

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM PROSES PENYIMPANAN DAN PENGOLAHAN BAHAN BAKU MAKANAN DI DAPUR CAKRA KUSUMA HOTEL YOGYAKARTA

Nina Noviaستی¹⁾, Rufani Esa Putranti²⁾

^{1,2)} Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta
e-mail: nina@akparda.ac.id

ABSTRAK

Hotel merupakan suatu perusahaan yang menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk para tamu yang menginap dengan harapan dapat menumbuhkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas (produk hotel) yang diolah oleh karyawan dapur. Jika hygiene dan sanitasi dapat diterapkan, maka akan memberikan keuntungan bagi karyawan dan bagi tamu yang menikmati makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan bahan baku makanan dan penyimpanan bahan baku makanan di Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tentang prosedur penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Di dalam penelitian ini menggunakan metode analisa Deskriptif Kualitatif. Data di peroleh melalui observasi yang dilakukan secara langsung di Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta serta studi pustaka untuk mendapatkan data dari media online. Hasil penelitian ini adalah standart hygiene dan sanitasi di dapur yang menjadi tugas utama para juru masak telah dilakukan dengan baik sesuai dengan SOP. Untuk proses penyimpanan rak berjarak 30 cm dari permukaan lantai, mengklasifikasikan setiap jenis makanan sesuai dengan suhu, pembersihan secara rutin di ruang penyimpanan, dan penerapan sistem pencahayaan yang baik. Untuk proses pengolahan peralatan yang digunakan bersih, makanan selalu ditutup, dan makanan tidak dipegang oleh banyak orang. Dengan demikian proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sudah cukup baik.

Kata Kunci: Dapur, *Hygiene*, Sanitasi

ABSTRACT

The hotel is a company that provides food, beverage and room facilities for guests who stay by fostering hotel guests trust in cleanliness and quality (hotel products) processed by the kitchen company. If hygiene and sanitation can be applied, it will provide benefits for employees and for guests who enjoy food. This research aims to study the application of cleanliness and sanitation in processing raw materials and storing food raw materials in Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. This research was conducted with the aim to find out about the procedures for storing and processing food raw materials in the Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. In this study using qualitative descriptive analysis methods. And data obtained through observation made directly in the Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta and literature study to obtain data from online media. The results of this study are the standard of hygiene and sanitation in the kitchen which is the main task of the cooks has been done well in accordance with the SOP. For the shelf storage process is thirty cm from the surface of the floor, classify each type of food according to temperature, regular cleaning in the storage room, and the application of a good lighting system. For processing equipment used clean, food is always closed, and food is not held by many people. Thus the process of storing and processing food raw materials in the Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta is quite good.

Keywords: Kitchen, *Hygiene*, Sanitatio

1. PENDAHULUAN

Sektor pariwisata merupakan salah satu bisnis yang berkembang pada saat ini. Minat masyarakat dalam berwisata pada saat ini semakin meningkat. Salah satu bagian penting dari bisnis pariwisata adalah keberadaan hotel sebagai salah satu sarana akomodasi. Hotel adalah salah satu akomodasi yang mendukung berkembangnya dan berjalannya kegiatan pariwisata di Indonesia. Hotel sendiri berasal dari kata Hostel yang di ambil dari bahasa Prancis yang artinya tempat perlindungan untuk para pendatang atau pelancong yang menyediakan penginapan, makanan dan minuman.

Saat ini hotel menyediakan berbagai fasilitas. Segala fasilitas dan jasa yang diberikan oleh hotel ditujukan untuk masyarakat umum dan dapat dinikmati oleh setiap orang yang menginap di hotel ataupun bagi orang yang datang ke hotel khusus untuk menggunakan beberapa fasilitas di dalamnya. Seluruh fasilitas dan jasa ini tentunya bisa diperoleh dengan syarat konsumen harus melakukan pembayaran kepada pihak hotel.

Fasilitas utama yang diberikan oleh hotel yaitu penginapan yang kemudian dilengkapi dengan berbagai layanan seperti restoran, bar, kamar, ruang meeting, dan lainnya. Pendapatan terbesar di hotel berasal dari restoran yang menyediakan makanan dan minuman. Keberadaan restoran merupakan salah satu upaya hotel dalam meningkatkan kualitas pelayanan bagi konsumen. Kualitas restoran menjadi salah satu komponen penilaian kepuasan konsumen.

