

SAFETY DAN SANITASI DI AREA KITCHEN AMAROOSA HOTEL BANDUNG

Chandra Rizki Yano Putra¹, Endang Darwin²

¹AKPAR BSI Bandung, chandra80erz@yahoo.co.id

²AKPAR BSI Bandung, endang.edd@bsi.ac.id

ABSTRAC

In the tourism industry sectors of the hospitality industry is engaged in services, very influential on the development of tourism. Hotels are required to provide satisfaction to both guests of the facilities provided to meet the needs of guests. The hotel must be able to create a comfortable atmosphere for guests, one way to improve safety and sanitation in all department. This observation examines the main problems, namely: "How is safety and sanitation in the kitchen area, what is the procedure to clean kitchen areas, wash your food how procedures and equipment in the kitchen, and whatever obstacles that occur during operations in the kitchen". The method used in this thesis is "Descriptive Method". Data collection techniques used by direct observation to the object of research, conduct interviews with employees Amaroossa Hotel Bandung kitchen, equipped with library research to obtain theoretical data as a basis for discussion. The results of this observation that the state of safety and sanitation of kitchen area has not met the requirements of safety and sanitation. Cleaning the kitchen area has been going well, but spacious kitchen is limited. Washing equipment and food ingredients not meet safety and sanitation that is using the sink in the same place for washing. Operational constraints in a narrow kitchen space and limited washing tubs and equipment.

Keyword: *Safety, Health, Kitchen*

ABSTRAK

Dalam industri kepariwisataan, perhotelan merupakan sektor industri yang bergerak dalam bidang jasa dan sangat berpengaruh terhadap perkembangan kepariwisataan. Hotel dituntut dapat memberikan kepuasan kepada tamu baik dari fasilitas yang disediakan dalam memenuhi kebutuhan tamu. Pihak hotel harus mampu menciptakan suasana yang nyaman untuk tamu, salah satu caranya meningkatkan *safety* dan sanitasi pada semua *department*. Penelitian ini mengkaji permasalahan pokok yaitu: "Bagaimana *safety* dan sanitasi di area *kitchen*, bagaimana prosedur membersihkan area *kitchen*, bagaimana prosedur mencuci bahan makanan dan peralatan di *kitchen*, dan hambatan apa saja yang terjadi pada saat kegiatan operasional di *kitchen*". Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah "Metode Deskriptif". Teknik pengumpulan data yang digunakan melalui observasi langsung kepada objek penelitian, mengadakan wawancara langsung dengan karyawan *kitchen* Amaroossa Hotel Bandung, di lengkapi dengan studi pustaka untuk memperoleh data teoritis sebagai dasar dalam pembahasan. Hasil observasi ini bahwa keadaan *safety* dan sanitasi area *kitchen* belum memenuhi persyaratan *safety* dan sanitasinya. Membersihkan area *kitchen* sudah berjalan dengan baik, tetapi luas *kitchen* yang dimiliki terbatas. Mencuci peralatan dan bahan makanan belum memenuhi *safety* dan sanitasi yaitu menggunakan satu bak cuci dalam tempat yang sama untuk mencuci. Hambatan operasional di *kitchen* ruang gerak yang sempit serta terbatasnya bak pencucian dan peralatan.

Kata Kunci: Keselamatan, Kesehatan, Dapur

PENDAHULUAN

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*tangible product*) seperti kamar hotel, restoran, *spa*, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*intangibile Product*) seperti kenyamanan, suasana dan pelayanan. Sebuah hotel hendaknya memiliki standar *safety* dan sanitasi yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada tamu khususnya aspek *intangibile* produk sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur (*kitchen*) restoran hotel perihal keselamatan dan kesehatan (*safety* dan *sanitasi*) dalam pengelolaan makanan. Pada umumnya sebuah *kitchen* di hotel terdiri dari beberapa bagian: yaitu *cold kitchen*, *main kitchen*, *small kitchen*, *settled kitchen*, *coffee shop kitchen*. Di Amaroossa hotel memiliki satu *kitchen* yang digunakan untuk *hot kitchen*, *saucier*, *pantry*, *cold kitchen*, *butcher*, *garde manger*. Hal ini menyebabkan *safety* dan *sanitasi* kurang terjamin terhadap makanan. *Kitchen* merupakan bagian yang mengolah berbagai macam makanan untuk tamu, oleh sebab itu *safety* dan sanitasi harus terjaga dengan baik. Area tempat kerja, tempat peralatan dapur, harus diperhatikan kebersihannya.

Keahlian seorang juru masak dengan hidangan makanan yang *delicious* tanpa mengindahkan sanitasi *hygiene* sehingga terkontaminasi, hal ini akan menyebabkan keracunan. Pada dasarnya bekerja di dapur harus aman, terhindar dari kecelakaan kerja, yang sering terjadi dikarenakan faktor manusianya, langkah ataupun peralatan yang sudah tidak memenuhi persyaratan (rusak). Proses ini tentunya sangat menghambat pada semua kegiatan

produksi dan menyebabkan terjadinya *complain* baik dari bagian lain di hotel maupun *complain* dari pihak tamu.

KAJIAN LITERATUR

“Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang menyediakan jasa penginapan, pelayanan makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya yang disediakan untuk umum dan dikelola secara komersial” (Suarthana, 2006:11).

Karakteristik Bisnis Perhotelan

Produk bisnis perhotelan mempunyai 4 karakteristik khusus, yaitu produk nyata (*tangible*), tidak nyata (*intangibile*), bersifat “*perishable*” dan “*non perishable*”. Produk yang bersifat nyata antara lain penyewaan kamar, makanan dan minuman, kolam renang dan sebagainya. Produk yang bersifat tidak nyata antara lain keramah-tamahan, kenyamanan, keindahan, keamanan dan sebagainya. Produk bersifat *perishable* artinya bahwa produk tersebut hanya bisa dijual saat ini merupakan produk tidak tahan lama. Contohnya sayur-mayur dan makanan *fresh*. Sedangkan produk yang bersifat *non perishable* diantaranya minuman keras, perlengkapan tamu (*guest supplies and amenities*).

Bisnis hotel mempunyai tujuan yaitu mendapatkan pendapatan seoptimal mungkin melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan tamu (*guest needs and want*). Kepuasan tamu menjadi sasaran pelayanan untuk membentuk citra hotel yang baik dan sekaligus menjamin keberadaan hotel dalam jangka panjang.

Pengertian Kitchen

Bagus Putu Sudiara (1996:1-4) mengatakan bahwa “kedudukan dapur dalam sebuah hotel : *kitchen is a room or other space (as a wall area or special building) with facilities for cooking*” dapat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.

Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan seperti *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry, dan butcher*. Dalam mengolah makanan, juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan, penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel tersebut.

Pengertian Safety

Suma'mur (1995) mengatakan bahwa "keselamatan kerja adalah kondisi keselamatan yang bebas dari resiko kecelakaan dan kerusakan dimana kita bekerja yang mencakup tentang kondisi bangunan, kondisi mesin, peralatan keselamatan dan kondisi pekerja.

Pengertian Sanitasi

1. *Sihite* (2000), mengatakan bahwa "sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari minuman itu sebelum diproduksi".
2. Azwar (1995:4), mengatakan bahwa "sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat."

