

Submitted 19 Mei 2022

Accepted 30 Mei 2022

PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI DI DAPUR THE CAKRA HOTEL BALI SELAMA MASA PANDEMI COVID-19

IMPLEMENTATION OF SANITATION *HYGIENE* IN THE KITCHEN OF THE CAKRA HOTEL BALI DURING THE COVID-19 PANDEMIC

AA Ayu Trisna Kusumayanti

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Kusumayanti.trisna@gmail.com

ABSTRAK

Hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan dan bagaimana caranya orang memelihara, melindungi perorangan, makanan dan minuman untuk syarat mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi adalah usaha atau jalan untuk mencegah penyakit yang menitikberatkan pada kesehatan dan faktor-faktor lingkungan hidup yang berpengaruh terhadap lingkungan. Penerapan hygiene sanitasi sangat perlu diterapkan pada sebuah dapur. Pada masa pandemi COVID-19 penerapan hygiene sanitasi sebaiknya lebih diperketat untuk hotel dan khususnya pada Food and Beverage Department. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana penerapan hygiene sanitasi di dapur The Cakra Hotel Bali Selama Masa Pandemi COVID-19. Dalam penelitian ini, penulis ingin membandingkan bagaimana penerapan hygiene sanitasi di dapur The Cakra Hotel Bali sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) dengan kenyataan yang terjadi, apakah sudah sesuai atau tidak. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Pada penelitian yang telah dilakukan, penulis menemukan beberapa masalah terkait hygiene sanitasi yang masih terjadi di hotel tersebut. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa standar operasional prosedur belum berjalan dengan maksimal. Evaluasi serta pelatihan perlu dilakukan untuk meningkatkan penerapan SOP menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Kata Kunci: *hygiene, sanitasi, penerapan, COVID-19, The Cakra Hotel Bali.*

ABSTRACT

Hygiene is a science that studies health and how people maintain, protect individuals, food and drink for the condition of achieving health status. While sanitation is an effort or a way to prevent diseases that focus on health and environmental factors that affect the

environment. The application of hygiene sanitation is very necessary to be applied to a kitchen. During the COVID-19 pandemic, the implementation of hygiene and sanitation should be more stringent for hotels and especially for the Food and Beverage Department. The purpose of this research is to find out how to apply sanitation hygiene in The Cakra Hotel Bali's kitchen during the COVID-19 Pandemic. In this study, the authors want to compare how the implementation of hygiene and sanitation in the kitchen of The Cakra Hotel Bali according to Standard Operating Procedures (SOP) with the reality that occurs, whether it is appropriate or not. The analytical technique used in this research is descriptive qualitative. In the research that has been done, the authors found several problems related to sanitation hygiene that still occur in the hotel. The results of this study show that the standard of operation of the procedure has not run to the optimally. Evaluation and training need to be done to improve the implementation of SOP to be better than before.

