

Peran Cook dalam Peningkatan Hygiene dan Sanitasi di Hot Kitchen di Ascent Premiere Hotel Malang

Gita Arityas¹, Faozen^{2*}

^{1,2} Universitas Muhammadiyah Jember, gitabeauty@icloud.com, faozen@unmuhjember.ac.id

Abstrak: Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk memahami bagaimana pihak manajemen kitchen Ascent Premiere Hotel Malang berupaya meningkatkan kualitas kebersihan dan sanitasi. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan. Subjek dalam penelitian ini adalah sous chef, dan Jr sous chef, yang dapat membantu untuk memberikan berupa informasi terkait penelitian. Objek penelitian ini yaitu berfokus pada usaha meningkatkan kebersihan dan sanitasi di dapur (kitchen) dengan tujuan memberikan rasa aman, kenyamanan, dan efisiensi kerja bagi seluruh staf di sana. Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa staf mengeluhkan kurangnya penerapan standar kebersihan dan sanitasi yang maksimal, karena kurangnya kualitas dari prosedur operasional standar (SOP) yang diterapkan. Untuk merespons keluhan ini, para chef mengambil langkah cepat dengan melakukan beberapa tindakan, seperti meningkatkan jumlah karyawan, melakukan briefing setiap hari sebelum bekerja, dan melakukan hal-hal lain yang dapat mendukung peningkatan kualitas hygiene dan sanitasi di dapur (kitchen) Ascent Premiere Hotel Malang.

Katakunci: Kebersihan, Sanitasi, SOP, Dapur

DOI: <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1895>

*Correspondensi: Faozen

Email: faozen@unmuhjember.ac.id

Received: 07-09-2023

Accepted: 14-10-2023

Published: 28-11-2023



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 research was conducted with the aim of understanding how the kitchen management of Ascent Premiere Hotel Malang tries to improve the quality of cleanliness and sanitation. The research method used is a qualitative descriptive approach using observation, interviews and documentation to collect the required data. The subjects in this research are sous chefs and Jr sous chefs, who can help provide information related to research. The object of this research is to focus on efforts to improve cleanliness and sanitation in the kitchen with the aim of providing a sense of security, comfort and work efficiency for all staff there. The research results showed that some staff complained about the lack of maximum implementation of hygiene and sanitation standards, due to the lack of quality of the standard operating procedures (SOP) that were implemented. To respond to these complaints, the chefs took quick steps by taking several actions, such as increasing the number of employees, holding daily briefings before work, and doing other things that can support improving the quality of hygiene and sanitation in the Ascent Premiere Hotel Malang kitchen.

Keywords: Hygiene, Sanitasi, SOP, Kitchen

Pendahuluan

Pada beberapa waktu terakhir, industri pariwisata, termasuk hotel, restoran, dan usaha makanan lainnya, telah berkembang pesat dan menuntut penciptaan suasana yang menyenangkan dari berbagai perspektif agar dapat ditawarkan sebagai produk kepada calon konsumen (Ikhsan & Prianthara, 2008). Secara umum, manajemen hotel menawarkan dua jenis produk utama, yaitu produk yang dapat dirasakan (*tangible*) seperti kamar hotel,

restoran, dan berbagai fasilitas lainnya, serta produk yang tidak dapat dirasakan (intangible) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain-lain (Yuniarsih & Suwatno, 2016).

Menurut (Prameswardani et al., 2019) (Yuliasri & Yulianto, 2013), higienie dan sanitasi memiliki peran yang sangat krusial dalam industri makanan dan minuman. Oleh karena itu, departemen makanan dan minuman perlu memastikan bahwa seluruh produksi makanan dan minuman aman serta terbebas dari bakteri berbahaya yang dapat mengancam kesehatan konsumen (Al Bataafi, 2006). Untuk meningkatkan sanitasi dan higiene di bidang makanan dan minuman, beberapa hal perlu dilakukan: 1) Pelatihan higiene dan sanitasi:

Semua staf departemen makanan dan minuman harus menerima pelatihan sanitasi dan kebersihan secara teratur (Kurnia & Darnastuti, 2011). Pelatihan ini dapat membantu karyawan memahami pentingnya sanitasi dan higiene serta teknik yang tepat untuk memastikan keamanan makanan dan minuman. 2) Prosedur Operasi Standar (SOP) yang jelas: Bagian makanan dan minuman harus memiliki SOP yang jelas dalam proses produksi makanan dan minuman. SOP ini harus mencakup semua aspek produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengiriman produk jadi (Bonita, 2016). Hal ini dapat membantu karyawan memahami prosedur yang benar dan memastikan setiap langkah proses produksi dilakukan dengan benar. 3) Menggunakan bahan yang aman:

Departemen makanan dan minuman harus menggunakan bahan baku yang aman dan berkualitas tinggi (Damanik et al., 2022). Bahan harus disimpan dengan baik untuk menghindari kerusakan dan kontaminasi. 4) Pembersihan dan desinfeksi alat secara teratur: Semua peralatan yang digunakan untuk menyiapkan makanan dan minuman harus dicuci dan didesinfeksi secara teratur untuk menghindari kontaminasi. Personel harus dilatih dalam teknik pencucian dan desinfeksi yang tepat. 5) Menjaga kebersihan lingkungan kerja: Lingkungan kerja harus selalu bersih dan rapi. Personel harus dilatih untuk menjaga kebersihan lingkungan kerja dan melakukan pembersihan secara teratur (Prameswardani et al., 2019) (Yuliasri & Yulianto, 2013).

Menurut (dan Telekomunikasi Direktur Jendral Pariwisata, 1993) sanitasi dan higiene meliputi tiga aspek, yaitu individu, gizi dan lingkungan, dan tujuan utamanya adalah mencegah penyakit, keracunan dan gangguan kesehatan lainnya. pada faktor lingkungan manusia.

Ascent Premier Hotel & Conference adalah industri jasa yang menyediakan layanan hotel dan konferensi (Gamal, 2002). Mereka juga menyediakan makanan dan minuman untuk calon pelanggan dan melakukan banyak pekerjaan untuk memastikan kebersihan dan sanitasi dalam proses makan.

Ascent Premier Hotel & Conference, sebagai perusahaan makanan. dan minuman, berusaha untuk mengelola layanan yang disediakan dengan baik dengan fasilitas dapur, keahlian, dan peralatan yang sesuai dengan standar industri (Kodhyat, 1998).

Meski menggunakan teknik kuliner yang sesuai dengan bahan dan menu yang akan diolah, hal tersebut tidak menjamin kebersihan dan kemurnian makanan yang mereka hasilkan. Oleh karena itu, penelitian ini digunakan untuk menganalisis, mengetahui dan mengukur

seberapa besar higiene dan sanitasi yang diterapkan dalam pengolahan makanan Ascent Premier Hotel & Conference.

Berdasarkan pernyataan di atas, penulis tertarik untuk mengkaji lebih detail Standar Operasional Prosedur Ascent Premier Hotel & Conference, khususnya di departemen makanan dan minuman. Penelitian ini akan dijadikan sebagai pokok bahasan dan syarat akhir dari laporan akhir yang selanjutnya akan diberi judul “PERAN MASAK DALAM MENINGKATKAN HIGIENE DAN SANITASI DI HOT KITCHEN”.

Metode

Berikut adalah beberapa jenis data berdasarkan sifatnya beserta contohnya:

- a. Data kualitatif merupakan informasi dalam bentuk verbal yang diungkapkan melalui simbol atau gambar. Sebagai contoh, data kualitatif dapat berupa hasil dari kuesioner tentang kepuasan pelanggan terhadap pelayanan suatu perusahaan.
- b. Data kuantitatif adalah data yang dinyatakan dalam bentuk angka atau nilai numerik. Contohnya adalah data pendapatan, harga saham, dan sejenisnya.

(Arikunto, 2019) menjelaskan bahwa sumber informasi menjadi salah satu objek dimana informasi dapat diperoleh. Hal tersebut juga dijelaskan oleh (Sutopo, 2006) bahwa sumber informasi adalah tempat dari mana informasi berupa orang, benda atau dokumen dapat diperoleh dengan menggunakan cara tertentu. Menurut (Moleong, 2018), Pencatatan sumber informasi melalui wawancara atau observasi adalah hasil dari proses pengamatan, pendengaran, dan pengajuan pertanyaan. Dalam penelitian kualitatif, tindakan-tindakan tersebut dilakukan secara sengaja dan terarah, selalu dengan tujuan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan.

1. Sumber informasi kelas satu

Sumber data primer adalah sumber yang memberikan informasi langsung kepada peneliti. Informasi primer ini dapat berupa cerita atau keterangan dari saksi mata yang menyaksikan peristiwa tersebut, dan data tersebut dilaporkan oleh pengamat atau peserta yang benar-benar berada di tempat kejadian.

2. Sumber informasi sekunder

Sumber data sekunder menurut (Sugiyono & D., 2019) yaitu sumber sekunder dapat dikatakan sebagai jenis sumber yang tidak memberikan informasi langsung kepada pengumpul data, baik melalui interaksi dengan orang lain maupun melalui referensi dokumen lainnya. Dalam hal ini, informasi tidak diperoleh secara langsung dari sumber aslinya, tetapi melalui perantara orang atau referensi dokumen lain.

Menurut (Evans, 2018; Matavel, 2022), teknik pengumpulan data merupakan suatu proses sistematis dalam penelitian ilmiah yang bertujuan untuk mendapatkan informasi yang diperlukan. Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Wawancara

Wawancara merupakan bentuk percakapan yang dilakukan dengan tujuan tertentu. Proses diskusi ini melibatkan dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer) yang

bertanggung jawab untuk mengajukan pertanyaan, dan yang diwawancarai (interviewee) yang memberikan jawaban atas pertanyaan tersebut (Moleong, 2018).

2. Persepsi

Teknik observasi digunakan untuk melakukan pengamatan langsung terhadap kegiatan operasional dapur di Ascent Premier Hotel Malang. Pengumpulan data melalui teknik observasi ini biasanya diterapkan pada penelitian yang melibatkan perilaku manusia, proses kerja, atau fenomena alam, dan berfokus pada pengamatan yang tidak terlalu melibatkan skala yang sangat luas (Sugiyono, 2010).

3. Dokumentasi

(Sugiyono & D., 2019) menjelaskan bahwa dokumen merujuk pada catatan tertulis, gambar, atau karya monumental mengenai peristiwa masa lampau. Metode dokumentasi secara sederhana dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen, foto, dan lampiran yang relevan untuk keperluan penelitian. Alat yang digunakan dalam proses dokumentasi ini adalah kamera (Philippides, 2018). Kegiatan dokumenter dalam penelitian bertujuan untuk memperoleh informasi tentang sekolah, meliputi foto-foto serta rekaman kegiatan yang terjadi.

Teknologi analisis data menjadi suatu proses mengolah data menjadi informasi yang baru. Proses ini dilakukan dengan cara yang memudahkan pemahaman terhadap sifat-sifat data dan bermanfaat sebagai solusi untuk berbagai permasalahan, terutama dalam konteks penelitian (Farrer, 2019). Terdapat beragam metode dan teknik untuk melakukan analisis data, tergantung pada industri dan tujuan analisis. Secara umum, semua metode analisis data ini didasarkan pada dua jenis teknik, yaitu analisis data kuantitatif dan kualitatif dalam penelitian. Metode yang digunakan untuk menganalisis data yang tepat yaitu dengan cara yang sistematis mendeskripsikan, menjelaskan, dan menggambarkan data yang diperoleh selama pelatihan di lapangan (Beltran, 2020).

Hasil dan Pembahasan

Analisis peran seorang cook dalam meningkatkan kebersihan dan sanitasi berarti mengidentifikasi fungsi-fungsi utama dalam pekerjaan yang terkait dengan pengolahan makanan untuk mencegah terjadinya penyakit dan menjaga agar makanan dan minuman bebas dari berbagai bahaya yang dapat merusak (Kashif, 2023). Meningkatkan kualitas makanan menuntut perhatian pada kebersihan dan sanitasi makanan, karena hal ini berpengaruh pada kepuasan tamu (Rueda, 2022). Beberapa contoh tindakan yang dilakukan oleh seorang cook untuk meningkatkan kebersihan dan sanitasi makanan mencakup penyimpanan makanan yang tepat, pemilihan bahan makanan yang baik, dan cara penyimpanan yang benar untuk bahan makanan. Meskipun begitu, masih terdapat kekurangan dalam penerapan kebersihan dan sanitasi pada hot kitchen oleh seorang cook. Kurangnya penerapan ini dapat menyebabkan keluhan dari tamu jika makanan kurang memenuhi standar kebersihan atau higienitas (Carrigan, 2023).

Simpulan

Berdasarkan uraian dari bab III hasil dari pembahasan, maka dapat di ambil kesimpulan yaitu:

1. Ascent Premiere Hotel Malang Merupakan hotel Convention berbintang empat yang dapat digunakan sebagai tempat *meeting, launching, gathering, wedding* dan pameran.
2. Seorang cook masih kurang dalam menerapkan *hyigiene* dan sanitasi pada *hot kitchen*. Kurangnya penerapan *hyigiene* dan sanitasi bisa mengakibatkan tamu komplin apabila makanan kurang *hyigiene*.

Daftar Pustaka

- Al Bataafi, W. H. (2006). *Housekeeping department floor and public area*. Alfabeta.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Rineka Cipta.
- Beltran, V. (2020). The role of the cook in the educational project. *Metiers de La Petite Enfance*, 26(287), 35–36. <https://doi.org/10.1016/j.melaen.2020.09.026>
- Bonita, N. (2016). Peran Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Labuan Cermin Di Kabupaten Berau. *E-Journal Ilmu Pemerintahan*, 4(4), 1499–1510.
- Carrigan, M. (2023). ‘I’d never cook it now’: an exploration of intergenerational transference and its role in facilitating family food sustainability. *European Journal of Marketing*, 57(5), 1352–1379. <https://doi.org/10.1108/EJM-10-2021-0804>
- Damanik, D., Nasrullah, Purba, B., SN, A., Abdillah, D., Raditya, Salim, M. N., Hamidah, S., Rusata, T., & Faried, A. I. (2022). *Ekonomi Pariwisata Konsep, Pemasaran dan Pembangunan* (1st ed.). Yayasan Kita Menulis.
- dan Telekomunikasi Direktur Jendral Pariwisata, D. P. P. (1993). *Pedoman Pembinaan Pramuwista Khusus Direktur Jendral Pariwisata*.
- Evans, N. M. (2018). The role of naturalness in ecological restoration: A case study from the Cook County Forest Preserves. *Nature and Culture*, 13(2), 232–252. <https://doi.org/10.3167/nc.2018.130203>
- Farrer, O. (2019). The role of dietitians in residential aged care: How do cooks and chefs perceive their contribution? *Australasian Journal on Ageing*, 38(2), 85–90. <https://doi.org/10.1111/ajag.12584>
- Gamal, S. (2002). *Dasar-dasar Pariwisata*.
- Ikhsan, A., & Prianthara, I. B. T. (2008). *Sistem Akuntansi Perhotelan*. Graha Ilmu.
- Kashif, M. (2023). Two Cooks Spoil the Broth: Destructive Outcomes of Supervisor and Customer Mistreatment in Mediating-Moderating Roles of Anger and Self-Control in an Indonesian Context. *Employee Responsibilities and Rights Journal*, 35(3), 369–393. <https://doi.org/10.1007/s10672-022-09419-0>
- Kodhyat, H. (1998). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Grasindo.
- Kurnia, A., & Darnastuti. (2011). *Inspirasi Dibalik Totalitas Seorang Cheef Dan Cook (Studi pada Chef dan Cook Hotel Bintang Tiga dan Empat di Kota Semarang)*.

- Matavel, C. E. (2022). Toward energy saving and food safety in Central Mozambique: the role of improved cook stoves and heat retention boxes. *Energy, Sustainability and Society*, 12(1). <https://doi.org/10.1186/s13705-022-00352-6>
- Moleong, L. J. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif* (38th ed.). Remaja Rosdakarya.
- Philippides, K. (2018). Sickness and Cure in Plautus' *Curculio*: Revisiting the Role of the Cook. *Mnemosyne*, 71(2), 281–297. <https://doi.org/10.1163/1568525X-12342327>
- Prameswardani, I., Lasmanawati, E., & Juawedah, A. (2019). Pengetahuan Sanitasi Hygiene Karyawan F&B Product Dan F&B Service Di Isola Resort Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(1), 32–39.
- Rueda, K. R. B. (2022). The role of Traditional Female cook's and Tourist in the Markets of Bogotá. *Proceedings of the European Conference on Management, Leadership and Governance*, 2022, 26–33.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono, & D., P. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R&D* (Cetakan Ke 26). CV Alfabeta.
- Sutopo. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. UNS.
- Yuliastri, Y., & Yulianto, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Junal Khasanah Ilmu*, 4(2), 1–17.
- Yuniarsih, T., & Suwatno. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia; Teori, Aplikasi, dan Isu*.