

## PERANAN HIGIENE DAN SANITASI DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL BRONGTO YOGYAKARTA

Nurul Rakhmawati<sup>1</sup> dan Wisnu Hadi<sup>2</sup>

AKPAR ” BSI Yogyakarta”

Jl. Ringroad barat Ambarketawang, Gamping, Sleman, Yogyakarta

Telp. 0274-4342536

Wisnu.wsh@bsi.ac.id<sup>1</sup>, nurulrahmawati@yahoo.co.id<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Food and beverage product department* menyiapkan, menyediakan, juga menangani pesanan tamu. Dari kebersihan juru masak, kebersihan peralatan yang digunakan, ketepatan memilih bahan, kebersihan pengolahan, kebersihan penyimpanan bahan, dan yang tidak kalah penting adalah kebersihan penyajian makanan itu sendiri. Dalam hal ini para karyawan dituntut untuk menghasilkan produk yang baik dan berkualitas dan memenuhi Standar Operasional Prosedur yang ada. SOP disini berguna untuk menuntun karyawan untuk bekerja menurut ketentuan yang ada dan diharapkan mendapatkan hasil yang benar. Higiene dan sanitasi harus benar diperhatikan untuk mendapatkan produk dengan kualitas mutu yang sangat baik, dan layak untuk dikonsumsi tamu. Tamu datang dan memesan makanan di hotel, pasti percaya bahwa makanan yang dipesan berkualitas baik dan sesuai dengan apa yang dibayarkan. Dengan mendapatkan produk dengan kualitas yang baik, enak, bersih, mengandung gizi yang dibutuhkan, tamu akan merasa puas, dan mungkin akan datang kembali untuk kembali menginap, dan memesan makanan.

Kata kunci: *Higiene*, Sanitasi dan Proses Pengolahan Makanan

### I. PENDAHULUAN

Dalam era yang selalu berkembang di dalam dunia usaha dan industri, dunia pariwisata merupakan sumber devisa yang cukup tinggi bagi negara ini. Sektor pariwisata sempat mengalami penurunan peminat wisatawan luar negeri ataupun domestik. Hal ini disebabkan oleh bencana alam, kurangnya kepedulian masyarakat terhadap tempat-tempat wisata yang ada di sekitarnya. Oleh karena itu Departemen Pariwisata dan Budaya berusaha untuk melakukan promosi dan pembangunan, seperti sarana dan prasarana yang baik, lingkungan yang nyaman dengan tujuan membangkitkan minat wisatawan luar negeri ataupun domestik agar kembali berwisata ketempat tersebut.

Sarana dan prasarana yang menunjang dalam bidang pariwisata diantaranya hotel beserta fasilitas-fasilitas yang disediakan. Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh

tamu. Penyediaan makanan dan minuman juga merupakan fasilitas dari hotel. Mengolah dan menyajikan makanan kepada tamu dengan baik merupakan nilai lebih untuk hotel itu sendiri, oleh karena itu dalam proses pengolahan dan penyajian harus dengan baik pula, dan memperhatikan kebersihan area pengolahan dan makanan itu sendiri. Dari proses pengolahan sampai proses penyajian terdapat pada area kitchen hotel. *Main kitchen* adalah bagian hotel di tempat inilah terjadi pengolahan bahan makanan mentah yang diolah makanan yang siap dan layak dikonsumsi tamu. Tidak kalah penting kebersihan *kitchen* yang meliputi alat yang digunakan, dan makanan itu sendiri harus diperhatikan dengan baik. Tidak hanya makanan yang tampak baik dari luar, tetapi perlu makanan yang sehat, bersih, dan juga mengandung banyak gizi yang dibutuhkan, dan tidak tercemar oleh apapun. Dalam industri kepariwisataan hotel merupakan sektor industri yang bergerak dalam bidang jasa dan sangat berpengaruh terhadap perkembangan kepariwisataan, dimana

hotel dituntut dapat memberikan kepuasan kepada tamu baik dari fasilitas yang disediakan dalam memenuhi kebutuhan tamu.

Pihak hotel harus mampu menciptakan suasana yang di butuhkan oleh tamu, salah satu caranya meningkatkan higiene dan sanitasi pada semua department. Higiene merupakan usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Sedangkan Sanitasi berarti usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Penerapan higiene dan sanitasi perlu dilakukan diantaranya penerapan higiene Sanitasi di kitchen department. Peralatan dapur, karyawan dapur, serta penerapan higiene sanitasi makanan dan minuman karena dapur adalah tempat mengolah suatu makanan, untuk itu para juru masak yang bertugas harus benar-benar memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan dan dihasilkan, sehingga segala sesuatu yang dijual kepada tamu baik berupa makanan dan minuman adalah hasil pilihan dan olahan yang baik.

