

Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center

Ihza Wahyu Ferdianyah ¹, Syah Riza Octavy ^{2*}

^{1,2} Universitas Muhammadiyah Jember; ihzaferdiansyah588@gmail.com, syahriza@unmuhjember.ac.id

Abstrak: Laporan ini merupakan hasil penelitian mengenai Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center. Dalam karya ilmiah ini, penulis ingin mengetahui upaya apa saja untuk menjaga hygiene dan sanitasi dapur di Lekker Restoran Hotel Aston Jember agar dapat menghasilkan makanan yang berkualitas. Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif, yakni menggabungkan teori hygiene dan sanitasi dapur dengan faktor lain yang berkaitan dengan peningkatan kualitas hal tersebut, melakukan observasi, wawancara, dan penggunaan bahan dokumentasi. Informan yang ditentukan dalam penelitian ini adalah mereka yang mempunyai wewenang dengan masalah hygiene dan sanitasi dapur. Data dari informan yang berupa informasi tertulis ataupun lisan dibaca kembali dengan teliti, dianalisis dan dijabarkan secara deskriptif

Katakunci: Penerapan Hygiene dan Sanitasi, Kualitas Makanan, Kitchen.

DOI: <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1894>

*Correspondensi: Syah Riza Octavy

Email: syahriza@unmuhjember.ac.id

Received: 06-09-2023

Accepted: 15-10-2023

Published: 26-11-2023



Copyright: © 2023 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: This report is the result of research regarding the Implementation of Hygiene and Sanitation in the Kitchen of the Aston Jember Hotel & Conference Center. In this scientific work, the author wants to know what efforts are made to maintain kitchen hygiene and sanitation at the Lekker Restaurant Hotel Aston Jember so that it can produce quality food. To achieve this goal, the author uses a qualitative descriptive research method, namely combining the theory of kitchen hygiene and sanitation with other factors related to improving the quality of these things, conducting observations, interviews, and using documentation materials. The informants determined in this research are those who have authority with kitchen hygiene and sanitation issues. Data from informants in the form of written or verbal information was read again carefully, analyzed and explained descriptively

Keywords: Application of Hygiene and Sanitation, Food Quality, Kitchen

Pendahuluan

Pariwisata merupakan segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha dibidang tersebut. Menurut Westlake sebagaimana dikutip oleh (Yoeti, 2008), *"Tourism is the sum of relationship arising from the travel and stay of non residents, is so far as they do not lead to permanent resident and are not connected with any earning activity"*. (Pariwisata adalah sejumlah gejala/fenomena dan hubungan yang timbul dari suatu perjalanan yang jauh dan tidak untuk tinggal menetap serta tidak ada hubungannya dengan aktivitasmencari pekerjaan) (Twinomucunguzi, 2020). Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah.

Menurut The American Hotel and Motel Association (AHMA) sebagaimana dikutip oleh Steadmon dan Kasavana (Suwithi, 2008) : “*A hotel may be defined as an establishment whose primary business is providing lodging facilities for the general public and which furnishes one or more of the 3 following services Food and Beverage service, room attendant service, uniformed service, laundering of linens and use of furniture and fixtures*”. (Hotel dapat didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut: pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian (Gebremariam, 2019a). Dan dapat menggunakan fasilitas/perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada di dalamnya).

Food and Beverage Department yang berfungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* juga memiliki section yang menangani makanan-makanan tertentu yang di pesan oleh tamu yaitu *Food and Beverage product* (Haque, 2021a). Sedangkan waiter/waitress dari department *Food and Beverage service* yang akan menyajikan makanan tersebut kepada tamu. Section yang terdapat pada *Food and Beverage product* diantaranya adalah *main kitchen section, cool kitchen/garde manger section, butcher section, banquet kitchen section, pastry and bakery section, dan stewarding section*.

Sanitasi menurut Azrul Azwar (Benny, 2016) adalah “Cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat”. Dari kedua pengertian tersebut penulis dapat memberi kesimpulan bahwa hygiene adalah usaha yang dilakukan untuk menjaga kesehatan dari berbagai penyakit, sedangkan sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit yang dapat timbul dari berbagai faktor lingkungan (de Kraker, 2022).