Ruang Lingkup Sanitasi Dapur

Pengolahan Makanan

Menurut *Sihite* (2000), mengatakan bahwa "beberapa hal yang penting dalam persiapan di tempat pengolahan" adalah:

1. Persiapan tempat pengolahan atau dapur
 - a. Perputaran udara sehingga asap dan udara panas dapat keluar dengan sempurna

- b. Lantai, dinding dan ruangan bersih dan terpelihara agar mengurangi kemungkinan pencemaran terhadap makanan meja peracikan bersih dan permukaannya kuat atau tahan goresan agar bekas irisan tidak masuk kedalam makanan.
- c. Bebas lalat dan tikus
- d. Tidak ada binatang peliharaan seperti kucing dan anjing

2. Peralatan masak dan perabotan

- a. Harus memenuhi syarat baik secara fisik maupun bakteriologis. Secara fisik peralatan harus bersih, tidak berbau dan tidak ada bekas makanan yang menempel pada permukaan peralatan. Sedangkan secara bakteriologis peralatan harus bebas dari kuman penyebab pencemaran makanan.
- b. Keutuhan harus terjaga, tidak boleh padah, tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri
- c. Setiap peralatan mempunyai fungsi yang berbeda-beda dan tidak boleh dicampur aduk dalam penggunaannya

3. Sarana sanitasi

- a. Tempat sampah yang tertutup dan tidak bocor
- b. Saluran pembuangan air limbah harus dilengkapi dengan *grease trap* untuk penangkap lemak
- c. Kamar mandi untuk *staff* harus mencukupi

4. Peralatan untuk pencucian

- a. Tersedia tempat untuk mencuci tangan (*washtafel*)
- b. Tersedia sarana untuk mencuci bahan makanan dan peralatan

5. Pelindung pencemaran kuman dan bakteri

- a. Setiap petugas yang bekerja disediakan pakaian kerja yaitu celemek (*apron*) dan penutup kepala (*hair cover*)
- b. Khusus untuk penjamah makanan masak disediakan sarung tangan *plastic* yang sekali pakai (*disposable*) dan

penutup hidung dan mulut (*mouth and nose masker*)

Standard Sanitasi dapur dan

Peralatannya

Adapun hal-hal yang tercakup didalamnya:

1. Kebersihan pekerja (*standard personal hygiene*)
2. Kebersihan peralatan
 - a. Peralatan wajib dicuci bersih setiap hari
 - b. Peralatan harus dalam keadaan siap pakai pada waktu akan dipergunakan
 - c. Peralatan yang dalam keadaan rusak seharusnya jangan dipergunakan
 - d. Peralatan yang tidak boleh digunakan dua atau tiga kali untuk hal-hal yang berlainan tanpa dicuci terlebih dahulu
 - e. Peralatan yang berkarat atau berkerak harus dibersihkan dan dikeringkan terlebih dahulu sebelum dipakai
 - f. Tempat penyimpanan makanan sebaiknya terbuat dari *plastic* atau *stainless steel*, jangan terbuat dari aluminium atau tembaga karena dapat bereaksi dengan makanan terutama yang mengandung asam
 - g. *Chiller* atau gudang harus dalam keadaan bersih agar tidak mencemari makanan yang disimpan didalamnya
 - h. Makanan yang sudah matang atau siap saji sebaiknya dipisahkan dari bahan mentah agar tidak terjadi *cross contamination*
3. Kebersihan tempat kerja
 - a. Kebersihan lantai, atap, dinding dari kotoran seperti debu yang dapat mengotori atau mencemari makanan
 - b. Tempat pembuangan sampah harus ditutup dan harus dipisahkan antara sampah yang basah dan sampah yang kering
 - c. Sampah tidak boleh dibiarkan lebih dari 8 jam walaupun belum penuh harus segera dibuang
 - d. Tempat sampah harus dibersihkan dengan *desinfektant* setiap hari
 - e. Lingkungan kerja harus bersih dari serangga, binatang pengerat dan burung yang dapat mencemari makanan

- f. Ruangan kerja harus mempunyai ventilasi yang cukup untuk mengurangi udara yang kotor akibat debu atau uap dari air maupun dari minyak

Sanitasi Makanan (*food sanitation*)

1. Kebersihan alat-alat makanan
2. Cara penyimpanan bahan mentah
3. Cara pengolahan makanan (*sanitasi dapur, food handler, food processing*)
4. Cara pengangkutan makanan
5. Cara penyimpanan makanan
6. Cara penyajian makanan

