

Submitted 20 Mei 2022

Accepted 30 Mei 2022

IMPLEMENTASI HYGIENE SANITASI TERHADAP PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN DI THE BRASS RESTAURANT

IMPLEMENTATION OF SANITATION HYGIENE ON FOOD PROCESSING AT THE BRASS RESTAURANT

Kadek Mahadi Putra

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

egik.mahadi@gmail.com

ABSTRAK

Hygiene adalah suatu usaha mencegah penyakit dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan demi terwujudnya kesehatan lingkungan manusia. Sedangkan sanitasi merupakan suatu pengawasan terhadap lingkungan yang dilakukan untuk menghindari terjadinya faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kesehatan lingkungan. Implementasi hygiene sanitasi sangat perlu dilakukan saat pandemi COVID-19 di hotel dan khususnya pada Food and Beverage Department. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana implementasi hygiene sanitasi dalam pengolahan bahan makanan di The Brass Restaurant. Dalam penelitian ini, peneliti ingin membandingkan bagaimana implementasi hygiene sanitasi di The Brass Restaurant apakah 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 dilakukan pada implementasi di restaurant tersebut menunjukkan bahwa belum tercapainya standar dalam implementasi hygiene sanitasi yang diterapkan. Untuk itu evaluasi dan pelatihan perlu dilakukan untuk meningkatkan implementasi SOP untuk lebih baik dari sebelumnya.

Kata Kunci: *hygiene, sanitasi, pengolahan bahan makanan, COVID-19, SOP, The Brass Restaurant.*

ABSTRACT

Hygiene is an effort to prevent disease by maintaining and protecting health for the realization of human environmental health. While sanitation is a monitoring of the environment that is carried out to avoid the occurrence of factors that can affect environmental health. The implementation of hygiene and sanitation is very necessary during the COVID-19 pandemic in hotels and especially in the Food and Beverage

Department. The purpose of this study is to find out how the implementation of hygiene and sanitation in food processing at The Brass Restaurant. In this study, the researcher wanted to compare how the implementation of hygiene sanitation at The Brass Restaurant was in accordance with the Standard Operating Procedure (SOP) with the reality that occurred, whether it was appropriate or not. Data collection techniques were carried out by means of observation, interviews, and documentation. The analytical technique used in this research is descriptive qualitative. In the research conducted on the implementation in the restaurant, it shows that the standards in the implementation of hygiene and sanitation have not been achieved. For this reason, evaluation and training need to be carried out to improve the implementation of SOPs to be better than before.

Keywords: *hygiene, sanitation, food processing, COVID-19, SOP, The Brass Restaurant.*

PENDAHULUAN

Bali memiliki keanekaragaman daya tarik wisata yang mengagumkan, sangat tidak mengherankan jika pulau Bali menjadi salah satu daerah tujuan wisatawan baik asing maupun domestik, karena memiliki keindahan dan keunikan alam serta kaya akan seni dan budayanya.

Untuk menunjang Bali sebagai ikon pariwisata, Pemerintah Bali dan *stakeholder* mengembangkan sarana pariwisata berupa hotel dan restaurant. Menurut Peraturan menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014, restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.

Namun saat ini bangsa Indonesia khususnya pulau Bali sedang dihadapkan dengan pandemi *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19). Dengan kebijakan larangan dan pembatasan bepergian, tentu saja sektor pariwisata yang paling terdampak serius, mengingat pariwisata terbentuk dari proses pergerakan atau perjalanan. Di masa pandemi COVID-19 masyarakat dituntut untuk dapat melakukan perubahan pola hidup dengan tatanan dan kebiasaan baru agar dapat terhindar dari penularan COVID-19.

Hygiene sanitasi dalam pengolahan bahan makanan sangat ditekankan dalam masa pandemi COVID-19 karena makanan yang diolah dan siap dimakan merupakan tanggung jawab dari seorang juru masak. Maka dari itu seorang juru masak diharapkan dapat mengolah makanan dengan rasa yang sesuai standar dan bersih. Dalam pengolahan makanan kebersihan dapur juga harus diperhatikan dan menjadi tanggung jawab

juru masak untuk menjaganya, selain itu seorang juru masak sendiri harus dapat menjaga kebersihan dirinya sendiri sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan.