Dalam usaha menjaga kepercayaan dan memuaskan para konsumen, sebuah restoran harus menjaga dan memperhatikan setiap kualitas dari produk yang ditawarkan. Penyelenggaraan usaha restoran sebagai bagian dari sebuah hotel, terikat pada standart mutu tertentu. Dapur merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk menjamin mutu sebuah restoran.

Dapur merupakan salah satu bagian dari hotel yang tugas utamanya yaitu mengolah makanan dalam pengolahan makanan seorang staff di dapur dituntut selain makanan enak dan berselera juga harus mengerti tentang kebersihan dan kesehatan makanan itu sendiri, sehingga tidak merugikan customer yang

mengonsumsi makanan. Dan para staff pun harus dituntut untuk menjaga kebersihan tempat kerja dan peralatan yang hygiene dan sanitasi agar dapat meningkatkan kelancaran operasional kerja.

Dari hal inilah pihak dapur harus memperhatikan setiap detail dari kebersihan dan kelayakan bahan, cara pengolahan, cara penyajian produk, serta lingkungan pengolahan produk. Salah satu cara untuk bisa mendapatkan kualitas produk yang baik perlu diperhatikan adalah hygiene dan sanitasi di dapur.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Hotel

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Menurut Sulastiyono (2011:5), 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.

Pengertian hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2011:6), adalah "Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

Berdasarkan definisi para ahli maka penulis menyimpulkan bahwa hotel adalah sebagai suatu usaha jasa yang merupakan sarana pendukung kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara profesional dan didukung oleh tenaga kerja yang memiliki keterampilan baik dalam bidang perhotelan.

Pengertian *Hygiene*

Hygiene adalah usaha kesehatan prevfentif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu. (Depkes RI 2013).

Hygiene (suyono,2012) adalah salah satu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktifitasnya pada usaha-usaha kebersihan/kesehatan dan keutuhan makanan. Peranan hygiene dan sanitasi makanan sangat penting khususnya apabila telah menyangkut kepentingan umum.

Hygiene (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, Hygieia) biasa diartikan sebagai “kebersihan”, tetapi dalam arti luas hygiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Surono dkk, 2016:89). Dalam pengertian tersebut terkandung makna hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Manusia dalam hal ini sebagai penjamah makanan harus memperhatikan keadaan pribadi dan praktik, serta pola hidupnya agar terkondisi sehat sehingga tidak membahayakan makanan yang diproduksinya. Dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi pengolah makanan dapat dipengaruhi oleh tindakan atau praktik hygiene pengolah, perilaku ini dalam upaya kebersihan diri maupun lingkungan. Sesuai dengan syarat praktik higiene sanitasi menurut PGRS 2013 yaitu dari aspek kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, penampilan pengolah (penggunaan APD), pelayanan makanan, dan kondisi kesehatan (DepKes, 2013).

Pengertian Sanitasi

Menurut Surono dkk (2016:89) sanitasi dalam industri makanan berarti membersihkan seluruh permukaan baik lantai, meja dan peralatan, maupun pekerja yang bersentuhan dengan produk makanan melalui perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikrobia yang membahayakan kesehatan masyarakat, dan secara substansial mengurangi jumlah mikrobia yang tidak diinginkan lainnya, tapi tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen. Dengan demikian, sanitasi mencakup pula pada bidang pangan, usaha ini

dilakukan pada semua benda yang terkontak langsung dengan makanan. Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri-bakteri penyebab penyakit, lalat, maupun benda asing, begitu pula dengan keadaan lantai dan meja. Selain itu, pekerja dalam hal ini sebagai penjamah makanan turut berperan terkontaminasinya suatu makanan. Oleh karenanya, usaha sanitasi ini harus dilakukan secara efektif sehingga tidak ada mikrobia yang membahayakan kesehatan, tetapi dengan tetap memperhatikan faktor keamanan pangan yang dikonsumsi. Keamanan makanan dapat dilihat dari pemilihan bahan makanan yang berkualitas. Mutu bahan makanan yang terkait nilai gizi, kebutuhan bahan makanan, kebersihan dan keamanan/bebas dari unsur yang tidak diharapkan. Bahan makanan yang baik dan berkualitas memiliki ciri-ciri bentuk yang baik dan menarik, ukuran/besar hampir seragam, warna, aroma dan rasa khas, segar dan tidak rusak atau berubah warna dan rasa, tidak berlendir (PGRS, 2013).

Sama halnya dengan Richard dalam Rakhmawati & Hadi (2015) sanitasi makanan ditujukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai pada penyajian/pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi. Ini berarti usaha sanitasi dilakukan pada tiap tahap produksi. Bakteri-bakteri penyebab penyakit bisa berkembang biak dimana saja, sebelum proses produksi misalnya, perlu dilakukan proses sanitasi pada bahan baku yang akan digunakan. Jika pada bahan baku telah tercemar maka akan membahayakan keamanan pada makanan itu sendiri. Padahal usaha ini dilakukan untuk menghindarkan bahaya bagi kesehatan bagi manusia.

Menurut Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit 2013, Sanitasi air dan lingkungan juga dapat mempengaruhi keamanan pangan. Air dapat terkontaminasi oleh mikroba pathogen dan bahan kimia berbahaya. Lingkungan yang kotor dapat menjadi sumber berbahaya yang mencemari pangan, baik bahaya fisik, kimia, maupun biologi. Sebagai contoh bahaya fisik berupa pecahan gelas yang

terserak dimana-mana dapat masuk ke dalam pangan. Demikian juga, obat nyauk atau pun obat serangga yang lainnya yang disimpan tidak pada tempatnya dapat tercampur dalam pangan secara tidak sengaja. Mikroba yang tumbuh baik di tempat yang kotor mudah sekali masuk kedalam pangan. Berikut upaya sanitasi air dan lingkungan yang dapat diterapkan :

- a) Menggunakan air yang tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa. Air harus bebas dari mikroba dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan
- b) Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih atau air minum. Air yang akan digunakan untuk memasak atau mencuci bahan pangan harus memenuhi persyaratan bahan baku air minum.
- c) Air yang disimpan dalam ember harus selalu tertutup, jangan dikotori dengan mencelupkan tangan. Gunakan gayung bertangkai panjang untuk mengeluarkan air dari ember atau wadah air.
- d) Menjaga kebersihan ketika memasak sehingga tidak ada peluang untuk pertumbuhan mikroba.
- e) Menjaga dapur dan tempat pengolahan makanan agar bebas dari tikus, kecoa, lalat, serangga dan hewan lain.
- f) Tutup tempat sampah (terpisah antara tempat sampah kering dan sampah basah) dengan rapat agar tidak dihinggapi lalat dan tidak meninggalkan bau busuk serta buanglah sampah secara teratur ditempat pembuangan sampah sementara
- g) Membersihkan lantai dan dinding secara teratur
- h) Pastikan saluran pembuangan air limbah berfungsi dengan baik
- i) Sediakan tempat cuci tangan yang memenuhi syarat

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Deskriptif kualitatif yaitu analisa yang berusaha memberikan gambaran yang jelas dan terperinci berdasarkan kenyataan yang ditemukan di lapangan melalui hasil wawancara kemudian ditarik suatu kesimpulan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta

Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah untuk memastikan kecukupan ketersediaan makanan, dan meminimalkan kerugian akibat terjadinya pencurian ataupun pembusukan. Perihal penyimpanan makanan secara aman untuk menghindari pencurian tidak akan dipaparkan dalam penulisan ini, karena tidak relevan dengan topik *hygiene* dan sanitasi. Hal-hal yang mengakibatkan pembusukan di antaranya: Temperatur penyimpanan yang salah, waktu penyimpanan yang terlalu lama, kurangnya pengawasan, kesalahan pemisahan makanan, kurangnya perhatian pada *hygiene* dan sanitasi, penerimaan bahan makanan.

Penyimpanan yang baik akan meminimalkan biaya. Makanan tidak dapat didiamkan dalam jangka waktu yang lama, semua kotak penyimpanan harus diberi label, unit penyimpanan harus bersih, adanya sirkulasi udara, makanan harus tertutup untuk mengurangi penyerapan bau, kebocoran, hindari pintu terbuka jika tidak diperlukan karena akan meningkatkan suhu udara.

Hal utama yang harus diperhatikan sehubungan dengan *hygiene* dan sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan adalah proses menjaga kebersihan. Berdasarkan SOP pada Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta, langkah-langkah yang harus dilakukan dalam rangka menjaga kebersihan adalah:

- 1) Menjaga kebersihan ruang penyimpanan untuk *dry storage* dilakukan pembersihan sekali dalam sehari dan *cold storage* dilakukan pembersihan dua kali dalam sehari.
- 2) Pembersihan ruang sampah secara rutin menggunakan sabun pembunuh kuman saat malam hari setelah pengangkutan sampah dilakukan.
- 3) Peralatan dapur harus dibersihkan dengan menggunakan air panas secara rutin.
- 4) Berdasarkan jadwal pembersihan setiap bulannya, semua dapur akan diadakan pembersihan secara total pada waktu malam.

Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta mengklasifikasikan tempat penyimpanan makanan ke dalam dua kelompok yaitu:

- 1) *Dry Storage* yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang bersifat kering, di antaranya makanan kaleng.
- 2) *Refrigerated Storage* yaitu tempat penyimpanan di dalam lemari pendingin (*refrigerator*) untuk menyimpan bahan makanan seperti: *Meat, Poultry, Fish, Vegetables, Dairy Product*

Ketentuan penyimpanan makanan pada *dry storage* yang berlaku di Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta adalah sebagai berikut:

- 1) Lingkungan *dry storage* harus memiliki ventilasi yang baik, kering, dan dingin. Bebas dari serangga, hewan pengerat, bersih dan tertib (tertata dengan baik).
- 2) Tumpuk makanan berdasarkan jenisnya.
- 3) Tempatkan persediaan lama di depan dan gunakan terlebih dahulu (FIFO).
- 4) Rak-rak paling tidak harus berjarak 2 inci dari tembok/dinding. Jangan menyimpan makanan di dinding atau di lantai.
- 5) Tempat penyimpanan harus ditinggikan, rak harus berada 6-10 inci di atas permukaan lantai.
- 6) Sering bersihkan ruang penyimpanan.

Ketentuan penyimpanan untuk *Refrigerated Storage* :

- 1) Telur:
 - a) Harus disimpan terpisah dari bahan makanan lainnya agar tidak menyebarkan bau pada makanan yang lain.
 - b) Harus disimpan di tempat yang kering.
 - c) Sirkulasi udara harus cukup.
 - d) Jauhkan dari paparan angin yang berasal dari blower.
- 2) Keju
Penyimpanan harus dijauhkan dari telur. Setelah keju dipotong, keju harus ditutup menggunakan kain basah untuk mencegah keju menjadi kering dan untuk mencegah penyebaran bau.
- 3) Daging Sapi
 - a) Penyimpanan pada suhu 2⁰ C.
 - b) *Ice box* harus bersih dan bebas bau.
 - c) Dinding, rak, dan gantungan daging harus dicuci secara berkala.

- d) Pastikan ada sirkulasi udara di tempat penyimpanan.

- e) Daging yang diasapkan tidak boleh diletakkan berdekatan dengan potongan daging kambing. Dan tidak boleh digantung menggunakan gantungan daging yang sama.

4) Ikan

- a) Ikan segar harus disimpan pada suhu 20°C/36°F memaksimalkan waktu penyimpanan.

- b) Es merupakan alat untuk mengawetkan paling terbaik, digunakan dalam menyimpan ikan segar. Tidak hanya mempertahankan suhu tapi juga menjaga permukaan ikan lembut dan dalam kondisi yang baik.

- c) Pengiriman ikan segar harus segera dicek saat penerimaan untuk ditandai apabila ada pembusukan dan kerusakan fisik.

- d) Bakteri dapat mengkontaminasi produk ikan setelah ikan tersebut dikeluarkan dari air dan dipegang secara tidak bersih. Bakteri tidak akan berkembang dengan cepat apabila ikan dalam kondisi beku.

- e) Oksidasi terhadap minyak atau lemak dapat menyebabkan pembusukan pada daging ikan beku bahkan dalam ruang penyimpanan dingin maupun suhu rendah. Oksidasi ditandai dengan warna kuning pada permukaan kulit atau pada daging di area yang terkena udara. Reaksi ini akan terhambat ketika ikan dibungkus dengan menggunakan es, atau tertutup oleh pembungkus kedap uap.

Dan hasil observasi yang telah penulis lakukan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta pada saat *job training* dalam periode 3 bulan, penulis melihat bahwa proses penyimpanan bahan baku makanan dilaksanakan berdasarkan SOP yang berlaku di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Dibandingkan dengan standar seharusnya berdasarkan teori yang penulis uraikan, isi dari SOP tersebut dapat dikatakan sudah baik. Uraian mengenai standar penyimpanan bahan baku makanan :

1. Pada ruang penyimpanan harus tersedia fasilitas berupa rak.

Pada SOP dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sudah diatur tentang keberadaan rak dalam ruang penyimpanan. Di dalam SOP itu sendiri telah diatur standar rak yang dipasang pada ruang penyimpanan berdasarkan ukuran, jarak, serta pemberian label pada rak dalam menunjukkan item serta ukuran bahan makanan. Dalam proses pengamatan, penulis menemui bahwa prosedur penyediaan dan penggunaan rak pada ruang penyimpanan ini telah diterapkan. Namun masih ada hal yang belum dilakukan yaitu tidak semua rak di beri label. Apabila rak tidak diberi label, maka terdapat kemungkinan bahan makanan disimpan di sembarang tempat pada rak tersebut. Sebaiknya rak-rak yang ada di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta diberi label nama sesuai dengan nama bahan baku makanan yang disimpan.

