

PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI DAPUR À LA CARTE NAGOYA MANSION

Cindy Meilina
Prodi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
Cindymeilina944@icloud.com

Eryd Saputra
Prodi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
saputra.eryd@gmail.com

Heri Nuryanto
Prodi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
heri@btp.ac.id

ABSTRACT

Implementing hygiene and sanitation in the kitchen is very important to improve the quality of the restaurant. Hygiene is cleanliness, while sanitation is an attempt to maintain and protect food from unwanted subjects. Hotel Nagoya Mansion Batam is a 4-star hotel located in Batam City, Riau Islands. In 2019 the Nagoya Mansion hotel implemented hygiene and sanitation in the public kitchen. The impact of covid-19 on the hotel has made Nagoya Mansion no longer use its public kitchen, and only uses the À La Carte kitchen. Thus, research was conducted on the À La Carte kitchen of the Nagoya Mansion. The existence of this hotel has an effect on increasing the number of tourists in Batam City. To be able to produce food and beverages of good quality, healthy, and liked by guests, the hotel must implement hygiene and sanitation, especially for employees who work in food and beverage products. The formulation of the problem in this research is how the process of storing raw materials, processing raw materials, and serving food at the Nagoya Mansion Hotel Batam is. The purpose of this study was to determine the application of Hygiene and Sanitation at the Nagoya Mansion Hotel Batam, precisely in the A la carte kitchen. The benefit of this research is to gain insight and knowledge to the readers as a reference material, especially those who are involved in the field of hospitality tourism. In this study the method used is a qualitative method through participatory observation by collecting data analysis techniques carried out directly in the A la carte kitchen of the Nagoya Mansion Hotel Batam.

Keywords: Sanitation; Hygiene; Hotel; Kitchen; Nagoya Mansion

PENDAHULUAN

Dari observasi awal di Hotel Nagoya Mansion Batam merupakan salah satu hotel berbintang empat yang terletak pada Kota Batam di daerah Lubuk Baja. Hotel Nagoya Mansion Batam memiliki fasilitas restoran yang sehari-harinya beroperasi melayani kebutuhan para tamu. Ruang Pertemuan, Restoran La Bamba, La Brisa Foodpark, Bar Parlente, Kolam Renang, Pusat Kebugaran La Destino, Toko Roti & Kue. Pendekatan strategis dalam meningkatkan standar sanitasi sangat penting untuk membangun dan memperkuat citra positif suatu institusi atau hotel (Fakhri, Supardi and Lubis, 2024). Dengan menerapkan langkah-langkah sanitasi yang ketat dan konsisten, hotel atau institusi dapat menunjukkan komitmen mereka terhadap kebersihan dan kesehatan, yang tidak hanya meningkatkan kepuasan tamu tetapi juga memperkuat reputasi mereka di mata publik.

Pada divisi tersebut penulis mengamati adanya *Standard Operating Procedure* terkait *hygiene* dan sanitasi tersebut ditaati oleh setiap karyawan yang ada

di Nagoya Mansion, pada tahun 2019. Namun, saat penulis melakukan observasi pada tahun 2022, hotel Nagoya Mansion terdampak covid-19, yang dimana hotel tersebut tidak lagi memakai dapur umum sebagai tempat memproduksi produk lagi dan hanya memakai dapur *À La Carte* sebagai *kitchen* untuk sementara. Pada saat melakukan observasi pada tahun 2022, penulis menemukan berbagai masalah terkait dengan *hygiene* dan sanitasi, seperti kurangnya *hygiene* dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku makanan, tempat pengolahan makanan yang kurang bersih, dan sebagainya.

Oleh sebab itu penulis beranggapan bahwa hotel Nagoya Mansion Batam belum menerapkan SOP *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, dan proses penyajian makanan. itulah sebabnya mengapa dipilih judul proyek akhir ini adalah "Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Dapur *À La Carte* Hotel Nagoya Mansion Batam"

Melakukan Kesehatan di lingkungan hotel dilakukan dengan cara penilaian determinan penyebab gangguan kesehatan disebabkan oleh kegiatan yang dilakukan operasional hotel. Permasalahan yang datang akibat kegiatan operasional hotel antara lain permasalahan *hygeiene* Sanitasi yang seperti dimaksud penyediaan air minum dan air bersih yang sehat, pengolahan limbah perhotelan dan penyehatan atau pengelolaan makanan perhotelan. Pemilihan hotel dan restoran oleh wisatawan dipengaruhi oleh beberapa faktor.

Salah satu faktornya adalah kebersihan pada food & beverage product, menjadi 2 yaitu *food and beverage product* yang dimana membuat suatu product makanan yang akan dijual kepada tamu dan *food beverage service* yang melayani tamu, dan menjual product minuman kepada tamu. Menurut hiasinta penerapan *hygeiene* dan sanitasi pada hotel untuk mencegah terjadinya keracunan akibat tidak bersihnya area dapur saat mengolah makanan (Sarizah, 2015). Oleh karena itu menerapkan *hygeiene* dan sanitasi pada hotel sangat bermutu bagi kualitas hotel.

Hal yang perlu diketahui membuat restoran harus memperhatikan setiap hal yang detail dari kebersihan hotel dan kelayakan suatu bahan bahan yang digunakan, mengelola sajian produk, dan melihat juga lingkungan sekitar pengolahan. Pentingnya kualitas produk yang baik sangat penting, memperhatikan *hygeiene* dan sanitasi didapur. Para karyawan perlu mendapatkan pemahaman mendalam tentang konsep dasar hygiene dan sanitasi, tetapi juga keterampilan praktis yang penting dalam mencegah kontaminasi (Supardi, Lubis, *et al.*, 2024). Memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai perlengkapan dan peralatan kebersihan yang tepat sangatlah penting bagi karyawan yang bekerja di tempat umum (Supardi, Rais, *et al.*, 2024). Pengetahuan ini tidak hanya akan membantu mereka memilih alat-alat yang paling sesuai untuk menjaga kebersihan lingkungan kerja mereka, tetapi juga memastikan bahwa setiap sudut tempat umum tersebut memenuhi standar kebersihan yang tinggi.

Seperti yang diketahui *hygeiene* adalah suatu cara memelihara, menjaga, dan melindungi kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut Azwar didefinisikan sebagai suatu cara pengawasan terhadap beberapa faktor lingkungan yang mendorong peningkatan derajat kesehatan masyarakat (Putri, 2013). Dari dua keterangan yang dimaksud dapat disimpulkan, *hygeiene* adalah suatu upaya yang dilakukan untuk menangani atau menjaga kesehatan dari berbagai macam penyakit sedangkan sanitasi merupakan pengamatan atau usaha pencegahan yang dapat ditimbulkan dari berbagai faktor lingkungan. Sangat penting untuk mengimplementasikan praktik-praktik kebersihan secara nyata dengan menghadirkan para ahli yang kompeten dalam bidang hygiene dan sanitasi

(Lubis *et al.*, 2024). Kehadiran para profesional ini akan memberikan kesempatan berharga bagi karyawan untuk mengasah keterampilan mereka, meningkatkan pemahaman mereka tentang standar kebersihan, serta memastikan bahwa mereka menerapkan prosedur yang tepat dalam menjaga lingkungan kerja.

METODE

Bahan

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan. Penulis memakai desain penelitian kualitatif yaitu dengan mendeskripsikan tentang penerapan *hygeiene* dan sanitasi dapur À La Carte di hotel Nagoya Mansion batam. Penelitian yang dimaksud untuk memahami fakta tentang apa saja yang dialami oleh subjek penelitian, yang diperoleh dalam bentuk data-data yang baik secara tertulis, ucapan lisan ataupun Tindakan yang diamati oleh penulis dilapangan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara.