Dalam melakukan penerapan *hygiene* sanitasi setiap restaurant memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berbeda-beda, namun kembali tergantung pelaksanaan yang dilakukan oleh para karyawannya. Usaha yang dapat dilakukan The Brass Restaurant untuk memberikan pelayanan yang berkualitas dan memuaskan adalah dengan mengetahui dan memahami ekspektasi dan kebutuhan tamu tersebut akan pentingnya *hygiene* sanitasi makanan. Namun dalam pengamatan yang telah dilakukan, terdapat beberapa gejala dan indikasi kurangnya pelaksanaan *hygiene* sanitasi dalam pengolahan bahan makanan di restaurant tersebut.

Beberapa upaya pun dilakukan The Brass Restaurant dalam memaksimalkan *hygiene* sanitasi, namun adapun kelalaian yang dilakukan oleh beberapa *kitchen staff* dalam melaksanakan *hygiene* sanitasi, yang menimbulkan keluhan dari tamu yang datang seperti adanya rambut dalam makanan yang disajikan.

TINJAUAN PUSTAKA

Implementasi

Naditya dkk, (2013), menyatakan “dasar dari implementasi adalah mengacu pada tindakan untuk mencapai tujuan- tujuan yang telah ditetapkan dalam suatu keputusan”.

Menurut Wahyu, (Mulyadi, 2015:50), studi implementasi merupakan studi untuk mengetahui proses implementasi, tujuan utama proses implementasi itu sendiri untuk memberi umpan balik pada pelaksanaan kebijakan dan juga untuk mengetahui apakah proses pelaksanaan telah sesuai dengan rencana atau standar yang telah ditetapkan, selanjutnya untuk mengetahui hambatan dan problem yang muncul dalam proses implementasi.

Fokus pengembangan pada penelitian ini di The Brass Restaurant bali tentang bagaimana implementasi *hygiene* sanitasi dalam mengolah bahan makanan, dengan tujuan agar pengolahan bahan makanan tetap terjaga kebersihannya.

Hygiene

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencucitangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk

kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Menurut Widyati, (2002), *hygiene* adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan Menurut R.Sihite, (2000), menyatakan *hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.

Hygiene Perorangan

Menurut Potter & Perry, (2005), personal *hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis, kurang perawatan diri adalah kondisi dimana seseorang tidak mampu melakukan perawatan kebersihan untuk dirinya.

Hygiene perorangan dapat dilihat dari cara seseorang makan, mandi, mengenakan pakaian sehari-hari, serta kebersihan badan meliputi rambut, kuku, badan, telinga, gigi, dan sebagainya.

Hygiene Sanitasi Makanan

Menurut Jaelani, (2018), pengertian dalam food *hygiene* adalah bagaimana dalam menghasilkan makanan yang bersih dan aman untuk dimakan dan menghindari agar makanan tersebut tidak terkontaminasi bakteri.

1. Faktor yang menyebabkan bakteri cepat berkembang biak adalah:

a) Makanan, makanan yang tidak disukai bakteri berkembang biak adalah yang mengandung kadar asam, gula dan garam, sedang yang paling disukai adalah kaldu, sop, susu, ikan, daging dan makanan yang dihangatkan. 26

b) Temperatur, suhu bagi bakteri untuk berkembang biak adalah 20 °C - 40 °C, sedang yang tidak disukai adalah 0 °C -15 °C dan 60 °C -100 °C.

c) Kelembaman, bakteri akan cepat berkembang biak pada tempat lembab dan becek.

d) Waktu.

2. Hal yang perlu diperhatikan dalam menjaga kebersihan makanan adalah:

a) Cucilah sayur/buah dengan bahan pembunuh bakteri.

b).Simpanlah makanan sesuai dengan temperatur.

- c) Masaklah daging dengan benar-benar masak.
- d) Tutup dan simpanlah makanan dengan baik agar tidak dihinggapi lalat atau terkontaminasi bakteri.

Untuk itu dalam setiap melakukan proses makanan yang harus diperhatikan adalah kebersihan diri, kebersihan makanan (material/bahan yang akan diolah) dan kebersihan lingkungan

Hygiene Sanitasi Dapur

Menurut Jaelani, (2018), kebersihan kitchen (lingkungan kerja dan bangunan) adalah sangat penting untuk menghasilkan makanan yang baik, bersih dan sehat dikonsumsi.