Jasa pelayanan hotel disamping mempunyai dampak positif sebagai tempat istirahat yang baik dan kesenangan hidup juga dapat menimbulkan dampak terhadap masalah kesehatan masyarakat misalnya, para wisatawan juga dapat membawa penyakit yang belum ada didaerah yang dikunjungi, misalnya penyakit AIDS. Oleh karena itu perlu sekali dilakukan usaha desinfeksi semua peralatan bekas pakai, seperti tempat tidur, kamar mandi, jamban, peralatan makan dan minum. Hotel yang saniter akan sangat menunjang dalam memberikan kepuasan kepada para pengunjung.

Salah satu hotel di Yogyakarta yaitu Hotel Brongto Yogyakarta sangat memperhatikan masalah higiene dan sanitasi dalam segala hal salah satunya di Food dan Beverage Product. Pada bagian ini sangat diperhatikan oleh manajemen hotel karena menyangkut kualitas pelayanan kepada tamu. Untuk itu peneliti tertarik menuliskan masalah higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan dari segi pembuatan sampai penyajiannya serta

faktor-faktor yang mendukung kegiatan tersebut.

## II. Kajian Pustaka

### 1. Pengertian Hotel

Pengertian hotel menurut *Hotel Proprietors Act, 1956* dalam buku Sulastiyono (2006: 5) adalah :

“Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan dan minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (perjanjian tanpa membeli barang disertai dengan perundingan-perundingan sebelumnya).”

Pengertian hotel yang dimuat oleh *Grolier Electronic Publishing Inc.* (1995) dalam buku Sulastiyono (2006: 6) menyebutkan bahwa “Hotel adalah usaha komersial yang menyediakan tempat menginap, makanan, dan pelayanan-pelayanan lain untuk umum.”

Selanjutnya dijelaskan oleh *United State Lodging Industry* dalam Sulastiyono (2006: 6) menyebutkan bahwa, yang utama hotel dibagi menjadi empat jenis yaitu :

1. *Transient Hotel*, adalah hotel yang letaknya/lokasinya di tengah kota dengan jenis tamu yang menginap sebagian besar adalah untuk urusan bisnis atau turis.
2. *Residential Hotel*, adalah hotel yang pada dasarnya merupakan rumah-rumah berbentuk apartemen dengan kamar-kamarnya, dan disewakan secara bulanan atau tahunan. *Residential Hotel* juga menyediakan kemudahan-kemudahan seperti layaknya hotel, seperti restoran, pelayanan makanan yang diantar ke kamar, dan pelayanan kebersihan kamar.
3. *Resort Hotel*, adalah hotel yang pada umumnya berlokasi ditempat-tempat wisata, dan menyediakan tempat-tempat rekreasi dan juga ruang serta fasilitas konferensi untuk tamu-tamunya.

Dengan mengacu pada

pengertian-pengertian tersebut di atas, dan untuk menertibkan perhotelan di Indonesia, pemerintah menurunkan peraturan yang dituangkan dalam SK Menparpostel ( Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi) No. KM 37/PW.340/MPPT-86, tentang Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel. Bab I, Pasal 1, Ayat (b) dalam SK tersebut menyebutkan bahwa: "Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya yang dikelola secara komersial."

Sedangkan menurut SK Menteri Perhubungan No. Pm 10/Pw. 301/Phb. 77, hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang yang memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minum.

Dalam Surat Keputusan. Menteri Perhubungan No. 241/II/1970, hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyediakan hidangan dan fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum yang memenuhi syarat *comfort* dan bertujuan komersial dalam jasa tersebut.

Dari pengertian -pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Hotel adalah suatu usaha komersial.
2. Hotel diperuntukkan untuk umum.
3. Hotel mempunyai sistem pelayanan.
4. Hotel menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada. Selama tamu tinggal di hotel, tamu pasti memerlukan berbagai fasilitas seperti telepon, mencuci pakaian, TV, kolam renang, dan lain-lain.
5. Hotel memiliki fasilitas akomodasi (kamar), makan, dan minum.

### 2. Pengertian *Food and Beverage Product*

Secara umum *Food and Beverage Product* adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Departement* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab terhadap pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan serta penyajian yang baik dari kualitas dan kuantitas.