Keywords: *hygiene, sanitation, implementation, COVID-19, The Cakra Hotel Bali.*

PENDAHULUAN

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang memiliki keindahan alam serta kaya akan seni dan budayanya. Adapun sarana penunjang pariwisata di Bali yaitu Hotel, restoran, sarana angkutan wisata, biro perjalanan wisata. Saat ini bangsa Indonesia sedang menghadapi tantangan situasi pandemi *Corona Virus Disease 2019 (COVID-19)*. Masyarakat harus melakukan perubahan pola hidup dengan tatanan dan adaptasi kebiasaan yang baru (*new normal*) agar terhindar dari penularan COVID-19. Kedisiplinan dalam menerapkan prinsip pola hidup yang lebih bersih dan sehat merupakan kunci dalam menekan penularan COVID-19 pada masyarakat, sehingga diharapkan wabah COVID-19 dapat segera berakhir (KEMENKES RI, 2020) Begitupula dalam pengolahan bahan makanan saat situasi pandemi COVID-19 untuk makanan yang siap dikonsumsi harus lebih diperketat oleh seorang juru masak. *Hygiene sanitasi dalam food and beverage department* khususnya di dapur sangat penting dan harus dilakukan mengingat bahwa makanan yang disajikan kepada tamu harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi keamanan pangan dan menghindari hal buruk yang mungkin terjadi (Aritonang, 2009) Jika *hygiene sanitasi* diterapkan dengan baik maka akan memberi keamanan bagi tamu restoran yang menikmati makanan yang disajikan. The Cakra Hotel Bali adalah salah satu hotel bintang empat yang menyajikan menu makanan nusantara dan *continental*. Setiap hotel yang dibangun tentu saja, memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berbeda-beda. Penerapan *hygiene sanitasi* yang dilakukan pun otomatis akan berbeda-beda disetiap hotelnya, tergantung besar dan kecilnya hotel tersebut. The Cakra Hotel Bali tentu saja memiliki standar tersendiri dalam penerapan *hygiene sanitasi* pada dapurnya. Permasalahan yang sering terjadi dalam operasional dapur yaitu petugas dapur tidak memahami pentingnya penerapan personal *hygiene, hygiene sanitasi* makanan dan

hygiene sanitasi dapur. Hal yang sering peneliti amati ketika *on the job training* di dapur The Cakra Hotel Bali seperti petugas dapur masih menggunakan perhiasan cincin dan jam tangan saat mengolah makanan serta peralatan dapur, area dapur yang kurang dibersihkan secara maksimal. Melihat adanya beberapa gejala yang terjadi di hotel tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih dalam mengenai penerapan *hygiene* sanitasi di dapur The Cakra Hotel Bali, apakah sudah diterapkan sesuai dengan standar SOP atau belum dan mengangkat penelitian berjudul "Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Dapur The Cakra Hotel Bali Selama Masa Pandemi COVID-19." Rumusan masalah pada penelitian adalah Bagaimanakah penerapan *hygiene* sanitasi oleh petugas dapur di dapur the cakra hotel bali? Adapun Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi yang diterapkan di dapur The Cakra Hotel Bali.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Penerapan

Ali (2007) Penerapan adalah mempraktikkan atau memasangkan. Penerapan dapat juga diartikan sebagai pelaksanaan. Adapun pengertian menurut Badudu J.S dan Sutan Mohammad Zain (1996) Penerapan adalah hal, cara atau hasil.

2. Hygiene

R.Sihite (2000) menyatakan *hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Selain itu adapun menurut Shadily dalam Sri Rejeki (2015) *hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

3. Sanitasi

Pengertian sanitasi lebih mengarah kepada usaha nyata dalam mewujudkan kondisi *hygiene* dan usaha ini dinyatakan dengan pelaksanaan di lapangan berupa pembersihan, penataan, sterilisasi, dan penyemprotan hama. Definisi lain dari sanitasi adalah segala upaya yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan. Azrul Azwar (2003) menerangkan sanitasi adalah cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Adapun menurut Hopkins dalam R.Sihite (2000) menyatakan sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

4. *Hygiene Perorangan*

Menurut Depkes RI (2000) *hygiene* perorangan adalah salah satu kemampuan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhannya guna mempertahankan kehidupannya, kesehatan dan kesejahteraan sesuai dengan kondisi kesehatannya, klien dinyatakan terganggu *hygiene* personalnya jika tidak dapat melakukan perawatan diri.

a. *Personal hygiene*

Menurut R. Sihite (2000) Para petugas penjamah makanan sebelum melaksanakan tugasnya harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut: (a) Sebelum masuk ke ruangan kerja pakailah *cooks uniform* secara lengkap (apron, topi, dasi). (b) Cucilah tangan dengan *detergent* yang telah tersedia sebelum menyentuh bahan-bahan. (c) Rambut harus dipotong rapih dan panjangnya tidak melebihi leher. (d) Janganlah menggaruk, mengorek atau meraba bagian tubuh pada saat sedang melaksanakan tugas di dapur. (e) Biasakan mencuci tangan lebih dahulu apabila keluar dari tempat kerja dan apabila masuk ke tempat kerja. (f) Gunakanlah waktu istirahat secukupnya, untuk menghadapi tugas berikutnya. (g) Bila dalam keadaan sakit atau tidak sehat janganlah memaksakan diri untuk bekerja.