Kitchen Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center, merupakan bagian di Foods Proct yang memproduksi makanan bagi tamu, baik pada saat menikmati di restoran, room service, event di banquet (Haque, 2021b). Oleh karen itu harus ada jaminan bahwa makanan yang disajikan aman.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk mengkaji lebih detail tentang Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif. Menurut Sugianto (Aminuah, 2019) Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya dan bertujuan mengungkapkan gejala secara holistik-kontektual melalui pengumpulan data dengan latar alami dengan memanfaatkan diri peneliti sebagai kunci.

Jenis Data

Menurut Sugiyono dalam (Carolina, 2017) jenis data dibedakan menjadi 2, yaitu kualitatif dan kuantitatif. Penelitian disini menggunakan jenis data kualitatif dan kuantitatif.

1. Data Kualitatif

Pengertian data kualitatif menurut Sugiyono dalam (Carolina, 2017) adalah data yang berbentuk kata, skema, dan gambar. Data kualitatif penelitian ini berupa nama hotel, alamat, struktur organisasi serta gambar dari produk pastry.

2. Data Kuantitatif

Pengertian data kuantitatif menurut Sugiyono dalam (Carolina, 2017) adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan. Data kuantitatif penelitian ini berupa jumlah dari utensil, equipment, serta recipe.

Sumber Data

Menurut sumber dan data yang diperlukan dalam penelitian ini, maka data dibagi menjadi dua, yaitu:

1. Data Primer

Menurut Sugiyono dalam (Miawaty, 2021) Data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Sumber data primer didapatkan melalui kegiatan wawancara dengan subyek penelitian dan dengan observasi atau pengamatan langsung di lapangan (Gill, 2018). Dalam penelitian ini, data primer dibutuhkan dalam proses pembuatan Macaron dan mengetahui hal hal yang bisa menyebabkan kegagalan dalam pembuatan Macaron seperti melalui wawancara.

2. Data sekunder

Data sekunder merupakan data yang bukan dihasilkan dan dikumpulkan oleh peneliti melainkan diperoleh dalam bentuk yang sudah diolah. Sumber data sekunder merupakan data untuk melengkapi data yang diperlukan data primer (Müller, 2020). Data sekunder dalam penelitian ini berupa artikel-artikel dari website, internet, berita yang relevan dan beberapa literatur yang relevan. Data sekunder dikumpulkan untuk mengumpulkan data-data yang relevan terkait produk Macaron seperti buku panduan dalam pembuatan Macaron (Lai, 2019).

Teknik Pengumpulan Data

Berikut adalah Teknik yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data-data yang terkait :

1. Observasi

Menurut Utama dalam (Decent, 2018) “teknik observasi merupakan cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diamati”. Teknik ini digunakan untuk mengamati bagaimana standart kerja yang dipakai di departemen Pastry di Novotel Nusa Dua Bali hotel.

2. Dokumentasi

Menurut Sugiyono dalam (Decent, 2018) dokumenteasi merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk arsip, buku, dokumen, tulisan, angka dan gambar yang berwujud laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (Gebremariam, 2019b). Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data Hotel seperti sejarah, fasilitas, struktur organisasi serta gambar produk pastry.

3. Wawancara

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dalam (Decent, 2018) wawancara merupakan proses tanya jawab dengan seseorang yang diperlukan untuk dimintai keterangan atau pendapatnya tentang suatu hal. Teknik ini digunakan untuk menanyakan bagaimana Langkah-langkah yang benar dalam membuat Macaron serta hal apa yang bisa membuat Macaron gagal produk.