Menurut Bartono (1993:3) dalam bukunya Pengantar *Food Product*, "*Food Product* adalah departemen yang bertanggung jawab dalam pengolahan dan penyediaan makanan dan minuman

sebagai konsumsi yang menginap dan juga dari masyarakat luar yang berminat membeli. Peranan *Food Product Departement* ini sangat penting bagi sebuah hotel, karena adanya fasilitas yang restoran yang pengelolaannya berada dibawah tanggung jawab departemen ini, dengan itu dapat memudahkan hotel untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan tamu yaitu makanan dan minuman. Hal ini pasti akan menguntungkan pihak hotel karena memperoleh pemasukan dari penjualan makanan dan minuman itu sendiri".

Dalam kamus "*Webster's third New International Distionary*" dalam buku

*food prouct* Sihite (2000:1) menyebutkan bahwa :"*kitchen is a room or some another space (as a wall area or separate building) with facilities for cooking*", jadi

*kitchen* adalah suatu ruangan atau tempat khusus serta tersendiri didalam suatu bangunan yang mempunyai alat dan perlengkapan untuk memasak.

Sedangkan arti dari dapur hotel adalah, suatu ruangan atau bangunan khusus yang tertutup dan mempunyai peralatan untuk memasak dengan tujuan komersial (Richard Sihite, 2000:1).

Fungsi dari dapur hotel adalah:

1. Pusat kegiatan proses bahan baku makanan hotel
2. Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel
3. Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel.
4. Tempat menghasilkan resep yang baku suatu hidangan di hotel
5. Alat pengukur reputasi dan *image* hotel, melalui pengolahan makanan.

Maka dapat disimpulkan bahwa *Food And Beverage Product* adalah bagian yang bertugas dalam pengelolaan makanan di hotel.

### 3. Pengertian Higiene

Menurut Shadily dalam Nyoman Sukana Sabudi (1996:4) higiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Higiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Karena merupakan suatu ilmu, maka higiene berdiri sebagai suatu ilmu yang sejajar dengan ilmu-ilmu yang relevan dengan hidup sehat yang lain seperti ilmu gizi dan dengan

sendirinya mendapat porsi khusus untuk dipelajari.

#### 4. Pengertian Sanitasi

Pengertian sanitasi lebih mengarah pada usaha konkret dalam mewujudkan kondisi higienis dan usaha ini dinyatakan dengan gerakan di lapangan berupa pembersihan, penataan, sterilisasi, penyemprotan hama, dan sejenisnya. Definisi Sanitasi menurut *Ehler's & Steel (1958)* dalam Nyoman Sukana Sabudi (1996:4) adalah usaha-usaha pengawasan yang ditunjukkan terhadap faktor-faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit.

Sanitasi menurut *WHO* adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi makanan adalah meliputi kegiatan usaha yang ditunjukkan kepada kebersihan dan kemurnian makanan agar tidak menimbulkan penyakit (Nyoman Sukana Sabudi, 2000:4)

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai kepada penyajian/pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi kepada konsumen (Richard Sihite, 2000:91).

#### 5. Sasaran Higiene Pada Proses Pengolahan Makanan.

Untuk memperoleh hygiene pada proses pengolahan makanan di sebuah hotel maka yang menjadi sasarannya adalah:

##### a. Higiene *personal*

Dalam hygiene personal ini yang menjadi sasaran adalah :

1. Rambut dipotong rapi. Untuk laki-laki tidak boleh berambut panjang. Untuk perempuan apabila panjang diikat rapi. Agar tidak mengganggu pada saat bekerja, dan tidak jatuh pada makanan. Rambut harus dikeramas rutin untuk mencegah timbulnya kotoran. Hindari kebiasaan menyentuh rambut

selama bekerja. Juru masak harus memakai topi atau tutup kepala selama bekerja di dapur.

