

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA KITCHEN DEPARTMEN DI NATRA
BINTAN A TRIBUTE PORTFOLIO RESORT LAGOI 2019**
*THE APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION AT THE KITCHEN DEPARTMENT AT
THE NATRA BINTAN A TRIBUTE PORTFOLIO RESORT LAGOI 2019*

Rama Susanto, Nurlena.S.ST.Par.,M.Sc, Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

Corresponding Author : susantorama7@gmail.com , nurlena@tass.telkomuniversity.ac.id ,
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Natra Bintang adalah Resort bintang 4 yang seharusnya memberikn pelayanan prima pada tamu. Seluruh departemen di Hotel bekerja mengusahakannya, tidak terkecuali departemen F&B Product. Menyajikan makanan dan minuman pada tamu yang berkualitas dinilai dari hygiene dan sanitasi yang baik, namun hotel ini pernah menyajikan makanan yang berkualitas buruk karena ada rambut yang masuk ke makanan. Hal tersebut membuat penulis merasa perlu meneliti penerapan hygiene dan sanitasi pada department kitchen di Natra Bintang dan hambatan dalam penerapan hygiene dan sanitasi di Natra Bintang. Metodologi penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, dengan mengobserasi lokus penelitian selama 6 bulan, mewawancarai salah satu staff kitchen yang menjabat sebagai commis 3 dan satu orang DW (daily worker), dan melakukan studi dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kitchen Natra Bintang sudah hampir memenuhi syarat hygiene dan sanitasi yang baik dan benar, dari 43 poin standar penerapan hygiene dan santiasi ada 8 point yang belum diterapkan dengan baik. Hambatan seperti kurang nya kesadaran kebersihan, sistem FIFO, dan kuragnya staff harus dihilangkan agar kualitas makanan pun selalu memuaskan.

Kata Kunci : hygiene, sanitasi, kualitatif, syarat, hambatan

ABSTRACT

Natra Bintan is a 4 star resort that should provide excellent service to guests. All departments in the Hotel are working on it, the F&B Product department is no exception. Serving quality food and drinks to guests in terms of good hygiene and sanitation, but this hotel has served poor quality food because there is hair coming into the food. This makes the writer feel the need to examine the application of hygiene and sanitation in the department kitchen in Natra Bintan and the obstacles in the application of hygiene and sanitation in Natra Bintan. The research methodology used is a skinative method, by observing the research locus for 6 months, interviewing one of the kitchen staff who serves as commis 3 and one DW (daily worker), and conducting documentation studies. The results of this study indicate that the kitchen of Natra Bintan has almost fulfilled the requirements of good and correct hygiene and sanitation, of the 43 standard points of application of hygiene and santiasi there are 8 points that have not been implemented properly. Barriers such as lack of cleanliness awareness, FIFO systems, and staff shortages must be removed so that food quality is always satisfactory.

Keywords: hygiene, sanitation, kualitatif, condition, resistance

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PulauBintan adalah pulau di provinsi Kepulauan Riau, dimana terdapat Kota Tanjungpinang, Ibu kota Provinsi Kepulauan Riau. Pulau Bintan berada di sebelah Negara Singapore dan berbatasan dengan Negara Singapore.

(Dendi Gusnadi, 2019) Di masa lalu, industri perhotelan telah dikenal sebagai industri layanan yang menawarkan layanan penginapan atau kamar. (Nurlena, 2016) Salah satu dampak positif yang sering diakui oleh penduduk setempat adalah bahwa pariwisata menyebabkan kebangkitan budaya lokal. Pariwisata di Pulau Bintan sudah terdapat Resort pariwisata Internasional yang mendukung kemajuan industri pariwisata di Pulau Bintan. Nirwana Gardens Resort, Banyan Tree, Bintan Lagoon Resort, Club Med, The Sanchaya , Natra Bintan dll. Ibu kota dari kepulauan Riau berada di Pulau Bintan yang bernama Tanjung Pinang. Berikut tempat destinasi di Pulau Bintan yang bisa dikunjungi: Lagoi merupakan kawasan wisata terpadu dan eksklusif di Pulau Bintan. Pulau Bintan sendiri memiliki banyak pantai dan resort internasional, lokasinya sekitar 60 menit dari kota Tanjung Pinang. Kawasan ini sangat dikenal oleh para wisatawan mancanegara, maka tak heran apabila banyak sekali turis asing yang datang kesini teruma wisatawan dari Singapore Wisatawan juga dapat memanfaatkan akomodasi di Pulau Bintan karena akomodasi di Pulau Bintan sangat bagus untuk liburan.