1. Hal yang perlu diperhatikan dalam kitchen hygiene.
 - a) Buatlah jadwal teratur untuk membersihkan dinding-dinding, pintu, ventilasi, langit-langit dapur, pipa-pipa, lantai, parit saluran air.
 - b) Perhatikan proses pembersihan lantai, lakukan dengan sebaik-baiknya untuk menjaga kebersihan dalam bekerja.
 - c) Mempunyai tempat yang baik/rapi untuk menyimpan alat perlengkapan, sehingga tidak mudah terkontaminasi bakteri, serta mudah dicapai untuk dipergunakan.
 - d) Proses pencucian peralatan "*service*" untuk menghidangkan (*dish washing*).
 - e) Tempat-tempat cuci tangan harus cukup dan selalu tersedia *detergent* dan lap pengering.

Hygiene Peralatan Dapur

Menurut Syawalia, (2010), peralatan dan perlengkapan dapur sangatlah penting bagi terlaksananya proses pengolahan makanan dengan baik. Maka dari itu *hygiene* sanitasi peralatan dan perlengkapan dapur sangat berguna untuk operasional dapur dalam menunjang aktifitas produksi makanan. Adapun hal-hal yang perlu di perhatikan pengaturannya sebagai berikut :

1. Barang-barang dikelompokkan sejenis, seperti *glassware, chinaware, soup cup, cutting board* dsb.
2. Peralatan yang disimpan harus mudah untuk diambil dan mudah cara penempatannya.
3. Terbebas dari tikus, serangga dan hewan pengganggu lainnya.

4. Tinggi rak dari permukaan lantai minimal 30 cm, agar tidak menjadi tempat persembunyian hewan-hewan pengganggu, mudah dibersihkan dan supaya tidak lembab.

5. Jarak antara penyimpanan barang yang paling atas dengan langit-langit minimal 50 cm, hal ini bertujuan memudahkan pembersihan.

Sanitasi

Menurut Rocket, (2017), Sanitasi merupakan cara menyehatkan lingkungan hidup manusia terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air, dan udara. Menurut Hopkins, (2009), bahwa sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang berpengaruh pada lingkungan. Tak jauh berbeda, Sedangkan Menurut Azwar, (2009), mengatakan bahwa sanitasi merupakan cara pengawasan oleh masyarakat terhadap faktor-faktor lingkungan yang mungkin berpengaruh pada kesehatan masyarakat.

Manfaat Sanitasi

Menurut Retno dan Yuliasih, (2002), manfaat dari pentingnya sanitasi bagi sebuah industri perhotelan ditinjau dari beberapa aspek, yaitu:

1. Aspek Kesehatan

- a. Mencegah berkembangnya penyakit menular.
- b. Mencegah timbulnya penyakit akibat kerja.
- c. Mencegah terjadinya kecelakaan.

2. Aspek Estetika

- a. Mencegah timbulnya tempat-tempat yang kotor dan menjijikan.
- b. Mencegah pemandangan yang kurang baik di sekitar area kerja.
- c. Mencegah timbulnya bau-bau yang tidak sedap dalam lingkungan kerja.

3. Aspek Bisnis Operasional

- a. Menarik tamu, yang berarti menambah daya pelanggan yang merupakan sarana promosi yang ampuh.
- b. Mengurangi absensi sakit karyawan, yang berarti mengurangi biaya pengobatan dan perawatan.

Mencerminkan baik atau tidak baiknya manajemen untuk meningkatkan mutu restaurant itu sendiri khususnya dan pariwisata pada umumnya.

Pengolahan Bahan Makanan

Menurut Bartono dan Ruffino, (2009:86), pengolahan bahan makanan adalah menggunakan bahan olahan mentah, setengah jadi, ataupun makanan jadi. Semua bahan ini harus dikelola dengan baik setelah melalui proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan proses lanjutan di dapur.

Menurut Minantyo, (2011:145), mengolah bahan makanan adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya bisa terjadi penerapan suhu maupun tidak yang bertujuan untuk membuat bahan makanan lebih mudah dicerna dalam tubuh kita, membuat makanan aman untuk dimakan, meningkatkan rasa pada makanan tersebut, dan melengkapi atau menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.

Restaurant

Menurut Bagyono, (2010:65), restoran yaitu usaha jasa boga yang dikelola secara komersial, menyediakan pelayanan makan dan minum. Restoran dapat berdiri sendiri dengan membangun tempat khusus. Sementara restoran yang berada di dalam sebuah hotel pada umumnya dikelola oleh hotel itu sendiri, dan manajemennya dibawah tanggung jawab departemen makanan dan minuman (*food and beverage*).