2. Jangan menyentuh hidung atau memasukkan jari tangan ke lubang hidung selama bekerja di dapur. Jangan bersin pada sembarang tempat lebih-lebih didekat makanan atau peralatan pengolahan makanan.
3. Jangan merokok pada saat bekerja. Jangan mengusap-usap mulut atau bibir pada saat bekerja. Bersihkan gigi dan mulut secara teratur untuk menjaga kesehatan mulut dan gigi, dan mencegah bakteri berkembang biak, dan menghilangkan bau mulut.
4. Jangan menyentuh telinga atau memasukkan jari ke telinga selama bekerja di dapur. Bersihkan telinga secara rutin untuk menjaga kesehatan telinga.
5. Tangan adalah anggota tubuh yang sering menyentuh makanan dalam pengolahan makanan, dengan demikian tangan memegang peranan penting sebagai perantara dalam perpindahan bakteri dari suatu tempat ke makanan. Maka kebersihan dan kesehatannya perlu dijaga dengan baik. Kuku dipotong pendek, dan bersih. Biasakan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai

##### b. Higiene makanan

Dalam hygiene makanan ini, yang menjadi sasaran meliputi :

1. Menyortir bahan makanan sebelum disimpan
2. Membuang makanan yang basi atau tidak layak makan.
3. Menyimpan makanan dengan *stainless container* tertutup.
4. Menyimpan makanan secara terpisah-pisah agar tidak terkontaminasi dengan bahan makanan lain.
5. Menyimpan makanan sesuai dengan prosedur dari masing-masing makanan itu.
6. Memasak makanan dengan cepat, dan tepat, dan tidak terlalu lama jaraknya saat diberikan kepada tamu.

##### c. Higiene Peralatan

Dalam hygiene peralatan ini, yang menjadi sasaran meliputi :

1. Peralatan yang digunakan dalam

- keadaan bersih
- 2. Kondisi fisik masih baik, tidak berkarat, tidak bocor.
- 3. Simpan makanan menurut jenis dan ukurannya.
- 4. Kembalikan peralatan pada tempatnya setelah digunakan.
- 5. Simpan peralatan dalam keadaan bersih dan kering

### III Metode Penelitian

Metode adalah suatu kerangka kerja untuk melakukan tindakan, atau suatu kerangka berfikir menyusun gagasan. Penelitian dapat diartikan sebagai rangkaian pengamatan yang berkelanjutan dan mampu meramalkan fenomena.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan desain penelitian bersifat deskriptif kualitatif yang dirancang untuk mengumpulkan informasi tentang keadaan nyata sekatang atau berlangsung.

Metode penelitian dapat disimpulkan sebagai suatu kerangka berfikir dalam melakukan pengamatan. Dalam penulisan ilmiah ini penulis melakukan penelitian dengan mengambil data sebagai penyusunan tulisan ilmiah dengan cara :

#### 1. Pengamatan (*Observation*)

Metode dengan menggunakan pengamatan secara langsung terhadap obyek penelitian yang bertujuan mengumpulkan data. Dalam Penelitian ini maka penulis mencari data di Hotel Brongto Yogyakarta.

#### 2. Wawancara (*Interview*)

Metode dengan cara mengadakan wawancara secara langsung dengan tujuan memperoleh data yang lengkap. Disini penulis melakukan interview dengan beberapa karyawan di Hotel Brongto Yogyakarta untuk mendapat data yang lebih valid dan dapat dipertanggungjawabkan.

#### 3. Dokumentasi (*Documentation*)

Metode pengumpulan data yang bersumber pada dokumen – dokumen atau catatan-catatan administrasi yang diberikan oleh pihak berwenang, kepada peneliti, agar peneliti memperoleh data yang dibutuhkan.

#### 4. Studi Pustaka (*literature*)

Teknik pengumpulan data

dilakukan dengan cara membaca dan mempelajari dari sumber-sumber buku yang ada yang berhubungan dengan obyek yang diteliti. Penulisan ini diperkuat dengan buku-buku pustaka sebagai bahan referensi dalam penulisan.

### IV. PEMBAHASAN

#### 1. Sejarah Berdirinya Hotel Brongto di Yogyakarta

Hotel Brongto terletak di Jl. Suryodiningrat 26 Yogyakarta 55141, dibangun di tanah seluas 16.720 m<sup>2</sup> dengan nuansa Jawa yang kental. *View* tanaman yang asri serta dengan melestarikan bangunan kuno seperti halnya Kraton, dimana terdapat pendopo, pringgitan, dan krobongan. Didalam krobongan terdapat tempat tidur khas Kraton dengan lampu yang redup sehingga terlihat *exotic*, di depannya terdapat sepasang patung Loro Blonyo dan tempat keris/pusaka, juga pada waktu tertentu sampai dengan saat sekarang diadakan sesaji guna melestarikan kebudayaan Jawa tersebut. Dikanan kiri krobongan terdapat gambar lukisan Sultan Hamengkubuwono ke II sampai dengan Hamengkubuwono ke XI, sehingga menambah daya tarik tersendiri bagi bangunan pendopo tersebut dengan ukiran halus, klasik serta lampu robyong yang artistik pula.

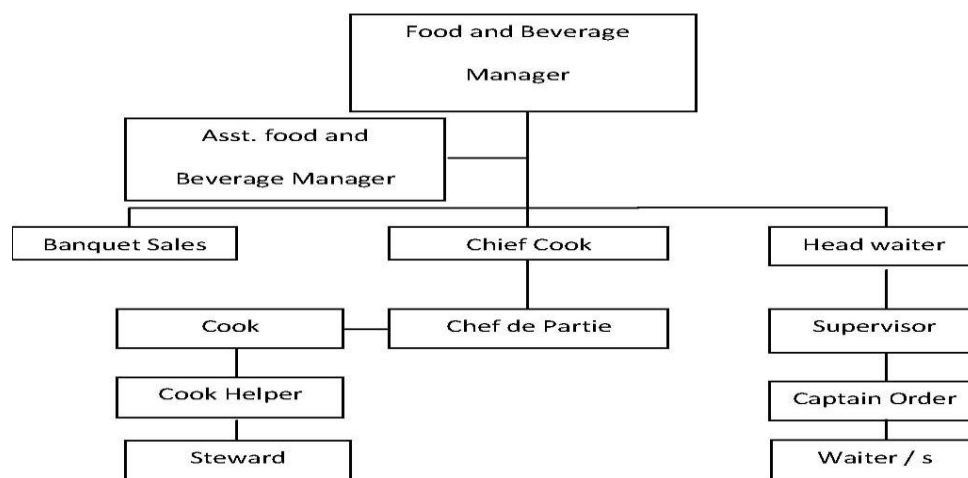
Pencetus ide mendirikan hotel dengan nuansa Jawa tersebut adalah Bp. DR.Ir.A.R Soehoed, dimana beliau adalah mantan Menteri Perindustrian dan merupakan salah satu dari pemegang saham PT. Bumyagara Prawatya yang kebetulan beliau sebagai Komisaris Utama PT. Bumyagara Prawatya . Rencananya beliau beserta rekan pemilik modal lainnya yang antara lain Pleidas holdings Ltd berkependudukan di Hongkong, PT. Sendikarya Sejati, dan yayasan dana pensiun PT. Tetapi karena tanah Kraton tidak boleh dijual maka dilaksanakan sistem sewamenyewa selama 25 tahun (09-12-1988 s/d 09-12-2013), dengan pihak ahli waris KPH. Brongtodiningrat, antara lain: Bp. KRT. Brongtodiningrat dan Bp. RM. Roeslannoedanoeroesamsi (kolega Bp. Soehoed sewaktu masih di Garuda Indonesian Airways). Hotel Brongto secara fisik mulai dibangun November 1990 dan pada bulan Desember 1991 sudah selesai dibangun, tetapi tidak

langsung beroperasi karena berbagai kendala, yang antara lain kekurangan modal. Sedangkan nama hotel diambil dari nama bp. KPH. Brongtodiningrat guna menghormati beliau sebagai pemilik tanah.

Pada tanggal 30 April 1992 Hotel Brongto mendapat SK dari BKPM dengan Predikat Hotel Bintang Tiga, meskipun masih terdapat kekurangan sarana dan prasarana lainnya. Setelah *vacum* dan tidak beroperasi beberapa tahun, diadakan penggantian Direksi PT. Bumiyagara Prawatya pada tanggal 4 Agustus 1997 yaitu dengan direktur

Utama Bp. R. Soebroto SM yang merupakan konsultan hotel dan pernah memegang jabatan GM di Hotel Sahid Solo dan Yogya juga sebagai direktur dari Saditex. Pada tanggal 14 Februari 1998 diadakan syukuran/tumpengan dengan mengundang pemuka masyarakat, pemuka agama, ahli waris tanah KPH. Brongtodiningrat dan karyawan dan karyawan PT. Bumiyagara Prawatya dan Hotel Brongto yang akan dimulai keesokan harinya tanggal 15 Februari 1998

2 .Struktur organisasi F&B Hotel Brongto Yogyakarta :



Sumber : Data Primer Yang di olah (2010)

Gambar 1. Struktur organisasi Food and Beverage Product Hotel Brongto Yogyakarta

### 3. Peranan Higiene dan Sanitasi Dalam Menjaga Kualitas Makanan.

Hotel Brongto merupakan usaha yang bergerak dalam melayani dibidang akomodasi, dan pelayanan makanan dan minuman, hal ini tidak dapat terpisah dari hygiene dan sanitasi. Hal ini disebabkan oleh pentingnya hygiene dan sanitasi yang saling berhubungan dalam proses pengolahan makanan. Apabila hygiene dan sanitasi dapat terpenuhi dengan baik, maka makanan yang disajikan oleh tamu akan memenuhi kualitas yang baik pula. Karena tamu yang memesan makanan berharap makanan yang dipesannya dalam keadaan bersih, sehat, enak, menarik. Maka dari itu hygiene dan sanitasi sangat berperan penuh dalam proses pengolahan makanan. Dibawah ini peranan hygiene dan sanitasi di Hotel Brongto Yogyakarta :

- a) Untuk menjamin kesehatan dan keamanan makanan pada saat dikonsumsi oleh tamu.

- b) Untuk mencegah terjadinya *complain* dari tamu.
- c) Menjamin kepuasan tamu, memenuhi kebutuhan tamu.
- d) Kualitas yang dihasilkan dapat mencerminkan keadaan hotel itu.

Untuk melaksanakan hygiene dan sanitasi diperlukan beberapa langkah agar semua dapat berjalan beriringan yang harus sesuai dengan *Standard Operational Procedure Preparation*.

Dalam bidang perhotelan, persaingan dalam kualitas makanan tidak hanya tampak baik dari luar, tetapi perlu makanan yang bersih, sehat, dan mengandung zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh kita. Sebelum makanan dihidangkan kepada tamu, pasti ada persiapan sebelum pengolahan. Oleh sebab itu *standard operational procedure preparation* di Hotel Brongto dibuat, agar proses persiapan dapat terlaksana dengan baik. Kegunaan dari *Standard Operational Procedure Preparation* adalah untuk menjaga

keselamatan dan kebersihan dalam menyiapkan bahan makanan sebelum diolah. Para karyawan harus mencuci tangan dan bersihkan kuku dengan air bersih dan sabun apabila dari toilet atau dari manapun. Untuk itu para karyawan hotel Brongto harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut

- a) Apabila terluka, bersihkan luka dan balut luka.
- b) Menggunakan seragam dengan lengkap.
- c) Menjaga kebersihan area kerja
- d) Jangan menggunakan perlengkapan memasak dalam keadaan kotor.
- e) Tidak diperbolehkan merokok atau bersin pada saat memasak atau didekat makanan atau peralatan masak.
- f) Mandi secara teratur, rambut bersih, tersisir rapi dan gunakan penutup kepala.
- g) Hindari memegang wajah, mata, rambut dan telinga pada saat memasak.
- h) Jangan duduk dimeja kerja
- i) Segera cuci peralatan masak yang sudah tidak dipakai lagi.
- j) Gunakan *trolley* untuk mengangkat yang berat.

#### 4. Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan

Dalam hal proses pengolahan makanan dan penyajian makanan di Hotel Brongto yang sesuai dengan kebutuhan tamu, yaitu enak, menarik, bersih, sehat, dan mengandung gizi yang diperlukan oleh tubuh dapat menciptakan produk dengan kualitas yang baik, dan memuaskan tamu. Dengan ini peneliti telah mencoba untuk meneliti cara-cara memilih bahan makanan mentah yang baik, cara penyimpanan, cara pengolahan dan penyajian menurut gizi yang dibutuhkan yang selama ini dilakukan di Kitchen Hotel Brongto

Dalam proses pengolahan makanan para karyawan adalah memperhatikan faktor higiene personal yang meliputi :

- a) Pakaian yang digunakan haruslah bersih dan rapi.
- b) Mandi yang bersih dan teratur sebelum memulai kerja.
- c) Rambut harus bersih dan rapi, dan gunakan penutup kepala.
- d) Rambut untuk pria dipotong pendek, untuk perempuan rambut panjang diikit dan dimasukkan kedalam

cepol agar tidak mengganggu pada saat bekerja.

- e) Jangan bersin atau memegang hidung pada saat proses pengolahan makanan.
- f) Jagalah kebersihan mulut.
- g) Jaga kebersihan tangan. Cuci tangan apabila dari toilet atau dari manapun, tidak memakai perhiasan yang berlebih.
- h) Gunakan sepatu yang alasnya terbuat dari karet, agar tidak licin, dan sesuai dengan ukuran kaki.
- i) Jagalah kesehatan jasmani.
- j) Melakukan *check up* secara rutin.
- k) Bekerja sama dengan rumah sakit atau laboratorium terdekat atau terkait.

#### 5. Prosedur Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan yang benar dapat menghasilkan produk yang baik juga, dan nilai gizi dapat terpenuhi dengan baik sesuai kebutuhan. Maka dari itu pemilihan bahan makanan harus dengan cermat dan teliti. Tetapi pemilihan bahan makanan di Hotel Brongto terkadang masih terabaikan, sehingga kualitas bahan yang digunakan terkadang belum memenuhi *standar operational procedure* yang ada. Apabila kita tidak dapat mengantisipasi dengan baik maka akan berpengaruh pada kualitas makanan yang disajikan. Dibawah ini prosedur pemilihan bahan makanan yang dilakukan oleh para karyawan hotel dalam rangka mendapatkan bahan makanan yang higiene, antara lain:

##### a. Sayuran dan Buah

- 1) Bebas dari hama.
- 2) Segar, tidak busuk.
- 3) Apabila berkulit, kulit dalam keadaan bersih, bagian luar tidak busuk, atau memar terkena benturan, bagian kulit bercahaya, dan tidak ada bekas potongan.
- 4) Harus cukup umur.

##### b. Daging

Dibawah ini cara memilih daging sebagai bahan makanan di hotel Brongto, antara lain :

- 1) Daging berwarna cerah
- 2) Tidak berbau busuk.
- 3) Segar.

#### 6. Prosedur Kebersihan Pada Proses Pengolahan Makanan

Kebersihan pada proses pengolahan makanan sangat penting dan ini sangat diperhatikan di Hotel Brongto.

Bahwa faktor makanan itu bersih, maka mengandung makanan itu layak untuk dikonsumsi oleh konsumen khususnya tamu hotel. Tetapi terkadang kebersihan tidak dapat diterapkan dengan baik. Prosedur kebersihan pada waktu proses pengolahan makanan di Hotel Brongto adalah sebagai berikut :

- a) Cuci tangan dengan sabun sebelum melakukan pengolahan.
- b) Siapkan peralatan yang akan digunakan.
- c) Jangan menggunakan peralatan dalam keadaan kotor.
- d) Tempat pemotongan daging harus dibersihkan secara rutin.
- e) Gunakan sarung tangan dan celemek pada saat bekerja.
- f) Gunakan sendok dan piring untuk mencicipi makanan yang diolah.
- g) Bahan mentah dan bahan jadi jangan di campur.
- h) Tempat menyimpan bahan mentah dan proses pengolahan harus dipisah, ini dimaksudkan agar tempat pengolahan tidak terkontaminasi dengan kuman dan bau-bau yang ditimbulkan oleh bahan mentah.

#### 7. Higiene dan Sanitasi Penyimpanan Peralatan Dapur

Peralatan dapur merupakan alat yang sangat penting yang selalu dibutuhkan pada saat proses pengolahan makanan di hotel Brongto. Oleh karena itu perawatan dan penyimpanan peralatan dapur harus diperhatikan dengan baik dan memperhatikan standar operasional prosedur. Karena apabila rusak atau hilang akan menghambat proses pengolahan makanan di dapur. Maka dalam penyimpanan harus mengikuti standar prosedur yang benar agar peralatan tetap bagus dan dapat digunakan lagi apabila diperlukan. Untuk itu perlu tahap-tahap dalam proses penyimpanan peralatan dapur, yaitu :

- a) Simpan peralatan dalam keadaan bersih dan kering
- b) Pisahkan penyimpanan peralatan besar dan kecil.
- c) Apabila terdapat peralatan yang sudah tidak layak pakai, sisihkan agar tidak dipergunakan lagi.
- d) Simpan peralatan menurut jenis dan ukurannya.
- e) Kembalikan peralatan setelah dicuci dan dikeringkan pada tempatnya,

agar mempermudah apabila akan digunakan lagi.

- f) Cuci peralatan menggunakan sabun, air dingin, atau bahkan air panas untuk menghilangkan noda lemak yang menempel.
- g) Ruangan yang digunakan untuk menyimpan tidak lembab, karena akan menimbulkan jamur pada peralatan tersebut.

#### 8. Higiene dan Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan

Demi menjaga kualitas makanan yang dihasilkan, maka penyimpanan bahan makanan perlu diperhatikan dengan baik. Karena penyimpanan bahan makanan yang benar akan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Adapun yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan :

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan harus bersih dan memiliki sirkulasi udara yang baik.
- b) Temperature suhu ruangan tempat penyimpanan harus sesuai dengan bahan makanan
- c) Bahan makanan sayur, buah dan daging harus dipisahkan. Ini dimaksudkan agar aroma yang dihasilkan oleh daging tidak mempengaruhi sayuran dan buah.
- d) Penyimpanan bahan makanan menggunakan rak, agar bahan makanan yang lain tidak rusak.
- e) Pemeriksaan teratur suhu ruangan dan alat penyimpanan. Ini untuk mengantisipasi kelalaian pada saat bekerja. karena apabila suhu tidak sesuai akan mempengaruhi ketahanan bahan makanan tersebut.

#### 9. Higiene dan Sanitasi Dalam Penyajian Makanan

Penyajian makanan ini adalah proses akhir, dalam proses ini pula makanan dihias semenarik mungkin agar terlihat baik, enak, dan mengundang selera makan tamu. Dalam proses pengolahan maka dalam penyajian makanan harus diperhatikan dengan baik dari peralatan yang digunakan, hingga *garnish* yang akan ditampilkan agar semua serasi dan sepadan dengan makanan yang dihasilkan. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan antara lain adalah :

- a) Penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran bahan makanan lain, dan pencemaran udara.
- b) Peralatan yang digunakan untuk



menyajikan harus dalam keadaan bersih.

- c) Makanan disajikan sesuai dengan temperatur makanan. Apabila harus dalam keadaan dingin harus disajikan dalam keadaan dingin, atau sebaliknya, apabila harus dalam keadaan panas, juga harus disajikan dalam keadaan panas pula.

Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur juga merupakan salah satu departemen / bagian tersendiri dalam sebuah hotel berbintang karena itu dalam perencanaannya harus sangat matang, baik itu perencanaan, dan pengelolaannya karena dapur merupakan salah satu urat nadi dalam kegiatan operasional hotel yang mendatangkan profit bagi hotel tersebut. Maka dalam hal ini perencanaan kedepan dibidang F&B departemen lebih di tekankan pada penerapan sanitasi dan hygiene di Kitchen hotel agar operasional dan produk makanan yang dihasilkan terjaga dengan baik.

Membuat kitchen hotel yang kondusif, bersih, nyaman, rapi serta tertata dengan baik, agar para pekerja bisa bekerja dengan lancar dan bisa menghasilkan produk-produk makanan yang sesuai dengan selera konsumen hotel. Untuk karyawan juru masak agar selalu menjaga sanitasi dan hygiene di kitchen hotel karena jika area kitchen terjaga sanitasi dan hygiene nya akan membuat para juru masak bisa lebih maksimal dalam menciptakan atau memasak makanan untuk tamu hotel. Memperhatikan dan melaksanakan hygiene dan sanitasi dalam penyajian makanan.

## V. Kesimpulan

Dari hasil penulisan tentang peranan Higiene dan sanitasi yang dilakukan di Hotel Brongto Yogyakarta, penulis dapat menyimpulkan dan mempunyai saran-saran yang mungkin

dapat bermanfaat untuk kelangsungan Hotel Brongto Yogyakarta.

1. Beberapa peranan hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas makanan:
  - a) Untuk menjamin kesehatan dan keamanan makanan pada saat dikonsumsi oleh tamu.
  - b) Untuk mencegah terjadinya *complain* dari tamu.
  - c) Menjamin kepuasan tamu, memenuhi kebutuhan tamu.
  - d) Kualitas yang dihasilkan dapat mencerminkan keadaan hotel itu
2. Untuk mencapai hasil tersebut diatas diperlukan beberapa langkah, sebagai berikut:
  - a. Melaksanakan *Standart Operational Procedure* yang ada.
  - b. Memperhatikan hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan, seperti :
    - 1) Melakukan prosedur kebersihan pada proses pengolahan makanan yang telah ada ditetapkan.
    - 2) Memperhatikan hygiene dan sanitasi penyimpanan peralatan dapur.
    - 3) Memperhatikan hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Pertja.
- Rumekso. 2005. *Housekeeping Hotel, Floor Section*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sabudi, Nyoman Sukana. 1996 *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Sihite, Richard. 2000. *Food Product ( Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC.
- Sulastiyono, Agus. 2000. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Jakarta: Alfabeta
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.