Akomodasi dan atraksi wisata di Pulau Bintan berjarak sangat jauh, untuk di Bintan tidak ada angkutan umum. Di daerah Lagoi sendiri hanya ada bis resort lagoi yang merupakan fasilitas oleh pihak

resort yang siap mengantarkan ke berbagai resort 3estau destinasi lain nya seperti ke Tanjung Pinang, Tanjung Uban, Lagoi Bay.

Tentunya karena dapur memiliki fungsi sebagai tempat pengolahan makanan maka dari itu kebersihan dapur harus selalu di jaga setiap saat agar makanan tidak terkontaminasi bakteri atau kotoran yang dapat masuk ke dalam makanan. Adapun teori yang dapat menjadi acuan kebersihan lingkungan dapur dan kebersihan seorang juru masak itu sendiri, teori itu di sebut Higiene dan Sanitasi, adapun pengertian Higiene dan Sanitasi sebagai berikut.

Hygiene Dan Sanitasi Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia. Makanan-makanan mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan makanan yang kita makan atau kita buat sebagai staff di kitchen yaitu dengan menggunakan alat yang bersih, mencuci tangan sebelum membuat sesuatu, dan menjaga lingkungan sekitar agar bersih dan terhindar dari kotoran. Cara ini sudah menjadi kewajiban di Natra Bintan karena dengan begitu makanan yang kita buat akan terhindar dari penyakit tapi, tetap saja ada *Staff* atau *Trainee* yang masih bandel untuk melakukan kewajiban di department *kitchen*.

Sanitasi makanan ditekankan pada pengawasan terhadap pembuatan, penyediaan bahan makan dan membuat para *staff kitchen* agar tidak bersentuhan langsung dengan makanan. Dalam hal Sanitasi makanan Natra Bintan mengahuskan agar para staff kitchen tidak bersentuhan langsung pada makanan yang telah siap makan maka dari itu *Kitchen* Natra Bintan mewajibkan para *staffnya*

menggunakan *hand glove* untuk menyentuh makanan yang telah siap saji.

Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Sedangkan, sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang akan mencegah terjadinya bakteri dan kuman masuk ke makanan atau sering disebut *steril*. Dalam hal ini pernah terjadi komplek dari tamu karena ada rambut yang masuk ke dalam makanan yang telah di antar ke meja.

Penulis mengalami beberapa kejadian tentang penting nya sanitasi hygiene. Salah satu nya pada saat ada salah satu *chiller* mati di karenakan keadaannya sudah mulai rusak dan seluruh isi *chiller* itu adalah bahan bahan untuk *a'la carte* seperti daging, ayam, ikan yang harus disimpan dalam keadaan dingin. Penulis pun akhirnya menyadari setelah Restaurant sepi dan benar saja hampir semua bahan bahan itu mengeluarkan bau bau tidak sedap dan akhirnya harus *prepare* dari awal lagi mulai dari mengganti tempat sampai mengganti bahan bahan yang mengeluarkan bau tidak sedap.

Berdasarkan masalah yang diceritakan di atas penulis merasa perlu melakukan peneliatan tentang **“PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA KITCHEN DEPARTMEN DI NATRA BINTAN RESORT LAGOI”** pada penulisan karya ini.

II. KAJIAN PUSTAKA Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi Department Kitchen

Kebersihan adalah salah satu faktor yang sangat penting bagi manusia terutama untuk *staff kitchen* karena dengan bersih nya diri sendiri maka kualitas makanan pun akan meningkat. Berikut

adalah ruang lingkup hygiene dan sanitasi pada dapur hotel/resort menurut peneliti yang lain: (Rohani, 2009).