METODE PENELITIAN

Adapun metode yang penulis gunakan untuk penyusunan laporan Tugas Akhir ini yaitu metode deskriptif, yaitu "suatu bentuk yang penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia" Sukmadinata (2006: 72)

Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan yaitu diantaranya:

1. Observasi

Pengertian observasi / pengamatan (*observation*) menurut Kartono (1980: 142) mengatakan bahwa "studi yang disengaja dan sistematis tentang fenomena sosial dan gejala-gejala psikis dengan jalan pengamatan dan pencatatan". Observasi dapat menjadi teknik pengumpulan data secara ilmiah dan pengamatan langsung suatu kegiatan yang sedang berjalan. Penulis melakukan pengumpulan data dengan turun langsung ke lokasi penelitian dan mengamati permasalahan yang terjadi di lapangan.

2. Wawancara

Wawancara menurut Nazir (1988) adalah "proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara si penanya atau pewawancara dengan si penjawab atau responden dengan menggunakan alat yang dinamakan *interview guide* (panduan wawancara)". Penulis melakukan wawancara atau tanya jawab dengan

pihak-pihak yang terkait agar memperoleh data dengan lebih rinci.

3. Kepustakaan

Menurut Nazir (1988: 111) “studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku–buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan”. Selanjutnya menurut Nazir (1998: 112) “studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian, melakukan kajian yang berkaitan dengan teori topik penelitian”. Penulis mengambil beberapa sumber dari buku dan internet untuk sumber referensi sebagai cara untuk membandingkan teori dengan apa yang terjadi di lapangan.

PEMBAHASAN

Safety di area mengolah makanan

Terdapat satu lokasi *kitchen* yang dipergunakan untuk dua fungsi yaitu:

- a. Kegiatan *hot kitchen* mengenai *Saucier* yaitu bagian yang bertanggung jawab atas pengadaan semua makanan panas, *sauce* panas termasuk *grilling* dan *roasting* seperti: *Brown stock, white stock, fish stock, beef, mean* seperti *stroganoff* and *roast chicken*. Proses mengolah makanan pemotongan bahan sayuran, buah-buahan, disatukan dengan daging dan ikan dalam satu area yang sama. Hal ini mungkin kurang menjamin kebersihan pada makanan.
- b. Kegiatan *cold kitchen* seperti :
 - 1) *Butcher* bagian yang bertanggung jawab atas pengadaan bermacam-macam daging seperti *fish, beef, lamb* dan *chicken*.
 - 2) *Garde Manger* yaitu bagian yang bertanggung jawab atas pengadaan makanan dingin atau makanan pembuka seperti: *Sauce* dingin, *Salad, Sandwich, Canapes* dan *Cheese*.

Semua kegiatan tersebut dilakukan dalam satu area *kitchen*, sehingga dalam pengolahan makanan kemungkinan terkontaminasi dengan sayuran, buah-

buahan, daging dan ikan, hal ini akan menyebabkan *safety kitchen* kurang terjamin dan hal buruk akan terjadi.

Safety di area mencuci bahan makanan

Mencuci bahan makanan yang dilakukan di *kitchen* menggunakan bak pencucian seperti mencuci bahan makanan pokok beras, daging, sayur dan buah. Proses pencucian ini membutuhkan aliran air yang mengalir dan tempat pencucian yang luas sesuai dengan fungsinya. Tempat pencucian di *kitchen* sangat sempit sehingga pencucian alat dan bahan bersamaan dalam satu bak pencucian, dengan ini pencucian bahan makanan kurang bersih berdampak sering terjadi *complain* tamu karena makanan terdapat binatang kecil seperti keong dan ulat. Tamu membutuhkan makanan yang bersih dari kotoran dan aman untuk dimakan, karena makanan yang bersih akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit.