2. Bahan makanan mudah rusak, tidak boleh disimpan di atas permukaan lantai.

Segala jenis bahan makanan yang mudah rusak tidak boleh disimpan di atas permukaan lantai agar terhindar dari bakteri yang ada di lantai tersebut dan menjaga *kitchen storage* tetap bersih.

Terdapat SOP yang mengatur mengenai prosedur penyimpanan bahan baku makanan. Dalam SOP dinyatakan bahwa makanan harus disimpan di rak dengan jarak rak berada 6-10 inci di atas permukaan lantai. Berdasarkan SOP yang mengatur hal ini dan pengamatan yang dilakukan penulis, di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sudah menerapkan prosedur ini dengan baik, yaitu jarak rak sudah 30 cm di atas permukaan lantai.

Dengan hal ini dapat meminimalisir adanya bakteri dari lantai yang menempel di bahan makanan dan menjaga *hygiene* pada bahan makanan.

3. Bahan-bahan makanan yang cepat membusuk harus disimpan pada suhu yang sesuai dengan jenis bahan makanan.

SOP di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta telah mengatur mengenai hal ini. Dan sudah diterapkan dengan baik. Bagian

penyimpanan bahan makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sendiri sudah mengklasifikasikan setiap jenis makanan sesuai dengan suhu beserta ruang penyimpanan yang sesuai. Hal ini dibuktikan dengan adanya klasifikasi ruang penyimpanan menjadi 2 jenis tempat penyimpanan, yaitu *dry storage* dan *refrigerated storage*.

Dry storage yang terdapat pada Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta berjumlah 2 ruang penyimpanan sesuai dengan jenis makanan, yaitu makanan kalengan yang dikelompokkan berdasarkan kategori (jus, sayur, buah, dsb), *hebs* and *spices*. Sedangkan *refrigerated storage* terbagi menjadi 4 berdasarkan jenisnya yaitu untuk sayuran, daging (ikan, unggas, sapi), *daily product* (keju, telur, susu), dan masakan siap saji yang dibekukan. Penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan suhu yang ditentukan. Jika hal ini tidak dipenuhi, dapat mempengaruhi *hygiene* pada bahan makanan.

4. Kebersihan ruang penyimpanan.

Ruangan dan lantai harus dibersihkan setiap hari, terutama gudang dan ruangan berair yang diakibatkan oleh es.

Syarat mengenai kebersihan ini juga sudah terdapat pada SOP. Fakta yang ditemukan di lapangan, proses pembersihan ruang penyimpanan telah dilaksanakan secara rutin pada sore hari oleh petugas kebersihan dapur (*steward*) Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Kebersihan ruang penyimpanan harus selalu dijaga, apabila ruang penyimpanan tidak dijaga kebersihannya maka dapat menyebabkan bakteri berkembang dan juga dapat mengundang berbagai binatang pengerat.

5. Disediakan lampu penerangan di dalam ruang penyimpanan.

Harus disediakan lampu penerangan yang berfungsi untuk mencegah terjadinya kesalahan pengambilan bahan makanan, dan untuk memudahkan dalam melihat keadaan gudang untuk menghindari adanya kotoran, bakteri, dan tikus.

Dari hasil pengamatan penulis, ruang penyimpanan Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta telah menerapkan sistem pencahayaan yang baik. Setiap ruang penyimpanan pada dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta memiliki

lampu penerangan yang bagus. Walaupun penerangan dalam ruang penyimpanan sudah cukup baik, tetapi masih terdapat beberapa kendala yang ditemukan penulis yaitu terdapat serangga berupa kecoa di dalam *dry store*. Penerangan dalam *dry store* sangat dibutuhkan. Hal ini dilakukan agar dalam pembasmian serangga dapat dilakukan dengan optimal.

6. Adanya sistem ventilasi untuk gudang biasa dan *exhauster fan*

Fakta di lapangan yang penulis amati, pada *dry store* Cakra Kusuma Yogyakarta sudah terdapat ventilasi. Dengan adanya ventilasi di *dry store* dirasa sudah cukup, walaupun tidak terdapat *exhauster fan*. Dalam ruang penyimpanan diwajibkan harus terdapat ventilasi/ *exhauster fan* agar terjadi pertukaran / sirkulasi udara untuk mencegah ruang penyimpanan menjadi lembab atau pengap.

Tabel 1. Kondisi Tempat Penyimpanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta

No	Standar Penyimpanan	Ya	Tidak
1.	Ruang penyimpanan		
	• Ukuran sesuai standart	√	
	• jarak 6-10 inci	√	
	• labelling		√
2.	Bahan makanan mudah rusak		
	• adanya rak	√	
	• jarak 20 cm di atas permukaan lantai	√	
3.	Bahan makanan cepat busuk		
	• pengklasifikasian	√	
4.	Kebersihan		
	• dibersihkan setiap hari	√	
5.	Penerangan		
	• lampu pencahayaan baik	√	
6.	System ventilasi		
	• exausther fan		√
	• ventilasi	√	

Sumber : observasi

B. Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta

Pengolahan bahan baku makanan pada dapur harus memenuhi beberapa syarat *hygiene* dan sanitasi tertentu. Di mana seluruh kegiatan pengolahan makanan harus memperhatikan kontak yang terjadi dengan makanan, perilaku,

kebersihan kelengkapan pakaian kerja, kelengkapan pakaian pelindung yang sesuai, kesehatan para pengolah makanan, pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus, serta menggunakan peralatan dengan benar. Berikut ini merupakan uraian syarat yang harus dipenuhi dalam pengolahan makanan:

- Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan :
 - Sarung tangan plastic
 - Penjepit makanan
 - Sendok garpu dan sejenisnya
- Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
 - Celemek/*apron*
 - Tutup rambut
 - Sepatu dapur
- Berperilaku
 - Tidak merokok
 - Tidak makan atau mengunyah
 - Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias
 - Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
 - Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan bersih
- Menggunakan peralatan dengan benar:
 - Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan.
 - Peralatan yang digunakan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan
 - Permukaan yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati, rata, halus, dan mudah dibersihkan
 - Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan
 - Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman melebihi ambang batas.

Di Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sendiri memiliki standard *hygiene* dan sanitasi saat pengolahan bahan baku di mana makanan harus selalu bersih, aman dan dimasak dengan cara yang tepat untuk menarik nafsu makan dan menghindari keracunan makanan. Untuk mencapai standar tersebut ada beberapa prosedur yang harus dilakukan, yaitu:

1. Menjaga *Personal Hygiene* Selama Bekerja dan menjaga kebersihan tangan
Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta

mengatur standar kebersihan dan penampilan para karyawannya. Karyawan yang berada di *divisi* pengolahan makanan harus memastikan kebersihan tangan dan penggunaan aksesoris dibatasi dalam rangka mencegah kontaminasi bakteri terhadap makanan. Adapun SOP yang berkaitan dengan kebersihan individu terutama saat mencuci tangan adalah sebagai berikut :

- a. Lepaskan cincin (hanya cincin kawin saja yang diperbolehkan) dan kemudian cuci dengan air hangat.
- b. Sambil dibilas dengan tangan sebelah jangan lupa punggung belakang tangan.
- c. Cucilah tangan dengan menggunakan sabun pembunuh kuman.
- d. Berikan perhatian antara ujung jari dan kuku karena biasanya kuman senang tinggal dan bersembunyi dibalikinya.
- e. Cucilah dengan air mengalir sambil bilas sampai ke ujung jari.
- f. Keringkan tangan dengan handuk atau kertas disinfektan.

Analisa penulis perihal aturan mencuci tangan di atas, penulis masih menemukan bahwa ada karyawan dapur yang tidak mengikuti aturan mencuci tangan yang benar yang telah diatur dalam SOP di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Berdasarkan analisa penulis, hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran para karyawan dalam menjaga kebersihan tangan. Selain aturan mencuci tangan perlu diperhatikan juga kelengkapan serta kebersihan *wastafel*, berdasarkan fakta di lapangan penulis menemukan bahwa *wastafel* sudah sesuai dengan standar yang seharusnya, di mana sudah dilengkapi dengan air hangat, sabun, *hand sanitizer*, *paper towel*, dan tempat sampah.

Kemudian untuk kebersihan individu juga harus didukung dengan kelengkapan serta

perilaku individu. Dari hasil pengamatan penulis, penulis melihat bahwa para tenaga pengolah makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sudah memahami dengan baik standar dan prosedur yang diterapkan, hal ini terbukti dengan perilaku yang baik di dapur serta memerhatikan kelengkapan individu yang harus tetap rapih dan bersih pada saat berkerja.

2. Kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

Perlindungan kontak langsung dengan makanan bisa dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.

Berdasarkan pengamatan penulis mengenai syarat dan aturan penggunaan sarung tangan sekali pakai ini dengan fakta yang ada lapangan, seluruhnya sudah sesuai dan telah diterapkan dengan baik oleh para *food handler*. Selain itu, penggunaan alat bantu seperti penjepit ataupun garpu dan sendok juga diterapkan sesuai kebutuhan oleh para karyawan.

Sendok/*ladle* yang digunakan untuk mencicipi makanan tidak boleh memiliki kontak langsung dengan makanan, melainkan harus menggunakan 2 sendok yang berbeda yang fungsinya untuk mencicipi dan mengambil makanan dari wadah. Hal ini dilakukan untuk menghindari kontaminasi bakteri dari mulut ke mulut. Hal ini pun telah diterapkan dengan baik dan benar oleh para karyawan. Kontak langsung antara bahan makanan dengan anggota tubuh pengolah makanan dapat menimbulkan risiko penularan penyakit.

3. Menggunakan peralatan dengan benar.

Syarat mengenai penggunaan peralatan yang benar, menguraikan bahwa setiap peralatan yang digunakan harus bersih, tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, serta tidak mengandung kuman.

Syarat di atas dapat ditemui pada SOP Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta yang mengatur bahwa setiap peralatan harus disimpan dalam kondisi yang baik dan bersih. Kebijakan ini berkenaan dengan penggunaan alat serta mekanisme dalam menjaga kebersihan peralatan. Hal ini telah diterapkan

dengan baik oleh karyawan dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta.

Berdasarkan pengamatan penulis, penerapan yang dilakukan terhadap penggunaan peralatan yang baik dan bersih dapat dilihat berdasarkan cara penanganan ketika pencucian dan penyimpanan peralatan. Penggunaan peralatan yang benar dapat mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan, dan menjauhkannya dari kuman.

4. Makanan harus di tutup untuk mencegah kontaminasi berbagai jenis uap insektisida.

Syarat dan ketentuan ini berlaku dalam SOP di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan, syarat ini telah dilakukan dengan baik oleh para karyawan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. Setiap makanan jadi maupun bahan makanan yang telah dipersiapkan yang nantinya akan diolah tidak dalam jangka waktu dekat, pasti ditutup dengan menggunakan *plastic wrap* dan bahkan diberi label yang mencantumkan tanggal beserta nama bahan makanan tersebut. Pemberian label dimaksudkan untuk memudahkan dalam pengambilan bahan makanan yang akan dimasak.

5. Makanan harus dipegang oleh sedikit mungkin orang.

Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta melakukan hal ini yaitu makanan hanya dipegang oleh sedikit mungkin orang. Hasil dari pengamatan penulis menyatakan bahwa prosedur ini diterapkan oleh pihak di bagian dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta dengan baik. Hal ini dibuktikan dengan adanya pembagian *section* dalam menangani dan mengolah bahan makanan. Pada tiap *section* pun setiap karyawan memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing pada pekerjaannya. Prosedur ini harus dilaksanakan agar bisa mengurangi resiko makanan terkontaminasi oleh bakteri.

6. Kebersihan Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini disebut dapur. Dapur

mempunyai peranan penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi. Di Cakra Kusuma Hotel sendiri telah mengatur SOP mengenai kebersihan dapur diantaranya pembersihan lantai dapur setelah selesai digunakan yaitu pada siang dan malam hari yang dilakukan oleh steward. Selain lantai, peralatan yang digunakan untuk memasak pun juga harus bersih agar operasional dapur berjalan dengan lancar.

Table 3.2 Tabel Prosedur Pengolahan Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta

No	Standart Pengolahan	Ya	Tidak
1.	Kebersihan individu <ul style="list-style-type: none"> • Mencuci tangan • Uniform lengkap 	√	√
2.	Terlindung dari kontak langsung dari tubuh <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan sarung tangan • Menggunakan sendok garpu 	√	√
3.	Penggunaan peralatan <ul style="list-style-type: none"> • Peralatan bersih • Dalam kondisi baik 	√	√
4.	Mencegah kontaminasi <ul style="list-style-type: none"> • Makanan ditutup plastic wrap 	√	
5.	Makanan dipegang sedikit orang <ul style="list-style-type: none"> • Pembagian shift 	√	
6.	Kebersihan <ul style="list-style-type: none"> • Dibersihkan secara rutin 	√	