1. Kebersihan dan kesehatan karyawan dapur dalam melaksanakan tugasnya, dan yang harus diperhatikan oleh karyawan adalah: penampilan diri, kebersihan badan dan tangan, hidung, mulut, telinga, dan
2. kebersihan dan kesehatan produk atau makanan yang dihasilkan oleh bagian dapur sehingga tidak menimbulkan adanya bakteri masuk kedalam makanan akan dijual kepada tamu.
3. Kebersihan peralatan dapur juga harus di perhatikan, peralatan dapur yang jauh dari tempat yang memudahkan virus dan bakteri menempel pada alat tersebut sehingga tidak higienis untuk makanan yang akan di sajikan.
4. Area dapur meliputi lantai, dinding, ventilasi dapur, langit langit, penerangan, *exhaust kitchen*, pintu, jendela, saluran air limbah.

Persyaratan Teknis Hygiene dan Santiasi

Menurut Kemenkes (RI, 2011) atau Kementerian Kesehatan Republik Indonesia ada fackor mengenai *Hygiene* dan Sanitasi yang harus di penuhi agar lingkungan menjadi bersih dan *steril*. Dengan adanya persyaratan yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia maka acuan untuk *Hygiene* dan Sanitasi lebih jelas.

1. Fasilitas Sanitasi
2. Peralatan
3. Ketenagaan

Para pegawai Kitchen di Natra Bintang sudah diberi buku saku oleh pihak Marriot Internaional agar menjadi panduan atau acuan dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi. Buku tersebut berisi tentang “43 Point Daftar Periksa Keamanan Kuliner” isi dari buku ini adalah prosedur pemberitahuan keracunan makanan,

pelatihan karyawan dan manager, pencatatan suhu pada chiller, pencatatan pada makanan, perawatan area kitchen, perawatan barang dan alat yang dipakai di kitchen, syarat untuk membeli barang dari supplier, tata cara penyimpanan bahan makanan, larutan kimia sanitasi yang sudah sesuai petunjuk, pensanitasi.

III. METODE

Metodologi penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, dengan mengobserasi lokasi penelitian selama 6 bulan, mewawancarai salah satu staff kitchen yang menjabat sebagai commis 3 dan satu orang DW (daily worker), dan melakukan studi dokumentasi.

IV. PEMBAHASAN

Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Natra Bintang a Tribute Portfolio Resort Lagoi

Staff *kitchen* Natra Bintang sudah di beri buku saku dari Marriot Internasional yang berjudul “ 43 Point Daftar Periksa Keamanan Kuliner “ yang berisi tentang standar hygiene dan sanitasi yang harus di penuhi, kitchen Natra Bintang sudah memenuhi beberapa syarat dari 43 point yang ada. Berdasarkan observasi dan wawancara ada 35 point yang sudah diterapkan dan total ada 8 point yang belum di terapkan sebagai berikut :

1. Fasilitas cuci tangan di area pengolahan makanan hanya digunakan untuk itu. Kitchen Natra masih mencampur tempat cuci tangan dan bahan makanan.
2. Pastikan penerapan prinsip FIFO, belum menerapkan secara maksimal karena tempat penyimpanan yang kurang memadai dan barang yang banyak memaksa untuk menyimpan barang dalam *chiller* tidak menggunakan FIFO.
3. Mesin pendingin dan pembeku berada disuhu yang sudah ditentukan, belum di terapkan karena sering nya mengambil barang di dalam *chiller*

menyebabkan suhu tidak dalam kondisi yang ditentukan.

4. Makanan dingin yang berpotensi rusak berada disuhu 5°C atau di bawahnya, di Natra Bintang belum di terapkan secara maksimal karena *chiller* sering nya membuka *chiller* untuk mengambil bahan yang dibutuhkan membuat *chiller* tidak di suhu di tentukan.

5. penanda tanggal diberikan saat persiapan bahan mentah yang berpotensi mudah rusak hingga menjadi makanan siap saji dan tidak boleh lebih dari 7 hari, belum memaksimalkan terkadang hanya beberapa *item* saja yang di beri tanggal seperti untuk *A'la'Carte*.