Menurut Marsum, (2005:7), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman.

Standar Operasional Prosedur (SOP)

Menurut Arnani, (2016), standard operational prosedur (SOP) adalah serangkaian instruksi kerja tertulis yang dibakukan (terdokumentasi) mengenai proses penyelenggaraan administrasi perusahaan, bagaimana dan kapan harus dilakukan, dimana dan oleh siapa dilakukannya.

Menurut Arini, (2015), menjelaskan bahwa, standar operasional prosedur (SOP), atau disebut juga sebagai "Prosedur", adalah dokumen yang lebih jelas dan rinci untuk menjabarkan metode yang digunakan dalam mengimplementasikan dan melaksanakan kebijakan dalam suatu organisasi seperti yang ditetapkan dalam pedoman.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di The Brass Restaurant termasuk satu-satunya restaurant di Denpasar yang mengambil konsep restoran bar, Berlokasi di Jl. Prof. Moh. Yamin No.99X, Sumerta Kelod, Kec. Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali. Waktu penelitian yang dilakukan yaitu dari bulan maret hingga Juni. Penelitian dirancang menggunakan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Pada penelitian ini data kualitatif yang diuraikan dalam bentuk paparan dan penjelasan dari perusahaan mengenai implementasi *hygiene* sanitasi terhadap pengolahan bahan makanan. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak terkait yaitu *Chef de Cuisine* seperti tanya jawab tentang implementasi *hygiene* sanitasi Dalam penelitian ini data diperoleh melalui teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selanjutnya data tersebut dipilah untuk mengurangi kelebihan data sesuai dengan cakupan penelitian. Hasil akhir dari paparan tersebut telah dibandingkan dengan *Standard Operational Prosedure* (SOP) dan kenyataan yang terjadi di The Brass Restaurant apakah sudah sesuai atau tidak, serta memberikan simpulan dan saran atas permasalahan dalam penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Hasil penelitian mengenai pengolahan bahan makanan yang saat ini diterapkan di The Brass Restaurant yang diperoleh melalui pengumpulan data berupa hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan dengan *Staff Kitchen*.

1. Personal Hygiene

Berdasarkan hasil wawancara terhadap *Chef de Cuisine* yang menyatakan bahwa setiap *staff kitchen* wajib untuk mengikuti SOP yang telah ditetapkan oleh restoran

Pada saat melakukan observasi yang peneliti lakukan seluruh *staff kitchen* kurang dalam memperhatikan *personal hygiene* yang dimana itu merupakan hal penting dalam pengolahan bahan makanan.

2. Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan hasil wawancara terhadap *Chef de Cuisine* yang menyatakan bahwa ada beberapa hambatan para *staff kitchen* dalam menjaga kebersihan pada saat pengolahan bahan makanan

Pada saat melakukan observasi yang peneliti lakukan *staff kitchen* kurang

B. Pembahasan

Berdasarkan dari hasil wawancara dan observasi didapatkan bahwa perbandingan pengolahan bahan makanan di The Brass memperhatikan kebersihan dalam pengolahan bahan makanan

3. *Hygiene Sanitasi Dapur*

Berdasarkan hasil wawancara terhadap *Chef de Cuisine* yang menyatakan bahwa kebersihan dapur harus tetap dijaga bersih.

Pada saat melakukan observasi yang peneliti lakukan seluruh *staff kitchen* sudah cukup maksimal dalam melakukan membersihkan area *kitchen*.

Restaurant antara Standar Operasional Prosedur (SOP) dan kenyataan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

| NO | SOP The Brass Restaurant Bali | Kenyataan di The Brass Restaurant Bali | Jumlah Pegawai (5) | | KET. |
|----|--|--|-----------------------|-----------------|--------|
| | Personal <i>Hygiene</i> , <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan, <i>Hygiene</i> Sanitasi Dapur | | Sesuai | Tidak Sesuai | |
| 1. | Sebelum dan sesudah memulai pekerjaan seluruh <i>staff kitchen</i> diharuskan mencuci tangan hingga bersih dan dikeringkan menggunakan <i>tissue</i> . | Seluruh <i>staff kitchen</i> telah melakukan cuci tangan dengan rutin sebelum bekerja ataupun ketika sesudah mengolah makanan. | 5 | 0 | Sesuai |
| 2. | Semua <i>staff kitchen</i> diharuskan menggunakan uniform | Ada beberapa <i>staff kitchen</i> yang tidak menggunakan | 2 | | Tidak |