Sumber: observasi

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penerapan Hygiene dan Sanitasi sangat di perlukan dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan untuk kelancaran proses produksi di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta.
2. Proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta, sebagian besar sudah mengikuti SOP, untuk proses penyimpanan rak berjarak 30 cm dari permukaan lantai, mengklasifikasikan setiap jenis makanan sesuai dengan suhu, pembersihan secara rutin di ruang penyimpanan, dan penerapan

sistem pencahayaan yang baik. Untuk proses pengolahan peralatan yang di gunakan bersih, makanan selalu ditutup, dan makanan tidak dipegang oleh banyak orang. Dengan demikian proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sudah cukup baik.

5.2. Saran

1. Penerapan hygiene dan sanitasi pada proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sudah di laksanakan dengan baik. Tetapi harus ditingkatkan lagi dan perlu dilakukan evaluasi per periode.
2. Walaupun proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta sudah mengikuti SOP, tetapi perlu dibenahi mengenai:
 - a. Keberadaan serangga yang ada di dapur, terutama diruang penyimpanan.
 - b. Tenaga pengolah sebaiknya lebih memperhatikan kebersihan diri saat mengolah makanan, terutama kebersihan tangan agar makanan yang dimasak tetap hygenis.
 - c. Kerusakan peralatan yang digunakan untuk memasak sebaiknya segera di perbaiki atau diganti agar tidak mengganggu kelancaran produksi.
 - d. Peralatan-peralatan di dapur yang sudah tidak terpakai sebaiknya diletakkan digudang, agar tidak mengundang serangga maupun hewan seperti tikus untuk bersarang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Benny, Gladys Priskilla. 2016. "Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Dapur Holiday Inn Resort Batam", <http://repository.stp-bandung.ac.id>, diakses pada 08 April 2020 pukul 20.35.
- Bestari , MC. 2018. "Sanitasi dan Personal Hygiene Dalam Kitchen",

<http://repository.unika.ac.id>, diakses pada 10 Maret 2020 pukul 14.02.

- Fatonah , siti. 2005. Hygiene Dan Sanitasi Makanan . Semarang: UNNES PRESS.
- Hadiyanti, SN. 2015."Pengertian Restoran Menurut Para Ahli", <https://repository.widyatama.ac.id>, dikases pada 20 April 2020 pukul 14.22.
- Rakhmawati, Nur dan Wisnu Hadi. 2015."Peranan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel", <https://ejournal.bsi.ac.id>, diakses pada 02 Juni 2020 pukul 09.33.
- Rejeki , sri. 2015. Sanitasi Hygiene dan K3. Bandung: penerbit rekayasa sains.
- RI, Depkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- RI, Kemenkes. 2012. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Direktur Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Rosid, Novia Anissa. 2016. "Personal Hygiene Karyawan Dapur", <http://repository.stp-bandung.ac.id>, diakses pada 2 Desember 2019 pukul 11.44.
- Santoso, Miko Dhany. 2015. "Food And Beverage Department", <https://www.google.com/amp/s/mikodhany.wordpress.com/2015/09/09/food-and-beverage-department/amp/>, diakses pada 06 April 2020 pukul 19.03.
- Septiani, Maya. 2017. "Gambaran Umum Cakra Kusuma Hotel", <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle>, diakses pada 13 Mei 2020 pukul 14.38.
- Sudiarta, Igap. 2018. "Pengertian Hygiene Menurut Para Ahli", <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id>, diakses pada 24 Juni 2020 pukul 15.37.
- Sugeng, Mas. 2016. "Department Yang Ada Di Hotel Dan Job Description Dari Setiap Jabatan Di Hotel", <http://bloganakpariwisata.blogspot.co>

- m/2016/09/department-yang-ada-di-hotel-dan-job.html?m=1, diakses pada 04 April 2020 pukul 12.50.
- Surono, dkk. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Suyono dan Hariyanto. 2012. Belajar dan Pembelajaran. Bandung : PT Rosdakarya Remaja.
- Syawalia, S. 2009. “Hygiene Sanitasi Di Dapur”, <https://repository.unair.ac.id/>, diakses pada 13 April 2020 pukul 14.00.
- Tari, Windy. 2018. “Food And Beverage Product”, <http://windytari.blogspot.com/2018/04/food-and-beverage-product.html?m=1>, diakses pada 12 April 2020 pukul 08.39.