6. Peralatan dan perkakas dibersihkan dengan tepat seperti sisi samping bak cuci, gagan pintu, dan karet penahan, jalur pintu geser, rak, dll. Belum menerapkan secara maksimal karena karet penahan, jalur pintu geser, rak, dll, tidak di bersihkan.

7. Tangan sering dicuci dengan cara yang benar, para pegawai kitchen hanya mencuci tangan dengan sabun dan tidak mengikuti arahan dari PMI untuk mencuci tangan dengan baik dan benar.

8. harus tersedia secara tertulis tata cara pembersihan dan peralatan pada kejadian muntah, Natra Bintang tidak ada tata cara pembersihan peralata secara tertulis dan peralatan pada kejadian muntah.

Menurut (Rohani:2009) dan KEMENKES RI ada beberapa syarat yang harus di penuhi, syarat menurut rohani dan menurut “43 Point Daftar Periksa Keamanan Kuliner “ tidak jauh berbeda. Ada 12 yang sudah dan belum terpenuhi menurut (Rohani:2009) dan KEMENKES RI oleh Natra Bintang.

1. Natra Bintang sudah memenuhi Syarat untuk kebersihan dan kesehatan karyawan dapur.
2. Natra Bintang sudah melaksanakan syarat kebersihan dan kesehatan dapur dengan cara menggunakan *hand glove* pada saat membuat makanan yang di sentuh secara langsung hanya saja kebersihan peralatan lebih di tingkatkan lagi.
3. Belum diterapkan nya sudut melengkung pada pertemuan dinding dan lantai, jendela yang belum dilapisi dengan kawat kasa.
4. Natra Bintang belum menerapkan tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan.
5. Kualitas air di Natra Bintang sudah sangat baik mengingat Natra Bintang adalah Resort Internasional.
6. Tempat sampah di *Kitchen* nya sudah terpisah antara sampah organik dan non organik.
7. Peralatan dapur seperti pisau sudah di rendam dengan chemical khusus untuk merendam peralatan.
8. Peralatan yang rusak harus diganti atau diperbaiki, Natra Bintang masih belum memaksimalkan ini.
9. Makanan panas yang berpotensi rusak berada disuhu 57°C atau diatasnya, Natra Bintang menggunakan hot box.
10. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan sudah ada beberapa point yang diterapkan.
11. Tenaga/karyawan pengolah makanan. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
12. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.

Dari 43 point yang diberikan ada 35 point yang sudah di terapkan dan ada 8 point yang belum di terapkan dan harus segera ditangani. Untuk resort bintang 4 hal ini masih bagus karena sudah hampir memenuhi syarat.

Hambatan dalam penerapan *Hygiene* dan sanitasi di *Kitchen Natra a Tribute Portfolio* Bintang Resort

Dalam pelaksanaan *Hygiene* dan Sanitasi tentunya ada beberapa faktor yang menjadi hambatan pelaksanaan yang mengakibatkan makanan dan lingkungan sekitar menjadi bahan evaluasi oleh para manager. Hambatan tersebut seperti kurang nya kesadaran para staff terhadap pentingnya lingkungan, sistem FIFO, kurangnya staff, pencatatan makanan untuk 1 minggu untuk bahan A`la`Carte dan 90 hari untuk bahan lain, kurangnya chiller, butcher section yang belum mempunyai tempat terpisah. Hambatan tersebut harus segera diatasi agar kuitas makanan selalu meningkat.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1. *Kitchen Natra Bintang* sudah hampir memenuhi semua syarat yang ada mengenai *Hygiene* dan Sanitasi baik itu dari buku “43 Point Daftar Periksa Keamanan Kuliner” , menurut (Rohani:2009), dan KEMENKES RI. Untuk resort bintang 4 ini sudah ada 35 point yang sudah diterapkan dan hanya ada 8 point yang belum di terapkan, 8 point yang belum diterapkan harus segera diterapkan agar kualitas makanan meningkat.
2. Hambatan *hygiene* dan sanitasi di *Natra Bintang* ada 19 point dan untuk resort bintang 4 itu buruk, karena bisa mengganggu kualitas makanan dan kesehatan para pegawai serta tamu. 19 point hambatan ini masih bisa di tangani dan harus segera ditangani.