| | | | | | |
|----|---|--|---|---|--------------|
| | lengkap, seperti topi, <i>chef jacket</i> , celana, apron, kaos kaki, dan sepatu. | kelengkapan uniform dengan maksimal, seperti tidak menggunakan topi. Namun ada yang sudah lengkap dalam menggunakan uniform. | | | Sesuai |
| 3. | Semua <i>staff kitchen</i> dilarang menggunakan jam tangan dan <i>accessories</i> , seperti gelang kecuali cincin pernikahan. | Ada beberapa <i>staff kitchen</i> yang tidak mengindahkan aturan seperti penggunaan jam tangan dan gelang. | 1 | 4 | Tidak Sesuai |
| 4. | Seluruh <i>staff kitchen</i> diwajibkan memotong pendek kuku tangan dan kuku tidak oleh diwarnai. | Seluruh <i>staff kitchen</i> telah mengikuti aturan tidak memiliki kuku Panjang dan kuku tidak diwarnai. | 5 | 0 | Sesuai |
| 5. | Seluruh <i>staff kitchen</i> wajib menggunakan masker saat bekerja demi menjaga protocol kesehatan. | Seluruh <i>staff kitchen</i> telah mengikuti protokol Kesehatan dengan baik | 5 | 0 | Sesuai |

(Sumber: Data diolah oleh peneliti (2021))

| | | | | | |
|----|--|--|--------------------|--------------|------|
| NO | SOP The Brass Restaurant Bali | Kenyataan di The Brass Restaurant Bali | Jumlah Pegawai (5) | | KET. |
| | Personal <i>Hygiene</i> , <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan, <i>Hygiene</i> Sanitasi Dapur | | Sesuai | Tidak Sesuai | |

| | | | | | |
|-----|--|---|---|---|---------------------|
| 6. | Memeriksa dan membersihkan selalu kebersihan dari bahan yang akan diproses dan disajikan. | <i>Staff kitchen</i> sudah melakukan pengecekan dan kebersihan dari bahan setiap pagi | 5 | 0 | Sesuai |
| 7. | Mengikuti prosedur pencairan bahan makanan yang beku dari freezer ke dalam <i>chiller</i> minimal 12 jam sebelum digunakan. | <i>Staff kitchen</i> telah mengikuti prosedur pencairan makanan sesuai yang ditetapkan dengan melakukan 12 jam pencairan bahan makanan | 5 | 0 | Sesuai |
| 8. | Bahan makanan harus selalu rutin dicek setiap hari apakah masih layak di pakai/tidak. | Seluruh <i>staff kitchen</i> selalu rutin dalam melakukan pengecekan bahan makanan pada waktu pagi hari maupun penggantian <i>shift</i> | 5 | 0 | Sesuai |
| 9. | Dalam melakukan pengolahan makanan yang bersentuhan langsung dengan bahan makanan <i>staff kitchen</i> harus menggunakan <i>hand gloves</i> . | Seluruh <i>staff kitchen</i> masih belum menggunakan <i>hand gloves</i> dalam mengolah bahan makanan | 0 | 5 | Tidak Sesuai |
| 10. | Penggunaan <i>cutting board</i> dalam pemotongan bahan makanan harus sesuai, merah untuk daging mentah, biru untuk seafood, kuning untuk daging matang, hijau untuk buah dan sayuran | Dalam penggunaan <i>cutting board</i> seluruh <i>staff kitchen</i> tidak menggunakan <i>cutting board</i> sesuai dengan kebutuhannya dan aturan yang tertera. | 0 | 5 | Tidak Sesuai |

| | | | |
|--|--|--|--|
| dan putih untuk <i>dairy product</i> dan pastry. | | | |
|--|--|--|--|

