

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI UNTUK MENJAGA
KUALITAS MINUMAN DI BAR RESTORAN BIAS *COUNTRY*
BALI**

I Made Tresna Wisnawa, Ni Ketut Dewi Irwanti, I Wayan Induyoga
Aditama

Universitas Triatma Mulya

ABSTRACT

The final assignment report entitled Application of Hygiene and Sanitation to Maintain the Quality of Drinks at the Bias Courtyard Bali Restaurant Bar, aims to determine the application of hygiene and sanitation to maintain the quality of drinks at the Bias Courtyard Bali Restaurant Bar, the obstacles faced when implementing hygiene and sanitation, and the efforts made to ensure that hygiene and sanitation are implemented well. qualitative descriptive research method obtained from two data sources, namely primary data and secondary data, as well as data collection techniques using observation, interviews and documentation. Hygiene and Sanitation is a preventive health effort that focuses its activities on individual activities and the human environment. Based on the discussion outlined by the author regarding the application of hygiene and sanitation to maintain the quality of drinks at the bar, the application of hygiene and sanitation at the Bias Courtyard Restaurant Bar is the same as the theory of the experts mentioned. This research produces 3 conclusions (1). The implementation of hygiene and sanitation has not been implemented properly due to the absence of written SOPs in the Bias Courtyard Restaurant Bar; (2). Obstacles that hinder the implementation of hygiene and sanitation include staff's lack of awareness of the importance of implementing hygiene and sanitation; (3). Efforts made to ensure that the implementation of hygiene and sanitation runs well are by holding briefings, training and directly controlling the operations at the bar. Based on these conclusions, it can be recommended that beverage processing must be carried out according to established SOPs, such as using hand gloves and washing beverage ingredients before using them to maintain hygiene and sanitation to maintain the quality of a beverage..

Keywords: hygiene, sanitation, drink quality

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bar merupakan salah satu komponen penting dalam industri perhotelan dan pariwisata, yang secara spesifik menyediakan berbagai jenis minuman kepada pelanggannya, baik yang mengandung alkohol maupun yang tidak mengandung alkohol. Menurut Sumarsono (2015), bar adalah tempat yang secara khusus dirancang untuk menjual dan menyajikan minuman beralkohol seperti bir, anggur, liqueur, dan cocktail, namun juga menyediakan minuman non-alkohol seperti jus, teh, kopi, dan mocktail. Minuman-minuman ini dapat dinikmati langsung di tempat, menjadikan bar sebagai tempat berkumpul dan bersosialisasi bagi para pelanggannya.

Di sisi lain, Sarwadi (2017) mendefinisikan bar sebagai suatu tempat yang menjual berbagai minuman, baik alkohol maupun non-alkohol, dengan fungsi utamanya tetap berfokus pada penjualan minuman beralkohol. Dari kedua definisi ini, dapat dilihat bahwa meskipun bar menyediakan minuman non-alkohol, daya tarik utama dari sebuah bar terletak pada penyediaan minuman beralkohol yang beraneka ragam.

Berdasarkan pengertian-pengertian ini, dapat disimpulkan bahwa bar adalah suatu usaha komersial yang ruang lingkup dan kegiatannya berfokus pada penghidangan minuman beralkohol atau minuman lainnya kepada publik di tempat usahanya. Tujuan utama dari bar adalah untuk mendapatkan keuntungan melalui

penjualan minuman tersebut, dengan menciptakan suasana yang nyaman dan menyenangkan bagi para pelanggan. Bar tidak hanya sekadar tempat untuk menikmati minuman, tetapi juga berfungsi sebagai pusat aktivitas sosial, di mana pelanggan dapat berkumpul, bersosialisasi, dan menikmati suasana yang disajikan oleh bar.

Keberhasilan sebuah bar dalam menarik pelanggan tidak hanya bergantung pada jenis dan kualitas minuman yang disajikan, tetapi juga pada atmosfer yang diciptakan oleh bar tersebut. Desain interior, musik, pencahayaan, dan kualitas pelayanan semuanya berperan dalam membentuk pengalaman pelanggan. Dengan menciptakan suasana yang menarik dan menyenangkan, bar dapat membangun loyalitas pelanggan dan menciptakan pengalaman yang unik, yang membedakan satu bar dari yang lainnya.