Safety di area memasak

Dalam area memasak, karyawan memakai pakaian *kitchen* yang lengkap untuk keselamatan kerja seperti:

1. *Safety shoes*, berfungsi untuk memudahkan berjalan di area *kitchen* yang licin dan mencegah kecelakaan fatal yang menimpa kaki karena tertimpa benda tajam atau berat, benda panas, cairan kimia
 2. Celana panjang, berfungsi untuk melindungi cairan yang menyiram ke tubuh
 3. Baju panjang, berfungsi untuk melindungi dada dari panas api, makanan atau cairan yang menyiram tubuh
 4. *Apron* atau celemek, berfungsi melindungi baju *kitchen* dari kotoran
 5. Topi, berfungsi untuk menghindari rambut yang jatuh ke makanan
 6. Sarung tangan, berfungsi sebagai alat pelindung yang dapat mengakibatkan cedera tangan pada saat bekerja
- Dasi *kitchen*, berfungsi untuk menyerap keringat disekitar leher agar tidak menetes ke makanan

Sanitasi di *kitchen*

1. Sanitasi di area mengolah makanan

Ruangan pengolahan makanan *hot kitchen* dan *cold kitchen* tidak terpisah, ruangnya disatukan dalam beberapa kegiatan yaitu :

- a. Kegiatan *hot kitchen* mengenai *Saucier* yaitu bagian yang bertanggung jawab pada pengolahan membuat berbagai macam *sauce* baik *sauce* panas ataupun olahan daging yang menggunakan *sauce*, seperti *blackpapper sauce*, *barbeque sauce*. Proses mengolah makanan pemotongan bahan sayuran, buah-buahan, disatukan dengan daging dan ikan dalam satu area yang sama. Hal ini mungkin kurang menjamin kebersihan pada makanan.
- b. Kegiatan *cold kitchen* seperti :
 - 1) *Butcher* bagian yang bertanggung jawab atas pengadaan bermacam-macam daging seperti *fish*, *beef*, *lamb* dan *chicken*.
 - 2) *Garde Manger* yaitu bagian yang bertanggung jawab atas pengadaan makanan dingin atau makanan pembuka seperti: *Sauce* dingin, *Salad*, *Sandwich*, *Canapes* dan *Cheese*.

Semua kegiatan tersebut dilakukan dalam satu area *kitchen*, sehingga dalam pengolahan makanan kemungkinan terkontaminasi dengan sayuran, buah-buahan, daging dan ikan, hal ini menyebabkan sanitasi *kitchen* kurang terjamin dan hal buruk akan terjadi.

2. Sanitasi di area mencuci bahan makanan

Mencuci bahan makanan yang dilakukan di *kitchen* dengan menggunakan bak pencucian seperti mencuci bahan makanan pokok beras, daging, sayur dan buah. Proses pencucian ini membutuhkan aliran air yang mengalir dan tempat pencucian yang luas sesuai dengan fungsinya. Tempat pencucian di *kitchen* sangat sempit sehingga pencucian alat dan bahan bersamaan dalam satu bak pencucian, dengan ini pencucian bahan makanan kurang bersih. Hal ini sanitasi kurang

optimal, karena kebersihan makanan akan berpengaruh pada kesehatan.

3. Sanitasi di area memasak

Area memasak sering di salah gunakan tidak hanya untuk memasak, melainkan menyimpan makanan karena area *kitchen* yang sempit. Hal ini menyebabkan sanitasi di *kitchen* kurang terjaga dengan baik.

Membersihkan di Area Kitchen Amaroossa Hotel

Jadwal membersihkan dapur terbagi dua, yaitu:

1. Membersihkan dapur setiap hari (*daily cleaner*)
2. Membersihkan dapur *general cleaning* pada saat *low season*

Prosedur Mencuci Bahan Makanan dan Peralatan di Kitchen Amaroossa Hotel

Mencuci bahan makanan

1. Makanan pokok

Hanya beras pilihan yang diolah di *kitchen* sebagai makanan karbohidrat, prosedur:

- a. Jenis beras yang dipakai adalah pandan wangi
- b. Beras dibersihkan dari binatang-binatang kecil sebelum dicuci
- c. Tempatkan beras secukupnya kedalam panci *ricecooker* kemudian dicuci di tempat bak pencucian
- d. Pemasakan beras menggunakan *ricecooker*

Hambatan Pada Saat Kegiatan

Operasional Kitchen Amaroossa Hotel

Beberapa hambatan yang terjadi pada saat kegiatan operasional adalah :

- a. Area *kitchen* yang hanya satu dan sempit menyebabkan semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan dalam satu area secara bergantian
- b. kurangnya bak pencucian untuk mencuci bahan makanan dan alat masak di *kitchen* sehingga kegiatan mencuci dilakukan dalam satu area bak secara bergantian.

2. Daging

Hanya daging pilihan yang akan diolah di *kitchen*, prosedur:

- a. Daging yang akan diolah dikeluarkan dari *freezer* dalam keadaan beku
- b. Daging yang telah dikeluarkan dimasukkan kedalam wadah yang berisi air panas
- c. Setelah itu cuci dengan air yang mengalir hingga daging tidak beku
- d. Daging siap dipotong sesuai dengan kebutuhan

3. Sayuran

Hanya sayuran segar dengan kualitas terbaik yang akan diolah di *kitchen* dan jenis-jenisnya akan berbeda setiap hari, prosedur :

- a. Pastikan bahan-bahan sayuran tersedia dengan cukup setiap harinya
- b. Pisahkan sayuran yang masih segar dengan yang sudah layu
- c. Tempatkan sayur di wadah kemudian cuci di bak pencucian
- d. Semua sayuran disimpan dalam penyimpanan yang higienis setiap saat
- e. Sayuran dapat digunakan sebagai hiasan atau diolah menjadi jenis makanan tertentu
- f. Untuk jenis-jenis sayuran yang digunakan setiap hari, pastikan untuk selalu memiliki macam-macam jenis keluarga sayuran tersebut, potongan dan warna yang berbeda

Kegiatan pengolahan makanan dilakukan dalam satu area secara bergantian.

PENUTUP

Setelah mengamati secara langsung dan berdasarkan permasalahan yang ada, maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahwa *safety* dan sanitasi di area *kitchen* Amaroossa Hotel Bandung belum memenuhi persyaratan *safety* dan sanitasi menurut SK dirjen pariwisata tahun 1988 yaitu *safety* dan sanitasi yang melingkupi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan
2. Prosedur membersihkan area *kitchen* sudah berjalan dengan baik, tetapi luas *kitchen* yang dimiliki terbatas

3. Prosedur mencuci peralatan dan bahan makanan belum memenuhi *safety* dan sanitasi yaitu menggunakan satu bak cuci dalam tempat yang sama untuk mencuci bahan makanan
4. Hambatannya operasional di *kitchen* ruang gerak yang sempit serta terbatasnya bak pencucian dan peralatan.

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka penulis mengemukakan saran sebagai berikut:

1. Agar *managemen* hotel melihat standar *safety* dan sanitasi *hygiene* untuk standar hotel bintang empat.
2. Sebaiknya area *kitchen* untuk operasional diperluas
3. Agar pencucian bahan makanan dipisahkan dari bak pencucian peralatan
4. Agar *kitchen* diperluas sehingga *safety* dan sanitasi terjaga dengan baik

REFERENSI

- Azwar. 1995. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya
- Bagus Putu Sudira. 1996. *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Kartono. 1980. *Metodologi Penelitian*. Mataram: Yayasan Cerdas Press
- Nazir. 1998. *Metode Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sihite. 2000. *Sanitasi and Higyene*. Surabaya: SIC
- Suarthana. 2006. *Manajemen Perhotelan Edisi Kantor Depan*. Kuta Utara: Mapindo
- Sukmadinata. 2006. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Rosdakarya
- Suma'mur. 1995. *Keselamatan Kerja dan Pencegahan Kecelakaan*. Jakarta: Masagun