(Sumber: Data diolah oleh peneliti (2021))

| NO | SOP The Brass Restaurant Bali | Kenyataan di The Brass Restaurant Bali | Jumlah Pegawai (5) | | KET. |
|-----|--|--|--------------------|--------------|--------------|
| | Personal <i>Hygiene</i> , <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan, <i>Hygiene</i> Sanitasi Dapur | | Sesuai | Tidak Sesuai | |
| 11. | Penempatan alat harus rapi dan dikelompokkan sesuai kegunaannya. | Seluruh <i>staff kitchen</i> telah melakukan penempatan alat sesuai dengan kelompok dan kegunaannya. Seperti pengelompokkan alat berbahan <i>stainless</i> , kayu, karet dan plastik | 5 | 0 | Sesuai |
| 12. | Lantai dapur harus dijaga dalam keadaan bersih dan tidak basah. | Seluruh <i>staff kitchen</i> telah menjaga kebersihan lantai dengan rutin mengecek dan membersihkan setiap pagi, sore dan malam. | 5 | 0 | Sesuai |
| 13. | Alat-alat harus dicuci sampai bersih dan selalu dalam keadaan bersih setelah dicuci. | Seluruh <i>staff kitchen</i> belum melaksakan dengan baik kebersihan dalam pencucian alat- alat yang telah digunakan, masih | 0 | 5 | Tidak Sesuai |

| | | | | | |
|-----|---|---|---|---|--------|
| | | sering terdapat kerak-kerak kotoran setelah dicuci | | | |
| 14 | Semua tempat sampah harus dicuci setiap hari sampai bersih setelah bekerja. | Seluruh <i>staff kitchen</i> telah melakukan pembersihan terhadap tempat sampah setelah sampah dibuang pada saat malam hari | 5 | 0 | Sesuai |
| 15. | Saluran limbah harus dibersihkan setiap hari dengan sabun setelah bekerja. | Seluruh <i>staff kitchen</i> telah melakukan pembersihan terhadap saluran limbah air menggunakan sabun pada waktu <i>closing</i> malam hari | 5 | 0 | Sesuai |

(Sumber: Data diolah oleh peneliti (2021))

Pada pembahasan sebelumnya dapat dinyatakan bahwa SOP *hygiene* sanitasi terhadap personal *hygiene*, *hygiene* sanitasi makanan, *hygiene* sanitasi dapur dalam pengolahan bahan makanan di The Brass Restaurant sudah diterapkan setiap harinya namun ada beberapa kelalaian *staff kitchen* yang membuat standar yang ditentukan tidak berjalan dengan benar, seperti adanya *staff kitchen* yang menggunakan jam tangan dan *accessories* seperti gelang tangan pada saat pengolahan bahan makanan. Menurut R.Sihite (2000), menyatakan *hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Namun dalam penerapannya, di The Brass Restaurant masih belum sesuai dengan SOP hal itu dikarenakan *staff kitchen* kurang mengindahkan aturan, kesadaran dan adanya perbedaan dalam menyikapi personal *hygiene*, *hygiene* sanitasi makanan, *hygiene* sanitasi dapur pada setiap *staff kitchen* yang membuat standar yang telah ditetapkan oleh pihak The Brass Restaurant tidak diperhatikan secara keseluruhan oleh *staff kitchen*.

Menurut Hopkins, (2009), bahwa sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang berpengaruh pada lingkungan. Pada penerapan *hygiene* sanitasi lingkungan pengolahan bahan makanan di The Brass Restaurant sudah cukup baik dan sesuai standar yang telah ditentukan, seperti saluran limbah secara keseluruhan telah dibersihkan setiap hari oleh *staff kitchen* setelah selesai bekerja dan lantai yang selalu dibersihkan setelah selesai bekerja yang membuat

penerapan dalam *hygiene* sanitasi lingkungan terhadap pengolahan bahan makanan dapat dikatakan sudah diterapkan secara maksimal.

Menurut Jaelani, (2018), Kebersihan kitchen (lingkungan kerja, bangunan dan peralatan dapur) adalah sangat penting untuk menghasilkan makanan yang baik, bersih dan sehat dikonsumsi. Implementasi yang dilakukan dalam pengolahan bahan makanan di The Brass Restaurant tidak sesuai dengan apa yang telah diterapkan dalam SOP, seperti pada saat pembersihan peralatan yang selesai digunakan kurang maksimal yang membuat kebersihan dalam pengolahan makanan kurang maksimal yang dapat menyebabkan munculnya kontaminasi terhadap makanan yang diolah, hal ini disebabkan para staff kitchen kurang memperhatikan kebersihan terhadap alat yang mereka gunakan dan jumlah pelanggan dalam pemesanan makanan yang cukup banyak yang membuat *staff kitchen* harus membersihkan peralatan dengan cepat serta pembersihan yang kurang maksimal.