Selain itu, sebagai usaha komersial, bar juga harus mematuhi berbagai peraturan dan regulasi yang berlaku, khususnya terkait dengan penjualan minuman beralkohol. Peraturan ini biasanya mencakup izin usaha, batasan usia pelanggan, serta jam operasional, yang semuanya dirancang untuk memastikan bahwa penjualan minuman alkohol dilakukan dengan cara yang bertanggung jawab. Dalam konteks ini, bar memiliki tanggung jawab yang besar dalam memastikan bahwa operasional mereka tidak hanya menguntungkan, tetapi juga sesuai dengan norma-norma sosial dan hukum yang berlaku.

Dengan mempertimbangkan semua aspek tersebut, bar dapat dilihat sebagai entitas bisnis yang kompleks, yang tidak hanya berperan dalam menjual minuman tetapi juga dalam menciptakan pengalaman yang diinginkan pelanggan. Bar yang sukses adalah bar yang mampu memadukan kualitas produk, layanan, dan atmosfer untuk menciptakan tempat yang menarik bagi berbagai kalangan pelanggan, baik yang datang untuk menikmati segelas anggur atau sekadar menyeruput secangkir kopi.

Dalam menjalankan usaha para pelaku usaha perlu untuk memperhatikan *hygiene* pada perusahaannya termasuk bar. Menurut Marsanti dan Retno (2018) *Hygiene* adalah upaya Kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjek. Sedangkan Menurut Wahyudi (2014) *Hygiene* adalah usaha kesehatan *preventif* yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa *hygiene* adalah usaha preventif yang menitikberatkan kepada kesehatan individu (*personal hygiene*) dan lingkungan.

Dalam situasi lapangan bar rentan dalam mata rantai penyebaran penyakit yang disebabkan dari mikroorganisme seperti bakteri jamur dan lain-lain. Oleh karena itu *hygiene* dan sanitasi harus benar-benar mendapat perhatian khusus. Dalam menjaga kualitas minuman *hygiene* dan sanitasi harus diperhatikan seperti *personal hygiene*, sanitasi lingkungan dan pengambilan bahan minuman dari supplier sampai digunakan untuk pembuatan minuman sebagai bahan untuk mengolah

minuman. Maka dari itu dalam pengolahan minuman di bar dari harus menerapkan *hygiene* dan sanitasi yang baik.

Menurut Yulianto dan hadi (2020) sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjek. Sedangkan menurut Rocket (2017) sanitasi adalah upaya yang dilakukan demi menjamin dan mewujudkan kondisi yang sudah memenuhi syarat kesehatan. Menurut Yodani (2019) *beverage hygiene* adalah pengendalian terhadap faktor-faktor minuman, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Sedangkan menurut Indhilover (2018) *beverage hygiene* adalah upaya untuk mengendalikan faktor minuman, orang, tempat, dan perlengkapan yang menimbulkan penyakit. Dari definisi diatas disimpulkan bahwa *hygiene* minuman adalah penendalian terhadap minuman yang dapat ditimbulkan penyakit.

Departemen Kesehatan RI Nomor HK.01.07/MENKES/3918/2020, *hygiene* merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan menjaga kebersihan. Sedangkan Sanitasi adalah usaha kesehatan *preventif* yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (2018) sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan ataupun minuman. Jadi dalam hal ini *Hygiene* ditujukan kepada kebersihan individu, sedangkan Sanitasi ditujukan kepada kebersihan lingkungannya. *Hygiene* dan Sanitasi adalah upaya untuk

meningkatkan kebersihan dan kesehatan individu dan faktor lingkungan agar terhindar dari ancaman kuman yang menyebabkan penyakit. Tujuan menerapkan *hygiene* dan sanitasi yang baik dalam pengolahan minuman di bar yaitu untuk menjamin keamanan dan kebersihan minuman.

