
IMPLEMENTASI *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM *KITCHEN SHOW* HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH

Oleh

Desak Ketut Dita Pramesti¹, Gede Yoga Kharisma Pradana²^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata Bali InternasionalE-mail: ¹pramestitidit@yahoo.com, ²yoga@stpbi.ac.id

Article History:

Received: 07-05-2022

Revised: 22-05-2022

Accepted: 25-06-2022

Keywords:*Implementation, Hygiene,
Food Sanitation, Hotel Indigo
Seminyak Beach*

Abstract: *This article was produced based on research in order to analyze the principles of food hygiene & sanitation in the Hotel Indigo Bali. Hygiene & food sanitation are hygiene that are needed by hoteliers to make quality food. However, the food hygiene & sanitation in the show kitchen at Hotel Indigo Bali seems anomie in hospitality studies. The problem is centered on the hygiene & sanitation model in the Show Kitchen Hotel Indigo Bali. Problem solving is pursued based on the use of qualitative methods. Primary data were gathered through observation, interviews with informants at Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Secondary data were gathered entirely through a food sanitation literature review. All data was analyzed qualitatively with functional structural & symbol theory. The results showed that the principles of food hygiene & sanitation have become part of the standard operating procedures at Hotel Indigo Bali. The implementation of food hygiene & sanitation in the Show Kitchen Hotel Indigo Seminyak Beach looks different because there has been a structural violation in the practice of Show Kitchen Hotel Indigo Seminyak Beach. The creativity of actors in product presentation should care about cleanliness.*

PENDAHULUAN

Wisatawan dikenal sebagai kalangan sosial yang melakukan perjalanan ke suatu destinasi wisata dalam rangka rekreasi, relaksasi, hiburan, pengalaman budaya, prestise dan keperluan interpersonal [1]. Hotel diketahui sebagai suatu perusahaan yang dikelola oleh pemilik beserta jajarannya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur untuk wisatawan dan semua orang yang sedang melakukan perjalanan. Hotel adalah salah satu bentuk usaha yang bergerak dalam bidang pelayanan jasa kepada para tamu hotel baik secara fisik, psikologi maupun keamanan selama tamu mempergunakan fasilitas dan mau menikmati pelayanan di hotel [3].

Kepuasan tamu dapat tercipta sejalan dengan kesan atas layanan maupun nilai komoditi yang diterima dalam standar penawaran. Suatu pelayanan berkarakter berpotensi membangun kesan baru dalam pengalaman budaya tamu [4]. Karakteristik layanan bisa dibentuk berdasarkan konsensus atas spesifikasi produk dan standar fasilitas, nilai tambah

dalam kompetensi pelaku dan ketersediaan modal [5,6]. Sebuah hotel hendaknya memiliki karakter yang dibangun berdasarkan standar tersendiri dan ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangible* produk sebagai salah satu jasa yang sengaja dijual untuk memberikan kepuasan kepada tamu [7]. Menurut Cousins and Weeks [8], tamu dapat memiliki kesan yang baik karena semua pelayanan jasa dari semua departemen hotel telah berusaha yang terbaik tidak terkecuali *Food and Beverage Product Departement*.

Menurut Davis dkk [9], *Food and Beverage Product Departement* merupakan departemen yang bertugas mengolah dan memproduksi makanan untuk keperluan tamu hotel. Peranan *Food and Beverage Product Departement* sangatlah penting seperti memeriksa persediaan bahan makanan, menyiapkan bahan-bahan makanan untuk diolah, mengolah makanan sesuai pesanan tamu dan menyajikan makanan yang telah selesai diolah. Adapun bagian-bagian di dalam *Food and Beverage Product Departement* yaitu *pantry, garde manager, saucier, commissary, butcher, pastry* dan *bakery* [8]. Sebagaimana fungsi memiliki nilai guna dalam proses terbaik dalam merealisasikan tujuan umum, maka sudah sepantasnya bagian-bagian penunjangnya secara struktural menjalankan tugasnya masing-masing dan peran koordinatif yang dapat berkontribusi terhadap keutuhan fungsi [10,11]. Maka, keberadaan *pantry, garde manager, saucier, commissary, butcher, pastry* dan *bakery* dipandang memiliki peranan struktural dan sudah sepantasnya menjalankan tugas masing-masing dalam rangka mengoptimalkan fungsi *Food and Beverage Department* untuk memenuhi permintaan para tamu hotel untuk hidangan makanan.

Para petugas dapur restaurant hotel yang disebutkan dapat ditemui pula dalam restoran Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Sehubungan dengan itu, *Food and Beverage Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach telah memiliki program acara tambahan untuk meningkatkan kesan positif tamu khususnya terhadap proses pelayanan restoran Hotel Indigo Bali Seminyak Beach seperti *Sugarsand, Salon Bali* dan *Kitchen Show*. Dari semua program acara tambahan di restoran Hotel Indigo Bali Seminyak Beach, *Kitchen Show* dikenal sebagai suatu program favorit tamu ketika di restaurant Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Namun, fenomena itu tampak aneh mengingat pengolahan makanan dari para *staff kitchen* yang dapat disimak secara langsung oleh para menerapkan model *hygiene* dan sanitasi yang tidak biasa. Hal itu menimbulkan persepsi tentang adanya model kebijakan baru atau pelatihan kebersihan makanan khusus untuk para pelaku hotel di restoran Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Disatu sisi, kondisi dapur yang dipergunakan untuk acara *show kitchen* tidak sebersih kondisi dapur restoran hotel-hotel berbintang. Seharusnya, mereka yang hapal dan sangat mengetahui tentang prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam studi tata boga dan perhotelan tidak akan suka melihat *show kitchen*. Perihal itu menimbulkan permasalahan pokok yang motivasi kami untuk melakukan penelitian tentang implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam *show kitchen* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

LANDASAN TEORI

Implementasi *hygiene* dan sanitasi makanan dalam acara *show kitchen* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach diteliti berdasarkan pertimbangan teori Fungsional Struktural dan teori Simbol. Adapun penjelasannya dapat disimak sebagaimana berikut.

Teori Fungsional Struktural

Menurut Robert K. Merton dalam Clark [12], adanya keteraturan sosial tidak lepas dari praktik baku. Robert K. Merton dalam Coser dkk menyatakan bahwa praktik baku menunjukkan praktik fungsional [13]. Robert K. Merton dalam Sukanto mengatakan bahwa setiap bagian struktur dipandang memiliki fungsi manifes dan fungsi laten [14]. Setiap bagian berfungsi manifest bilamana sesuai dengan diharapkan sistem sosial dan berfungsi laten ketika tidak diharapkan oleh sistem sosial. Dalam sistem sosial, setiap struktur menjadi baku karena memiliki fungsi positif. Robert K. Merton dalam Coser dkk menunjukkan bahwa Struktur baku memiliki unit dan bagian yang saling berhubungan harmonis secara berkelanjutan dalam suatu sistem [13]. Struktur baku mencerminkan bagian-bagian yang dibutuhkan untuk suatu fungsi sosial.

Robert K. Merton dalam Clark menyatakan bahwa setiap unit sosial memiliki fungsi yang stabil untuk kesatuan organisasi karena memiliki standar institusional [12]. Gejala disintegritas dan disintegrasi struktural diantara norma sosial, tujuan organisasi dan praktik sosial (*anomie*) dan disfungsi unit sosial dapat mengancam kesatuan organisasi.

Teori Fungsional Struktural ini relevan untuk menganalisis kesesuaian prinsip *hygiene* dan sanitasi dalam acara *show kitchen* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach berdasarkan aspek kebakuan praktik *hygiene* dan sanitasi makanan di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Praktik *hygiene* dan sanitasi merupakan praktik wajib dari setiap chef dan karyawan Food & Beverage hotel department. Kebakuan praktik *hygiene* dan sanitasi makanan ini telah diatur dalam standar operasional prosedur *hygiene* dan sanitasi makanan di *Food & Beverage Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Oleh karena itu, prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan di *Food & Beverage* Hotel Indigo Bali dipandang memiliki fungsi manifest sehingga setiap chef maupun karyawan di *Food & Beverage Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak selalu menerapkan dalam kegiatan memasak di dapur restoran hotel. Praktik *hygiene* dan sanitasi makanan juga tampaknya telah dilakukan oleh pelaku *kitchen show* di Hotel Indigo Bali Seminyak. Namun, terdapat *anomie* dalam praktik *hygiene* dan sanitasi makanan ketika melakukan pengembangan kegiatan memasak menjadi suatu atraksi wisata untuk penguatan fungsi manifest *Food & Beverage Department* di Hotel Indigo Bali Seminyak.

Teori Resepsi

Teori Resepsi dijelaskan oleh Stuart Hall dalam Rojek dikemukakan sebagai proses pemberian makna oleh penerima maupun pembaca teks [15]. Secara resepsi, setiap teks tidak selalu bermakna simetris. Menurut Stuart Hall dalam Farred [16], makna tidak selalu tunggal dan dapat berbeda diantara khalayak, berbeda diantara mediator dan pemilik teks. Teks dapat berdampak pada makna yang lebih beragam karena posisi, situasi dan kondisi pembaca teks [17].

Pembaca dapat memiliki makna yang sesuai dengan pemilik teks bilamana telah tidak mengalami masalah terhadap posisi dominan yang hegemonik. Sebagian makna penuh menurut pemilik teks dapat diterima pembaca teks bilamana tidak mengalami masalah dengan posisi negosiasi. Sedangkan makna dapat berbeda jauh diterima karena penerima memiliki posisi oposisi dengan pemilik teks.

Perbedaan makna teks tidak lepas dari resepsi khalayak. Dalam teori resepsi, setiap audiens berperan aktif dalam *decoding*. Stuart Hall dalam Farred [16] mengatakan bahwa setiap audiens berhak mengubah teks melalui tindakan sosial. Peranan dari setiap audiens

dalam memberikan makna teks dipengaruhi oleh konteks sosial dan kondisinya. Demikian derajat pemahaman dan kesalahpahaman bergantung atas reaksi simetris.

Teori Resepsi dipergunakan untuk menganalisis tentang fenomena praktik *hygiene* dan sanitasi makanan untuk tamu Hotel Indigo Bali Seminyak. Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan pedoman yang selalu dilakukan oleh hotelier di *food & beverage department* untuk kebersihan dan kualitas makanan tamu Hotel. Namun, praktik *hygiene* dan sanitasi makanan dalam acara *kitchen show* tampak berbeda dengan praktik *hygiene* dan sanitasi makanan pada hotel berbintang. Ditengah perbedaan tersebut terlihat ketidakwajaran berdasarkan prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan. Fenomena ini tentu tidak lepas dari posisi, situasi, dan kondisi pelaku *kitchen show* yang berpengaruh terhadap resepsi *hygiene* dan sanitasi makanan untuk tamu Hotel Indigo Seminyak Beach.

METODE PENELITIAN

Dipilihnya Hotel Indigo Bali Seminyak Beach sebagai lokasi penelitian mengingat mereka memiliki program acara *kitchen show* yang fenomenal. Proses penelitian ini diselesaikan dengan menerapkan metode kualitatif dalam perspektif sosiologi pariwisata. Metode kualitatif dikenal sebagai cara yang direkomendasi secara ilmiah untuk proses pencarian informasi dan analisis data deskriptif [18,19]. Oleh karena itu, hasil analisis tentang implementasi *hygiene* dan sanitasi makanan dalam *show kitchen* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach diperoleh berdasarkan pengaruh peninjauan teori fungsional struktural dan teori resepsi terhadap data primer dan data sekunder yang telah berhasil dikumpulkan melalui studi dokumen, observasi dan wawancara dengan informan di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Kecukupan informasi tentang *hygiene* dan sanitasi makanan restoran Hotel telah berhasil dilakukan melalui studi pustaka. Pedoman wawancara dan kamera foto dapat diketahui instrumen penelitian yang sangat membantu dalam mengumpulkan informasi-informasi Hotel Indigo Bali yang diperlukan. Sebagaimana data bukan angka relevan dikumpulkan dengan mempergunakan kamera foto dan pedoman wawancara [20,21].

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hygiene dan Sanitasi Makanan dalam Show Kitchen Hotel Indigo Bali Seminyak Beach

Hakekat prinsip dapat dipahami sebagai acuan dalam penerjemahan dan transmisi nilai budaya, penjabaran aturan serta patokan dalam praktik [2,11,14,22,23,24,25]. *Hygiene* dan sanitasi makanan dikenal sebagai prinsip baku dalam studi perhotelan untuk proses pengolahan makanan berkualitas dalam *Food and Beverage department*. Demikian *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan suatu prinsip pengolahan makanan berkualitas yang telah menjadi patokan dalam praktik pelayanan kepada para tamu Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Sebagaimana patokan dalam standar operasional prosedur Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk kesehatan pengolahan makanan maupun kebersihan dapur diantaranya mengacu pada prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan.

Matrik 1. *Hygiene* dan Sanitasi Makanan dalam Standar Operasional Prosedur Hotel Indigo Bali Seminyak

No.	Area Dapur Hotel Indigo Bali Seminyak	Standar Operasional Hotel Indigo Bali Seminyak	Ruang Lingkup
1.	Langit-langit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak berdebu dan tidak bernoda. 2. Tidak ada sarang laba-laba. 3. Tidak ada bekas air yang menempel. 4. Dibersihkan dengan air sanitasi. 	Kebersihan
2.	Lantai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersih dan bebas debu. 2. Bebas dari benda yang tidak terpakai. 3. Bebas dari noda yang mengering. 4. Selalu tampak bersih. 5. Tidak ada air yang berceceran. 	Kebersihan
3.	Dinding	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada debu yang menempel. 2. Tidak ada sarang laba-laba. 3. Tidak ada kotoran yang mengering di dinding. 4. Bebas dari semut maupun rayap. 	Kebersihan
4.	Saluran pembuangan air	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada kotoran yang mengendap. 2. Aliran air selalu lancar. 3. Saluran tidak tersumbat. 4. Selalu bersih dari kotoran bekas makanan. 	Kebersihan
5.	Peralatan memasak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selalu dicuci sebelum dan sesudah digunakan. 2. Tertata rapi. 3. Tidak ada bekas makanan yang menempel. 4. Tidak berkarat. 5. Menggunakan alat sesuai dengan kegunaannya. 	Kebersihan

6. <i>Personal hygiene</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak menggunakan gelang ataupun jam tangan. 2. Kuku dipotong pendek dan bersih dari kotoran. 3. Selalu menggunakan <i>uniform</i> lengkap (<i>topi, name tag, apron, hand glove</i>). 4. Berpakaian rapi dan tidak kotor. 5. Rambut dipotong pendek dan rapi. 6. Menggunakan <i>safety shoes</i>. 7. Melakukan <i>medical check-up</i> minimal 1 tahun sekali. 	Kebersihan, Kesehatan
7. Penyimpanan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suhu dari ruang pendingin harus dikontrol setiap hari sekali. 2. Menerapkan sistem FIFO. 3. Bahan makanan harus ditutup menggunakan <i>plastic wrap</i>. 4. Bahan harus ditempatkan sesuai jenisnya. 5. Tempat penyimpanan harus terhindar dari serangga. 6. Selalu memberikan label kadaluarsa untuk setiap bahan makanan. 	Kebersihan, Kesehatan
8. Proses pengolahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mencuci tangan sebelum dan sesudah menyentuh bahan makanan. 2. Menggunakan <i>cutting board</i> saat memotong bahan makanan. 3. Memperhatikan tingkat kematangan dari makanan yang diolah. 4. Memperhatikan tanggal kadaluarsa dari bahan makanan yang diolah. 	Kebersihan, Kesehatan
9. Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan bahan makanan yang segar dan bermutu. 	Kesehatan,

- | | |
|--|------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 2. Memeriksa piring makanan yang akan digunakan untuk menyajikan makanan. 3. Memastikan makanan agar terlihat menarik saat disajikan. | Kebersihan |
|--|------------|

Melalui Matrik 1 dapat disimak bahwa aspek kebersihan untuk plafon, lantai, dinding, saluran pembuangan air, peralatan memasak, *personal hygiene*, cara penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan makanan dan penyajian makanan pada area dapur telah diatur dalam standar operasional prosedur Hotel Indigo Bali Seminyak.

Segala sesuatu yang diatur dan dilakukan secara berkelanjutan diperlukan serta dipandang penting dalam membangun citra dan keseimbangan [26,27]. Sejalan dengan itu, unsur kesehatan dari struktur proses pengolahan makanan telah menjadi sorotan mutu Hotel Indigo Bali Seminyak untuk setiap proses penyajian makanan, keteraturan proses pengolahan makanan, keteraturan penyimpanan bahan makanan dan *personal hygiene*.

Implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam show kitchen Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang tampak tidak sesuai dengan prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam studi perhotelan ternyata bukan karena adanya kebijakan tertentu maupun pelatihan khusus. Perihal itu ditegaskan oleh *Sous Chef* Hotel Indigo Bali Seminyak Beach pada tahun 2019 bahwa :

“....dalam standar operasional prosedur tertulis jelas tentang keharusan kebersihan untuk peralatan memasak, kebersihan plafon di area dapur, kebersihan saluran air, kerapian penyimpanan peralatan memasak sesuai kategori, keharusan penggunaan hand glove dalam memasak, larangan penggunaan jam tangan dalam memasak, larangan penggunaan gelang dalam memasak, menerapkan sistem FIFO...”.

Berdasarkan pernyataan informan diatas dapat diketahui bahwa beberapa prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan telah menjadi bagian dalam standar operasional prosedur Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Demikian perbedaan implementasi prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan sudah sepantasnya sesuai dengan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi dalam studi perhotelan karena sudah didukung berdasarkan ketentuan resmi operasional Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Namun, berdasarkan observasi tidak demikian adanya. Foto berikut menunjukkan praktik memasak dalam acara *kitchen show* yang tidak sesuai dengan prinsip sanitasi makanan dan *hygiene*.



**Gambar 1. Tempat Memasak dalam Acara *Kitchen Show*
(Dokumen : Prameisti, 2019)**

Sebagaimana tampak pada tanggal 20 agustus 2019 di area *kitchen show* ditemukan juga plafon dapur masih berdebu, juru masak mengenakan jam tangan dan gelang. Pada tanggal 21 agustus 2019 pada lokasi acara ditemukan bekas makanan pada saluran air, juru masak menggunakan gelang dan jam tangan. Demikian pada tanggal 29 agustus 2019 di tempat acara ditemukan plafon berdebu, sisa makanan pada saluran air, sisa makanan pada alat masak, juru masak tidak menggunakan *hand glove* ketika memasak, juru masak menggunakan gelang dan jam tangan, penyimpanan alat masak tidak sesuai kategori dan tidak rapi menunjukkan adanya pelanggaran struktural. Beragam bentuk ketidaksesuaian implementasi *hygiene* dan sanitasi makanan akibat pelanggaran struktural menjadi nyata setelah peninjauan langsung berdasarkan pertimbangan ketentuan resmi operasional Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Beberapa komponen penting dalam ketentuan resmi operasional hotel untuk *hygiene* dan sanitasi makanan terlihat tidak terlaksana dalam acara *show kitchen*. Pelanggaran struktural dalam penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi *kitchen show* diantaranya terhambat oleh kendala teknis.



Ketiadaan *Hand Glove* dalam Operasional Teknis Pengolahan Makanan di Dapur Acara *Kitchen Show*
(Dokumen : Prameisti, 2019)

Berdasarkan foto diatas dapat disimak sebuah kebiasaan staf *kitchen* yang menjadi kendala teknis dalam implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan. Kurangnya kesadaran dan kepedulian *staff kitchen* sebagai salah satu faktor yang menghambat penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan, dimana faktor ini sangat sulit dirubah karena faktor ini berasal dari diri masing-masing karyawan. Kendala teknis implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi dalam *show kitchen* lainnya diantaranya disebabkan oleh kelupaan, *habitus* dan ketersediaan sarana memasak.

Menyikapi masalah tersebut, *head kitchen* selalu memberi arahan tentang pentingnya kesadaran dalam diri masing-masing untuk aplikasi *hygiene* dan sanitasi makanan sebelum acara *show kitchen* namun masih ada saja beberapa *staff kitchen* yang mengabaikan arahan tersebut. Sebagaimana ada yang masih sering menunda dalam mengganti peralatan masak yang sudah usang, juru masak yang terburu-buru dalam membersihkan alat masak dan meletakkan alat masak pada tempatnya serta juru masak yang lupa melepaskan jam tangan ketika memasak telah berdampak pada implementasi *hygiene* dan sanitasi makanan yang tidak sesuai standar operasional resmi dalam Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

Pembahasan

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan suatu prinsip kebersihan pengolahan makanan dalam rangka membangun mutu makanan [28]. *Hygiene* dan sanitasi makanan melibatkan seperangkat sarana steril dan tahapan proses pembersihan bahan makanan yang berfungsi untuk membuat makanan bebas dari kotoran dan pengaruh dari kuman dan bakteri [29]. Disatu sisi, *hygiene* dan sanitasi makanan diterapkan untuk meraih kepuasan tamu melalui penguatan keamanan konsumsi untuk fungsi makanan [30]. *Hygiene* dan sanitasi makanan merupakan pertimbangan wajib dari semua pelaku hotel ketika berusaha memberikan layanan kepada tamu melalui dapur restoran hotel. Demikian *hygiene* dan sanitasi wajib diketahui oleh para pelaku dapur restoran hotel dan calon *chef* dalam studi perhotelan.

Hygiene dapat diketahui sebagai usaha untuk melindungi insan melalui pemeliharaan kebersihan [31]. Sedangkan sanitasi makanan merupakan usaha untuk mengendalikan faktor sumber penyakit atau penyebab gangguan kesehatan seseorang dalam mediasi dan perlengkapan produksi makanan [32]. Redman dan Morone menegaskan bahwa semua usaha kebersihan untuk mencegah bahaya akibat produksi makanan terhadap derajat kesehatan disebut sanitasi makanan dan *hygiene* secara spesifik menjadi praktik steril produsen yang berorientasi pada capaian kebersihan dalam rangka mencegah perkembangan kuman, virus dan bakteri dalam proses pengolahan makanan [33]. Maka dari itu, tindakan kebersihan yang sesuai dengan prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dapat diungkapkan diantaranya dalam proses pemilihan kualitas bahan baku makanan, kebersihan tempat penyimpanan bahan baku makanan, kebersihan proses pengolahan makanan, kebersihan tempat penyimpanan makanan dan kualitas kebersihan penyajian makanan.

Optimalnya capaian nilai kesehatan, psikis dan kebersihan dalam praktik sanitasi makanan dan *hygiene* dipengaruhi oleh kebersihan perorangan [34]. Kesehatan kulit, kesehatan mata, kesehatan hidung, kebersihan dan kesehatan telinga, kebersihan dan kesehatan rongga mulut, kebersihan rambut, kebersihan tangan, kebersihan kaki, kebersihan kuku dan kesehatan genitalia merupakan varian penentu perorangan sudah sesuai dengan *personal hygiene* dan dapat dinyatakan siap terlibat dalam praktik *hygiene* dan sanitasi makanan [33].

Pentingnya *personal hygiene* dan sanitasi makanan dalam rangka merealisasikan nilai kesehatan dan kebersihan untuk meraih kepuasan tamu Hotel Indigo Bali Seminyak Beach, maka prinsip sanitasi makanan dan *hygiene* telah tercatat dalam standar operasional prosedur Hotel indigo Bali Seminyak Beach. Sebagaimana sesuatu yang bernilai secara struktural pantas dihormati dan dijadikan kiblat dalam proses menunjang fungsi operasional institusional [10,14]. Namun, beberapa ketentuan resmi operasional Hotel Indigo Bali Seminyak Beach sehubungan dengan prinsip sanitasi makanan dan *hygiene* dalam acara *kitchen show* tidak terlaksana. Teraplikasinya prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan ditandai dengan adanya kebersihan semua peralatan memasak, perawatan rutin terhadap peralatan dapur dan adanya alokasi peralatan yang tepat berdasarkan kategori alat [32]. Representasi teknis penataan secara kategorial memiliki makna positif secara struktural [6,14,17,35].

Secara struktural, terdapat disrepresentatif dalam penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi dalam acara *kitchen show* terhadap ketentuan *hygiene* dan sanitasi dalam ketentuan resmi operasional hotel. Disrepresentatif implementasi prinsip sanitasi makanan dan

hygiene dalam acara *kitchen show* tidak lepas pula dari pelanggaran para *staff kitchen* terhadap norma kebersihan dan prosedur memasak di dapur Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Hal itu membuat praktik sanitasi makanan dan *hygiene* dalam acara *kitchen show* di Hotel Indigo Bali Seminyak tampak berbeda. Sesuatu yang tampak berbeda dapat bermakna tidak umum [2,11,17,36]. Fungsi sanitasi makanan dan *hygiene* dalam acara *kitchen show* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk kebersihan dan kesehatan makanan tamu tentu terlihat tidak sebagaimana pada umumnya dalam *Food and Beverage Hotel Department*.

Menyikapi implementasi prinsip sanitasi makanan dan *hygiene* dalam acara *kitchen show*, Hotel Indigo Bali Seminyak Beach telah memberikan pelatihan dan *briefing* kepada semua pelaku acara *kitchen show*. *Briefing* kepada para *staff* dapur di acara *kitchen show* merupakan tindakan pencegahan yang sering dilakukan Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk membangun kesadaran partisipan terhadap kesehatan dan kebersihan makanan untuk tamu. Jaminan kesehatan dan kebersihan makanan atau tindakan perlindungan konsumen dari penyakit melalui perantara makanan merupakan tujuan dari penerapan prinsip sanitasi makanan [31]. Akan tetapi, kendala teknis seperti masalah kelengkapan sarana memasak dan *human error* masih menjadi faktor penghambat realisasi prinsip sanitasi makanan dan *hygiene* pada acara *kitchen show*. Demikian implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam acara *kitchen show* yang tampak tidak biasa di hotel dapat dipahami tidak sepenuhnya disebabkan oleh faktor ketidakefektifan penanganan kasus dan faktor kesengajaan pelaku. Hal itu menjadi fenomena perhotelan mengingat para tamu Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dapat dikatakan tampak menikmati performa acara *kitchen show*. Ketika acara *kitchen show*, setiap tamu hotel dapat menonton secara langsung proses memasak makanan dari para *staff kitchen* dalam rangka *breakfast*, *lunch*, *dinner* maupun *room service*.



Gambar 2. Suasana *Show Kitchen*
(Dokumen : Prameisti, 2019)

Kitchen show merupakan suatu bentuk pengembangan kegiatan memasak di dapur hotel menjadi sebuah atraksi wisata di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Acara *kitchen show* dikenal sebagai salah satu program acara *kitchen* yang mengambil peran penting untuk meningkatkan kenyamanan dan kepuasan tamu terhadap layanan Hotel Indigo Seminyak Beach. Pada umumnya, mereka yang mengetahui tentang prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dengan baik tidak akan suka dengan performa acara *kitchen show*. Demikian *hygiene* dan sanitasi makanan yang buruk dapat berakibat pada komplain tamu bahkan konsumen *exit* [34].

Complain tamu yang tidak tertanggulangi dan konsumen *exit* dalam jumlah besar dapat berdampak pada tidak optimalnya capaian kinerja hotel dan berimplikasi pada peningkatan citra buruk hotel bahkan kebangkrutan. Sehubungan dengan acara *kitchen show*, implemmentasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan hotel tidak sampai berakibat pada *complain* tamu dan konsumen *exit* dalam jumlah besar. Oleh karena itu, permasalahan implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dapat dipahami bukanlah faktor utama dibalik kesuksesan Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dalam penyajian acara *kitchen show*.

KESIMPULAN

Fenomena implementasi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam *kitchen show* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dapat dipahami berbeda dari prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan dalam studi perhotelan bukan karena pelatihan khusus maupun kebijakan tertentu untuk standar kebersihan makanan melainkan disebabkan adanya pelanggaran struktural dari para *staff kitchen* dalam acara *kitchen show* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Pelanggaran struktural terlihat dari praktik para *staff kitchen* yang tidak sesuai dengan ketentuan *hygiene* dan sanitasi makanan dalam standar operasional prosedur Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Pelanggaran ketentuan *hygiene* dan sanitasi makanan dilakukan para *staff kitchen* dilakukan ketika menghadapi kendala teknis dalam menyajikan rangkaian acara *kitchen show* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach secara tuntas. Akibatnya, kebersihan area dapur tidak terjaga, kualitas makanan yang dihasilkan kurang optimal dan kurang baik untuk kesehatan tamu. Hal tersebut dapat meningkatkan potensi komplain tamu dan menurunkan kredibilitas layanan Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak-pihak yang sudah terlibat dalam proses penelitian ini sampai penelitian ini bisa diselesaikan dalam bentuk artikel.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pradana, Gede Yoga Kharisma. *Sosiologi Pariwisata*. Denpasar : STPBI Press, 2019.
- [2] Pradana, Gede Yoga Kharisma. Aplikasi Filosofi Tri Hita Karana Dalam Pemberdayaan Masyarakat Tonja di Denpasar. *Jurnal Abdi Masyarakat* 1, no. 2(Agustus 2021), 61-71. DOI : <https://doi.org/10.22334/jam.v1i2.10>.
- [3] Walsh, Joanna. *Hotel*. London : Bloomsbury Publishing, 2020.
- [4] Pradana, Gede Yoga Kharisma. Implications of Commodified Parwa Shadow Puppet Performance For Tourism in Ubud, Bali. *Journal of Business on Hospitality*

- and Tourism* 4, no. 1(Juli 2018), 70-79. DOI: <http://dx.doi.org/10.22334/jbhost.v4i1.103.g111>.
- [5] Pradana, Gede Yoga Kharisma, and Komang Shanty Muni Parwati. Local-Wisdom-Based Spa Tourism in Ubud Village of Bali, Indonesia. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences* 8, no. 68(Agustus 2017): 188-196.
- [6] Pradana, Gede Yoga Kharisma, and Komang Trisna Pratiwi Arcana. Hasil Pengelolaan Homestay Bercorak Budaya Tradisional Bali Ditengah Pengaruh Perkembangan Trend Millennial di Sektor Pariwisata. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management* 11, no. 1(Desember 2020): 1-12.
- [7] Hayes, David Key, Jack D. Ninemeier, and Alisha A. Miller. *Hotel Operations Management*. New York : Pearson Education, 2017.
- [8] Cousins, John A., Suzanne Weekes. *Food and Beverage Service*. London : Hodder Educations, 2020.
- [9] Davis, Bernard, Andrew Lockwood, Peter Alcott, and Loannis S. Pantelidis. *Food and Beverage Management*. London : Taylor and Francis, 2018.
- [10] Kalu, Ndukwe Kalu. *A Functional Theory of Government, Law and Institutions*. Maryland : Lexington Books, 2019.
- [11] Semenenko, Aleksei. *The Texture of Culture : An Introduction to Yuri Lotman's Semiotic Theory*. New York : Palgrave Macmillan, 2016.
- [12] Clark, Jhon. *Robert K. Merton*. London : Palmer Pr., 1990.
- [13] Coser, Lewis A., Christian Fleck, Dirk Kaesler. *Robert K. Merton (1910-2003)*. German : Muechen Berg., 2007.
- [14] Sukanto, Suryono. *Analisa Fungsional : Robert K. Merton*. Jakarta : Rajawali., 1989.
- [15] Rojek, Chris. *Stuart Hall*. Cambridge : Polity., 2003.
- [16] Farred, Grant. *Stuart Hall*. Durham : Duke University Press., 2016.
- [17] Hall, Stuart. *The Formation of Modernity*. Cambridge : Polity Press., 2013.
- [18] Assaf, Albert, Seeoki Lee, and Wan Yang. *Methodological Advances in Hospitality and Tourism*. West Yorkshire : Emerald Publishing Limited, 2018.
- [19] Neuman, W. Lawrence, Karen Robson. *Basics of Social Research : Qualitative and Quantitative Research*. Ontario : Pearson Canada, 2018.
- [20] Cresswell, John. *Educational Research : Planning, Conducting and Evaluating Quantitative and Qualitative Research*. United Kingdom : Pearson Education Limited, 2021.
- [21] David, L. Altheide. *Qualitative Media Analysis*. London : Sage Publications, 2018.
- [22] Atmaja, Gede Marhaendra Wija, Ida Ayu Komang Arniati, Gede Yoga Kharisma Pradana. "Implications of Enactment of Law Number 6 of 2014 on The Position of Villages in Bali, Indonesia". *Asia Life Sciences* 28, no 2 (November 2019): 295-310.
- [23] Arniati, Ida Ayu Komang, Gede Marhaendra Wija Atmaja, Gede Yoga Kharisma Pradana. "Moral and Religious Values in The Geguritan Dharma Prawerti Song in Bali". *International Journal of Innovation, Creativity and Change* 12, no. 1(April 2020): 432-446.
- [24] Swandi, I Wayan, Arya Pageh Wibawa, Gede Yoga Kharisma Pradana, I Nyoman Suarka. The Digital Comic Tantri Kamandaka : A Discovery For National Character Education. *International Journal of Innovation, Creativity and Change* 13, no.3(Juni

- 2020), 718-732.
- [25] Pradana, Gede Yoga Kharisma, and Ni Made Ruastiti. Imitating The Emancipation Of Hindu Female Characters In Balinese Wayang Legends. *International Journal of Social Science* 5, no. 1(Februari 2022), 643-656. <https://doi.org/10.53625/ijss.v1i5.1307>.
- [26] Ruastiti, Ni Made, and Gede Yoga Kharisma Pradana. The Ideology Behind Sesandaran Dance Show in Bali. *Journal of Sociology and Social Anthropology* 11, no. 2(April 2020), 78-85.
- [27] Rai S., Wayan, I Made Indra Sadguna, I Gde Agus Jaya Sadguna, Gede Yoga Kharisma Pradana. Tifa From The Land of Papua : Text and Context. *Asia Life Sciences* 28, no. 2(November 2019), 335-354.
- [28] Lelieveld, H.L., J.T. Holah, and Damagoj Gabric. *Handbook of Hygiene Control in The Food Industry*. Armsterdam : Woodhead Publishing, 2016.
- [29] Richardson, Jaden. *Food Hygiene and Toxicology*. London : ETP, 2018.
- [30] Sprenger, Richard E. *The Intermediate Food Hygiene Handbook for Scotland : A Text For Intermediate Food Hygiene Courses and a Reference For Supervisors*. Doncaster : Highfield Products Limited, 2019.
- [31] Reed, Susan, Dino Pisaniello, and Geza Benke. *Principles of Occupational Health & Hygiene : An Introduction*. London : Routledge, 2020.
- [32] Jaimie, Cristina Garcia. *Principles of Food Sanitation*. Oakville : Delve Publishing, 2020.
- [33] Redman, Nina E., Michele Morone. *Food Safety*. Santa Barbara : LLC, 2017.
- [34] Spellman, Frank R. *Industrial Hygiene Simplified : A Guide to Anticipation, Recognition, Evaluation, and Control of Workplace Hazards*. Maryland : Bernann Press, 2017.
- [35] Pradana, Gede Yoga Kharisma, I Nyoman Suarka, Anak Agung Bagus Wirawan, I Nyoman Dhana. "Religious Ideology of The Tradition of The Makotek in The Era of Globalization". *Electronic Journal of Cultural Studies* 9, no. 1(Februari 2016): 6-10.
- [36] Pradana, Gede Yoga Kharisma. Diskursus Fenomena Hamil di Luar Nikah dalam Pertunjukan Wayang Joblar. *Online Journal of Cultural Studies* 1, no. 2(Februari 2012), 11-27.