Metode

Teknik pengumpulan data dari berbagai sumber dan cara. Data dapat dikumpulkan dengan data primer dan data sekunder. Dalam penelitian ini penulis mengumpulkan data berupa dibawah ini:

Observasi

Menurut nana sudjana observasi adalah pengamatan dan mencatat yang sistematis terhadap gejala gejala yang diteliti (Izzaty *et al.*, 1967). Observasi sebenarnya tidak hanya terbatas dalam pengamatan yang baik dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung.

Hasil observasi berupa aktivitas, peristiwa objek, kondisi suasana tertentu, dan kejadian. Pada penelitian ini penulis melakukan observasi partisipasi ke hotel Nagoya Mansion khususnya pada dapur À La Carte dan untuk mengetahui apa saja yang sudah diterapkan *hygeiene* dan sanitasi di dapur À La Carte Nagoya Mansion hotel.

Dokumen

Menurut sugiyono dokumen merupakan catatan informasih yang sudah berlalu. Fungsinya adalah sebagai pendukung dan pelengkap data primer yang diperoleh dari wawancara semi-terstruktur (Fitria, 2013).

Mengumpulkan dokumen dan data yang diperlukan untuk melakukan penelitian kualitatif dalam permasalahan penelitian yang dapat ditelaah secara intens sehingga dapat mendukung kepercayaan dan pembuktian dilokasi tersebut. Dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mengambil beberapa foto dan rekaman pada waktu wawancara.

Wawancara

Dalam penulisan metode penelitian kualitatif, penulis menggunakan wawancara semi-terstruktur. Dalam hal ini penelitian ini menggunakan wawancara

semi-terstruktur wawancara yang berlangsung mengacu pada rangkaian pertanyaan yang terbuka, dan selama wawancara berlangsung boleh menanyakan hal yang lebih mendalam untuk mendapatkan informasi. Menurut sugiyono dalam melakukan penelitian ini lebih bebas dibandingkan wawancara terstruktur.

Tujuan dari wawancara semi-terstruktur untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka, dimana informan yang diajak wawancara diminta pendapat. Dalam melakukan wawancara ini, penulis menggunakan bantuan pendoman wawancara yang memudahkan dan memfokuskan pertanyaan yang akan diutarakan.

Wawancara dilakukan oleh penulis kepada Chef johan sebagai Sous Chef, Andhika cook, Zikra dan Putri sebagai Trainee menggunakan wawancara semi-terstruktur.

PEMBAHASAN

Setelah dilakukan Observasi dilapangan dapur À La Carte Nagoya Mansion, penulis menjumpai sous chef yang Bernama johan. Chef johan sendiri bercerita bahwa dia menghandle semua yang ada didapur Nagoya Mansion. Dimulai dari breakfast, À La Carte, event, dan lainnya.

Hotel Nagoya Mansion mempunyai 2 dapur, yaitu dapur À La Carte dan dapur umum, dikarenakan covid dapur umumnya masih ditiadakan sementara. Menurut chef johan dapur umum dibawah masih di gunakan untuk hal hal yang sementara seperti event dan untuk menyimpan beberapa bahan dapur. Dikarenakan hotel Nagoya Mansion terkena dampak covid, hotel Nagoya Mansion hanya memiliki beberapa staff didapur.

Dapur À La Carte Nagoya Mansion menerapkan *hygiene* dan sanitasi, akan tetapi apabila dapur À La Carte dalam keadaan yang ramai staff masih belum bisa menghandle *hygiene* dan sanitasinya. Berdasarkan hasil Teknik pengumpulan data dari wawancara, observasi dan dokumentasi yang langsung ditinjau ditempat. Penulis mendapatkan data yang dibutuhkan dari hasil wawancara oleh Sous chef Johan, Cook Andika, Trainee Putri dan Zikra, Adapun hasil wawancara dibawah ini yang telah dilakukan Teknik analisis data:

Hasil Analisis Penyimpanan Bahan Baku

Berdasarkan hasil Analisa yang disimpulkan bahwa dapur À La Carte Nagoya Mansion melakukan penyimpanan bahan baku dimulai dari pemesanan barang melalui *purchasing*, barang datang lalu dicek kembali oleh staff, periksa kembali barang yang sudah dipesan apakah sudah sesuai atau tidak, barang tersebut layak digunakan atau tidak. Setelah dilakukan pengecekan bahan baku di bawa kelantai 2 untuk dilakukan pembersihan.

Pembersihan seperti ayam, *seafood*, daging dilakukan pencucian lalu dikemas sesuai porsi setelah itu dimasukkan kedalam *Freezer* dengan suhu -1°C

dan dilakukan penempelan label pada makanan. penempelan dilakukan sesuai tanggal bahan datang, dan tanggal expired digunakan bahan mentah tersebut. Untuk bahan sayuran, buah, atau makanan bumbu bumbu disimpan di *chiller* dan disusun sesuai jenisnya dengan suhu 5°C , sedangkan seperti bahan bahan kering, makanan kaleng, dan botol yang disimpan di *dry store* yang di terapkan AC dengan suhu 20°C disusun sesuai jenisnya dan dilakukan FIFO pada bahan yang baru datang.

Dry store dibersihkan 2 minggu sekali oleh staff Nagoya Mansion. Dilakukan pembersihan dengan cara menyapu dan membersihkan bagian yang kotor dirak penyusun bahan bahan yang di susun sesuai jenisnya. Pembersihan dilakukan juga dengan cara memastikan kembali barang barang yang layak pakai atau tidak. Melakukan penyemprotan insektisida diruangan *dry store* dengan memastikan semua bahan tertutup rapat, dilakukan penyemprotan insektisida dilakukan untuk mencegah terjadinya serangga atau hewan yang masuk atau berkembang biak kedalam *dry store*. *Chiller* dan *freezer* dilakukan pembersihan saat ada *general cleaning* pada dapur.

Hasil Analisis Proses Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil Analisa yang disimpulkan bahwa dapur À La Carte Nagoya Mansion melakukan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses pengolahan makanan. dimulai dari pembersihan pada peralatan makanan dan area dapur yang menggunakan all-purpose cleaning agent yang disemprot ke lantai dan meja dapur dan dilap menggunakan kain dan kain pel, sebelum melakukan pengolahan dilakukan pembersihan terlebih dahulu seperti membersihkan meja, menyapu dan mengepel lantai, membersihkan area stove, peralatan seperti pan atau frying pan untuk memasak yang digunakan dicuci terlebih dahulu menggunakan manual dishwashing concentrate, kemudian untuk pengolahan bahan makanan, staff melakukan persiapan bahan terlebih dahulu dengan menyiapkan bahan sesuai SOP menu hotel yang telah disiapkan, peralatan yang digunakan juga disiapkan seperti cutting board dan pisau, wajan, dan lainnya.

kemudian staff memasak sesuai menu yang dipesan oleh tamu. Setelah memasak, staff membersihkan kembali peralatan yang sudah dipakai dan dibersihkan juga area stove bekas memasak menggunakan air mengalir dan sapu lidi yang berada di stove.

Untuk personal *hygiene* didapur Nagoya Mansion menggunakan grooming seperti chef jacket, safety shoes, kaos kaki, kuku tidak boleh Panjang, masker, hand glove, mencuci tangan sebelum memulai dan menjaga kebersihan diri. Staff Nagoya Mansion tidak menerapkan topi dan apron sebagai personal *hygiene* karna masih kurang diterapkannya personal *hygiene* pada staff di dapur. Seperti yang dijelaskan grooming seorang chef memakai apron dan topi pada saat bekerja, tujuannya agar rambut pada staff tidak terkontaminasi pada makanan begitu pula

dengan apron bertujuan agar kuman bakteri tidak terkontaminasi melalui chef jacket maka digunakannya apron mencegah terjadinya kontaminasi.

Saat ini Nagoya Mansion membersihkan buah dan sayuran hanya menggunakan air mengalir, pada saat barang datang seperti buah dan sayuran dilakukan penyortiran pada buah dan sayuran yang layak pakai atau tidak, setelah itu dilakukan pencucian sayuran kemudian disimpan kedalam chiller lalu dialas dengan wadah lalu ditutup dengan tisu, sedangkan buah buahan seperti apel, jeruk, anggur, dan buah yang berjenis kecil dicuci dengan air mengalir kemudian dilap hingga bersih menggunakan tisu setelah itu disimpan didalam wadah, ditutup dengan tisu dan kemudian disimpan juga kedalam chiller. Untuk buah buahan berjenis besar seperti semangka, melon, papaya, dan nanas disimpan di cold kitchen.

Hasil Analisis Proses Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil Analisa yang disimpulkan bahwa dapur À La Carte Nagoya Mansion melakukan penerapan *hygeiene* dan sanitasi pada proses penyajian makanan. dimulai dari membersihkan piring, sendok, dan garpu yang akan disajikan ketamu dicuci dengan menggunakan dish washing kemudian piring tersebut dilap menggunakan air panas sebelum melakukan penyajian makanan, kemudian piring yang sudah disiapkan diletakkan diatas meja penyajian.

Proses penyajiannya dimulai, staff mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan penyajian makanan, makanan yang sudah diolah disajikan terlebih dahulu dipiring yang sudah disiapkan. penyajian dilakukan dimeja khusus penyajian. setelah disajikan sesuai standart menu yang dipesan, staff membawa pesanan ke meja pengambilan service, setelah itu service mengantar pesanan ke meja tamu menggunakan tray dan penutup makanan yang ada ventilasi udaranya sedikit.

Pembelian yang melakukan *take away* menggunakan bahan mika. Penggunaan bahan sendok dan plastic juga diletakkan luar pengemasan makanan. Penggunaan Bahan mika didapur À La Carte Nagoya Mansion tidak berdampak racun pada makanan. Hal ini dikarenakan bahan mika terbuat dari PVC (*Polivinil klorida*) jadi aman digunakan.

Dapur À La Carte Nagoya Mansion melakukan geranal cleaning sebulan 2 kali. *General cleaning* dilakukan pembersihan secara keseluruhan pada area dapur À La Carte. Dimulai dari pembersihan bawah kolong meja dapur, kulkas, rak pada dapur dan lainnya menggunakan *chemical heavy duty degreaser* yang berguna untuk membersihkan kerak, lemak, dan penumpukan minyak pada area dapur.

Dilakukan juga pembersihan secara menyeluruh dengan dibersihkannya *chiller* dan *freezer* di dapur À La Carte menggunakan stainless steel polish untuk membersihkan dinding pada *chiller* atau *freezer*, dilakukan juga penyortiran pada bahan bahan yang tidak layak pakai. Pembersihan lantai dan drainase

dapur menggunakan chemical all-prupose cleaning agent dan melakukan pembersihan dinding dinding disekitaran dapur À La Carte. Karyawan harus secara rutin diberikan sosialisasi yang berkelanjutan, terutama dalam industri makanan (Supardi, Wibowo, *et al.*, 2024). Hal ini penting untuk memastikan bahwa mereka selalu memperbarui pengetahuan mereka tentang praktik-praktik terbaik, peraturan terbaru, serta standar kebersihan dan keamanan pangan yang harus diterapkan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan dan analisa peneliti selama melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi di dapur À La Carte Nagoya Mansion Batam, maka peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Di dapur À La Carte Nagoya Mansion menerapkan *hygeiene* dan sanitasi pada penerapan penyimpanan bahan baku dengan baik. Namun masalah *hygeiene* dan sanitasi pada penyimpanan bahan baku staff masih ada kelalaian menyiapkan beberapa penyimpanan dengan kurang baik, seperti ada dijumpai beberapa barang yang disimpan tidak teratur dan beberapa bahan tidak diterapkan label FIFO (*first in first out*)
2. Di dapur À La Carte Nagoya Mansion menerapkan *hygeiene* dan sanitasi pada penerapan proses pengolahan bahan baku kurang baik. Masalah *hygeiene* dan sanitasi pada pengolahan bahan baku staff masih kurang memperhatikan kebersihan disaat dapur À La Carte Nagoya Mansion sedang sibuk dengan pesanan tamu. Sehingga situasi tersebut berdampak pada *hygeiene* dan sanitasi area dapur À La Carte Nagoya Mansion. *Hygeiene* personal pada staff Nagoya Mansion masih harus dilakukan pengawasan untuk menaati SOP *hygeiene* personal dengan baik.
3. Di dapur À La Carte Nagoya Mansion menerapkan *hygeiene* dan sanitasi pada penerapan proses penyajian makanan. Namun setelah melakukan penyajian makanan di dapatkan staff masih meninggalkan meja penyajian makanan dalam keadaan yang kurang bersih.

DAFTAR PUSTAKA

- A Buchari .2018. (2018). Penerapan Personal Hygeiene Di Food And Beverage Product Pada Hotel Aruna Senggigi Resort And Convention. Admin Bidhumas (2021) Struktur Organisasi Polda Kepri, kepri.polri.go.id/pid/2021/10/13/struktur-organisasi-polda-kepri-9. Available at: <https://kepri.polri.go.id/pid/2021/10/13/struktur-organisasi-polda-kepri-9/>(Accessed: 7 October 2022).
- Arisandi, K. D., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. 2(1), 55–71.

- Ayu Fitri. (2020). Efektifitas penggunaan standar operasional hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. *7(1)*, 151–156.
- Fakhri, N. ., Supardi, & Lubis, A. L. (2024). Strategi Peningkatan Sanitasi Room Attendant Untuk Menciptakan Citra Positif Pada Sahid Batam Center Hotel & Convention. *JURNAL MEKAR*, *2(2)*, 78–87. <https://doi.org/10.59193/jmr.v2i2.244>
- Hardani (2020) Buku Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif Pustaka Ilmu, Repository.Uinsu.Ac.Id.
- Islami, A., & Tjayadhi, B. (2020). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Penyimpanan Bahan Makanan Di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.*, *3(3–5)*, 13–45.
- Kinerja, L. and Pemerintah, I. (2016) 'Lkip Yanma Polda Kepri T.A.2016'.
- Lubis, A. L., Rais, S., Supardi, & Fatimah, Z. (2024). Praktek Kegiatan Peduli Kebersihanbersama Para Karyawan Di Lingkungan Vitka Holding Diantaranya Vitka Fitness Center, Exelco, Nasi Kapau Pak Nin, Rm. Sederhana Dan Café Momo. *JURNAL KEKER WISATA*, *2(1)*, 46–58. <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i1.217>
- Sofiana, S., Ekonomi, P. and Pgrri Bangkalan, S. (2021) 'Strategi Pemasaran Catering Dapur Titto Melalui Media Facebook Dan Instagram'.
- Supardi, Lubis, A. L., Fatimah, Z., & Muhammad Haikal, C. (2024). Pengembangan Kapasitas Karyawan Restoran Sederhana dalam Hygiene dan Sanitasi Melalui Pelatihan Praktis. *JURNAL KEKER WISATA*, *2(2)*, 182–196. <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i2.260>
- Supardi, Rais, S., Lubis, A. L., & Fatimah, Z. (2024). Sosialisasi Dan Pelatihan Standarisasi Kebersihan Public Area Di Lingkungan Vitka Holding. *JURNAL KEKER WISATA*, *2(1)*, 102–111. <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i1.173>
- Supardi, Wibowo, A., Lubis, A. L., & Fatimah, Z. (2024). Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Dan Keamanan Makanan Produk Catering Di PT. Mitra Jaya Harmoni. *JURNAL KEKER WISATA*, *2(2)*, 211–223. <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i2.262>
- Yuliastri, Y., Gamping, A., & Gamping, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas. *4(2)*, 1–17.