Teknik Analisis Deskriptif

Menurut Arikunto, Suharsimi dalam (Hidayat,2020) “metode deskriptif adalah sebagai berikut: Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian”

Hasil dan Pembahasan

Aston Jember Hotel & Conference Center merupakan suatu *business* hotel atau *city* hotel yang terletak di tengah kota dan memiliki lebih dari 152 kamar dan fasilitas yang beragam (Häggman-Henrikson, 2018). Aston Jember Hotel & Conference Center memiliki rate bintang empat dan termasuk salah satu hotel terbesar di wilayah Jember (Lerebours, 2021). Hotel tersebut tidak hanya menyewakan kamar tetapi mempunyai produk yang beragam seperti restoran dan *meeting room*. Aston hotel merupakan hotel modern yang berkomitmen dengan standar internasional.

Manajemen Aston Jember Hotel & Conference Center dikelola oleh Archipelago International (Gauthier, 2018). Perusahaan Archipelago International merupakan perusahaan manajemen perhotelan yang mengelola properti seperti hotel, *resort*, *serviced apartments* dan *via* di Asia Pasifik. Lebih dari 90 hotel dengan beberapa brand terletak di beberapa wilayah Indonesia, Malaysia dan Filipina telah dikelola oleh perusahaan tersebut yaitu: Grand Aston, Aston, Aston City, Alana, Harper, Quest, Quest Vibe, Favehotel, NEO dan Kamuela. Hal ini membuktikan bahwa Aston Jember Hotel & Conference Center berbeda dengan yang lain dalam pemasarannya yang mengikuti standar Archipelago International maupun dalam manajemen dan pengelolaannya (Rosenthal, 2020a).

Proses penerimaan bahan makanan di Hotel Aston Jember & Conference Center tentulah mempunyai SOP yang harus dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu:

1. Petugas penerimaan barang harus hadir didampingi oleh *Chef De Partie*
Setiap bahan makanan mentah yang masuk ke Hotel Aston Jember & Conference Center harus selalu didampingi oleh *Chef De Partie* untuk memeriksa mulai dari semua bahan makanan mentah yang masuk sesuai dengan yang dipesan sampai kepada tahap penyimpanan bahan makanan mentah sesuai dengan jenisnya masing-masing (Kallam, 2018).
2. Semua makanan yang dikirim oleh supplier harus sesuai
Setelah petugas *receiving* didampingi oleh *chef de partie* maka prosedur selanjutnya yang harus dilakukan adalah *chef de partie* harus memeriksa semua bahan makanan yang dikirim oleh *supplier* harus sesuai dengan yang dipesan, baik dari segi jenis, kualitas sampai jumlah bahan makanan mentah (Rosenthal, 2020b).

Beberapa bentuk kontrol penerimaan penerimaan barang dapat dilakukan sebagai berikut:

- Sayur dan buah segar, harus diteliti Mutu bahan makanan harus sesuai dengan persyaratan yang ditentukan oleh hotel dan restoran (Peal, 2020). Sayuran dan buah-buahan dapat diterima setelah ditimbang, kemudian dibawa ke gudang untuk disimpan. Kemudian mengirimnya ke bagian *commisary*.
- Ikan dan bahan makanan dari laut (*sea food*). Petugas meneliti kesegaran insang, kekenyalan daging, sisik serta mata. Jika mutunya sudah sesuai, ikan kemudian ditimbang, kemudian dikirim ke *butcher*.
- Daging Segar, Petugas memeriksa mutu daging, jika mutunya sudah sesuai, kemudian dikirim untuk disimpan ke bagian *butcher*.
- Telur, ketika dikirim oleh *vendor* harus diteliti apakah mutu telur sesuai dengan ketentuan (segar, bersih) dan telur ditimbang kemudian dikirim ke bagian *commisary*.

Jika ada bahan makanan yang dianggap tidak sesuai dengan pesanan maka pihak penerima dapat meminta penggantian barang kepada *supplier*. Jika bahan makanan diterima sesuai pesanan maka penerima menandatangani format pengiriman yang dijadikan landasan bagi *supplier* menagih pada bagian keuangan (Bartram, 2018).

