

## Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta

Atun Yulianto<sup>1</sup> dan Nurcholis<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta  
atun.aty@bsi.ac.id

**Abstrak** - Persaingan hotel yang semakin ketat saat ini mendorong industri perhotelan di Yogyakarta untuk meningkatkan kualitas pelayanan baik pelayanan kamar maupun makanan dan minuman. Kenyataan dilapangan menunjukkan sebagian pengolahan makanan di hotel tidak menggunakan metode dan cara yang memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang baik. Akibatnya hasil olah makanan akan menjadi tidak sehat untuk konsumsi manusia. Hotel @Hom Platinum Yogyakarta berupaya meningkatkan kualitas makanan yang ada di dapur dengan cara menerapkan standar hygienes dan sanitasi dalam setiap proses pengolahan makanan dan minumannya. Oleh karena itu penulis tertarik menelaah lebih jauh dalam tugas akhir ini dengan judul "Penerapan Standar Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di *Kitchen* @Hom Platinum Yogyakarta". Pengambilan data dilakukan dengan tehnik wawancara, dan pengamatan kepada juru masak (*cheef*) di *food&beverage* departemen hotel. Disamping hal tersebut studi pustaka juga menjadi salah satu tehnik yang dilakukan untuk mengetahui teori pendukung tentang standar hygienes dan sanitasi hotel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Pekerjaan *cheef* dapur (*kitchen*) @Hom Platinum Yogyakarta sudah memiliki standar hygienes dan sanitasi yang baik seperti, standar hygienes sanitasi personel yang mencakup semua kebersihan pribadi karyawan, (2) hygienes dan sanitasi area dapur yang menjadi tanggung jawab seluruh karyawan telah dilaksanakan maksimal meliputi lantai, ventilasi, dinding, langit-langit dan pencahayaan, (3) telah diterapkan hygienes dan sanitasi peralatan yang bertujuan untuk membunuh bakteri yang ada di peralatan dapur melalui prosedur pemanasan dan dengan bahan kimia, (4) hygienes dan sanitasi bahan makanan yang diterapkan hotel meliputi proses penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan tempat dan spesifikasi bahan yang akan di simpan.

**Kata Kunci:** *Hygiene, Sanitasi, Kualitas*

### I. Pendahuluan

Indonesia merupakan satu dari sekian banyak negara yang memiliki keunikan dalam sektor pariwisatanya, karena memiliki geografi, sejarah dan budaya yang berbeda dengan negara lain. Diantar kota di Indonesia yang menjadi destinasi pariwisata adalah Yogyakarta. Para investor mulai melirik Yogyakarta sebagai kota yang memiliki *benefit* untuk memperoleh keuntungan atau *profit*. Hal ini didasarkan pada anggapan bahwa kota Yogya memiliki banyak tempat-tempat wisata yang menarik dan memiliki sejarah, sehingga banyak wisatawan berdatangan untuk mengetahui sejarah ataupun hanya ingin sekedar menikmati keindahan alamnya. Dari tahun ke tahun jumlah kunjungan wisatawan terus meningkat. Seiring dengan hal tersebut berdiri berbagai jenis hotel mulai hotel melati sampai hotel berbintang yang mendukung sektor pariwisata Yogyakarta.

Berdasarkan data badan pusat statistik tahun 2013 menunjukkan bahwa dari periode tahun 2012 sampai dengan tahun 2013 jumlah wisatawan mancanegara dan nusantara yang menginap di hotel berbintang mengalami kenaikan yaitu sebesar 15,77% serta 48,35% dari tahun-tahun sebelumnya. Secara kumulatif

jumlah keseluruhan wisatawan yang datang ke Yogyakarta dan menginap di hotel bintang dan melati tahun 2013 sebanyak 2.360.172, mengalami kenaikan sebesar 46,80% dibanding tahun 2012 sebanyak 1.607.694 orang.

Hotel @Hom memiliki banyak *section* yang tugas dan tanggung jawabnya berbeda-beda. *Section* hotel iniantara lain: *front office, food and beverage product, engineering, sales marketing, food and beverage service*, dan *security*. Dari setiap *section* Hotel @Hom memiliki standar tenaga kerja yang kompeten dalam bidangnya masing-masing. Agar tamu hotel mendapatkan kepuasan ketika berkunjung dan menginap, upaya hotel adalah dengan selalu meningkatkan kompetensi sumber daya manusianya melalui berbagai pelatihan. Satu dari sekian department yang ada di @Hom Hotel dan selalu menjaga standar pelayanannya karena berperan penting dalam produksi makanan adalah *department food and beverage*. Hal ini sesuai dengan hasil pengamatan bahwa, pendapatan @Hom hotel selain dari kamar adalah departemen makanan dan minuman yang menyajikan berbagai menu makanan baik tradisional maupun mancanegara. Menu-menu yang disajikan adalah menu yang dapat memenuhi standar hygiene

dan sanitasi yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa Hotel @Hom selalu menjaga kualitas makanan dan minuman yang disajikan agar para tamu yang datang merasakan nyaman dan aman ketika makan makanan yang disajikan baik *breakfast* maupun menu *A'la Carte*.

Para staff *kitchen* Hotel @Hom berperan dalam mengolah makanan dari mulai pemilihan bahan mentah sampai menjadi makanan siap saji ke tamu. Namun demikian masalah yang sering muncul khususnya dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi hotel @Hom adalah kelalaian staff *kitchen* dalam memenuhi beberapa standar pengolahan makanan yang telah ditetapkan hotel. Chief yang baik tidak hanya mengolah makanan menjadi nikmat tetapi juga yang selalu menjaga kebersihan makanan yang diolah dan disajikannya. Hygiene dan sanitasi makanan di hotel @Hom menjadi faktor yang sangat penting karena makanan ini berperan terhadap kesehatan tamu di Hotel. Makanan yang tidak diolah secara baik dapat menyebabkan beberapa penyakit bagi yang mengkonsumsinya, antara lain : diare, kholera atau muntaber, dysentri, hepatitis atau demam kuning, dan keracunan makanan. Langkah untuk mencegah hal tersebut adalah dengan mentaatiseluruh standar higienis dan sanitasi yang ditetapkan, serta menerapkan dalam sistem kerja *kitchen* hotel sehingga makanan dan minuman yang disajikan dalam keadaan sehat untuk dikonsumsi.

Makanan dikatakan baik dan sehat jika memenuhi beberapa faktor diantaranya adalah kelezatan, cita rasa, kandungan zat gizi dalam makanan dan aspek kualitas makanan, baik secara bakteriologis, kimia dan fisik (Cahyadi, 2008). Oleh karena itu setiap juru masak (*cheef*) di Hotel @Hom selalu memperhatikan dan menerapkan standard kebersihan makanan untuk menghasilkan kondisi produk yang sehat dikonsumsi. Namun demikian masih ditemui beberapa staff baru yang lalai dalam menerapkan hal tersebut sehingga hotel banyak mengadakan pelatihan bagi departemen produk agar dapat menyajikan makanan dan minuman yang terjaga standar hygiene dan sanitasinya.

## II. Tinjauan Pustaka

### 1. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi

Menurut Ensiklopedia Indonesia (1995) dalam Purnawijayanti (2009: 41), istilah *hygienes* adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Menurut Rauf (2013: 1) sanitasi

berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam konteks industri pangan, sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi *hygienes* dan sehat. *Hygienes* pangan adalah semua kondisi dan ukuran yang perlu untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan. Sanitasi merupakan suatu ilmu terapan yang menggabungkan prinsip-prinsip desain, pengembangan, pelaksanaan, perawatan, perbaikan dan atau peningkatan kondisi-kondisi dan *tindakan hygienes*. Pengaplikasian sanitasi mengacu pada tindakan-tindakan *hygiene* yang dirancang untuk memperhatikan lingkungan yang bersih dan sehat untuk penyiapan, pengolahan dan penyimpanan pangan.

### 2. *Hygienes Personal*

Menurut Purwiyatno (2009: 72), untuk dapat melakukan pekerjaan dengan baik tanpa harus khawatir mencemari produk pangan yang ditanganinya, maka pekerja di dapur perlu memperhatikan beberapa hal mengenai perlengkapan sebagai berikut :

- Pekerja harus mengenakan pakaian yang bersih dan sopan. Umumnya pakaian yang berwarna putih sangat dianjurkan, terutama pekerja yang berada dibagian dapur.
- Pekerja yang berada di *Kitchen* sebaiknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan benda kecil lainnya yang mudah putus atau hilang.
- Pekerja sebaiknya memakai baju dengan ukuran yang pas. Kancing bajunya terpasang dengan baik sehingga tidak mudah putus, terjatuh, dan tercampur dalam bahan pangan yang sedang diolah.
- Jumlah baju seragam yang disediakan sebaiknya cukup. Baju seragam hanya dipakai pada saat bekerja.
- Pekerja harus selalu menggunakan penutup rambut. Hal ini bertujuan untuk melindungi kemungkinan jatuhnya rambut atau ketombe ke alat pengolahan makanan ataupun ke adonan makanan. Selain itu, pemakaian topi dan penutup rambut juga dapat membantu menyerap keringat yang ada di dahi sehingga jatuhnya keringat ke makanan dapat dihindari.
- Pekerja harus memelihara kebersihan kuku-kuku tangan dan kaki, dengan cara dipotong pendek, rapi dan bersih.

### 3. *Hygienes Peralatan*

Menurut Purwiyatno (2009:65), pemilihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan pangan dengan mempertimbangkan bahan yang digunakan dan kemudahan pembersihan. Bahan

yang digunakan untuk peralatan pengolahan pangan merupakan bahan yang tidak bereaksi dengan bahan pangan. Pertimbangan kemudahan pembersihan peralatan tergantung pada konstruksi alat tersebut.

Logam seperti besi dan tembaga cukup baik digunakan sebagai kerangka peralatan pengolahan pangan, namun tidak dapat digunakan sebagai peralatan yang bersentuhan langsung dengan bahan pangan. Kedua logam tersebut meskipun konstruksinya cukup kuat, namun dapat mengoksidasi zat gizi bahan pangan khususnya minyak, sehingga menghasilkan komponen radikal yang berbahaya bagi kesehatan penggunaan bahan ini masih banyak ditemukan seperti pada wajan.