SARAN

1. Manager perlu melakukan pemenuhan syarat mengenai Hygiene dan Sanitasi yang di berikan pihak Resort dan Marriot Internasional.
2. Sebaiknya pelatihan mengenai *Hygiene* dan Sanitasi tidak hanya lewat computer tapi harus lewat manager langsung seperti melakukan rutinitas *briefing* yang membahas tentang *Hygiene* dan Sanitasi yang baik dan benar agar para pegawai tidak lupa untuk menerapkan hygiene dan sanitasi baik kesehatan lingkungan ataupun kesehatan pribadi.
3. Untuk pihak Resort sebaiknya lebih memperhatikan lagi *chiller* yang berisikan daging atau peralatan yang sudah rusak, dan harus langsung diperbaiki atau diganti jika memang sudah tidak bisa digunakan lagi karena dengan *chiller* yang baik, peralatan yang terawat akan menaikkan kualitas makanan dan akan meminimalisir timbulnya komplek dari tamu yang makan di restoran maupun di kamar.
4. Untuk para staff segera memperbaiki nilai training karena sangat penting untuk di *kitchen* dan untuk memenuhi standar.
5. Kebersihan peralatan dapur juga harus di perhatikan, peralatan dapur yang jauh dari tempat yang memudahkan virus dan bakteri menempel, pada alat tersebut sehingga tidak higienis untuk makanan yang akan di sajikan.
6. Sebaiknya membuat fasilitas khusus untuk mencuci tangn agar pada saat mencuci tangan tidak tercampur dengan mencuci bahan dan barang.
7. Sebaiknya tambahkan *chiller* untuk menambahkan tempat penyimpanan bahan agar sistem FIFO dapat berjalan lancar.
8. Buat ruangan khusus untuk Butcher agar alat tidak masuk ke bagian kitchen yang lain.
9. Sebaiknya makanan yang sudah di olah di beri label untuk 7 hari kedepan agar mempermudah sistem FIFO.
10. Bersihkan area seperti bak cuci, gagan pintu, dan karet penahan, jalur pintu geser, rak. Agar tidak adanya penimbunan lemak akibat proses pemasakan.
11. Diberikan kain lap untuk masing masing karyawan dapur sehingga apabila sudah memegang sesuatu yang kotor maka mengelap tangan tidak ke *apron*.
12. Seharusnya mengambil makanan jatuh dengan tangan kosong.
13. Harus ada secara tertulis tindakan penanganan muntah.
14. Memakai HandGlove bila sedang menangani tamu.
15. Sebaiknya jangan memainkan hp pada saat depan tamu, jika ada masalah urgent dan harus menghubungi orang kitchen sebaiknya cari staff terdekat yang memegang HT.
16. Usahakan pada saat Closing buffet tamu tidak melihat cara closingan yang menumpuk.
17. Buang masalah pribadi pada saat masuk kitchen karena pada saat depan tamu harus tetap tersenyum apapun yang terjadi, tamu tidak peduli dengan urusan pribadi yang membuat para pegawai tidak tersenyum.
18. Cek selalu semua *chiller* yang ada karena dengan mengecek dengan rutin makanan yang spoil, makanan yang berkerak pada *chiller* dapat segera ditangani dan *chiller* pun menjadi bersih.

DAFTAR PUSTAKA

Dendi Gusnadi, R. T. (2019). *THE APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION AS AN EFFORT TO IMPROVE THE QUALITY OF PATISSERIE PRODUCT*, 1.

Nurlena, M. (2016). Socio-Cultural Impact. *PERCEIVED TOURISM IMPACTS IN PINDUL CAVE, YOGYAKARTA, INDONESIA*, 21.

RI, K. (2011). KEMENKES RI. *UUD 1945*.

Rohani, S. (2009). ruang lingkup sanitasi hygiene . *penerapan hygiene dan sanitasi pada department kitchen di hotel grand antares indonesia*, 8-11.