5. *Hygiene Sanitasi Makanan*

Menurut Depkes RI (2003) *hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

a. *Food Hygiene*

Menurut R. Sihite (2000) kebersihan dan kesehatan untuk bahan makanan, bukan saja bersih tidak kena debu, tetapi adalah bersih dalam arti secara keseluruhan yaitu "*hygienes*" sebagai berikut:

(a) Sebelum melakukan *preparation*, terlebih dahulu harus menyiapkan tempat-tempat bahan makanan yang bersih dan para petugasnya. (b) Seluruh bahan makanan sebelum sampai pada tahap pengolahan harus yakin tidak terkena/ menyentuh barang-barang kotor. (c) Tempat pengerjaan bahan makanan (*preparation*) harus sesuai dengan sifat bahan yang dikerjakan. (d) Untuk makanan yang telah diolah sebelum disajikan memerlukan tempat penyimpanan sementara yang memenuhi persyaratan, misalnya makanan dingin harus ditempatkan ditempat dingin dan untuk makanan panas harus ditempatkan ditempat panas dan harus dalam keadaan tertutup. (e) Jangan sekali-kali menyimpan makanan di *refrigerator* dengan menggunakan tempat yang terbuat dari *chinaware* atau aluminium, tapi pergunakanlah tempat yang terbuat dari stainless yang tertutup.

6. Hygiene Peralatan Dapur

Peralatan dapur termasuk barang mahal. Agar peralatan ini dapat berfungsi optimal maka peralatan ini perlu dipelihara atau dirawat sebaik-baiknya dan dipergunakan sewajarnya sesuai dengan kapasitas alat tersebut Sri Rejeki (2015) menerangkan bagaimana pedoman menyimpan peralatan yang benar sebagai berikut: (a) Sebelum dan sesudah digunakan semua peralatan, harus bebas debu dan dalam keadaan bersih.(b) Pastikan kabel listrik bersih dan disimpan dengan benar dan aman.(c) Lakukan perawatan secara rutin terhadap peralatan mesin dan listrik.(d) Bila tidak digunakan, semua peralatan harus dalam keadaan tidak menyala dan disimpan ditempat yang tepat dan aman.(e) Periksa bahwa metode penyimpanan sudah tepat untuk setiap jenis peralatan.dan dipergunakan sewajarnya sesuai dengan kapasitas alat tersebut Sri Rejeki (2015) menerangkan bagaimana pedoman menyimpan peralatan yang benar sebagai berikut: (a) Sebelum dan sesudah digunakan semua peralatan, harus bebas debu dan dalam keadaan bersih.(b) Pastikan kabel listrik bersih dan disimpan dengan benar dan aman.(c) Lakukan perawatan secara rutin terhadap peralatan mesin dan listrik.(d) Bila tidak digunakan, semua peralatan harus dalam keadaan tidak menyala dan disimpan ditempat yang tepat dan aman. (e) Periksa bahwa metode penyimpanan sudah tepat untuk setiap jenis peralatan.

7. Hygiene Sanitasi Dapur

Menurut Sarana Coller (1990) dalam Sanitasi, *Hygiene*, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan berpendapat bahwa *hygiene* sanitasi dapur adalah suatu kondisi dimana dapur yang merupakan tempat penyimpanan serta pengolahan makanan dan minuman dapat terjaga kebersihannya, tidak hanya area dapur tetapi juga mencakup peralatan-peralatannya.(a) Mempunyai ruangan-ruangan yang tidak sempit untuk berlalu lalang. (b) Mempunyai ventilasi yang cukup dan penerangan yang bisa menerangi seluruh ruangan. (c) Mempunyai sistem *plumbing* yang baik, berlantai keras dan tidak licin. (d) Tersedia penampung *greasing* pada *equipment* untuk menampung panas/asap. (e) Mempunyai tempat yang baik/rapi untuk menyimpan alat perlengkapan, sehingga tidak mudah terkontaminasi bakteri, serta mudah dicapai untuk dipergunakan. (f) Semua alat perlengkapan seperti: *working tables*, *cutting boards*, pisau masak, dan lain-lain harus dalam keadaan bersih sebelum maupun sesudah dipakai. (g) Alat penyimpanan dan pengangkut makanan harus mendapat perhatian dan perawatan yang baik jangan sampai dapat dimasuki serangga atau binatang lainnya. (h) *Locker* dan tempat penyimpanan peralatan biasanya merupakan tempat yang kurang mendapat perhatian. (i) Tempat pencucian bahan makanan harus terpisah dari tempat pencucian peralatan. (j) Tempat-tempat cuci tangan harus cukup dan selalu tersedia *detergent* dan lap pengering.

8. Dapur

R. Sihite (2000) Dapur merupakan suatu ruangan atau tempat yang khusus serta tersendiri di dalam suatu bangunan yang mempunyai alat atau perlengkapan memasak. Adapun menurut Rijal (2000) Dapur adalah suatu ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, warung, rumah makan, restoran, maupun hotel. Fungsi Utama Dapur Hotel menurut R. Sihite (2000) dalam buku *Food Product* dapur memiliki fungsi utama yaitu: (1) Pusat kegiatan proses bahan baku makanan di hotel. (2) Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel. (3) Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel.

(4) Tempat menghasilkan resep yang baku suatu hidangan di hotel.
(5) Alat pengukur reputasi dan *image* hotel, melalui pengolahan makanan.

9. Hotel

Menurut Sulastiyono (2011) Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Menurut Lawson (1976) Hotel merupakan sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pembayaran.

10. Standar Operasional Prosedur (SOP)

Menurut Moekijat (2008), Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah urutan langkah-langkah (atau pelaksanaan-pelaksanaan pekerjaan), di mana pekerjaan tersebut dilakukan, berhubungan dengan apa yang dilakukan, bagaimana melakukannya, bilamana melakukannya, di mana melakukannya, dan siapa yang melakukannya. Menurut Purnamasari (2015) Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi, dan tujuan suatu instansi atau lembaga. Menurut Sailendra (2015) Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di The Cakra Hotel Bali berlokasi di Jl. By Pass Ngurah Rai No. 28, Kecamatan Denpasar Timur, Bali. Penelitian dirancang menggunakan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data

pada penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi penelitian dilakukan dengan cara mengumpulkan data berdasarkan pengamatan secara langsung terhadap penerapan personal *hygiene*, *hygiene* sanitasi makanan dan *hygiene* sanitasi dapur di dapur The Cakra Hotel Bali selama masa pandemi COVID-19. Hasil observasi lalu dicatat dan pokok-pokok yang dianggap tidak sesuai lalu diwawancarai kepada narasumber. Data dipilah untuk mengurangi kelebihan data sesuai dengan cakupan penelitian. Hasil akhir dari pemaparan data lalu dibandingkan antara SOP dengan kenyataan penerapan *hygiene* sanitasi dengan kenyataan yang terjadi di dapur The Cakra Hotel Bali apakah sudah sesuai atau tidak. Merangkai alur cerita dengan data-data yang sudah dipilih sehingga mendapatkan kesimpulan dan saran atas permasalahan dalam penelitian ini

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tabel Perbandingan *Hygiene* Sanitasi Selama Masa Pandemi COVID-19 antara SOP dengan Pelaksanaan di dapur The Cakra Hotel Bali.

NO	SOP The Cakra	Pelaksanaan di			Sesuai/ Tidak
	Personal <i>Hygiene</i> , <i>Hygiene</i> Sanitasi		Melakukan	Tidak	
	Mencuci tangan sebelum memulai dan sesudah	Seluruh petugas dapur mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Setelah itu mereka			
	Kuku harus dipotong	Seluruh Kuku petugas dapur sudah dipotong			
	Tidak menggunakan perhiasan dan jam	Seluruh petugas dapur masih menggunakan jam tangan dan perhiasan seperti			Tidak
4	Memakai kitchen uniform yang bersih, termasuk apron, topi, masker medis dan sepatu	Seluruh peetugas dapur bermodalkan baju kaos hitam dengan id yang	5	0	Sesuai

	Tidak boleh merokok di	Terlihat seluruh petugas dapur khususnya laki-laki tidak ada yang merokok			
--	------------------------	---	--	--	--

Sumber: Data diolah oleh peneliti (2021)

	SOP The Cakra	Pelaksanaan di			Sesuai/ Tidak
	Personal Hygiene, Hygiene Sanitasi		Melakukan	Tidak	
6	Pada saat mempersiapkan bahan makanan (terutama makanan jadi/ stengah jadi)	Petugas dapur tidak menggunakan sarung tangan/ hand glove saat bekerja, tetapi mereka selalu mencuci tangan	5	0	Sesuai
7	Memeriksa kebersihan barang-barang yang akan digunakan untuk	Seluruh petugas dapur sudah memeriksa barang atau bahan yang akan	5	0	Sesuai
8	Mengikuti secara	Seluruh petugas dapur dalam melakukan pencairan makanan (proses thawaing) pada bahan makanan yang akan diolah, petugas dapur saat sebelum mengolah bahan tersebut mereka sudah	5	0	Sesuai
9	Mencuci bahan dengan air bersih	Seluruh petugas dapur selalu mencuci bahan dengan air	5	0	Sesuai

Sumber: Data diolah oleh peneliti (2021)

	SOP The Cakra	Pelaksanaan di			Sesu ai/ Tida
	Personal Hygiene, Hygiene Sanitasi		Melakuk	Tida	
	Memasak menggunakan	Seluruh petugas dapur menggunakan bahan makanan yang digunakan oleh petugas dapur adalah bahan makanan yang layak digunakan. Tidak			
		Seluruh petugas dapur sudah memasak makanan dengan metode yang benar, memasak menggunakan alat-alat			
	Penggunaan peralatan memasak harus dicuci	Seluruh petugas dapur masih kurang akan kesadaran untuk mencuci alat yang			Tida
	Lantai dapur dijaga tetap kering dan dibersihkan	Seluruh petugas dapur hanya menyapu dan membersihkan lantai saat dapur akan tutup, dan dikarenakan adanya <i>trainnne</i> petugas dapur mengandalkan			

Sumber: Data diolah oleh peneliti (2021)

	SOP The Cakra	Pelaksanaan di			Sesu ai/ Tida
	Personal Hygiene, Hygiene Sanitasi		Melakuk	Tida	
	Saluran limbah	Saluran air limbah di hotel sudah sesuai standar yaitu saluran limbah tersebut berbentuk selokan yang ditutup pagar besi. Namun			
		Penyimpanan peralatan dilakukan dengan meletakkan peralatan pada sebuah rak khusus. Penyimpanan untuk beberapa jenis peralatan seperti teflon, stainless steel			
16	Memisahkan sampah sesuai	Setiap pertukaran shift pagi dan siang petugas dapur selalu membuang	5	0	Sesuai

Sumber: Data diolah oleh peneliti (2021)

Berdasarkan hasil wawancara kepada *executive chef* yang menyatakan bahwa untuk setiap petugas dapur wajib mengikuti SOP hygiene sanitasi yang telah ditetapkan saat mengolah bahan makanan seperti, menggunakan *uniform* yang rapi dan bersih, tidak menggunakan perhiasan ditangan, selalu mencuci tangan saat akan mengolah bahan makanan dan selalu mengikuti standar prosedur telah ditentukan