Kayu pada umumnya digunakan sebagai pengaduk. Meskipun tidak menyebabkan oksidasi pada bahan makanan, namun sifat kayu yang berpori dan mudah lapuk menyebabkan cairan mudah terpenetrasi ke dalamnya. Sifat ini bahan kayu tidak mudah dibersihkan, mikroba dapat tumbuh dalam pori-pori yang sulit dibersihkan, sehingga sering muncul aroma tidak sedap. Alat konstruksi kayu dapat menjadi sumber kontaminan pada bahan makanan.

Alumunium, meskipun banyak ditemukan sebagai bahan untuk berbagai alat masak, namun tidak kuat. Bahan ini juga mudah mengalami korosi oleh asam atau alkali. Selama pemanasan, alumunium mudah mengalami *elektrolisis*, sehingga tidak direkomendasikan digunakan untuk memasak.

Baja tahan karat (*stainless steel*) merupakan bahan yang tidak mudah bereaksi dengan bahan pangan, sehingga aman digunakan sebagai konstruksi alat pengolahan yang bersentuhan langsung dengan makanan. Selain konstruksinya cukup kuat, alat ini juga mudah dibersihkan. *Stainless steel* dapat diaplikasikan pada semua jenis bahan makanan. Bahan yang paling aman digunakan sebagai alat pengolahan pangan adalah kaca. Namun kaca mudah retak, sehingga jarang digunakan sebagai alat pengolahan pangan.

#### 4. Sanitasi Air

Air merupakan unsur yang paling penting untuk proses pengolahan makanan yang baik. Air sangat penting di dalam dapur karena tidak hanya digunakan untuk keperluan pembersihan dan sanitasi, tetapi juga diperlukan selama penanganan dan pengolahan produk. Air adalah pelarut yang baik, berbagai zat dapat dengan mudah terlarut dalam air, sehingga unsur kimia, seperti zat besi, zat kapur, garam-garam mineral.

Secara garis besar terdapat tiga kriteria utama mutu air yang harus diperhatikan, yaitu: pertama kriteria fisik, kedua kriteria kimia, dan terakhir kriteria mikrobiologi. Kriteria fisik meliputi bau, warna, rasa, adanya endapan, adanya kekeruhan yang dapat diamati secara organoleptic, yaitu dengan cara melihat dan mencicipi (Purnawijayanti, 2001:5-10).

#### 5. Makanan Yang Berkualitas

Makanan yang berkualitas menurut Soekresno (2009:11) memiliki syarat-syarat sebagai berikut antara lain :

- Banyak pilihan makanan dan minuman yang disediakan.
- Bentuk, warna, rasa, aroma yang lezat dan menarik.
- Bersih, sehat, dengan komposisi gizi seimbang.

#### 6. Penanganan Penyimpanan Bahan Baku Dan Produk Yang Baik

Secara umum pencemaran mikrobiologis dapat berasal dari bahan baku, air, alat dan sarana pengolahan, pekerja, maupun hewan pengganggu. Oleh karena itu, program sanitasi yang baik mencakup sanitasi air, peralatan dan sarana pengolahan, hygiene dan sanitasi pekerja, pengendalian untuk menghindari meningkatnya cemaran mikrobiologis selama penanganan bahan baku, penyimpanan bahan baku atau produk, serta distribusi produk. Upaya dari awal untuk mengurangi jumlah cemaran mikrobiologis ini sangat penting mengingat mikroorganisme mempunyai kemampuan tumbuh yang sangat cepat pada bahan makanan.

Menurut Purwiyatno (2009: 52), berikut adalah beberapa hal yang berkaitan dengan penanganan dan penyimpanan yang perlu diperhatikan dalam rangka mengurangi cemaran mikrobiologis, yaitu:

- Bahan baku yang mudah rusak seperti daging harus disimpan pada suhu 4,20C atau lebih rendah dan harus dipisahkan dari bahan yang telah diolah.
- Tempat penerimaan dan pencucian bahan baku harus selalu dijaga kebersihannya, tidak terdapat sisa bahan baku yang berceceran di lantai, tidak terdapat sampah dan kotoran, dan tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan dan atau penimbunan barang-barang yang rusak atau tidak terpakai.
- Peralatan pencucian perlu dibersihkan secara teratur, sehingga tujuan pencucian benar-benar tercapai. Peralatan dan tempat

pencucian yang kotor akan menjadi sumber kontaminasi yang akan menimbulkan masalah pada kemudian hari. Jika digunakan peralatan pencucian yang modern, maka fungsi-fungsi pengontrolan harus berjalan dengan baik (misalnya pengaturan suhu dan tekanan).

- d. Ruang penyimpanan bahan baku dan produk beku juga harus selalu dibersihkan, bebas dari binatang pengganggu maupun binatang peliharaan.
- e. Bahan baku maupun produk beku yang disimpan dalam kotak-kotak ataupun kemasan lainya perlu disusun dengan baik dan teratur, misalnya menggunakan rak-rak atau pun palet-palet. Pengaturan ini bertujuan untuk memudahkan dilakukan pemeriksaan, rotasi bahan baku yang baik (*first in first out*) dan pemeliharaan kebersihan.
- f. Tumpukan bahan-bahan beku pada lantai hendaknya segera dibersihkan, jangan dibiarkan bercecean karena dapat mengundang binatang ataupun serangga yang tidak diinginkan.
- g. Peralatan-peralatan pembantu lainya (timbangan, ember, kotak, tong) harus selalu dibersihkan, bebas minyak, jamur, sisa makanan, dan kotoran lainya.
- h. Barang-barang yang tidak dapat dimakan (misalnya sabun, oli, dan bahan kimia lainya) harus disimpan di tempat lainya, terpisah dengan tempat penyimpanan bahan beku.
- i. Produk makanan beku harus dipertahankan beku sejak selesai diolah sampai ke tangan konsumen.

Kontaminasi bakteri pada bahan pangan mentah sering kali diabaikan, dengan alasan bahan mentah tersebut akan melakukan beberapa tahap pengolahan yang dapat menghilangkan atau mematikan bakteri. Meskipun bakteri dapat mati dengan pemanasan, namun beberapa jenis bakteri pathogen mampu memproduksi zat racun yang tahan terhadap pemanasan. Selain itu, bebrapa jenis bakteri tahan terhadap panas, karena kemampuannya membentuk spora.

### III Metode Penelitian

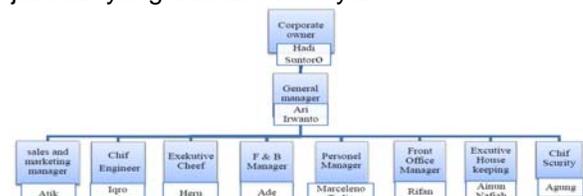
Menurut Nazir (2011:54), Desain Penelitian adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, obyek, suatu set kondisi, suatu sisitem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Penelitian ini menggunakan metode diskriptif kualitatif. Tujuan dari penelitian deskriptif adalah untuk

membuat gambaran atau lukisan secara sisitematis, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Metode pengumpulan data untuk mendukung penelitian ini adalah wawancara, observasi (pengamatan), studi pustaka, dan dokumentasi. Lokasi penelitian yaitu di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta, jalan Gowongan Kidul Yogyakarta.

### IV Hasil Dan Pembahasan

Pada tanggal 12 september 2012 @Hom Platinum Yogyakarta mulai dibangun dan selesai pada tanggal 24 mei 2012. Pemilik hotel @Hom Platinum adalah bapak Hadi Suntoro, sedangkan manajemen pengelolanya diserahkan kepada Horisson grup. Sebuah grup manajemen hotel yang memiliki jaringan luas lebih dari 2000 hotel yang masuk di Horison grup. Di Indonesia sendiri telah berdiri lebih dari 20 hotel, diantaranya hotel yang masuk ke dalam grup Horison adalah @Hom Platinum Yogyakarta, @Hom Platinum Cilacap, Horison Riss, dan beberapa lagi yang lainnya. Hotel @Hom Platinum merupakan salah satu hotel yang ada di Yogyakarta dan terletak di jalan Gowongan Kidul.

Struktur organisasi hotel @Hom Platinum Yogyakarta menganut pendekatan posisi atau jabatan, dimana bagian organisasi ini banyak dipakai dan sering ditemui didalam industri perhotelan di Indonesia. Pada umumnya dicantumkan nama-nama atau istilah-istilah jabatan yang ada dibawahnya.

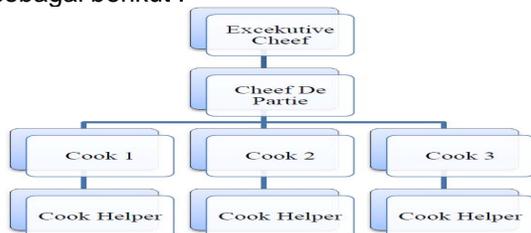


Sumber : @Home Platinum Yogyakarta

Gambar IV.1 Struktur Organisasi @Hom Hotel Yogyakarta

Dari struktur organisasi diatas setiap jabatan memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing, diantaranya adalah departemen F & B (makanan dan minuman). *F & B manager* pada struktur organisasi diatas bertanggungjawab atas penghasilan utama atau penghasilan lainnyadari penjualan makanan dan minuman. Bagianini memiliki tugas membuat,menyiapkan, dan menyajikan makan dan minuman yang ada didalam hotel kepada tamu. Sedangkan penanggungjawab bagian dapur yang ada dalam

hotel adalah *executive chef*, yang memiliki kewenangan dalam mengatur lalu lintas dan kelancaran proses pengolahan makanan dan minuman hotel @Hom. Struktur organisasi dalam wewenang *executive chef* adalah sebagai berikut :



Sumber : @Home Platinum Yogyakarta  
Gambar IV.2 Struktur Organisasi Bagian Dapur (Kitchen)

Berdasar gambar diatas *executif chef* memiliki sub bagian lain yang memiliki fungsi dan tugas berbeda dalam lingkup pengolahan makanan. *Chef de partie* merupakan kepala bagian dapur disebuah hotel, sedangkan *cook* dan *cook helper* adalah ujung tombak bagian dapur dalam pengolahan makanan serta minuman dengan standar hygiene dan sanitasi hotel yang harus ditaati.

Pada setiap hotel berbintang memiliki standar hygiene dan sanitasi yang berbeda-beda tetapi intinya memiliki tujuan yang sama yaitu menjaga kesehatan setiap area hotel agar tetap aman dari bibit penyakit bila dikunjungi oleh tamu yang menginap di hotel tersebut. Begitu pula Hotel @Hom Platinum Yogyakarta yang secara umum sangat memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang baik disetiap departemen hotel.

### 1. Standar Hygienes Perorangan Di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta

Hygienes perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Hygienes juru masak sangat penting karena juru masak adalah sumber potensi yang dapat menularkan mikroba penyakit kepada manusia lainnya melalui makanan yang dimasaknya. Standar hygiene dan sanitasi yang ada di hotel @Hom platinum Yogyakarta sebagai berikut:

#### a. Kebersihan Badan

- 1) Karyawan dapur diharuskan mandi dengan teratur, bersih, sehat, sebelum memasuki ruangan dapur atau kerja
- 2) Bagi karyawan wanita dianjurkan untuk memakai bedak agar kulit terbebas dari segala macam bakteri atau jamur.

#### b. Kebersihan Tangan

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

- 1) Selama bekerja didapur karyawan tidak diperkenankan memakai arloji, cincin, dan perhiasan tangan lainnya yang dapat berfungsi sebagai tempat bersembunyi dan berkembang biaknya bakteri.
- 2) Tidak diperbolehkan meraba-raba hidung, mulut, rambut, bagian tubuh lainnya selama memegang makanan.
- 3) Tidak diperbolehkan merokok selama bekerja didapur, karena tangan akan memudahkan masuknya bakteri dari mulut ke makanan.
- 4) Tangan yang terluka harus dibalut dengan pembalut luka yang sudah steril dan dilarang menyentuh makanan.

#### c. Kebersihan Kuku

Kuku harus senantiasa dipotong pendek dan bersih, karena kuku yang panjang akan menjadi tempat bakteri bersembunyi dan sukar untuk dibersihkan.

#### d. Kebersihan Wajah

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

- 1) Tidak boleh menyeka wajah pada waktu mengolah makanan, pergunkan sapu tangan atau tisu
- 2) Bagi wanita tidak boleh menggunakan lipstick yang berlebihan.
- 3) Bagi karyawan pria kumis, jenggot, dan jambang harus dicukur setiap hari agar selalu terlihat rapi dan bersih.

#### e. Kebersihan Rambut

- 1) Juru masak pria
  - (a) Harus dikeramas setiap hari.
  - (b) Dilarang berambut panjang karena rambut panjang kelihatan tidak rapi dan sulit untuk dijaga kebersihannya.
  - (c) Topi koki harus selalu dipakai pada waktu bekerja di dapur untuk mencegah agar rambut yang rontok tidak jatuh kedalam makanan.
- 2) Juru masak wanita
  - (a) Rambut diikat rapi agar tidak mengganggu sewaktu bekerja
  - (b) Selalu memakai penutup kepala selama bekerja di dapur untuk mencegah agar rambut yang rontok tidak masuk kedalam makanan.

- f. Kebersihan Hidung
    - 1) Mencuci tangan setelah meraba hidung.
    - 2) Dilarang bersin, dilarang mengorek hidung sewaktu bekerja.
    - 3) Didekat makanan, jika terpaksa bersin maka harus dipalingkan dan tutup hidung dengan sapu tangan ataupun kertas tisu.
  - g. Kebersihan Mulut
    - 1) Dilarang batuk dan meludah didekat makanan.
    - 2) Kesehatan mulut dan gigi dijaga dengan baik, menyikat gigi sehabis makan secara teratur.
  - h. Kebersihan Kaki
    - 1) Karyawan dapur diwajibkan menggunakan sepatu sesuai ukuran dan tumit tidak terlalu tinggi bagi karyawan wanita.
    - 2) Kuku jari kaki dipotong pendek.
    - 3) Kaus kaki diganti setiap hari.
- 2. Standar Hygienes dan Sanitasi Area Kitchen Di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta**
- Karyawan dapur wajib untuk selalu menjaga kebersihan area *kitchen* department tempat mereka bekerja. Adapun ketentuan hygienes dan sanitasi yang harus diperhatikan di dapur @Hom Platinum Yogyakarta adalah *kitchen* area. Sedangkan upaya yang perlu diperhatikan untuk menciptakan dan menjaga kebersihan lingkungan dapur Hotel @Home Platinum Yogyakarta meliputi:
- a. Lantai
    - 1) Lantai dapur harus dijaga agar tetap kering dan bersih oleh setiap karyawan yang bekerja di dapur.
    - 2) Sudut pertemuan antara lantai dan dinding dibuat melengkung.
    - 3) Setiap bahan makanan yang jatuh ke lantai harus segera dipungut dan dimasukkan kedalam tempat sampah yang telah disediakan.
    - 4) Lantai dapur harus dibersihkan dengan bahan pembersih yang dapat menyerap minyak.
    - 5) Fisik lantai kedap air.
  - b. Ventilasi
    - 1) Ventilasi dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan kotoran, yaitu dengan cara memasang kawat kasa.
    - 2) Pembersihan ventilasi dilakukan secara rutin.
    - 3) Adanya sirkulasi udara yang baik dan dapat menyegarkan ruangan.
  - c. Dinding
    - 1) Dinding terbuat dari bahan yang tahan lama.
    - 2) Dinding dilapisi dengan porselin sehingga mudah untuk dibersihkan.
    - 3) Permukaan dinding rata sehingga mudah untuk dibersihkan.
    - 4) Warna dinding cerah sehingga dapat merefleksikan cahaya dengan baik.
    - 5) Sambungan antara dinding dan langit-langit dibuat melengkung.
  - d. Pintu dan jendela  
Pintu dan jendela harus dapat ditutup dengan rapat.
  - e. Langit-langit
    - 1) Langit-langit selalu dijaga kebersihannya dengan dilakukan pembersihan berkala tiga kali dalam satu minggu.
    - 2) Langit-langit dapat menjaga kelembaban.
    - 3) Langit-langit rapat dan tidak mudah bocor.
    - 4) Langit-langit bebas dari keretakan dan cat yang mengelupas.
  - f. Pencahayaan  
Pencahayaan ruangan dapur harus diperhatikan dan bebas dari silau serta tidak gelap. Pencahayaan di area kitchen @Hom Platinum Yogyakarta cukup bagus karena pencahayaan dengan Sembilan lampu yang dapat menerangi dapur dengan luas 81 m<sup>2</sup>
- 3. Standar Hygienes dan Sanitasi Peralatan Di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta**
- Hygiene dan sanitasi peralatan bertujuan untuk membunuh bakteri yang tertinggal di permukaan alat. Seringkali kita temui permukaan peralatan yang kurang rata terdapat sisa makanan yang tertinggal. Sanitasi peralatan ini menitikberatkan pada proses menghilangkan sisa makanan yang tertinggal dan membunuh bakteri-bakteri yang tertinggal. Untuk membantu proses tersebut sering digunakan senyawa (*sanitaser*). Diantaranya senyawa (*sanitasier*) yang digunakan oleh Hotel @Hom Platinum Yogyakarta adalah :
- a. Suhu tinggi (Panas)  
Panas adalah *sanitasier* yang baik dalam proses sanitasi untuk industri pangan karena dapat menembus permukaan yang tidak rata dan permukaan yang kecil, tidak *korosif*, tidak *selektif* terhadap mikroba tertentu dan tidak meninggalkan residu. Terdapat dua jenis pemanasan yang sering dilakukan untuk membersihkan peralatan yaitu panas basah dan panas kering. Panas basah ialah pembersihan peralatan dengan menggunakan udara kering,

sedangkan penasa basah yaitu pembersihan alat dengan menggunakan uap panas atau air panas. Pembersihan yang sering dilakukan oleh staff dapur @Hom Yogyakarta adalah dengan menggunakan uap panas dan air panas. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan, karena cara ini paling efektif dalam membunuh mikroba daripada panas kering.

#### b. Bahan Kimia

Selain menggunakan suhu panas, *sanitasier* juga dapat menggunakan bahan kimia. Ada tiga jenis bahan kimia yang digunakan untuk proses *sanitasier* yaitu klorin, iodium dan quats. Klorin adalah salah satu bahan kimia yang banyak digunakan di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta, karena dibanding dengan bahan kimia yang lain klorin memiliki kelebihan sebagai berikut :

- 1) Bahan *sanitasier* yang umum dipakai di dunia perhotelan dan industri pangan.
- 2) Membunuh banyak mikroorganisme.
- 3) Tidak meninggalkan lapisan pada permukaan.
- 4) Harganya cenderung murah dibanding dengan bahan kimia *sanitasier* yang lainnya.
- 5) Efektif digunakan pada suhu tinggi.

#### 4. Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta

Proses penyimpanan bahan makanan sangat penting karena dengan cara penyimpanan yang salah dapat menyebabkan bahan makanan menjadi rusak. Beberapa bahan makanan yang dapat rusak karena penyimpanannya kurang tepat yaitu daging sapi, ikan, ayam, sayuran, dan buah-buahan. Berikut ini penanganan dan penyimpanan yang dilakukan di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta sebagai berikut:

- a. Daging dan unggas disimpan dalam lemari pendingin dengan menggunakan suhu  $0^{\circ}$ - $2^{\circ}$ C.
- b. Ikan dan kerang disimpan dalam suhu  $-1^{\circ}$ - $1^{\circ}$ C.
- c. Susu disimpan dalam lemari pendingin menggunakan suhu antara  $2^{\circ}$ - $4^{\circ}$ C.
- d. Hasil bumi seperti sayuran disimpan dengan menggunakan suhu  $4^{\circ}$ - $7^{\circ}$ C. dan
- e. Untuk bahan rempah-rempah disimpan dengan menggunakan suhu ruangan.

Dalam hal penyimpanan bahan Hotel @Hom Platinum Yogyakarta juga memperhatikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Barang yang disimpan harus sesuai dengan jenis dan kelompoknya.