SIMPULAN

Simpulan

Implementasi *Hygiene* sanitasi pengolahan bahan makanan di The Brass Restaurant beberapa sudah sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang berlaku, namun ada prosedur yang belum sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) seperti, *Personal hygiene*, *hygiene* sanitasi makanan, tidak diterapkan dengan baik. Sedangkan menurut Widyati, (2002), *hygiene* adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Saran

Berdasarkan uraian kesimpulan yang telah disebutkan diatas, maka peneliti memberikan beberapa saran yang dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan dalam pengolahan bahan makanan di The Brass Restaurant Bali, yaitu memberikan penyuluhan atau pelatihan mengenai *personal hygiene* kepada *staff kitchen*. Dan *Staff kitchen* lebih memperhatikan kebersihan dalam melakukan pengolahan makanan, dimana tidak boleh bersentuhan langsung dengan bahan yang diolah sesuai dengan SOP yang berlaku. Dalam melakukan pembersihan dan pencucian peralatan pengolahan bahan makanan diharapkan para *staff kitchen* harus memperhatikan jika ada alat yang belum dicuci secara bersih serta dalam pencucian peralatan, dengan banyaknya pemesanan makanan kecepatan dalam pembersihan peralatan perlu ditingkatkan. Selain itu *Staff kitchen*

harus tetap konsisten terhadap standar operasional prosedur (SOP) yang sudah diterapkan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arini, T. Soemohadiwidjojo. *Mudah Meyusun SOP (Standard Operating Procedure)*. Penebar Plus. 2014.
- Arnani, P. & dkk. (2016). *Langkah-langkah Efektif Menyusun SOP*. Depok: Huta Publisher.
- Azwar, Azrul, (2009). *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Mutiara Sumber Bagyono. 2010. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono, P.H dan Ruffino. 2009. *Dasar-dasar Food Product Panduan Untuk Uji Kompetensi*. Jakarta : Bumi Aksara
- Hopkins. (2009). *Gambaran Keadaan Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar di Desa Guwang Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar*. Denpasar: Politeknik Kesehatan Denpasar
- Jaelani, Abdul Gafur. 2018. *Penerapan personal Hygiene di Food and Beverages Product pada Hotel Aruna Senggigi Resort and Convention*. Mataram: Universitas Mataram.
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Graha Ilmu

Mulyadi, Deddy, 2015, *Study Kebijakan Publik Dan Pelayanan Publik*, Bandung : Alfabeta.

Naditya, Rochyani, Suryono, Agus dan Rozikin, Mochamad. 2013. *Implementasi Peraturan Daerah Kota Malang Nomor 10 Tahun 2010 Tentang Pengelolaan Sampah (Suatu Studi Di Dinas Kebersihan Dan Pertamanan (DKP) Dalam Pelaksanaan Program Bank Sampah 69 Malang (BSM) Di Kelurahan Sukun Kota Malang)*. Jurnal Administrasi Publik (JAP), Volume 1, Nomor 6. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel. Riyadi, Joko. 2008. *Gerbang Pemasaran*. Jakarta : Gramedia.

Potter, P.A, Perry, A.G. *Buku Ajar Fundamental Keperawatan : Konsep, Proses, dan Praktik*. Edisi

4. Volume 2. Alih Bahasa : Renata Komalasari,dkk. Jakarta : EGC. 2005

Rocket. (2017). *Pengertian Sanitasi, Ruang Lingkup, Tujuan Beserta Manfaatnya*. Retrieved Maret 10, 2018, from <http://rocketmanajemen.com/definisisanitasi/> Sihite, Richard. 2000. *Sanitation and Hygiene*. Surabaya: SIC

Subagyo, Joko. 2011. *Metode Penelitian Dalam Teori Dan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.

Syawalia, Suci. 2010. *Studi Deskriptif Tentang Upaya Menjaga Hygiene Sanitasi Dapur di Imari Restoran, Hotel JW Marriot Surabaya*. Surabaya : Universitas Airlangga.

Tohirin. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif Dalam Pendidikan Dan Bimbingan Konseling*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada

Widoyoko, Eko Putro. (2014). *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar Widyati. 2002. *Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang*. Akademi Pariwisata Yogyakarta.

Wirartha, I Made. 2006. *Pedoman Penulisan Usulan Penelitian, Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Andi.

Yulianto dkk. *Hygiene Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu