

ASPEK SANITASI DAN HYGIENE DALAM PROSES PEMBUATAN SWISS ROLL DI TRIPLE COMBO BOGOR

Mutia nurul latifa¹, Rahmi Setiawati²

^{1,2} Program Pendidikan Vokasi Universitas Indonesia

Email: Mutianurullatifa09@yahoo.co.id

ABTRAK

Perkembangan pariwisata di Indonesia saat ini mengalami peningkatan yang cukup signifikan setiap tahunnya. Hal ini berdampak pula pada perkembangan industri dibidang jasa makanan dan minuman. Jasa tersebut biasanya dapat berupa rumah makan, coffee shop serta cake shop. Pada umumnya restoran menyajikan olahan makanan dan minuman yang dimasak oleh para chef. Tapi di restoran Triple Combo juga menjual berbagai macam kue yang menarik perhatian masyarakat luas. Salah satu kue yang cukup menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung adalah *swiss roll cake*. Untuk menjaga kualitas *swiss roll cake* hal utama yang harus diperhatikan adalah aspek sanitasi dan hygiene dalam proses pembuatannya. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam hal ini yaitu kesehatan dan kebersihan juru masak, kebersihan alat-alat, dan kebersihan lokasi pembuatan. Hal ini dikarenakan berkaitan dengan kesehatan konsumen yang akan membeli dan mengkonsumsi makanan tersebut. Dalam pengumpulan data penulis menggunakan metode kualitatif berupa wawancara dan observasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pembuatan *swiss roll* di Triple Combo mempunyai aspek sanitasi dan hygiene yang cukup baik dan sangat diperhatikan oleh juru masak.

Kata kunci : Usaha bidang Pariwisata, Restoran,

ABSTRACT

The development of tourism in Indonesia is currently experiencing a significant increase every year. This also affects the industrial development of food and beverage services. These services can usually be a restaurants coffee shops and cake shops. In general

restaurants serve processed foods and beverages cooked by the chefs. But in the restaurant Triple Combo also sell a variety of cakes that attract the attention of the public. One of cake enough to be the attraction for tourists who visit is swiss roll cake. To keep the quality of swiss roll cake the main thing to be considered is the aspect of sanitation and hygiene in the process of making it. There are several things that must be considered in this case is the health and hygiene of the chef, the cleanliness of the tools, and the cleanliness of the manufacture site. This is due to the health of consumers who will buy and consume these foods. In collecting data writer use qualitative method in the form of interview and observation. The results of this study indicate that the manufacture of swiss roll cake in Triple Combo has aspects of sanitation and hygiene are quite good and very noticed by the cook.

Keywords: Enterprises in Tourism, Restaurant, Sanitation and Hygiene Aspects in Swiss Roll Making Process

LATAR BELAKANG

Saat ini perkembangan pariwisata di Indonesia sangat meningkat tiap tahunnya. Hal ini dikarenakan Indonesia merupakan tempat yang strategis untuk dikunjungi oleh banyak wisatawan, baik wisatawan asing maupun wisatawan lokal. Pariwisata dalam arti yang singkat adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan kegiatan perjalanan. Pariwisata itu sendiri diambil dari Bahasa Sanskerta yaitu *pari* dan *wisata*. Kata *pari* yang berarti penuh, seluruh atau semua, dan kata *wisata* memiliki arti perjalanan. *Wisata* adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang secara sukarela untuk menikmati segala hal yang indah, mengagumkan dan menyenangkan. *Wisata* biasanya dilakukan di tempat yang berbeda dengan lingkungan sehari-harinya. Sebagai wisatawan sangat membutuhkan *wisata* karena dengan berwisata kita dapat menghilangkan stress dan juga beban masalah yang ada disekitar lingkungan kita. Saat ini banyak orang-orang melakukan perjalanan *wisata* untuk menghilangkan rasa stress akibat pekerjaan ataupun beban masalah lainnya.

Kuliner di Indonesia sangatlah beragam. Hal ini disebabkan oleh faktor geografis yang menimbulkan perbedaan disetiap wilayah. Sehingga wisatawan yang berkunjung di

Indonesia tidak merasa bosan dengan kulinernya karena dapat mencicipi makanan dari setiap daerah yang ada.

Melihat perkembangan industri jasa makanan dan minuman di Indonesia sedang berkembang management salak hospitality melihat peluang yang besar dalam bidang tersebut. Hal inilah yang melatar belakangi pemilik untuk terjun dalam dunia bisnis makanan dan minuman. Salah satu bagian dari salak management hospitality adalah restoran Triple Combo.

Restoran Triple Combo yang terletak di Jalan Pangrango Bogor, menawarkan beberapa produk yang beragam sehingga para tamu memiliki banyak pilihan dalam menu baik itu kue-kue kering, cake, ataupun dessert-desert lainnya. Menu unggulan yang ditawarkan oleh Triple Combo yaitu Klapertart, Makaroni schotel dan pastel tutup. Selain itu menu yang ditawarkan oleh Triple Combo ada beraneka macam roll cake dan kue ulang tahun. Salah satu varian yang menarik dari roll cake ini adalah roll cake klapertart. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan roll cake ini berupa swiss roll.

Swiss roll menjadi salah satu menu yang menjadi andalan bagi Triple Combo khususnya untuk snack box maupun breakfast. Varian rasa yang menjadi andalan adalah pandan roll cake.

Proses pembuatan swiss roll di Triple Combo dilakukan hampir setiap hari. Dalam pembuatan dan penyajian swiss roll ada hal yang harus di perhatikan seperti aspek sanitasi dan hygiene adalah hal yang paling utama dalam pengembangan bisnis makanan. Sebab sanitasi dan hygiene menjamin produk makanan menjadi bermutu. Makanan yang kita tahu tidak hanya harus enak tetapi proses, mulai dari tempat, bahan, alat dan team pengelola harus memperhatikan kebersihan.

Untuk menunjang para tamu untuk datang ke Triple Combo salah satunya mengenai hygiene dan sanitasi. Hal ini yang menjadi komitmen dan sebagai acuan standar operasional perusahaan agar membuat produk yang terjamin kebersihannya.

Hal inilah yang melatar belakangi penulis untuk membahas mengenai hygiene dan sanitasi dalam proses pembuatan swiss roll. Pada tugas karya akhir ini, akan dibahas mengenai proses pengolahan dari persiapan sampai dengan hasil akhir produk serta poin-poin atau hal penting lain yang berkaitan dengan pembuatan swiss roll.

TINJUAN PUSTAKA

Pariwisata

Menurut Spillane, (1993) pariwisata adalah suatu jasa dan pelayanan. Berdasarkan Undang-undang Nomer 9 Tahun 1990, usaha pariwisata dibagi menjadi tiga kelompok utama, yaitu usaha jasa pariwisata, perusahaan objek dan daya tarik wisata dan usaha sarana pariwisata. Sedangkan yang dimaksud dengan usaha adalah kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa untuk dijual dalam lokasi tertentu serta mempunyai catatan administrasi tersendiri dan ada salah satu orang yang bertanggung jawab.

Menurut Wahab (1992) pariwisata mengandung tiga unsur antara lain :

1. Manusia, yakni unsur insani sebagai pelaku kegiatan pariwisata.
2. Tempat, yakni unsur fisik yang sebenarnya tercakup oleh kegiatan itu sendiri
3. Waktu, yakni unsur tempo yang dihabiskan dalam perjalanan tersebut dan selama berdiam di tempat tujuan.

Jadi, definisi pariwisata adalah salah satu dari industri baru yang mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi dengan cepat dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, taraf hidup dan dalam hal mengaktifkan sektor produksi lain di dalam negara penerima wisatawan.

Hotel

Pengertian hotel di Indonesia mengacu pada pengertian-pengertian di atas, dan untuk menertibkan perhotelan di Indonesia, pemerintah menurunkan peraturan yang dituangkan dalam surat keputusan Menparpostel (Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi) NO. KM. 37/PW.340/MPPT-86, tentang peraturan usaha dan penggolongan hotel. Bab 1 pasal 1 ayat (b) dalam SK (Surat Keputusan) 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 bagi umum yang dikelola secara komersil”.

Akomodasi

Akomodasi adalah wahana untuk menyediakan pelayanan jasa penginapan, yang dapat dilengkapi dengan pelayanan makanan dan minuman serta jasa lainnya. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa, hotel seharusnya adalah :

1. Suatu jenis akomodasi
2. Menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada
3. Menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya
4. Disediakan bagi umum
5. Dikelola secara komersial, yang dimaksud dengan dikelola secara komersial adalah, dikelola dengan memperhitungkan untung atau ruginya, serta yang utama adalah tujuan untuk mendapatkan keuntungan berupa uang sebagai tolak ukurnya.

Cara Pelayanan Dan Jenis Pelayanan Di Restoran

Cara-cara pelayanan di restoran dapat dibedakan menjadi beberapa bagian seperti:

1. Table service, yaitu pelayanan restoran yang menggunakan meja makan
2. Counter service, yaitu service yang menggunakan meja tinggi atau counter service
3. Tray service, yaitu pelayanan makanan dan minuman yang menggunakan nampan atau baki
4. Self service, yaitu service yang tamunya mengambil makanan sendiri yang sudah disediakan di atas meja etalase atau food condiment

Disamping itu banyak restoran yang mempunyai sifat ganda dalam memberikan pelayanan, misalnya kombinasi Table service dan Counter service, self service dengan buffet service, salad bar. Seafood counter dan dessert, serta beberapa restoran kombinasi cafeteria dan vending machine (yang menggunakan coin).

Macam-macam table service

1. English service yaitu cara penyajian makanan dan minuman ala Inggris, service ini disebut juga "family service", dan sekarang sudah jarang kita jumpai karena jenis service ini merupakan permulaan dari jenis restoran service (yang tertua).

2. French service yaitu jenis service yang paling mahal, biasanya terdapat di restoran yang formal atau dinning room atau grill room dan biasanya membutuhkan dua waiter dan sommelier. Waiter yang pertama disebut dengan chef de rang yang dibantu oleh commis de rang (bus boy).
3. Rusian service yaitu service yang hampir sama dengan French service, oleh karena itu disebut juga modified French service. Rusian service dipergunakan pada restoran-restoran lux atau restoran yang mahal.
4. American service, yaitu cara pelayanan ala Amerika, disebut juga plate service atau ready plate service. Waiter atau waiters menyajikan hidangan yang telah siap dipiring yang sudah dihias oleh chef.

Macam-macam self service

Cafeteria service yaitu service yang biasa dilakukan di daerah-daerah ramai, yaitu tamu mengambil hidangan sendiri, dimana hidangan disiapkan di meja counter dan tamu membayar hidangannya di kasir. Hidangan diberi harga menurut apa yang diambil oleh tamu.

Buffet service yaitu hidangan diletakan di atas meja buffet, tamu mengambil hidangan yang disenangi. Waiter/tress membantu melayani roti, mentega dan air es serta mengambil piring yang telah kosong. Pada buffet service ini kadang-kadang disajikan hidangan yang dibakar (grilled items) yang diletakan di barisan belakang buffet atau ditempatkan tersendiri. Biasanya diberi harga (charged) setelah tamu selesai makan.

Take out service yaitu hidangan dibawa keluar restoran atau dibungkus. Take our service ini biasanya dilakukan dengan melalui telepon atau diantar oleh restoran ke pemesan.

Prinsip dari Hygiene dan Sanitasi Makanan

Sebagai perantara penyebaran penyakit atau keracunan. dalam hubungannya dengan penyakit atau keracunan, makanan dapat berperan :

1. Sebagai Agent (penyebab)

Makanan dapat berperan sebagai agent atau pembawa penyakit, contohnya jamur, ikan, tumbuhan secara alamiah memang mengandung racun. Dan makanan yang mengandung racun seperti tempe, singkong, jengkol, ikan dan lain sebagainya.

2. Sebagai Vehicle (pembawa)

Makanan dapat juga sebagai pembawa penyebab penyakit, seperti : bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang patogen serta bahan radio aktif.

3. Sebagai Media

Kontaminan yang jumlahnya kecil bila dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius. Berdasarkan kestabilannya, makanan dibagi menjadi tiga golongan, yaitu yang sukar membusuk, bisa membusuk dan mudah membusuk. Makanan yang kadar proteinnya tinggi biasanya tidak stabil yang berarti mudah membusuk karena merupakan media yang baik bagi perkembangbiakan kuman.

Selain karena kandungan proteinnya, makanan akan disukai bakteri jika keadaan kelembabannya cocok dan suhunya sesuai dengan suhu pertumbuhan bakteri. Mikro organisme penyebab keracunan makanan dapat tumbuh subur pada media yang lembab dan basah, karena itu untuk mengawetkan makanan biasanya dibubuhkan gula atau garam untuk mengikat kelembaban yang didinginkan atau dipanaskan untuk menahan perkembangbiakan mikro organisme. Dari unsur makanan ini ada 4 (empat).

hal penting menurut Depkes RI, penyimpanan bahan makanan yang harus diperhatikan, sebagai berikut :

a) Cara penyimpanan

Bahan yang sukar membusuk cukup disimpan dalam lemari atau rak yang terlindung dari jangkauan serangga atau debu, sedangkan bahan yang mudah membusuk harus segera dipakai habis, jika terpaksa harus disimpan perhatikan suhu dan waktu penyimpanannya. Suhu harus lebih dingin atau lebih panas dari suhu pertumbuhan bakteri yaitu di bawah 40 C atau lebih tinggi dari 650 C. Makanan dapat digolongkan berdasarkan stabilisasi yang dimilikinya sebagai berikut:

- Perishable Food yaitu makanan yang tidak stabil dan mudah rusak dan disimpan dalam suhu chiller, antara lain daging dengan suhu 200C sampai - 250 C , ikan dan seafood dengan suhu - 100 C sampai - 150 C , susu, keju dan yoghurt dengan suhu 40 C samapai 70 C.
- Semi Perishable Food, yaitu makanan yang semi stabil dan agak mudah rusak atau membusuk dan disimpan dalam suhu ruangan, contohnya roti dengan suhu 250 C .
- Non Perishable Food, yaitu makanan yang stabil atau tidak mudah rusak, kecuali bila dipergunakan secara tidak baik disimpan juga dalam suhu ruangan, contonya gula, beras, tepung, biji-bijian dan lain sebagainya dengan suhu 250 C.

Berdasarkan jenis makanan:

1) Makanan kering diletakkan dalam suhu ruangan menggunakan rak agar makanan yang tersimpan di dalam ruangan tidak mudah dihinggapi oleh serangga atau tikus serta penempatan dan pengambilan barang harus menggunakan sistem FIFO (Frist In Frist Out). Bahan makanan yang baru disimpan atau sudah lama sebaiknya ditempel dengan menggunakan stiker, seperti tanggal penyimpanan, tanggal kadaluarsa, nama barang, nama yang menyimpan serta tanda tangan agar mengetahui siapa yang incharge pada hari tersebut. Fungsi stiker untuk mengetahui nama barang yang disimpan dan ada yang bertanggungjawab serta mengetahui kapan barang tersebut kadaluarsa. Makanan yang sudah disimpan sebaiknya tidak dipindahkan atau dicampur dengan bahan makanan yang lain, misalnya tempat santan diletakkan dengan tempat kecap dan sebagainya. Untuk bahan makanan yang mudah tercecer sebaiknya diletakkan dalam wadah, agar tidak mengotori lantai. Jarak dari rak ke lantai 15 cm sedangkan dari rak ke langit-langit 60 cm.

2) Penyimpanan bahan makanan di chiller sebaiknya dipisahkan, antara makanan yang matang dengan makanan yang mentah, makanan yang berbau tajam sebaiknya ditutup dengan kantong plastik yang rapat dan pisahkan dari makanan lain yang ada di dalam chiller dan sebaiknya diletakkan di lemari yang berbeda ataupun diletakkan berjauhan dari makanan yang tidak berbau tajam.

b) Pencucian

Bahan yang akan dimasak cukup dicuci dengan air bersih dengan maksud untuk membersihkan bahan dari debu atau kotoran lain yang melekat. Bahan segar seperti sayur sebaiknya dicuci dalam keadaan utuh agar vitamin atau mineralnya tidak ikut terbuang bersama cairan pada bekas potongan sedangkan untuk bahan yang langsung dimakan harus dibilas dengan air yang matang.

c) Pengolahan

Prinsip pengolahan makanan selain untuk memperbaiki rasa makanan, juga untuk membunuh kuman yang ada. Dari segi sanitasi pengolahan makanan sebanyak mungkin terhindar dari kuman yang ada, sehingga makanan cukup aman untuk dikonsumsi. Pada pengolahan makanan dengan pemanasan, harus diperhatikan bahwa panas yang diberikan harus cukup untuk membunuh bakteri atau kuman.

d) Meracik dan Menghidangkan

Untuk menghidangkan makanan harus diatur dengan rapi dan menarik sehingga menimbulkan selera makan, tapi perlu diingat bahwa makanan harus tetap dijaga supaya tetap bersih dan sehat. Dalam pengolahan makanan diusahakan untuk tidak dipegang dan alat-alat yang digunakan memasak tidak digunakan untuk bahan-bahan yang masih mentah

METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan di Triple Combo, Bogor. Dalam kurun waktu enam bulan yang dilakukan pada tanggal 2 Januari 2018 dan 25 April 2018. Dimulai dari pengumpulan data, kegiatan lapangan hingga penulisan hasil akhir penelitian. Untuk mendapatkan data dan informasi yang diperlukan sebagai penulis menggunakan metode kualitatif.

Observasi

Penulis terjun langsung ke lokasi untuk melihat secara langsung prosedur pembuatan swiss roll di Triple Combo.

Wawancara

Penulis mewawancarai narasumber untuk mendapatkan data-data yang akurat mengenai swiss roll.

PEMBAHASAN

Penampilan

Pada bagian Food and Beverage product menjunjung tinggi nilai kerapihan dan kebersihan mengingat sanitasi dan hygenitasi sangat berpengaruh terhadap makanan.

1. Chef Jacket
2. Safety Shoes
3. Topi
4. Apron

Untuk bagian public area, steward, kasir serta waiters memiliki seragam yang sama sesuai dengan ketentuan yang berlaku pada Triple Combo. Untuk bagian kasir dan waiters karyawan wajib mengikuti peraturan yang berlaku dan sesuai dengan Standar Operasional Persuhaan seperti rambut, tata rias dan sepatu. Penampilan ini juga memiliki manfaat seperti :

1. Memberikan rasa percaya diri
2. Memberikan kesan positif terhadap tamu kepada restaurant
3. Memberikan citra yang baik terhadap restaurant
4. Mencerminkan sebagai sosok hotelier yang bersih dan wangi

Aspek Sanitasi dan Hygiene

Alat-alat

Hal utama yang harus diperhatikan pada saat proses pembuatan swiss roll adalah kerbersihan alat-alat yang akan digunakan. Seperti pada saat proses pencucian alat-alat. Alat-alat yang dicuci harus menggunakan sabun pencuci piring, pada saat membilas alat-alat harus menggunakan air yang mengalir. Selanjutnya memastikan alat-alat yang

digunakan tidak menyisakan sabun. Jika semua alat yang akan digunakan sudah bersih maka alat-alat tersebut dapat digunakan untuk pembuatan swiss roll. Untuk

Lingkungan Kerja

Dapur

Kebersihan dapur merupakan hal utama dalam proses memasak. Karena kebersihan dapur akan mencegah terjadinya penyebaran penyakit. Hal-hal yang harus diperhatikan pada kebersihan dapur seperti langit-langit dan dinding dapur harus dibuat dari bahan-bahan yang tidak menyerap partikel dan mudah dibersihkan. Membersihkan tembok dengan bahan pembersih. Lantai dapur harus dijaga agar tetap bersih dan kering. Lantai dapur dan daerah penyajian sebaiknya menggunakan kramik. Lantai dapur harus dibersihkan dengan bahan pembersih setiap hari. Dapur harus memiliki ventilasi udara dan exhaust fan tujuannya untuk mengeluarkan asap yang dihasilkan dari proses memasak di dapur. Plafon harus dibuat cukup tinggi agar memberikan kenyamanan pada saat bekerja. Membersihkan cerobong asap, plafon dan lampu secara rutin.

Tempat Sampah

Sampah merupakan sisa dari hasil kegiatan manusia, yang keberadaannya dapat menimbulkan masalah apabila tidak dikelola dengan baik. Sampah dapat digolongkan kedalam dua bagian yakni sampah organik dan sampah anorganik. Dampak sampah terhadap kesehatan dapat dibagi menjadi beberapa bagian yang pertama dampak terhadap kesehatan. Pembuangan sampah yang tidak terkontrol dengan baik akan menimbulkan beberapa penyakit seperti diare, tifus, dan kolera. Hal ini disebabkan oleh hewan yang bersarang ditempat sampah seperti nyamuk. Yang kedua dampak terhadap lingkungan cairan rembesan sampah yang masuk kedalam drainase atau sungai akan mencemari air. Yang ketiga dampak terhadap sosial ekonomi pengolahan sampah yang kurang baik akan berdampak pada lingkungan sekitar karena jika tidak dikelola dengan baik sampah akan menimbulkan bau yang tidak sedap. Pada aspek sanitasi dan hygiene tempat sampah harus dibedakan menjadi dua jenis yaitu sampah organik dan anorganik hal ini bertujuan agar pengelolaan sampah dapat dilakukan dengan baik. Sampah sebaiknya tidak ditampung ditempat sampah lebih melebihi dua hari. peletakan tempat sampah harus diperhatikan. Tempat sampah tidak boleh diletakan diatas atau di pinggir salurab air.

Meja Kerja

Meja kerja yang digunakan di dapur menggunakan meja yang terbuat dari stainless steel. Menggunakan stainless steel bertujuan agar proses pemberishan sisa-sisa makanan dapat dilakukan dengan cepat dan mudah. Sebelum melakukan pekerjaan meja kerja harus diperhatikan kebersihannya. Hal ini bertujuan agar makanan yang akan dibuat tidak terkontaminasi dengan bahan makanan yang tersisa pada meja kerja tersebut.

Kebersihan Pekerja

Kebersihan pekerja menjadi faktor utama. Kondisi ini adalah salah satu upaya yang dilakukan setiap orang untuk memperoleh kesehatan. Kesehatan perkerja akan menjamin kebersihan pada makanan. Pada hal ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan seperti tangan, kuku, rambut, wajah, hidung, telinga, mulut, kaki dan kesegaran jasmani. Pada kesehatan tangan hal yang harus diperhatikan adalah mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan setelah kembali dari toilet. Jika ada luka di tangan harus ditutup menggunakan kain pembalut yang seteril. Dilarang merokok pada saat jam bekerja. Kuku tidak boleh menggunakan kutek dan tidak boleh panjang. Selanjutnya rambut karyawan yang tidak menggunakan kerudung harus menggunakan topi tujuannya agar tidak ada rambut yang masuk kedalam makanan. Sebaiknya jika sedang di dapur jangan menggunakan kosmetik yang berlebihan tujuannya agar kosmetik yang digunakan tidak berkontaminasi silang dengan makanan. Hal ini dikarenakan kosmetik terbuat dari bahan kimia. Kesehatan hidung jika sedang bekerja dilarang memegang hidung karena hidung merupakan tempat bersarangnya kotoran. Telinga harus dibersihkan secara teratur. Pada saat bekerja karyawan harus menggunakan kaos kaki yang bersih dan menggunakan sepatu safty shoes. Kesehatan jasmani harus diperhatikan karyawan harus banyak mengkonsumsi air putih dan istirahat yang teratur. Hal ini agar karyawan tidak cepat merasakan sakit. Jika ada karyawan yang sakit maka karyawan di izinkan tidak masuk kerja. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi penyebaran penyakit terhadap makanan yang akan di konsumsi konsumen.

Interpretasi Data

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah saya lakukan, pada proses pembuatan swiss roll di Triple Combo ada beberapa karyawan yang menjalankan prosedur sesuai dengan peraturan yang berlaku pada Triple Combo. Kebersihan perorangan karyawan dan training di Triple Combo sudah baik. Karyawan dan training memperhatikan kebersihan diri seperti kuku yang tidak panjang, karyawan wanita tidak menggunakan cat kuku, pada saat bekerja karyawan tidak menggunakan perhiasan baik jam tangan maupun cincin, jika tangan karyawan atau training terkena pisau atau luka menggunakan kain pembalut yang steril. Kebersihan yang diperhatikan karyawan selanjutnya ada rambut karyawan wanita yang tidak menggunakan kerudung rambut di kuncir dengan rapih dan menggunakan topi. Untuk karyawan pria rambut dicepak namun jika panjang harus di rapihkan dan menggunakan topi. Jika ada karyawan yang sedang sakit batuk atau pilek karyawan menggunakan masker.

Lingkungan kerja di Triple Combo sudah cukup baik. Dapur memiliki ventilasi yang baik, seluruh area dapur sudah menggunakan keramik. Petugas kebersihan akan membersihkan dapur sebanyak tiga kali dalam sehari yang pertama pagi hari sebelum melakukan aktivitas produksi, yang kedua pada siang hari dimana kondisi dapur sudah beres melakukan produksi pagi hari dan yang ke tiga pada malam hari setelah semua produksi telah selesai di laksanakan. Saluran limbah air dibersihkan secara teratur. Pembersihan dapur secara keseluruhan dilakukan secara rutin setiap minggu oleh karyawan. Petugas kebersihan akan secara rutin membersihkan sampah dan mengambil sampah hal ini bertujuan agar sampah tidak menumpuk. Jika sampah menumpuk maka tempat sampah tersebut akan menjadi sarang bagi hewan seperti nyamuk dan tikus. Sampah akan dibuang ke tempat pembuangan sampah yang lebih besar dan jauh dari lokasi dapur. Alat-alat yang digunakan pada saat proses pembuatan produk di Triple Combo sudah melalui proses pembersihan yang baik. Alat-alat yang akan digunakan terlebih dahulu dicuci dengan menggunakan sabun cuci piring. menggunakan air mengalir dan air panas tujuannya agar bakteri tidak menempel pada alat-alat yang akan digunakan.

Selanjutnya kebersihan yang harus diperhatikan karyawan sebelum menjalankan tugasnya masing-masing yaitu mencuci tangan terlebih dahulu dengan menggunakan sabun yang telah tersedia di wastafel dan menggunakan air mengalir. Setelah karyawan

tersebut terbebas dari kuman, karyawan dapat menjalankan tugasnya untuk membuat swiss roll. Pada proses pembuatan swiss roll ini karyawan harus bertanya apakah oven tersebut dapat digunakan atau tidak, jika dapat digunakan maka langkah berikutnya menyediakan bahan-bahan serta peralatan yang dibutuhkan. Seperti bowl, mixer, ballon whisk, spatulla, jar, dan palet. Jika semua bahan perlengkapan telah tersedia maka hal selanjutnya adalah menimbang seluruh bahan-bahan.

Sebelum menimbang bahan-bahan karyawan maupun trainer harus memperhatikan terlebih dahulu bowl yang akan digunakan apakah sudah bersih dengan standart yang berlaku. Jika telah bersih dengan standart yang berlaku maka bowl siap digunakan. Jika tidak menumakan bowl yang telah bersih maka karyawan atau training wajib mencuci bowl tersebut hingga bersih. Dengan menggunakan detergen serta air panas yang mengalir.

Jika semua sudah siap maka hal selanjutnya adalah memmixer adonan hingga adonanan mengembang dengan sempurna. Jika sudah mengembang adonan siap dibagi menjadi tiga, masing-masing diberi berat 1100. Jika adonan telah di timbang maka adonan siap dituangkan kedalam oven tray. Dalam hal ini karyawan maupun trainer menggunakan spatula untuk membersihkan adonan yang tersisa di dalam bowl. Sedangkan untuk merapihkan adonan di tray menggunakan pallet. Hal ini bertujuan agar adonan tidak langsung bersentuhan dengan dengan tangan dan dengan menggunakan alat maka terjamin kebersihannya.

Jika sudah selesai semua maka adonan swiss roll dipanggan menggunakan oven dengan suhu 195 derajat untuk api atas dan 200 derajat untuk api bawah. Jika telah matang hal selanjutnya menunggu adonan hingga dingin. Setelah adonanan swiss roll dingin adonanan siap untuk di roll. Jika semua pengerollan selesai tahap selanjutnya memasukan swiss roll ini kedalam freezer dengan suhu -18 derajat. Hal ini bertujuan untuk mencegah bakteri berkembang biak. Jika semua tahap telah dilalui maka karyawan harus membereskan meja, mixer, bowl, serta peralatan-peralatan pendukung lainnya.

Di Triple Combo jika ada karyawan yang sakit maka dipersilahkan untuk tidak masuk, namun jika sakit batuk atau pilek karyawan dan trainer yang memaksa untuk masuk harus menggunakan masker. Hal ini bertujuan agar makanan tidak terkontaminasi dengan penyakit.

Kesimpulan

Pada proses pembuatan swiss roll di Triple Combo aspek sanitasi dan hygiene sudah dilaksanakan dengan baik oleh karyawan maupun training. Alat-alat yang digunakan sudah di perhatikan dengan baik. kebersihan dapur telah dijaga bersama sehingga terciptanya kondisi lingkungan yang sehat dan bersih. Kebersihan setiap individu telah di perhatikan oleh masing-masing individu mulai dari kebersihan tangan, telinga, hidung, mulut, rambut dan wajah. Kesehatan jasmani karyawan pun diperhatikan seperti istirahat yang cukup dan teratur.

5.2 Saran

1. Sanitasi dan hgyiene perlu ditingkatkan kembali, dengan cara memberikan pelatihan akan pentingnya sanitasi dan hygiene kepada karyawan dan trainer.
2. Diharapkan dapat mempertahankan kualitas kesadaran dalam memahami pentingnya sanitasi dan hgyiene pribadi agar penyebaran penyakit dan bakteri tidak menyebar kedalam makanan konsumen

DAFTAR PUSTAKA

Arief, Rachman Abd, pengantar ilmu perhotelan dan restoran, graha ilmu, Yogyakarta, 2005

Bagyono, Pariwisata dan Perhotelam, Alfabeta, Bandung, 2017

<https://katadata.co.id/berita/2017/09/04/didominasi-tiongkok-kunjungan-turis-asing-juli-2017-melonjak-30>(diakses pada 19.00 tanggal 22 April 2018)

<http://respository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/53560/4/BAB%20Hasil%20pembahasan.pdf>

(<https://semuaresepibu.blogspot.co.id/2015/04/manfaat-tepung-terigu-dan-telur-dalam.html> (diakses pada jam 10.00 tanggal 29 April 2018)

Modul SMK 3 Kota Bogor

Sihite Richard, Sanitation & Hygiene, Penerbit SIC, Surabaya, 2000.

Sulastiyono, Agus, Manajemen Penyelenggaraan Hotel, Alfabeta, Bandung, 2016

Utama, i gusti bagus rai, Pemasaran Pariwisata, Penerbit Andi, Yogyakarta, 2017

Walgito, Bimo. 2003. Pengantar Psikologi Umum. Yogyakarta: Andi Offset Depkes RI. Penyehatan Makanan dan Minuman, 1999.