Selama melaksanakan penelitian di restoran Bias Courtyard, terdapat beberapa kendala dalam hal penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan minuman yaitu tidak menggunakan *hand gloves* saat mengolah minuman di depan pelanggan ketika banyak pesanan bartender tidak menggunakan sarung tangan karena terburu-buru sedangkan menurut Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (2019) seorang bartender harus menggunakan sarung tangan / *hand glove* saat melakukan operasional di bar. Ini adalah salah satu kendala penerapan *hygiene* dan sanitasi di bar. Selain itu ditemukan juga bahan yang akan digunakan untuk membuat minuman / bahan *prepare* tidak dicuci dan langsung digunakan untuk membuat minuman sedangkan menurut undang-undang keamanan pangan Nomer 18 Tahun 2012 setiap bahan yang akan diolah harus dicuci sebelum digunakan. Serta adanya bartender yang memiliki kuku tangan yang dicat dengan kosmetik sedangkan menurut Nurundeen dan Toyin (2020) seorang bartender tidak boleh memiliki kuku tangan yang dicat dengan kosmetik karena bertentangan dengan personal *hygiene*.

METODE PENELITIAN

Tempat yang digunakan untuk melakukan penelitian adalah restoran Bias Courtyard yang ada di daerah petitenget dengan

waktu tempuh 5 menit dari Pantai petitenget, yang beralamat di jalan Jl. Petitenget No.2002 Kerobokan Kelod, Badung Bali. Pemilik restoran Bias Courtyard adalah I Gede Budi Jaya, dan dipimpin oleh *manager* restoran yaitu Ibuk Wiwik Endayani. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini diantaranya data kualitatif yang berasal dari wawancara serta observasi dan data kuantitatif yang berasal dari analisis secara statistik terkait data yang sudah dikumpulkan. Pada penelitian ini menggunakan instrumen seperti *check list*, observasi, daftar pertanyaan yang digunakan untuk wawancara dengan narasumber, *handphone* digunakan untuk merekam jawaban pada saat proses tanya jawab, dan alat tulis yang digunakan untuk mencatat jawaban dari narasumber.

Dalam penelitian ini teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif untuk mengolah data yang diperoleh dari *industry* dengan cara memaparkan dan menguraikan tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di bar Bias Courtyard. Dalam penyusunan penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yaitu dengan cara memaparkan secara lengkap tentang pentingnya penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di bar Bias Courtyard. Untuk mengetahui dan memecahkan masalah dalam penelitian ini, maka perlu teknik analisis data terhadap data yang berhasil dikumpulkan. Dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif untuk mengolah data yang diperoleh dari *industry* dengan cara memaparkan dan menguraikan tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas

minuman di bar Bias Courtyard.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Minuman Di Bar Bias Courtyard

Berdasarkan hasil wawancara kepada bar *manager* di Bias Courtyard dapat penulis uraikan sebagai berikut:

Hygiene dan Sanitasi Perorangan (Personal Hygiene)

Menurut bar *manager* di restoran Bias Courtyard dan berdasarkan hasil pengamatan penulis, di bar bias courtyard. *Personal hygiene* sangat ditekankan kepada karyawan, khususnya bartender dan bar *waiter/waitrees* agar selalu menjaga *personal hygiene*.

Pentingnya *personal hygiene* di Bias Courtyard mencakup berbagai aspek yang harus dipatuhi oleh karyawan. Pertama, karyawan diwajibkan untuk menjaga kesehatan dan kebersihan diri saat bekerja. Ini termasuk kebiasaan mencuci tangan secara teratur, terutama setelah melakukan aktivitas yang berpotensi menimbulkan kontaminasi, serta menggunakan seragam yang bersih dan rapi. Kesehatan karyawan secara umum juga menjadi perhatian, karena kesehatan pribadi yang baik merupakan langkah awal untuk memastikan kebersihan dan keamanan lingkungan kerja.

Kedua, pemeliharaan kebersihan kuku menjadi syarat penting lainnya. Karyawan diwajibkan untuk menjaga kuku tetap pendek dan bersih, mengingat kuku yang panjang dapat menjadi tempat berkembangnya bakteri dan kotoran yang sulit dibersihkan. Ini sangat penting dalam pekerjaan yang melibatkan kontak

langsung dengan makanan dan minuman, di mana risiko kontaminasi harus diminimalkan.

Selain itu, grooming atau penampilan pribadi juga mendapat perhatian khusus. Standar grooming yang ketat diterapkan, di mana karyawan laki-laki diwajibkan untuk menjaga rambut tetap pendek dan rapi, sementara karyawan perempuan diminta untuk mengikat rambut mereka agar tidak mengganggu selama bekerja. Penampilan yang rapi tidak hanya berfungsi sebagai cerminan profesionalisme tetapi juga sebagai langkah preventif untuk memastikan bahwa tidak ada elemen yang dapat mengganggu atau mencemari produk yang disajikan kepada pelanggan.

Namun, di samping standar yang sudah diterapkan, masih ada beberapa aspek yang dapat diperbaiki, seperti penggunaan sarung tangan. Penggunaan sarung tangan secara konsisten, baik saat operasional maupun saat persiapan bahan minuman, dapat menjadi tambahan yang signifikan dalam upaya mempertahankan standar kebersihan yang tinggi. Sarung tangan berfungsi sebagai pelindung tambahan yang dapat mengurangi risiko kontaminasi dari tangan karyawan, yang meskipun sudah dicuci, tetap dapat menjadi sumber kuman atau bakteri.

Dengan penerapan *personal hygiene* yang ketat ini, Bias Courtyard berupaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang bersih dan aman, sekaligus memastikan bahwa produk yang disajikan kepada pelanggan selalu memenuhi standar kesehatan dan keselamatan yang tinggi. Hal ini tidak hanya penting untuk menjaga kepercayaan pelanggan tetapi juga untuk mematuhi regulasi kesehatan yang berlaku dalam industri perhotelan.

Dalam hal ini bartender adalah orang yang berhubungan langsung dengan bahan-bahan minuman, alat-alat bar baik sebelum, sedang, ataupun sesudah bahan minuman itu diolah, sehingga menghasilkan minuman yang aman dan sehat. *Personal hygiene* Bias Courtyard meliputi:

1. Menjaga kesehatan dan kebersihan diri pada saat berkerja.
2. Kuku harus dipotong pendek bersih.
3. Memperhatikan *grooming* seperti rambut laki-laki tidak boleh panjang dan yang perempuan rambutnya diikat agar tetap rapi dan tidak mengganggu saat berkerja, namun *hand gloves* jarang digunakan pada saat operasional maupun saat *prepare* sirup minuman

Hygiene dan Sanitasi Lingkungan Bar (Bar Hygiene)

Menurut bar *manager* di bias Courtyard dan hasil pengamatan penulis penerapan *hygiene* dan sanitasi di bar dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Lantai bar
Karyawan bar di Bias Courtyard setelah berkerja membersihkan lantai bar menggunakan sapu dan *mop* dengan pembersih lantai yang sesuai agar lantai tidak licin dan bakteri yang menempel dilantai bisa hilang
Setelah menyelesaikan tugas-tugas utama mereka, karyawan bar di Bias Courtyard memiliki tanggung jawab tambahan yang sama pentingnya, yaitu membersihkan lantai bar dengan teliti. Proses pembersihan ini mencakup penggunaan sapu untuk menghilangkan kotoran dan debu yang mungkin terakumulasi selama jam operasional, diikuti dengan penggunaan mop yang telah dibasahi

dengan pembersih lantai yang sesuai. Pemilihan pembersih lantai bukanlah keputusan yang sepele; produk yang digunakan harus efektif dalam menghilangkan bakteri dan kuman yang menempel di lantai, sekaligus memastikan bahwa lantai tidak menjadi licin setelah pembersihan. Ini penting untuk menjaga keselamatan karyawan dan pelanggan yang mungkin memasuki area tersebut.

Pembersihan lantai dengan metode yang tepat memiliki beberapa tujuan utama. Pertama, membersihkan lantai dari kotoran dan sisa-sisa bahan yang mungkin terjatuh selama persiapan minuman, yang dapat menjadi sumber kontaminasi jika tidak segera dibersihkan. Kotoran dan bahan sisa yang tertinggal tidak hanya bisa menimbulkan bau yang tidak sedap tetapi juga dapat menarik serangga dan hewan lain yang dapat menimbulkan masalah kebersihan lebih lanjut.

Kedua, penggunaan pembersih lantai yang sesuai sangat penting untuk memastikan bahwa bakteri dan kuman yang menempel di lantai dapat dibasmi dengan efektif. Lantai bar sering kali menjadi area yang terpapar dengan berbagai jenis bahan, termasuk tumpahan minuman dan bahan-bahan lain yang bisa menjadi tempat berkembang biaknya mikroorganisme. Oleh karena itu, pembersihan dengan pembersih yang tepat tidak hanya membersihkan kotoran yang terlihat tetapi juga memberikan perlindungan tambahan terhadap risiko kontaminasi bakteri.

Ketiga, perhatian khusus juga diberikan pada hasil akhir dari proses

pembersihan. Lantai yang tidak licin adalah hal yang sangat diutamakan karena lantai licin bisa menjadi penyebab kecelakaan kerja, seperti terpeleset atau jatuh, yang tidak hanya berisiko bagi karyawan tetapi juga dapat membahayakan keselamatan pelanggan. Oleh karena itu, memastikan bahwa lantai tetap memiliki tekstur yang aman setelah pembersihan adalah bagian integral dari keseluruhan prosedur kebersihan di bar.

2. *Display* minuman dan rak kaca

Kebersihan dan penataan rak kaca serta *display* minuman di bar merupakan elemen penting yang menjadi perhatian utama bagi karyawan di Bias Courtyard. Setiap harinya, karyawan bar secara rutin membersihkan rak kaca menggunakan bahan pembersih khusus yang tidak hanya efektif dalam menghilangkan noda dan kotoran, tetapi juga menjaga kilauan dan kejernihan kaca. Penggunaan bahan pembersih ini dipilih secara hati-hati untuk memastikan bahwa kaca tetap terlihat bersih, bening, dan bebas dari bekas-bekas noda yang dapat mengurangi estetika tampilan bar.

Kegiatan pembersihan ini dilakukan dengan tujuan untuk memastikan bahwa rak kaca, yang sering kali menjadi tempat penyimpanan gelas, botol minuman, dan berbagai alat bar lainnya, tetap dalam kondisi higienis dan rapi. Selain itu, menjaga rak kaca tetap kering setelah dibersihkan juga merupakan langkah penting. Kelembaban yang tertinggal di permukaan kaca dapat menimbulkan

bekas noda air atau bahkan menjadi tempat berkembang biaknya bakteri jika dibiarkan, yang dapat merusak penampilan rak dan berpotensi menimbulkan masalah kesehatan. Oleh karena itu, setelah proses pembersihan, karyawan memastikan bahwa rak-rak tersebut dikeringkan dengan lap yang bersih dan bebas serat, sehingga kaca tetap bersih dan tampak seperti baru.

Selain membersihkan rak kaca, perhatian khusus juga diberikan pada *display* minuman yang dipajang di bar. *Display* minuman bukan hanya sekadar tempat penyimpanan, tetapi juga berfungsi sebagai elemen dekoratif yang menarik perhatian pelanggan. Karyawan bar secara rutin mengelap dan membersihkan *display* ini untuk memastikan bahwa setiap botol dan barang yang dipajang selalu dalam kondisi bersih dan mengkilap. Minuman yang dipajang di *display* merupakan bagian dari identitas visual bar dan sering kali menjadi daya tarik utama bagi pelanggan yang ingin mencoba berbagai pilihan minuman.

Proses pembersihan *display* minuman dilakukan dengan teliti, mengingat bahwa setiap botol dan gelas yang dipajang harus bebas dari debu, noda, atau sidik jari yang dapat mengurangi daya tarik visualnya. Karyawan juga memastikan bahwa setiap botol minuman diposisikan dengan tepat, dengan label menghadap ke depan, sehingga mudah dikenali oleh pelanggan. Hal ini tidak hanya mencerminkan profesionalisme bar dalam penataan dan penyajian, tetapi juga berfungsi untuk menjaga standar

kebersihan dan kualitas yang diharapkan oleh pelanggan.

Namun beberapa tempat yang jarang atau sering tidak dihiraukan oleh bartender di lingkungan bar Bias Courtyard sehingga tidak terjaga kebersihannya yaitu:

1. Saluran air limbah
Saluran air limbah jarang dibersihkan karena saluran pembuangan air yang berbentuk got kecil yang ditutupi jeruji besi sampah atau kotoran lainnya yang berbentuk kecil bisa masuk ke lubang pembuangan dan menghambat jalannya air
2. Ruangan penyimpanan bahan
Ruangan penyimpanan minuman di bar restoran Bias Courtyard susah dibersihkan karena banyaknya barang di ruang penyimpanan dan pada saat pembersihan staff kesusahan dalam menjangkau bagian dalam chiller dan freezer.

Hygiene dan Sanitasi Minuman (Beverage Hygiene)

Menurut Bar *Manager* di restoran Bias Courtyard dan hasil pengamatan, untuk menjaga agar *beverage hygiene* tetap terjaga dengan baik hal yang perlu diperhatikan di bar restoran Bias Courtyard yaitu:

1. Kebersihan bahan minuman
Bartender dan bar waiter/waitrees di bar Bias Courtyard selalu menjaga kebersihan bahan minuman yang akan diolah. Bahan minuman seperti buah-buahan harus dicuci terlebih dahulu agar tetap bersih.
2. Penyimpanan bahan minuman
Tempat penyimpanan bahan minuman di bar Bias Courtyard selalu dalam keadaan bersih sehingga terhindar dari

kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga dan hewan lainnya. Dalam penyimpanan bahan minuman ketepatan suhu sangat penting untuk diperhatikan. Penyimpanan minuman atau bahan minuman di bar selalu menerapkan prinsip FEFO (*First Expired First Out*). Namun dalam operasionalnya masih sering tidak menerapkan sehingga minuman atau bahan minuman mengalami kerusakan atau kesegarannya menjadi berkurang

3. Pengolahan minuman
Dalam pengolahan minuman di bar Bias Courtyard selalu menggunakan bahan minuman yang bagus, peralatan yang bersih untuk menghasilkan minuman yang bersih dan tidak terkontaminasi bakteri dan staff bar yang menjaga kebersihan diri

Kendala-Kendala Yang Dialami Pada Saat Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Pengolahan Minuman di Bar Bias Courtyard

Menurut bar manager Bias Courtyard dan hasil pengamatan penulis, terdapat beberapa kendala dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di Bar Bias Courtyard yaitu:

1. Beberapa bartender sering kali lupa mencuci tangan sebelum mengolah minuman di bar
2. Beberapa bartender tidak menggunakan *hand glove* pada saat mengolah minuman
3. Masih sering terjadi penyumbatan pada saluran pembuangan air yang ada di bar

Beberapa peralatan di bar sudah rusak sehingga tidak bisa digunakan.

Upaya-Upaya Yang Dilakukan Agar Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Minuman Di Bar Bias Courtyard Dapat Dilaksanakan Dengan Baik

Menurut bar *manager* di restoran Bias Courtyard upaya yang dilakukan untuk memecahkan masalah dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di bar yaitu:

1. Mengadakan *breafing* secara rutin setiap minggunya untuk memberikan pengarahan tentang personal *hygiene*, bar *hygiene* dan *beverage hygiene* pada saat pengolahan minuman di bar agar dapat selalu diterapkan.
2. Bar *manager* dan bar *supervisor* mengontrol dan mengawasi semua bartender di bar agar pada saat pengolahan selalu menggunakan *hand glove*
3. Untuk mengatasi penyumbatan saluran air, bartender selalu melakukan pembersihan dan pengecekan secara rutin untuk meminimalisir masalah penyumbatan saluran air. dan jika terjadi penyumbatan saluran air maka bartender akan menghubungi jasa pembersih untuk membantu memperbaikinya.

Bar *manager* mencatat peralatan bar yang sudah rusak dan mengorder peralatan tersebut ke bagian *purchasing* sehingga mendapatkan peralatan yang baru dan operasional di bar dapat berjalan dengan lancar

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dipaparkan mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di bar

Bias Courtyard, maka dapat disimpulkan: 1) Penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di bar restoran Bias Courtyard belum dilakukan dengan baik, ini bisa dilihat dari masih ada beberapa bartender yang belum menerapkan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman dengan baik. 2) Didalam penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di bar Bias Courtyard, terdapat beberapa kendala yang menghambat penerapan *hygiene* dan sanitasi seperti lupa mencuci tangan sebelum mengolah minuman, tidak memakai *hand gloves* saat mengelola minuman dan terjadi penyumbatan saluran air limbah yang juga menjadi kendala yang sering dialami oleh bartender di bar Bias Courtyard. 3) Dengan adanya kendala-kendala tersebut, maka pihak manajemen mencari upaya agar penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman dapat dilaksanakan dengan baik. Upaya yang dilakukan adalah dengan mengadakan *breafing*, training dan mengontrol langsung jalannya operasional agar penerapan *personal hygiene*, bar *hygiene* dan *beverage hygiene* dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan *standart* yang telah ditetapkan.

Berdasarkan pembahasan dari kesimpulan diatas, maka penulis memberikan beberapa saran yang mungkin dapat dijadikan bahan pertimbangan yang berguna oleh Bias Courtyard dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas minuman di bar. Adapun saran-saran tersebut sebagai berikut : 1) Penerapan *personal hygiene*, *beverage hygiene* dan bar *hygiene* agar terus ditingkatkan dan dilaksanakan dengan baik seperti selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah membuat minuman,

selalu memakai *hand gloves* dan selalu melakukan *general cleaning* agar kebersihan bar selalu terjaga. Dan sebaiknya SOP tertulis di bar Bias Courtyard dibuat agar bartender dapat melaksanakan penerapan *hygiene* dan sanitasi dengan baik. 2) Sebaiknya *breafing* diadakan setiap hari sebelum dan sesudah bekerja untuk mengingatkan kembali seluruh bartender agar selalu menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada saat mengelola minuman dan juga agar tidak ada karyawan yang melanggarnya. 3) Sebaiknya pihak bar membeli alat untuk membersihkan saluran air limbah agar pada saat terjadinya penyumbatan bisa segera dibersihkan dan tidak perlu menunggu jasa pembersih untuk membersihkannya

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, 2021. Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Bar di Canabina Restoran Bali. Jurnal Sekolah Perhotelan Bali. Vol. 1. No.2. Hal: 1-20.
- Agus 2020. Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggung Jawab *Greeter* Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. Vol. 9. No. 2. Hal: 81-91.
- Amstrong 2017. Pengaruh Merek Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Minuman Di Plaza Mulia Samarinda. Jurnal Admistrasi Bisnis. Vol. 5. No. 1. Hal: 205-216.
- Anwar dan Amri. *Hygiene* Dan Sanitasi Lingkungan Di Objek Wisata Kampung tulip. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.1 No.1 Hal: 1-7.
- Diantari 2021. Penerapan *hygiene* dan sanitasi di restoran sanctoo suites & villas, Gianyar, Bali. Jurnal Politeknik Negri Bali. Vol. No. Hal: 1-25.
- Edwin 2015. Kualitas Minuman. Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Dan Harga Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen Di A&W Restoran Rawamangun. Jurnal Akutansi Dan Manajemen. Vol.16. No. 1. Hal: 126-146.
- Hasan. 2002. Strategi Pembangunan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik. Vol. 4 No.1 Hal:103-115.
- Kusuma. 2015. *Hygiene* dan Sanitasi Di Bar Western Kindai Hotel Banjarmasin. Jurnal Sosial Pariwisata. Vol. 2. No. 2. Hal: 102-112.
- Indhilover. 2019. *Hygiene* Penerapan Standar Operasional Bar Dalam Menjaga *Hygiene* Dan Sanitasi di Hotel Indah Palace Yogyakarta. Jurnal Nusantara. Vol. 5. No. 2. Hal:31-40.
- Indra, 2020. Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Holiday Inn Resort Baruna Bali. Jurnal Universitas Pendidikan Ganesha. Vol. 2. No. 3. Hal: 1-25.
- Kotler dan Armstrong. 2017. Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek, Dan Kualitas Layanan Terhadap Keputusan Pembelian Produk Di Dadone Di Jakarta. Jurnal Ekonomika Dan Manajemen. Vol. 5. No. 2. Hal: 163-175.
- Kusuma 2015. Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Untuk menjaga Kualitas Minuman Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. Jurnal Pariwisata Dan Budaya. Vol. 4. No. 2. Hal: 43-58.
- Margareta dan Edwin. 2018. Pengaruh Citra Merek, Kualitas Produk, Harga Dan Gaya Hidup Terhadap Keputusan Pembelian Produk Di Phinis Poin Mall makasar. Jurnal Ikhrath Humaniora. Vol. 2. No. 1. Hal: 53-61.
- Marsanti dan Retno 2018. Pengaruh

- Hygiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Lingkungan Terhadap Kepuasan Tamu The Sunan Hotel Solo. *Jurnal Hotilear*. Vol. 1. No. 2. Hal: 29-39.
- Marsum dan Ugie 2018. Pengertian Restoran. Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Pemesanan Makanan Di Prime Steak House Restoran Malang. *Jurnal Alamiah Akomodasi Agung*. Vol. 7. No. 2. Hal: 50-57.
- Mulyadi 2020. Penerapan Prinsip-Prinsip Good Governance Dalam Pelayanan Publik Di Kecamatan Girian Kota Belitung. *Jurnal eksekutif*. Vol. 1. No. 1. Hal: 1-8.
- Nurundeen dan Toyin 2020. Perbedaan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di Hotel Patra Jasa Semarang. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*. Vol. 4. No. 2. Hal: 10-19.
- Rianto. 2018. Pengaruh Kualitas penerapan Good Corporate Governance Terhadap Kinerja Keuangan Pada Bank Syariah Di Batam. *Jurnal Nusantara*. Vol. 4 No.8. Hal: 20-28.
- Rocket. 2017. Peranan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengelolaan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*. Vol. 6. No. 1. Hal: 1-20.
- Rusma. 2014. Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengelolaan Bahan Makanan Dan Minuman Di Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*. Vol. 5. No. 2. Hal: 31-40.
- Sarwadi 2017. Pengaruh Kualitas Pelayanan Bartender Terhadap Kepuasan Pelanggan Di D'Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam. *Jurnal Accounting And Management Innovation*. Vol. 3. No. 1. Hal: 44-58.
- Simanjuntak. 2015. Pengaruh Kualitas Produk Makanan Dan Hygiene Sanitasi Terhadap Kepuasan tamu Di Anggrek Restoran Semarang. *Jurnal Visa Management*. Vol. 6. No. 2. Hal: 117-123.
- Subakti 2014. Pengertian Restoran. Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan Dan Jasa Dengan Menggunakan Metode Importance Performance Analysis Di Restoran Warung Subak Peguyangan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 3. No. 3. Hal: 51-60.
- Sugiono. 2019. Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Manajemen Inovasi*. Vol. 3. No. 5. Hal: 33-45.
- Sumarsono. 2015. Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar Di Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*. Vol. 3. No. 2. Hal: 78-85.
- Tatwoto dan Wartonah. 2015. Penyuluhan Personal Hygiene Di Miftahul Khoer Cibangun Kidul Semarang. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*. Vol. 4. No. 8. Hal: 55-64.
- Wahyudi, S. 2014. Edukasi Mengenai Hygiene Dan Sanitasi Di Pasar Kaki Langit Yogyakarta. *Jurnal Pemberdayaan Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol. 3. No. 3. Hal: 401-406
- West, dkk. 2012. Kajian Kualitas Minuman Dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman jamu Kunyit Asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 23. No. 1. Hal: 37-48.
- Yodani. 2019. Penyuluhan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dan Minuman Serta Kualitas Makanan Dan Minuman Di Lingkungan pasar Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 10. No. 1. Hal: 64-72.
- Yulianto dan Hadi. 2020. Analisis

Penerapan Sanitasi Di Pasar
Panorama Kota Bengkulu. Jurnal
Ilmiah AVICENNA ISSN. Vol. 8.
No. 4. Hal:55-62.