3. Teknik pencatatan

Teknik pencatatan sangat diperlukan untuk ketertiban pengelolaan dan memudahkan pengontrolan pemasukan dan pengeluaran bahan dan alat. Kegiatan administrasi dan kegiatan mencatat yang perlu dilakukan, misalnya laporan penerimaan barang, keadaan bahan, pendistribusian dan lain-lain.

Analisis SWOT

Analisis yang dilakukan oleh penulis adalah meneliti 4 aspek sebuah objek yaitu aspek kekuatan (*strengthness*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*), dan aspek hambatan (*threats*), berikut adalah analisis SWOT Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Kitchen Hotel Aston Jember & Conference Center Agar Dapat Menghasilkan Makanan Yang Berkualitas.

Variabel		Kekuatan (S)		Kelemahan (W)		Peluang (O)	Ancaman (T)
Sumber Manusia	Daya	Seluruh	<i>staff</i>	Kadang	kala	Dapat	Terjadi
		memahami		perlengkapan		memberikan	kontaminasi
		tentang personal		<i>hygiene</i>	tidak	pelayanan	karena tidak
		<i>hygiene</i>		ada/habis		maksimal	menggunakan
							perlengkapan
							<i>hygiene</i>
Sumber Makanan	Daya	Bahan makanan	yang datang	Kadang	kala	Bahan makanan	Terjadi
		disortir	dan	tempat		akan lebih terjaga	kontaminasi
		dicuci	lalu	penyimpanan		dan tahan lama	karena tidak
		disimpan	di	tidak dibersihkan			dibersihkannya
		<i>freezer/ chiller/</i>					tempat
		<i>storage room</i>					penyimpanan

Proses Pengolahan Makanan	Bahan makanan telah dipersiapkan di freezer/chiller sebelum diolah di dapur	Ada beberapa bahan makanan yang kadang kala tidak dicuci sebelum disimpan	Mempersingkat waktu untuk memasak karena bahan telah siap olah	Terjadi kontaminasi akibat kelalaian staff
---------------------------	---	---	--	--

Simpulan

Penerapan standar operasional prosedur *Hygiene and Sanitasi* di *Kitchen* Hotel Aston Jember & Conference Center sudah cukup baik, ini dapat dilihat dari standar operasional prosedur pengambilan bahan makanan mentah dari commissary hingga sampai pada saat menghadirkan makanan yang telah diolah. Hanya saja perlu diperhatikan lagi terkait perlengkapan *hygiene* dan pendampingan oleh *chef de partie* ketika bahan makanan masuk ke *receiving area* agar semua berjalan lancar dan tidak terjadi hal yang tidak diinginkan.

Daftar Pustaka

- Aminuah, A. Y. (2019). *Laporan Akhir Penanganan Barang Bawaan Tamu di Concierge Section Hotel Melia Purosani Yogyakarta*.
- Bartram, J. (2018). Policy review of the means of implementation targets and indicators for the sustainable development goal for water and sanitation. *Npj Clean Water*, 1(1). <https://doi.org/10.1038/s41545-018-0003-0>
- Benny, G. P. (2016). *Tugas Akhir Penerapan Hygiene dan Sanitasi Di Dapur Holiday Inn Resort Batam*.
- Carolina, F. A. (2017). *Analisis Penerimaan Pengguna Sistem Informasi Akuntansi Dalam Perspektif Technology Acceptance Model (Studi Empiris Pada Perusahaan Distributor Alat Kesehatan Di Semarang)*.
- de Kraker, M. E. A. (2022). Implementation of hand hygiene in health-care facilities: results from the WHO Hand Hygiene Self-Assessment Framework global survey 2019. *The Lancet Infectious Diseases*, 22(6), 835–844. [https://doi.org/10.1016/S1473-3099\(21\)00618-6](https://doi.org/10.1016/S1473-3099(21)00618-6)
- Decent, J. (2018). *Aktivitas Trainee Pada Departemen F&B Produk Dan Pelayanan Di Grand Clarion Kendari*.
- Gauthier, C. (2018). Public policy implementation and basic sanitation issues associated with hydroelectric projects in the Brazilian Amazon: Altamira and the Belo Monte dam. *Geoforum*, 97, 10–21. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.10.001>
- Gebremariam, B. (2019a). Effect of community led total sanitation and hygiene (CLTSH) implementation program on latrine utilization among adult villagers of North Ethiopia: A cross-sectional study. *BMC Research Notes*, 12(1). <https://doi.org/10.1186/s13104-019-4519-2>
- Gebremariam, B. (2019b). Effect of community led total sanitation and hygiene (CLTSH) implementation program on latrine utilization among adult villagers of North

- Ethiopia: A cross-sectional study. *BMC Research Notes*, 12(1). <https://doi.org/10.1186/s13104-019-4519-2>
- Gill, N. (2018). Weed hygiene practices in rural industries and public land management: Variable knowledge, patchy implementation, inconsistent coordination. *Journal of Environmental Management*, 223, 140–149. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2018.06.017>
- Häggman-Henrikson, B. (2018). Mind the gap: A systematic review of implementation of screening for psychological comorbidity in dental and dental hygiene education. *Journal of Dental Education*, 82(10), 1065–1076. <https://doi.org/10.21815/JDE.018.104>
- Haque, S. S. (2021a). The applications of implementation science in water, sanitation, and hygiene (Wash) research and practice. *Environmental Health Perspectives*, 129(6). <https://doi.org/10.1289/EHP7762>
- Haque, S. S. (2021b). The applications of implementation science in water, sanitation, and hygiene (Wash) research and practice. *Environmental Health Perspectives*, 129(6). <https://doi.org/10.1289/EHP7762>
- Kallam, B. (2018). Implementation science in low-resource settings: Using the interactive systems framework to improve hand hygiene in a tertiary hospital in Ghana. *International Journal for Quality in Health Care*, 30(9), 724–730. <https://doi.org/10.1093/intqhc/mzy111>
- Lai, C. C. (2019). Implementation of a national quality improvement program to enhance hand hygiene in nursing homes in Taiwan. *Journal of Microbiology, Immunology and Infection*, 52(2), 345–351. <https://doi.org/10.1016/j.jmii.2018.09.007>
- Lerebours, A. (2021). Regulating sanitation services in sub-saharan africa: An overview of the regulation of emptying and transport of faecal sludge in 20 cities and its implementation. *Utilities Policy*, 73. <https://doi.org/10.1016/j.jup.2021.101315>
- Miawaty, F. (2021). *Mengungkap Dampak Covid-19 Pada UMKM Sektor Kuliner (Studi Kasus: UMKM Kuliner Di Wilayah Rawamangun)*.
- Müller, S. A. (2020). Implementation of the WHO hand hygiene strategy in Faranah regional hospital, Guinea. *Antimicrobial Resistance and Infection Control*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s13756-020-00723-8>
- Peal, A. (2020). Estimating Safely Managed Sanitation in Urban Areas; Lessons Learned From a Global Implementation of Excreta-Flow Diagrams. *Frontiers in Environmental Science*, 8. <https://doi.org/10.3389/fenvs.2020.00001>
- Rosenthal, J. (2020a). Systems science approaches for global environmental health research: Enhancing intervention design and implementation for household air pollution (hap) and water, sanitation, and hygiene (wash) programs. *Environmental Health Perspectives*, 128(10), 1–12. <https://doi.org/10.1289/EHP7010>
- Rosenthal, J. (2020b). Systems science approaches for global environmental health research: Enhancing intervention design and implementation for household air pollution (hap) and water, sanitation, and hygiene (wash) programs. *Environmental Health Perspectives*, 128(10), 1–12. <https://doi.org/10.1289/EHP7010>

-
- Suwithi, N. W. (2008). *Akomodasi Pehotelan jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Twinomucunguzi, F. R. B. (2020). Reducing groundwater contamination from on-site sanitation in peri-urban sub-saharan Africa: Reviewing transition management attributes towards implementation of water safety plans. *Sustainability (Switzerland)*, 12(10). <https://doi.org/10.3390/su12104210>
- Yoeti, O. A. (2008). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Pradnya Paramita.