- b. Menjaga tempat penyimpanan agar tidak berlebihan.
- c. Menjaga kebersihan agar sesuai dengan temperatur penyimpanan.
- d. Mengatur suhu agar sesuai dengan temperature penyimpanan.
- e. Melaksanakan dengan baik system FIFO yaitu bahan yang lebih dulu masuk harus digunakan lebih dulu pula, agar menghindari bahan yang membusuk.
- f. Tidak menyimpan bahan yang mengeluarkan bau yang dapat menularkan pada bahan lainnya.
- g. Menyimpan bahan yang sudah matang didalam lemari penyimpanan.
- h. Makanan kaleng yang tidak habis terpakai sebaiknya dipindahkan kedalam plastik atau *stainless steel* dan kemudian disimpan.
- i. Tidak memakai kertas pembungkus pada daging yang akan disimpan.

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

- a. Harus benar-benar kering.
- b. Harus memiliki ventilasi.
- c. Penerangan yang cukup.
- d. Memiliki rak-rak penyimpanan barang.
- e. Tinggi rak paling bawah minimal 10 cm dari permukaan lantai.

#### 5. Sanitasi Air Di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta

Air adalah komponen yang sangat vital dalam proses hygienes dan sanitasi, tidak hanya digunakan untuk hygienes dan sanitasi tetapi air juga sangat penting dalam penanganan produk. Berikut adalah standar sanitasi air yang terdapat di Hotel @Hom platinum Yogyakarta :

- a. Warna, bau dan rasa air serta kekeruhan merupakan menjadi pertimbangan pertama dalam penggunaan air di *kitchen* @Hom Platinum Yogyakarta. Air yang dipergunakan yaitu air yang tidak berwarna atau jernih, tidak memiliki bau serta tidak berasa.
- b. Tingkat kadungan zat besi juga merupakan pertimbangan dalam penggunaan air di @Hom Platinum Yogyakarta, karena jika air mengandung zat besi yang banyak akan mempengaruhi kesehatan konsumen.

#### 6. Penerapan Standar Hygienes Dan Sanitasi Perorangan Di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta

Dari standar-standar hygienes dan sanitasi yang diterapkan oleh manajemen ada sebagian juru masak (*cheef*) yang terkadang

masih melanggar standar-standar yang telah ditetapkan diantaranya :

- a. Kebersihan Badan  
Masih ada sebagian karyawan yang kurang memperhatikan kebersihan badan mereka. Seperti mandi tidak teratur, seharusnya sebagai juru masak mereka sudah seharusnya memperhatikan kebersihan badan dengan mandi teratur, minimal tiga kali sehari.
- b. Kebersihan Tangan  
Kebersihan tangan seringkali diabaikan oleh para juru masak seperti:
  - 1) Sering kali tidak mencuci tangan setelah menyentuh bahan yang tidak steril seperti uang.
  - 2) Masih ada sebagian juru masak yang menggaruk-garuk kepala dan mereka langsung menjamah makanan walaupun terkadang tidak sengaja.
  - 3) Juru masak masih ada yang mengenakan jam tangan, cincin.
- c. Kebersihan Wajah  
Kebersihan wajah sangat penting, penerapan standar *hygiene* dan *sanitasi* dalam kebersihan wajah yang diterap antara lain:
  - 1) Disiapkan *tissue* untuk membersihkan wajah pada saat berkeringat.
  - 2) Untuk kebersihan wajah karena semua *staff* yang ada di *kitchen* laki-laki maka semua *staff* diwajibkan untuk membersihkan jenggot dan kumis, yang bertujuan menghindari adanya rambut yang jatuh kedalam makanan dan tampilan tetap terlihat rapi.
- d. Kebersihan Rambut Juru Masak (Cheef)
  - 1) Setiap juru masak di hotel @Hom memiliki potongan rambut yang pendek.
  - 2) Sebagian besar *staff kitchen* memakai topi untuk menjaga agar rambut tidak jatuh kedalam makanan.
- e. Kebersihan Hidung
  - 1) Sebagian besar juru masak di @Hom Platinum Yogyakarta kurang memperhatikan kebersihan hidung, juru masak tidak mencuci tangan setelah meraba hidung.
  - 2) Jika bersin didekat makanan maka sebagian besar juru masak sudah memalingkan muka dari makanan.
- f. Kebersihan Mulut  
Dalam penerapan kebersihan mulut, semua juru masak sangat menjaga kebersihan mulut, yaitu tidak merokok di dalam dapur dan tidak meludah di dekat makanan.
- g. Kebersihan Kaki

Untuk penerapan dalam kehidupan sehari-hari semua *staff kitchen* menggunakan sepatu *safety* yang telah disediakan oleh hotel, dan para juru masak juga memakai kaos kaki setiap kali bekerja.

## 7. Penerapan Standar Hygienes Dan Sanitasi Area Kitchen Di @Hom Platinum Yogyakarta

Kebersihan area dapur @Hom Platinum Yogyakarta merupakan tanggung jawab semua *staff kitchen*, mereka sadar bahwa area *kitchen* yang bersih akan membuat suasana kerja menjadi nyaman.