Berdasarkan dari ketiga aspek *hygiene* sanitasi yang dipaparkan di atas dapat dilihat bahwa dari hasil perbandingan pelaksanaan penerapan

menurut SOP dengan pelaksanaan di dapur The Cakra Hotel Bali, terdapat 4 (empat) SOP yang tidak dilaksanakan oleh pegawai dapur yaitu: (1) Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan sebagai media bakteri dan menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan, (2) Penggunaan peralatan memasak harus dicuci dengan bersih, tidak berbau dan berminyak, (3) Lantai dapur dijaga tetap kering dan dibersihkan dengan bahan pembersih secara menyeluruh setiap hari, (4) Saluran limbah dibersihkan secara rutin, selokan ditutup dengan jeruji besi. peneliti dapatkan seluruh petugas dapur kurang memperhatikan personal *hygiene*, *Hygiene* sanitasi makanan dan *hygiene* sanitasi dapur yang merupakan hal penting sebagai seorang juru masak. Faktor utama yang merupakan hal buruk dalam penerapan personal *hygiene*, *Hygiene* sanitasi makanan dan *hygiene* sanitasi dapur adalah terlihat seluruh petugas dapur yang menggunakan jam tangan dan perhiasan seperti cincin dan gelang agama, tidak menjaga kebersihan peralatan memasak, dan kebersihan lantai serta saluran limbah. Menurut *executive chef* ketidaksesuaian itu disebabkan karena adanya beberapa hambatan yang sering terjadi yaitu pegawai susah menjaga kebersihan saat pekerjaan sedang banyak, karena dapat dikatakan bahwa petugas dapur ingin agar pengolahan makanan selesai terlebih dahulu dan masalah kebersihan dapat diselesaikan setelah pekerjaan selesai. Namun Hal ini tidak sesuai dengan SOP, menurut *executive chef* hal itu disebabkan karena petugas dapur yang kurang memiliki kesadaran dan keperdulian menjaga kebersihan dapur sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

B. PEMBAHASAN

1. Personal *Hygiene*

Pada pembahasan sebelumnya, dapat diketahui bahwa SOP *hygiene* sanitasi terhadap personal *hygiene*, *hygiene* sanitasi makanan, *hygiene* sanitasi dapur di dapur The Cakra Hotel Bali sudah ditetapkan setiap harinya namun karena kelalaian para petugas dapur menyebabkan standar yang sudah ditentukan sering dilanggar dan tidak berjalan sesuai dengan standar yang ada seperti, semua petugas dapur yang masih menggunakan jam tangan saat mengolah makanan, tidak membersihkan peralatan masak, lantai dan saluran limbah dengan maksimal. R. Sihite (2000), menyatakan *hygiene* adalah bagaimana caranya orang penerapannya di dapur The Cakra Hotel Bali masih belum terpenuhi sesuai dengan SOP hal itu dikarenakan kurangnya kesadaran, pemahaman dan adanya perbedaan setiap standar personal *hygiene* *hygiene*, sanitasi makanan, *hygiene* sanitasi dapur pada setiap petugas dapur sehingga standar yang telah diberikan dari pihak The Cakra Hotel Bali tidak diperhatikan secara menyeluruh oleh petugas dapur.

2. *Hygiene Sanitasi Makanan*

R. Sihite (2000) menerangkan untuk peralatan dapur dapat dikelompokkan serta bagaimana cara membersihkan dan merawatnya. tetapi dalam penerapan yang dilakukan di dapur The Cakra Hotel Bali tidak dilaksanakan dengan baik seperti pada pembersihan peralatan yang kurang maksimal dan dibiarkan begitu saja pada bak pencucian sehingga hal ini akan menimbulkan bibit-bibit penyakit, hal ini disebabkan karena kurangnya kepedulian para petugas dapur yang menyebabkan standar yang sudah ditentukan sering dilanggar dan tidak berjalan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

3. *Hygiene Sanitasi Dapur*

Menurut Hopkins dalam R.Sihite (2000) menyatakan sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan. Pada penerapan *hygiene* sanitasi lingkungan dapur The Cakra Hotel Bali masih sangat kurang seperti standar yang sudah ditentukan sering dilanggar dan tidak berjalan dengan maksimal, seperti saluran limbah yang seharusnya bersih dan dibersihkan secara rutin namun nyatanya saluran limbah masih tertimbun sisa kotoran makanan dan menimbulkan bau tak sedap dan peralatan yang sudah dipakai tidak langsung dibersihkan hal itu disebabkan karena petugas dapur terlalu sibuk dalam membuat pesanan sehingga kebersihan pada area dapur tidak diperhatikan, disisi lain para petugas dapur disediakan para *trainee* sehingga dengan adanya *trainee*. petugas dapur semakin kurang melaksanakan prosedur untuk melaksanakan pembersihan dapur karena petugas dapur hanya mengandalkan para *trainee* untuk melakukan pembersihan, namun para *trainee* tidak semua paham standar SOP yang ditetapkan, sehingga hasil yang diterapkan tidak berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Menurut Ali (2007) Penerapan adalah mempraktikkan atau memasang. Penerapan dapat juga diartikan sebagai pelaksanaan. Penerapan pada prinsipnya yaitu cara yang dilakukan agar dapat mencapai tujuan yang diinginkan. Namun dalam penerapan *hygiene* sanitasi di dapur The Cakra Hotel Bali masih belum terpenuhi sesuai dengan SOP, hal ini diakibatkan karena kurangnya kepedulian petugas dapur terhadap standar *hygiene* sanitasi, pemahaman SOP yang telah ditetapkan, dan kesadaran akan pentingnya implementasi pada SOP sehingga prosedur yang ditetapkan tidak berjalan dengan maksimal di dapur The Cakra Hotel Bali.

SIMPULAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan analisis data pada SOP yang mengacu pada rumusan masalah dalam penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi di dapur The Cakra Hotel Bali masih belum sepenuhnya dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Personal *hygiene* yang diterapkan belum memenuhi standar. Hal ini disebabkan oleh petugas dapur yang kurang memperhatikan serta kurang adanya kepedulian terhadap kebersihan dan kesehatan diri sebagai seorang juru masak.
2. *Hygiene* sanitasi makanan yang diterapkan belum memenuhi standar. Hal ini disebabkan karena petugas dapur yang kurang memperdulikan kebersihan peralatan dapur yang telah digunakan setelah mengolah makanan sehingga kebersihan peralatan dapur kurang bersih secara maksimal saat akan digunakan kembali.
3. *Hygiene* sanitasi dapur yang diterapkan belum memenuhi standar. Hal ini disebabkan oleh petugas dapur yang kurang memperhatikan serta kurang adanya kepedulian terhadap kebersihan area dapur secara maksimal.

B. SARAN

1. Personal *Hygiene*

Pada saat bekerja sebaiknya petugas tidak menggunakan perhiasan tangan seperti gelang, jam tangan dan cincin, sebaiknya dilepas saat akan memulai mengolah makanan agar tidak terjadinya kontaminasi pada makanan dan menimbulkan penyebaran bakteri pada makanan. Serta mengadakan *training* SOP pada petugas dapur agar petugas dapat memahami seberapa pentingnya melaksanakan penerapan *hygiene* dan sanitasi di dapur menurut SOP yang ada di dapur The Cakra Hotel Bali.

2. *Hygiene* Sanitasi Makanan

Diterapkan kesadaran diri atau inisiatif diri untuk para pegawai agar tidak menunda pekerjaan dalam pencucian peralatan masak yang setelah digunakan segera dicuci bersih jangan biarkan peralatan menumpuk pada bak pencucian dan menggenang pada air yang bercampur kotoran, wajib dicuci bersih sesuai standar pencucian, dimana jika terus dibiarkan begitu saja akan berakibat fatal kedepannya. Dalam hal pengolahan makanan bagi pegawai yang sudah mengikuti standar

prosedur yang ada untuk tetap menjalankan penerapan SOP dengan lebih baik lagi dan untuk para pegawai yang masih kurang/belum mengikuti SOP untuk memperbaiki kembali dan mengintrospeksi diri karena bukan hanya untuk pihak hotel saja yang diuntungkan tetapi menguntungkan juga bagi kesehatan diri sendiri.

3. *Hygiene Sanitasi Dapur*

Lantai dapur dibersihkan secara menyeluruh hingga ke sela-sela sehingga tidak adanya kotoran yang menempel pada lantai dan setiap minggunya diadakan *general cleaning* agar dapur The Cakra Hotel Bali tetap bersih dan rapi. Pada saluran air limbah setiap 2 hari sekali dilakukan pembersihan dengan detergen dan disikat bersih dan jangan biarkan sampai adanya penumpukan kotoran pada pembuangan air limbah sampai menimbulkan bau yang tak sedap.

DAFTAR PUSTAKA

Agus, Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Bandung: Alfabeta. Ali, Lukman. 2007. *Kamus Istilah Sastra*. Jakarta: Balai Pustaka. Aprilinawati, Gusti Ayu Made. 2016.

Analisis Penerapan Hygiene Dan sanitasi Pada Dapur Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay. Program Studi Diploma III Perhotelan: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.

Aritonang, I. 2009. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan & Asuhan Gizi*. Yogyakarta: CEBios.

Atmojo, M. 1991. *Restoran Dan Segala Permasalahannya Edisi 1*. Yogyakarta: Andi.

Azrul, Azwar. 2003. *Menjaga Mutu Pelayanan Kesehatan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Badudu J.S dan Zain, Sutan Mohammad. 1996. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Indah. Departemen Kesehatan RI. 2000.

Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan: Jakarta. Departemen Kesehatan RI. 2003. *Kepmenkes RI. No. 715/Menkes/ SK/ V/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*: Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. 2003. *Kepmenkes RI. No. 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003 tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta.

Dewi, Ni Kadek Evi Purnama. 2018. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Kitchen Padma Resort Legian*. Program Studi Diploma III: Perhotelan. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Lawson. 1976. *Hotels, Motels, and Condominius: Design, Planning and Maintenance*. London: Arcitectural Press. Moekijat. 2008. *Adminitrasi Perkantoran*. Bandung: Mandar Maju.

Purnamasari, Evita P. 2015. *Panduan Menyusun SOP Standard Operating Procedure*. Jagakarsa, Jakarta: PT Buku Kita.

Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains.

Rijal, Syamsul. 2000. *Pengertian Dapur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Rukin. 2019. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sulawesi Selatan:

Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.

Sailendra, Annie. 2015. *Langkah- Langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Cetakan Pertama. Trans Idea Publishing.

Sihite, Richard. 2000. *Food Product*. Surabaya: SIC.

Sihite, Richard. 2000. *Sanitation and Hygiene*. Surabaya: SIC.

Sihite, Richard. 2000. *Torism Industry*. Surabaya: SIC.

Sudiarta, I Nyoman. *Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja* Denpasar: Jayapangus Press. Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Pusat Bahas Depdiknas.

Sya, Achid. 2013. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan*. Depok: Tim. Timotius, Kris.H. 2017. *Pengantar Metodologi Penelitian Pendekatan Manajemen Pengetahuan untuk Perkembangan Pengetahuan*. Yogyakarta: ANDI (Anggota IKAPI).

Widyawati, Retno dan Yuliarsih, 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. PT Gramedia

Widiasarana: Jakarta. <https://thecakrahotel.com/>. dikutip pada hari Rabu, 10 Maret 2021 pukul 14.22. <https://www.kompasiana.com/ratnanirmala/5e7617a3097f3676b41aebf2/latarbelakang-dan-perkembangan-virus-corona> dikutip pada hari Selasa, 18 Mei 2021 pukul 10.22. www.sumberpengertian.com/pengertian-sanitasi-menurut-para-ahli. dikutip pada hari Senin, 17 Mei 2021 pukul 11.25.