi mudah berkarat maka perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk jenis besi yang berlapis tergantung dari jenis lapisannya, besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi berlapis teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Untuk lapisan teflon jangan sekali-kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.
2. Alat yang terbuat dari timah
Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudia dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.
3. Alat yang terbuat dari *aluminium*
Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

4. *Stainless steel*

Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.

5. Alat dari kayu

Peralatan dari kayu dibersihkan, atau dicuci dengan air sabun, serbuk dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur

6. Alat dari bahan elastik

Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa saja atau sabun cair, lalu dibilas sampai bersih.

7. Alat dari bahan kaca

Alat ini dibersihkan dengan air sabun atau spon lalu dibilas dan dikeringkan.

Standart Kebersihan Area Kerja Dapur

Hal - hal yang perlu di perhatikan kebersihannya di area *bakery* dan *pastry* menurut Fauziah (2007) antara lain:

1. Langit- langit.
2. Lantai.
3. Dinding- dinding porselin.
4. Saluran pembuangan air.
5. Tempat mendinginkan ice cream.
6. Alat pemasak roti (*oven*).
7. Lemari kayu (*woodwn cupboard*).
8. Lemari es.
9. Meja-meja stainless untuk persiapan.
10. Tong tong sampah.

Tiap tiap bagian di area dapur suatu hotel tidaklah senantiasa mamiliki peralatan yang sama, hal itu tergantung dari besar kecilnya suatu hotel, sibuk tidaknya operasi di dapur, dan sebagainya. Kebersihan bagian – bagian tersebut merupakan hal yang perlu di perhatikan untuk menjaga agar makanan yang ada di dapur tidak terkontaminasi oleh debu dan kotoran.

METODE PENELITIAN

Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif, yaitu “ Penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau

menghubungkan dengan variabel lain ” Sugiyono, (2007). Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Teknik observasi.
“Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari pembagian proses biologis dan psikologis. Dua diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan” Sugiyono, (2007)..
2. Teknik Wawancara.
“Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu” Esterberg dalam Sugiono, (2010).
3. Teknik Studi Kepustakaan
“Dalam riset lapangan, penelusuran pustaka terutama dimaksudkan sebagai langkah awal untuk menyiapkan kerangka penelitian / proposal guna memperoleh informasi sejenis, mempertajam kajian teoritis dan mempertajam metodologi” (Zed, 2004).

PEMBAHASAN

Standar *Personal Hygiene* di Hotel Hilton Bandung

Hygiene dan sanitasi dalam suatu hotel khususnya dapur merupakan suatu hal yang terpenting karena dalam mengolah suatu makanan kita harus menjaga kebersihan makanan tersebut sehingga kita bisa menghasilkan suatu produk makanan yang berkualitas, bersih dan aman untuk dikonsumsi.

Penerapan *hygiene* merupakan aspek yang perlu diperhatikan dalam proses pelaksanaannya untuk mencapai kesehatan secara maksimal utamanya dalam sebuah hotel untuk menjaga standar kualitas hotel tersebut. *Hygiene* biasanya menitik beratkan pada kebersihan makanan dan kebersihan individu, Sedangkan penerapan sanitasi lebih menitik beratkan pada upaya menciptakan kebersihan dan kesehatan lingkungan.

Kebersihan makanan harus diutamakan sehingga peranan seorang juru masak sangat berperan penting dalam

pengolahan makanan. Untuk menunjang hal tersebut maka diperlukan standar *personal hygiene* yang di terapkan untuk selalu menjaga dan memperhatikan kebersihan dalam mengolah setiap bahan makanan.

Berdasarkan pengamatan penulis selama melaksanakan praktik kerja diperoleh keterangan sebagai berikut:

Tabel 1

Standar Operating Procedure Pastry Uniform & Personal Hygiene

<i>Standar Operating Procedure Pastry Uniform & Personal Hygiene</i>	
<i>No</i>	<i>Uraian</i>
1	Seragam perusahaan akan disetujui oleh manajemen dan sebagai standarisasi untuk semua <i>staff</i> dapur.
2	Staf pastry harus menggunakan seragam ini selama operasional
3	Hanya sepatu safety shoes hitam yang dapat dipakai
4	Semua <i>staff</i> pastry harus memakai dan menyetujui untuk menutupi rambut setiap saat selama oprasional
5	Menjaga kebersihan wajah
6	Kuku harus selalu bersih dan rapih
7	Rambut harus pendek bersi dan rapi.
8	Semua <i>staff</i> pastry harus menjaga kebersihan badan, menyikat gigi setiap hari dan menggunakan deodorant.
9	Tidak memakai jam tangan selama oprasional
10	Name tag harus selalu dipakai semua <i>staff</i> pastry.
11	Semua <i>staff</i> pastry harus memakai topi agar terlihat bersih dan rapi.

Sumber : Hilton Hotel Bandung 2014

Berikut beberapa standar kesehatan *staff* di Hotel Hilton Bandung:

1. Melakukan *general check up* sesuai dengan periode waktu yang telah ditentukan. (merupakan persyaratan yang harus dipenuhi sebelum menjadi *staff/ trainee* di *kitchen* Hotel Hilton Bandung).
2. Melakukan *rectal swap* setiap 6 bulan sekali.
3. Tidak memiliki riwayat penyakit menular seperti penyakit paru-paru hepatitis dan penyakit menular

lainnya (bila terkena penyakit harus ditangani hingga benar-benar sembuh).

4. Tidak pernah mengonsumsi obat-obatan terlarang.

Prosedur Penyimpanan Bahan Baku dan Produk di Pastry Hotel Hilton Bandung

- 1) Prosedur penyimpanan bahan baku.

Penyimpanan bahan baku makanan di dalam hotel sangatlah penting. Hal ini dilakukan agar kualitas bahan makanan terjaga, selain itu proses penyimpanan bahan makanan juga dilakukan untuk menghindari terjadinya kerusakan bahan baku yang diakibatkan oleh kesalahan dalam proses penyimpanannya.

Beberapa contoh kegiatan penyimpanan bahan baku di *pastry* Hotel Hilton Bandung:

1. Mengelompokkan bahan baku sesuai dengan jenisnya.

Tempat penyimpanan bahan baku di Hotel Hilton Bandung khususnya *pastry section* terbagi menjadi 4 bagian:

- a. *Store*

Tempat ini digunakan untuk menyimpan berbagai bahan kering seperti tepung terigu, gula, *yeast*, *baking powder*, *jam* dan bahan kering dalam kemasan lainnya.

- b. *Chiller*

Tempat ini digunakan untuk menyimpan berbagai bahan seperti bahan kaleng yang telah dibuka dari kemasannya, buah-buahan yang digunakan untuk *garnish*, dan masih banyak lainnya. Hal ini dilakukan agar bahan tidak rusak bila disimpan dalam suhu ruangan.

- c. *Daily product*

Tempat ini digunakan untuk menyimpan bahan-bahan yang digunakan rutin setiap hari seperti susu, keju, *cream*, *juice*, dan bahan harian lainnya.

- d. *Freezer*

Tempat ini digunakan untuk menyimpan produk *ice cream*

dan *whipped cream* dan bahan-bahan beku lainnya.

2. Menyimpan bahan baku makanan rapih dan tertata.

Memisahkan bahan yang telah disimpan sesuai dengan jenisnya dan dikelompokkan berdasarkan jenisnya, seperti mengelompokkan coklat dengan coklat lainnya (*dark*, *milk*, *white*) menyimpan tepung terigu dan gula di tempat yang mudah dijangkau dan mudah dalam proses pengangkutannya, tidak menyimpan terigu, gula atau bahan yang berat di tempat yang sulit dijangkau seperti di atas rak tinggi. Sebaiknya menyimpan bahan tersebut di lantai yang telah diberi alas rak kayu kecil, bahan tidak boleh disimpan di atas lantai tanpa alas apapun, hal itu dilakukan untuk menghindari serangga masuk / bahan menjadi lembab dan berketu.

3. Menggandakan sistem *FIFO* dalam penyimpanan bahan baku.

Adapun yang dimaksud sistem *FIFO (First In First Out)* adalah merotasi bahan baku yang hendak digunakan, barang yang pertama masuk harus digunakan pertama juga. Dalam proses penyimpanannya kita harus menyimpan bahan lama (yang lebih dulu masuk) di depan dan bahan yang baru di belakang, hal ini dilakukan agar bahan yang lama tidak terlalu lama disimpan dan mencegah bahan menjadi kadaluarsa.

4. Menutup bahan baku makanan yang akan disimpan.

Tidak semua bahan makanan habis terpakai dalam proses produksi sisa bahan tersebut biasanya disimpan untuk produksi selanjutnya. Dalam proses penyimpanannya pun harus diperhatikan agar bahan makanan tidak rusak dan terkontaminasi, cara penyimpanan yang baik adalah memindahkan bahan makanan ke dalam wadah stainless lalu menutupnya dengan

plastik wrap. Hal ini dilakukan untuk menjaga kadar kelembaban makanan, dan mencegah makanan terkontaminasi oleh bakteri.

5. Memberi label pada bahan makanan yang akan disimpan. Setelah disimpan dengan benar proses yang harus diperhatikan selanjutnya adalah pelebaban bahan makanan, hal ini dilakukan untuk mempermudah kita mengetahui tingkat kelayakan penggunaan bahan makanan, proses pelebaban makan ini juga dilakukan agar kita tahu kapan bahan ini disimpan dan membuang bahan makanan yang telah melewati tanggal kadaluarsa untuk mencegah kontaminasi makanan.

- 2) Selain proses penyimpanan bahan baku, proses penyimpanan produk di *pastry* Hotel Hilton Bandung pun perlu di perhatikan, karena tidak semua produk yang telah dibuat habis terpakai. Oleh karena itu proses penyimpanan produk perlu di perhatikan.

Beberapa contoh kegiatan penyimpanan produk di *pastry* Hotel Hilton Bandung :

1. Menyimpan produk *pastry* dengan rapih dan tertata. Menyimpan produk *pastry* dengan rapih, menyusunnya dalam loyang dan menyimpannya dalam rak yang telah disediakan. Tidak lupa untuk menutup produk *pastry* dengan plastik wrap agar produk tidak tercemar oleh bakteri dan kuman.
2. Menggunakan sistem *FIFO* dalam penyimpanan produk. Sama seperti penyimpanan bahan baku, penyimpanan produk pun harus menggunakan sistem *FIFO* (*First In First Out*) karna jika tidak produk *pastry* akan rusak bila terlalu lama di simpan di dalam *chiller*.
3. Menutup produk makanan yang akan disimpan untuk mencegah kotoran masuk kedalamnya. Hal ini sangat penting untuk di lakukan karena jika tidak produk

akan terkontaminasi oleh bakteri dan kuman yang berada di dalam *chiller*.

4. Memberi label pada produk yang akan disimpan.

Hal ini di lakukan agar para *staff* dapat memantau kelayakan produk dari tanggal penyimpanan produk dan mengetahui batas masa pakai produk itu sendiri, produk pun tidak boleh di simpan terlalu lama karna jika terlalu lama disimpan tidak menutup kemungkinan produk akan terkontaminasi oleh bakteri dan jamur.

5. Melakukan proses penyimpanan sesuai dengan prosedurnya.

Yang dimaksud dengan proses penyimpanan sesuai dengan prosedurnya adalah mengikuti tahapan-tahapan yang telah ditentukan oleh pihak hotel khususnya bagian *pastry* seperti menyimpan *cake* yang baru di buat ke dalam *freezer* hal ini dilakukan agar *cake* cepat set (terbentuk) dan mempersingkat waktu produksi, setelah *cake* terbentuk selanjutnya pindahkan *cake* ke dalam *chiller* agar *cake* tidak membeku. Selain itu ada juga beberapa produk yang harus disimpan dalam *freezer* produk tidak rusak seperti *fried ice cream*, *chese cake*, *tiramishu* dan *mouse*.

Standar Kebersihan Peralatan dan Area di *Pastry* Hotel Hilton Bandung

Kebersihan peralatan dan area dapur merupakan suatu hal penting dalam proses pengolahan makanan, sehingga perlu diperhatikan agar peralatan dan area dapur selalu dalam keadaan bersih. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk makanan dan mencegah terjadinya kontaminasi pada produk makanan.

1. Standar kebersihan peralatan di area *pastry* Hotel Hilton Bandung.

Penanganan kebersihan peralatan di area *pastry* di Hotel Hilton Bandung dilakukan setiap hari, namun untuk menangani peralatan di area *pastry* Hotel Hilton Bandung dilakukan secara berkala setiap hari karena peralatan selalu

diperlukan dalam proses produksi makanan. Beberapa contoh kegiatan yang dilakukan untuk menjaga kebersihan peralatan dapur diantaranya:

- 1) Mencuci semua peralatan dapur dengan bahan pembersih yang tepat, sesuai dengan standar yang telah ditentukan.

Memisahkan peralatan sesuai dengan jenisnya lalu mencucinya menggunakan cairan pembersih yang telah di tentukan dan dibedakan sesuai dengan jenis peralatannya seperti, stainless, keramik, kaca dan lain lain.

- 2) Membersihkan peralatan besar dapur seperti oven, *mixer* dan peralatan besar lainnya secara berkala.

Hal ini biasanya dilakukan pada malam hari atau setelah proses produksi berakhir, hal ini dilakukan agar tidak mengganggu sistem operasional di *pastry* Hotel Hilton Bandung. Oven dibersihkan dengan menggunakan lap basah dan cairan pembersih yang telah ditentukan. Sama halnya dengan membersihkan oven, sistem pembersihan mixer roti pun dibersihkan dengan menggunakan lap basah yang telah diberi cairan pembersih, namun sebelum di lap permukaan mixer dikerik terlebih dahulu agar sisa adonan yang menempel dapat terangkat.

- 3) Melakukan *soaking*.

Soaking adalah proses perendaman dengan menggunakan cairan pembersih khusus yang dilakukan untuk membersihkan sendok atau garpu, sumpit dan piring piring kecil yang digunakan untuk menyajikan *cake* yang telah di potong. Hal ini dilakukan agar sisa makanan yang menempel dapat terlepas dan mempermudah dalam proses pembersihannya.

Semua kegiatan diatas di lakukan secara berkala setiap harinya, hal ini dilakukan karena peralatan tersebut sangat dibutuhkan dalam sistem operasional Hotel.

2. Standar kebersihan area kerja di *pastry* Hotel Hilton Bandung.
Penanganan kebersihan area *pastry* di Hotel Hilton Bandung dilakukan setiap

hari hal ini dilakukan agar kebersihan area dapur terjaga. Standar kebersihan area kerja di *pastry* Hotel Hilton Bandung adalah sebagai berikut :

1. *Sweep and mop floor.*
2. *Sanitize telephone.*
3. *Sanitize door knob / handle.*
4. *Sanitize fire extinguisher.*
5. *Sanitize work table, wash basin.*
6. *Sanitize upright fridge, counterfridge handle.*
7. *Sanitize mobile warmer, chiller handle.*
8. *Sanitize all types of trolley.*
9. *Sanitize trash bin.*
10. *Check and replenishing paper towel.*
11. *Check and replenishing hand soap.*
12. *Check and replenishing hand sanitizer.*
13. *Change ice scoop sanitizer.*
14. *Sanitize light switch.*

Selain ditentukan standar proses pembersihan area dapur ditentukan juga standar kebersihan *personal* dan area kerja yang dipantau langsung oleh pihak hotel.

Data Mengenai Standar *Personal Hygiene* di Hotel Hilton Bandung

Pada pembuatan Tugas Akhir ini, disertai dengan observasi untuk memperoleh data yang tepat dan akurat mengenai standar *personal hygiene* di Hotel Hilton Bandung. Hotel Hilton Bandung telah menentukan standar *personal hygiene* yang sesuai dengan teori-teori yang ada seperti:

- 1) Mewajibkan *staff* nya untuk menggunakan pakaian kerja yang telah disediakan oleh pihak hotel.
- 2) Mewajibkan para *staff* untuk menggunakan sepatu khusus dan penutup kepala bila berada di area kerja.
- 3) Memperhatikan kebersihan para *staff*.
- 4) Memperhatikan dan menjaga kesehatan *staff* dapur *pastry*.
- 5) Memakai sarung tangan saat bekerja.
- 6) Tidak memakan makanan saat berada di area kerja.
- 7) Mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan sesuai dengan teori- teori yang ada.

Namun ada kalanya para *staff* lupa menerapkan beberapa prosedur standar *personal hygiene* beberapa contoh kegiatan yang sering terlupakan adalah sebagai berikut:

- a Tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan proses produksi di Hotel Hilton Bandung.
- b Tidak menggunakan masker saat bekerja (dalam keadaan sakit).
- c Kerap kali tidak menggunakan sabun saat mencuci tangan.

Walaupun kerap kali beberapa prosedur diatas dianggap kurang penting namun penggunaan sarung tangann, masker dan sabun saat mencuci tangan merupakan suatu hal penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk makanan *pastry* Hotel Holton Bandung.

Beberapa faktor yang mempengaruhi permasalahan di atas adalah sebagai berikut :

- a Tingkat kesadaran para *staff* di *pastry* Hotel Hilton Bandung.
Ini adalah faktor terbesar penyebab terjadinya permasalahan di atas, karena tanpa adanya kesadaran para *staff* akan pentingnya penerapan sistem *hygiene* maka prosedur tersebut tak akan mungkin dapat terlaksana.
- b Tingkat kesibukan hotel yang tinggi.
Tingginya tingkat kesibukan hotel membuat para *staff* selaku penjamah makanan disibukan dengan rangkaian tugasnya masing masing ini yang membuat para *staff* tidak melakukan prosedur *hygiene* yang telah ditentukan oleh hotel.

Data Mengenai Prosedur Penyimpanan Bahan Baku dan Produk di Hotel Hilton Bandung

Prosedur penyimpanan bahan baku adalah tahapan utama yang dilakukan oleh pihak Hotel Hilton Bandung untuk menghasilkan produk yang sehat bersih dan amam untuk dikonsumsi. Maka prosedur penyimpanan bahan baku dan produk ini memerlukan perhatian yang serius agar kualitas produk selalu terjaga dan menghasilkan produk makanan dalam kondisi *hygiene*. untuk itu prosedur penyimpanan harus dilakukan dengan baik dan sesuai dengan

standarnya agar bahan baku dan produk yang disimpan tidak rusak dan terkontaminasi. Beberapa aspek yang harus dipertimbangkan dalam penyimpanan bahan baku dan produk makanan yaitu kebersihan tempat, *turn over* bahan (*FIFO*), penggunaan wadah penyimpanan, penggunaan penutup wadah / *wrapping* dan pendistribusian rak penyimpanan.

Pada tinjauan tentang prosedur penyimpanan bahan baku dan produk makanan yang dilakukan di Hotel Hilton Bandung sepenuhnya telah sesuai dengan teori-teori yang ada seperti:

- a. Memisahkan bahan dan produk makanan sesuai dengan jenisnya.
- b. Menyimpan bahan dan produk makanan sesuai dengan tempat penyimpanannya.
- c. Menyimpan sisa bahan makanan kaleng yang tersisa kedalam tempat, menutupnya dengan rapat dan memberi label (tanggal penyimpanan dan kadaluarsanya).
- d. Selalu menerapkan sistem *FIFO* agar makanan atau bahan makanan tidak disimpan terlalu lama, dan mencegah terjadinya kerusakan pada bahan dan produk makanan.

Kesadaran *staff* akan pentingnya mengikuti prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di Hotel Hilton Bandung cukup baik sehingga kualitas bahan dan produk bisa terjaga, selain itu pengawasan yang dilakukan oleh pihak hotel juga sangat baik, dan tak jarang pihak hotel memberi sanksi berupa teguran terhadap *staff* yang tidak melakukan prosedur penyimpanan bahan dan produk sesuai dengan prosedur yang berlaku.

Standar Kebersihan Peralatan dan Area di Pastry Hotel Hilton Bandung

Guna menghasilkan suatu produk yang baik dan aman untuk dikonsumsi diperlukan adanya suatu standar kebersihan di dalam area dapur karena penentuan standar dan penerapan kebersihan area peralatan di area *pastry* Hotel Hilton merupakan salah satu cara untuk mencegah kontaminasi makanan. Oleh karna itu tak heran jika hotel menentukan beberapa stadart yang harus

dipenuhi untuk menjaga kebersihan area dan peralatan dapur. Hotel Hilton Bandung telah menerapkan beberapa standar kebersihan yang sesuai dengan teori-teori yang ada.

Pada tinjauan tentang standar kebersihan area dan peralatan yang terdapat di Hotel Hilton Bandung pada Bab II, dijelaskan bahwa proses yang dilakukan oleh pihak dapur maupun *steward* telah mengikuti prosedur yang benar namun belum sepenuhnya dilakukan dengan baik, karena ada beberapa proses yang belum dilakukan dengan benar. Beberapa contoh proses pembersihan yang belum dilakukan dengan benar adalah sebagai berikut.

1) *Staff pastry*.

Tak jarang ada beberapa *staff / trainee* di *pastry* Hotel Hilton Bandung tidak melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang benar seperti:

- a Kerap kali para *staff / trainee* tidak menggunakan cairan pembersih saat membersihkan peralatan yang ada di *pastry* Hotel Hilton Bandung.
- b Tak jarang beberapa *staff / trainee* tidak membersihkan area kerja setelah melakukan proses produksi di *pastry* Hotel Hilton Bandung.
- c Tidak rutin melakukan kegiatan *general cleaning*.

2) *Staff steward*.

Terkadang ada beberapa *staff steward* yang belum melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang sesuai dengan standar Hotel Hilton Bandung. Beberapa contoh prosedur yang belum dilakukan adalah sebagai berikut:

- a Walaupun telah dibuat prosedur pembersihan area kerja di *pastry* Hotel Hilton Bandung namun terkadang para *staff steward* hanya mengisi tabel prosedur tapi tidak melakukan semua tugas yang tertera di tabel seperti, membersihkan saklar lampu, troli dan beberapa prosedur lainnya.
- b Dalam penanganan permasalahan di area *pastry* (tempat pencucian yang bocor) terkadang lambat.

- c Terkadang masih terdapat sisa-sisa makanan yang masih menempel di peralatan operasional hotel seperti piring, gelas, dan lainnya.

Beberapa faktor yang mempengaruhi permasalahan di atas adalah sebagai berikut:

- a Tingkat kesibukan Hotel yang tinggi.
Tingginya tingkat kesibukan di hotel terkadang membuat para *staff steward* belum melakukan pekerjaannya sesuai dengan standar yang berlaku.
- b Kurangnya pengawasan dari pihak manajemen *steward*.
Hal ini sangat berpengaruh besar karena tanpa pengawasan yang cukup permasalahan ini akan terus berlangsung tanpa adanya solusi untuk permasalahan ini.
- c Tingkat kesadaran para *staff*.

Hal ini adalah hal utama yang perlu ditingkatkan, karena tanpa adanya kesadaran dari para *staff* akan penerapan sistem sanitasi di hotel semuanya tidak akan terlaksana dengan baik.

Jadi dapat dianalisis bahwa kebersihan peralatan dan area di *pastry* Hotel Hilton Bandung telah sesuai dengan teori-teori yang ada dan sesuai dengan standar yang berlaku namun belum sepenuhnya dikerjakan sesuai dengan standar yang berlaku

PENUTUP

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah penulis lakukan selama melaksanakan penelitian tentang tinjauan mengenai “PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI *PASTRY* HOTEL HILTON BANDUNG”, maka dalam bab IV ini penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

- a Standar *personal hygiene* di Hotel Hilton Bandung
Standar Prosedur di Hotel Hilton Bandung sudah dilakukan dengan baik, namun ada beberapa hal yang membuat proses penerapan standar *personal hygiene* itu tidak terlaksana dengan baik, seperti *staff* tidak

menggunakan sarung tangan saat melakukan beberapa proses produksi, tidak menggunakan masker saat dalam keadaan sakit dan terkadang lupa untuk mencuci tangan dengan menggunakan sabun. Hal tersebut mungkin dapat menyebabkan kontaminasi produk di *pastry* Hotel Hilton Bandung.

- b) Prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di *pastry* hotel Hilton Bandung.

Prosedur penyimpanan bahan baku dan produk *pastry* di Hotel Hilton Bandung telah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standar dan teori-teori yang ada. Hal ini bisa terwujud karena para *staff* menganggap prosedur penyimpanan bahan baku dan produk adalah suatu hal yang penting dilakukan untuk mencegah rusaknya bahan dan produk dan mencegah terjadinya kontaminasi bahan dan produk makanan.

- c) Standar kebersihan peralatan dan area di *pastry* Hotel Hilton Bandung.

Standar kebersihan peralatan dan area di *pastry* Hotel Hilton Bandung sebagian besar sudah terlaksana dengan baik namun ada beberapa hal yang perlu di perhatikan lagi seperti prosedur pembersihan area yang tidak sesuai dengan standar yang berlaku, prosedur pencucian peralatan pun terkadang tidak sesuai dengan prosedur yang berlaku karena kerap kali terdapat sisa-sisa makanan yang tertinggal di gelas ataupun piring yang biasa digunakan untuk penyajian produk *pastry*.

Adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan agar penerapan hygiene dan sanitasi di *pastry* Hotel Hilton Bandung dapat terlaksana dengan baik adalah sebagai berikut:

- a) *Briefing*

Briefing perlu dilakukan agar para *staff* dan atasan bisa saling bertukar pikiran untuk menyelesaikan permasalahan – permasalahan yang terjadi di hotel. *Briefing* juga perlu dilakukan antar tiap *section* seperti *pastry section*, *steward section* dan *section* lainnya hal ini dilakukan agar

para *staff* tiap *section* dapat memberi pengarahan secara langsung tentang penerapan standar *hygiene* dan sanitasi di areakerja, dan menegur para karyawan yang kerap kali tidak menjalankan standar *hygiene* dan sanitasi yang telah ditentukan.

- b) Tingkat kesadaran para *staff*

Agar tiap produk yang dihasilkan berkualitas, sehat dan aman untuk dikonsumsi maka perlu ditingkatkan lagi tingkat kesadaran para *staff* akan pentingnya melaksanakan standar *hygiene* dan sanitasi di Hotel Hilton Bandung.

- c) Monitoring

Agar kebersihan area kerja di *pastry* Hotel Hilton Bandung terjaga dan memenuhi standar, sebaiknya pihak hotel melakukan sistem monitoring secara rutin minimal 2 atau 3 bulan sekali. Hal ini dilakukan untuk memastikan apakah para *staff* hotel telah melakukan prosedur sesuai dengan standar dan memberi sanksi terhadap *staff* yang belum melakukan prosedur dengan baik dan benar.

REFERENSI

- Arisman,MB. 2009. Keracunan Makanan, Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: E G C.
- Bambang, A, Sujatno. 2011. Hospitaliti,secret skills attitudes. And performances for restaurant manager. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Bartono,PH & Rufino E.M. 2005. Food product management. Yogyakarta : C.V ANDI OFFSET.
- Chandra, Budiman. 2005. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC.
- Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran untuk SMK. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatonah, Siti. 2005. Hygiene & Sanitasi Makanan. Semarang: Unnes Press
- Rachman, Abdul Arief. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Jakarta: Graha Mulya.

- Ratih, Siti. 2011. Pelaksanaan Food Hygiene di Restoran Bumbu Desa Bandung. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Subagio, Abjad. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiarto, Endar. 2003. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Bisnis. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2010. Statistika Untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- Sutrisno & Kusmawan Ruswandi. 2007. Prosedur Keamanan, Keselamatan & Kesehatan Kerja untuk Smk. Jakarta: Yudhistira.
- Widjojo, Marsum Atmodjo & Siti Fauziah. 2007. Manajemen Stewarding. Yogyakarta: C. V ANDI OFFSET.
- Zed, Mestika, 2004. Metode Penelitian Kepustakaan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.