- a. Lantai
  - 1) Lantai dapur selalu dalam kondisi kering dan bersih baik itu air minyak ataupun makanan yang tercecer.
  - 2) Lantai *kitchen* hotel sangat baik karena kedap air.
- b. Ventilasi
  - 1) Ventilasi di @Hom platinum Yogyakarta sudah dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan kotoran.
  - 2) Pembersihan ventilasi kurang rutin karena aktifitas *kitchen* yang selalu sibuk dengan menyiapkan makan pagi, siang dan malam.
  - 3) Sirkulasi udara di *kitchen* @Hom Platinum Yogyakarta kurang baik karena kipas penyerap asap kurang maksimal.
- c. Pintu dan Jendela  
Pintu dan jendela di *kitchen*@Hom Platinum Yogyakarta kurang sesuai dengan standar hygienes dan sanitasi, karena pintu *kitchen* selalu terbuka. Seharusnya pintu dan jendela selalu tertutup supaya bakteri-bakteri dari luar tidak masuk ke area dapur.
- d. Langit-Langit  
Langit-langit kurang terawat karena jarang sekali di bersihkan, di karenakan kegiatan *kitchen* yang begitu sibuk dengan *banquet*.
- e. Pencahayaan  
Pencahayaan di *kitchen* @Hom Platinum Yogyakarta sudah baik, karena di sana tersedia pencahayaan yang cukup untuk menerangi area *kitchen*, yaitu terdapat Sembilan lampu yang digunakan untuk menerangi 81 m<sup>2</sup>.

## 8. Penerapan Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hotel @Hom Platinum Yogyakarta

Dalam proses penyimpanan bahan masih ditemukan beberapa kesalahan yang tidak sesuai

dengan standar hygiene dan sanitasi yang telah ditetapkan oleh hotel diantaranya yaitu :

- a. Penyimpanan bahan yang matang dengan yang belum matang masih terkadang di jadikan satu tempat, dikarenakan kurangnya tempat penyimpanan yang ada di dapur @Hom Platinum Yogyakarta. Penyimpanan bahan makanan seperti ini tidak bagus karena bakteri yang makanan yang belum matang dapat menular ke makanan yang sudah matang.
- b. Penyimpanan bahan tidak sesuai suhu yang telah ditentukan, terkadang suhu penyimpanan seperti daging, ayam, dan ikan, ditempatkan pada suhu yang kurang tepat, salah satu penyebabnya kurang terkontrolnya pengaturan suhu pada *frizer*

Kesalahan penyimpanan terkadang bukan kesalahan dari juru masak tetapi karena tempat penyimpanan bahan yang kurang memadai. Tempat penyimpanan yang terbatas sedangkan bahan baku yang harus disimpan begitu banyak, sehingga proses penerapan penyimpanan bahan kurang diperhatikan. Tetapi sebagian besar standar hygiene dan sanitasi sudah diterapkan oleh para juru masak.

#### a.1. Kesimpulan

- a. Didalam usaha menjaga kualitas makanan yang ada di dapur maka Hotel @Hom Platinum Yogyakarta memiliki standar hygiene dan sanitasi yang harus diperhatikan oleh para juru masak, diantaranya yaitu :
  - 1) Standar Hygiene dan sanitasi personal yang mengatur supaya juru masak menjaga kebersihan badanya masing dari mulai: kebersihan tangan, kebersihan kuku, kebersihan wajah, kebersihan rambut, kebersihan hidung, kebersihan mulut, dan kebersihan kaki. Semua hal tersebut sangat penting dikarenakan juru masak merupakan penjamah makanan pertama dalam proses produksi, sehingga mereka harus mengetahui standar yang telah ditetapkan oleh hotel.
  - 2) Standar Hygiene dan sanitasi area *kitchen* yaitu standar yang menuntut juru masak supaya menjaga kebersihan area dapur. Standar tersebut meliputi lantai, ventilasi, dinding, langit-langit, serta lampu yang menerangi area dapur.
  - 3) Standar Hygiene dan sanitasi peralatan yaitu standar yang mengatur mengenai bagaimana cara pembersihan peralatan-

peralatan yang ada di dapur @Hom Platinum Yogyakarta.

- 4) *Hygiene* dan *sanitasi* air yaitu standar yang menerapkan air yang dipergunakan di dapur, standar tersebut meliputi tingkat kejernihan air, bau air, rasa air, serta kandungan PH air.
- b. Fungsi dalam menjaga standar Hygiene dan sanitasi dalam proses memasak yaitu menjaga agar makanan yang di hasilkan sehat untuk di konsumsi oleh para tamu Hotel @Hom Platinum Yogyakarta. Oleh karena itu para juru masak dituntut agar disiplin dalam menerapkan standar tersebut khususnya dalam proses mengolah makanan.

#### a.2. Saran

- a. Dari pihak management Hotel @Hom Platinum menegakkan disiplin dan memberikan pengarahan tentang standar hygiene dan sanitasi yang baik, sehingga juru masak (*cheef*) mengetahui standar-standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel.
- b. Juru masak @Hom Platinum Yogyakarta sudah seharusnya mendapatkan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai standar hygiene dan sanitasi makanan yang sehat untuk dinikmati oleh tamu.

#### Daftar Pustaka

- [1] BPS. 2013. Jumlah Kunjungan Wisatawan. [\(10 Mei 2014\)](http://www.bps.go.id/.aboutus.php?news=985).
- [2] Cahyadi, S., 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- [3] Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- [4] Purnawijayanti. 2001. *Standar Hygiene dan sanitasi dalam proses memasak*. Yogyakarta : Andi Offset.
- [5] Purwiyatno H dan Ratih D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta : Dian Rakyat.
- [6] Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [7] Soekresno. 2009. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Andi Offset.
- [8] Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan.