

UPAYA PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI
DI GARDEN CAFÉ *KITCHEN*
PADA HOTEL GRAND HYATT NUSA DUA BALI

William Krisnadhi, Ni Ketut Dewi Irwanti, I Ketut Eli Sumerta
Universitas Triatma Mulya

ABSTRACT

The background of the research are lack of hygiene and sanitation in personal hygiene, food hygiene, and kitchen hygiene in the Garden Café kitchen at the Grand Hyatt Nusa Dua Bali. Therefore, the author raises the title of research on the application of hygiene and sanitation Garden Café Kitchen at the Grand Hyatt Nusa Dua Bali. The aims and benefits of the authors are to be wise and prudent in applying hygiene and sanitation in the Garden Café kitchen. In this study, the authors used qualitative data from primary and secondary data sources. Using research instruments to improve research results. The instrument were used in this research were observation, interviews and documentation, and also using qualitative descriptive data analysis techniques. The result of the study shows that efforts are made to apply hygiene and sanitation, namely providing hygiene and sanitation SOPs and daily HACCP in the Garden Café kitchen. The obstacles in this research namely the number of staff who are undisciplined and do not comply with the standard procedure operational given by the management as well as problems that occur with food hygiene and kitchen hygiene, several methods have been carried out by management by holding staff training and weekly briefings and direct warnings for staff who still violate operational working hours. For kitchen hygiene, report directly to other departments to get direct treatment.

Keywords: Implementation Effort, And Hygiene.

PENDAHULUAN

Bali adalah salah satu pulau di Indonesia yang memiliki sejuta keunikan tersendiri. Budaya yang masih kental serta keindahan alamnya menjadi daya tarik wisatawan, baik wisatawan lokal maupun mancanegara untuk berkunjung ke Bali. Tidak heran jika perkembangan pariwisata terus melesat di Bali dari tahun ke tahun. Keindahan yang ditawarkan oleh pulau Bali seperti pantai, bawah laut, gunung, dan danau. Hal yang paling menonjol ialah pantainya karena pantai Kuta dan pantai Sanur sangat terkenal sampai ke mancanegara. Selain pantai tersebut, masih banyak lagi pantai yang terkenal, terutama di daerah Nusa Dua. Nusa Dua adalah kawasan pariwisata jenis *resort* dengan pantai putih eksklusif dan sangat terkenal sebagai destinasi wisata mewah di Bali. Tata letak kompleks pariwisata di kawasan wisata ini terencana dengan baik. Terdapat hotel, *resort* dan villa bintang lima. Tersedia kompleks perbelanjaan kelas atas, fasilitas pengunjung standar internasional yang siap memanjakan wisatawan asing maupun lokal. Keunggulan kawasan wisata ini dengan tempat wisata di Bali yang lain, terdapat pada akses fasilitas wisata yang mudah dijangkau dari semua hotel yang ada di

kawasan ini, khusus nya di Kawasan BTDC atau Bali Tourism Development Corporation.

Grand Hyatt Bali adalah salah satu hotel bintang 5 yang ada di kawasan BTDC Nusa Dua, Bali. Grand Hyatt terus mengalami peningkatan, baik dari segi pelayanan, kebersihan, dan kualitas makanan. Sejumlah restaurant disediakan pihak hotel guna memenuhi minat para pengunjung hotel, dimana hotel mengutamakan kepuasan para pelanggannya. Dalam upaya memberikan kepuasan pada tamu, *restaurant* tidak dapat dipisahkan dari *kitchen department*. Dapur hotel yang digunakan untuk mengolah bahan makanan hingga menjadi makanan untuk para pengunjung, harus selalu dijaga kebersihannya agar tidak menjadi penyakit untuk tamu hotel. Alat-alat memasak dan bahan baku serta cara menyimpan bahan baku, harus benar-benar diperhatikan oleh pihak hotel. Kebersihan *staff kitchen* atau juru masak dapur juga sangat diutamakan karena merekalah yang berhubungan langsung dengan bahan makanan yang akan diolah.

Untuk dapat menimbulkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan (*hotel product*) yang diolah karyawan dapur, pengelola hotel harus menerapkan *hygiene* dan sanitasi bagi

karyawan dapur khususnya. Masalah yang ditemukan dalam kasus tersebut adalah masih kurangnya *hygiene* dan sanitasi pada *personal hygiene*, *food hygiene*, serta *kitchen hygiene* yang masih tidak sesuai dari standard yang ditentukan oleh pihak manajemen. Masalah dari *personal hygiene* yaitu *grooming staff* yang masih belum sesuai standard, kerusakan yang terjadi pada *chiller* sehingga berpengaruh pada *food hygiene* dan lingkungan dapur yang masih jauh dari *kitchen hygiene*. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah: 1. untuk mengetahui upaya yang dilakukan dalam penerapan hygiene dan sanitasi di Garden Cafe Kitchen pada hotel Grand Hyatt Nusa Dua Bali 2. Untuk mengetahui kendala apakah yang dihadapi dalam upaya penerapan Hygiene dan Sanitasi di Garden Cafe Kitchen pada hotel Grand Hyatt Nusa Dua Bali, 3. Untuk Mengetahui bagaimana cara mengatasi kendala dalam upaya penerapan Hygiene dan Sanitasi di Garden Café Kitchen pada hotel Grand hyatt nusa dua Bali

LANDASAN TEORI

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 di peruntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang hanya 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. Dua jenis pelayanan utama disini adalah akomodasi serta makanan dan minuman.

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 bagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan, dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dioperasikan secara komersil”.

Kitchen

Menurut Ruffino dan Bartono (2006:2), kitchen adalah tempat produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan

bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar baik lewat restaurant yang ada di dalam hotel atau catering. Menurut A.Rachnman Arif (2002:111) kitchen adalah suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya. Dari pengertian di atas dapat disimpulkan kitchen adalah suatu ruangan yang berguna untuk memproduksi sebuah makanan untuk tamu hotel maupun karyawan hotel tersebut.

Hygiene dan Sanitasi

Hygiene dan Sanitasi merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan satu dengan yang lainnya, namun keduanya memiliki perbedaan yaitu:

a. Hygiene

Adalah kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada “objek” itu sendiri, yaitu “manusia”, kegiatannya misalnya mencuci tangan, memasak air/makanan, proses pengolahan produk dan lain-lain.

b. Sanitasi

Adalah kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada “lingkungan” yang ada di sekitar objek “manusia”, kegiatannya misalnya menjaga kebersihan ruangan, sirkulasi

udara ruangan, pengelolaan sampah, penangan vektor penyakit dan lain-lain. Menurut Sudiarsana (2010:5) pada hakekatnya hygiene dan sanitasi mempunyai pengertian dan tujuan yang hampir sama yaitu mencapai kesehatan yang prima dimanapun kita berada baik masyarakat maupun keluarga.

Personal Hygiene.

Menurut Sudiara (2010 : 25) Personal Hygiene adalah usaha membimbing, membiasakan diri, dalam kehidupan sehari-hari agar terhindar dari kuman penyakit, pencemaran dan lain-lain. Tujuan Personal Hygiene yaitu menyadarkan dan menjaga kebersihan seseorang dalam mengolah makanan agar jangan sampai menimbulkan penyakit bagi orang yang memakannya, menambah percaya diri, dan menciptakan keindahan.

Food Hygiene

Menurut Sudiara (2006: 06) hygiene makanan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan pada makanan agar memiliki rasa yang enak, aroma yang sedap. penyajian yang indah dan juga makanan yang bersih dan aman dimakan

Menurut Sudiara (2010: 28) hygiene makanan adalah ilmu tentang kesehatan dan

pengecahan penyakit menyangkut masalah bakteri pada makanan yang menitik beratkan pada kebersihan dan keutuhan makanan dan dipengaruhi oleh tenaga pengolah makanan.

Storing atau Tempat Penyimpanan

Menurut Sudiara (2010:36) proses penyimpanan bertujuan agar makanan tersebut lebih bertahan lama atau awet, namun bahan makanan yang diawetkan juga memiliki masa awet namun bahan makanan yang di awetkan juga memiliki masa awet yang terbatas atau kadarluasa.

Menurut Sudiara (2010:100) bahan makanan dikelompokkan menjadi beberapa bagian di antaranya :

1. Bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan.
2. Bumbu rempah dan bahan penyedap yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan bahan kimia.
3. Bumbu rempah dan bahan penyedap yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan bahan kimia.

Kitchen Hygiene

Menurut Sihite (2007: 5) Kitchen dapat diartikan sebagai suatu ruangan atau tempat yang khusus serta tersendiri dalam suatu bangunan yang mempunyai alat dan perlengkapan untuk memasak makanan,

sedangkan arti dari kitchen hotel adalah satu ruangan atau bangunan khusus yang tertutup dan mempunyai peralatan untuk memasak.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

HACCP adalah suatu system yang mengidentifikasi bahaya spesifik bahan, produk ataupun proses pengolahan pangan. Manfaat yang diperoleh perusahaan dengan mengikuti training HACCP ini diantaranya mengendalikan manajemen resiko, proteksi merek, menjaga pasar, serta menghindari tuntutan hukum apabila perkaranya sampai ke pengadilan.

Menurut Bryan (1990) HACCP didefinisikan sebagai suatu manajemen untuk menjamin keamanan produk pangan dalam industry pengolahan makanan dengan menggunakan konsep pendekatan yang bersifat logis (rasional), sistematis, kontinyu, dan menyeluruh (komprehensif) dan bertujuan untuk mengidentifikasi, memonitor, dan mengendalikan bahaya yang beresiko tinggi terhadap mutu dan keamanan produk pangan.

METODE

Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan salah satu langkah penting dalam rangka memperoleh temuan-temuan hasil penelitian. Teknik

analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif kualitatif untuk mengolah data yang diperoleh dari industri melalui wawancara, semua informasi yang dikumpulkan menjadi suatu kesatuan yang utuh mengenai gambaran yang jelas dan sesuai dengan hal yang terkait khususnya dalam upaya Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Garden Café Kitchen pada Hotel Grand Hyatt Bali, kendala yang dihadapi dalam upaya penerapan Hygiene dan Sanitasi di Garden Café Kitchen, dan cara mengatasi kendala dalam upaya penerapan Hygiene dan Sanitasi di Garden Café Kitchen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Upaya Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Garden Café Kitchen pada Hotel Grand Hyatt Nusa Dua Bali

Grand Hyatt Nusa Dua Bali adalah salah satu hotel bintang 5 yang ada di kawasan BTDC Nusa Dua Bali. Sejumlah restaurant disediakan pihak hotel guna memenuhi minat para pengunjung hotel, dimana hotel mengutamakan kepuasan para pelanggannya. Dalam upaya memberikan kepuasan pada tamu, restaurant tidak dapat dipisahkan dari kitchen department. Dapur hotel yang digunakan untuk mengolah bahan makanan hingga menjadi makanan untuk para pengunjung harus selalu dijaga

kesehatannya agar tidak menjadi penyakit untuk tamu hotel. Kebersihan staff kitchen atau juru masak dapur juga sangat diutamakan karena merekalah yang berhubungan langsung dengan bahan makanan yang akan diolah. Tetapi pada kenyataannya sering terjadi permasalahan yang penulis temukan diantaranya adalah masih kurangnya personal hygiene, food hygiene dan kitchen hygiene yang masih tidak sesuai standard yang ditentukan oleh pihak manajemen.

Menurut hasil yang didapatkan oleh penulis dari wawancara dengan Chef de Cuisine dan Sous Chef Garden Café kitchen, standard HACCP ditetapkan dan log book record dibuat di semua kitchen dan section yang ada di Grand Hyatt Nusa Dua Bali. Log book record meliputi grooming staff, suhu chiller, dan bahan makanan yang disimpan. Log book record dibuat dalam jangka waktu perhari dan akan di rekap setiap minggu nya. Chef de Cuisine, Sous Chef, dan Chef de Partielah yang bertanggung jawab untuk membuat jurnal log book record. SOP untuk hygiene dan sanitasi juga sudah diberikan oleh pihak management untuk semua kitchen yang ada di Grand Hyatt Nusa Dua Bali.

Kendala yang dihadapi dalam upaya penerapan Hygiene dan Sanitasi di

Garden Cafe Kitchen pada hotel Grand Hyatt Nusa Dua Bali

Dari upaya yang sudah dilakukan dalam penerapan hygiene dan sanitasi di Garden Café kitchen pada hotel Grand Hyatt Bali timbul permasalahan yang terjadi. Menurut Chef de Cuisine dan Sous Chef Garden Café, staff Garden Café kitchen masih banyak yang tidak menaati peraturan atau SOP Personal Hygiene yang ada seperti tidak memakai topi dengan benar saat operasional jam kerja dan masih ada rambut yang tidak rapi dan tidak sesuai standard yang di tentukan terutama untuk karyawan pria. Kumis dan jenggot pun tidak dicukur sampai bersih. Masih banyak juga karyawan dapur yang jarang menggunakan hand glove untuk menjamah makanan yang sudah diolah dengan alasan malas untuk memakai dan terlalu memakan waktu.

Permasalahan yang terjadi untuk Food Hygiene adalah Chiller untuk menyimpan bahan makanan sering mengalami kerusakan atau penurunan temperature secara tiba-tiba sehingga bahan makanan bisa menjadi rusak atau busuk dan jarang mendapatkan maintenance dari department engineering.

Permasalahan yang terjadi untuk Kitchen Hygiene adalah lantai tidak di bersihkan dengan teratur yang dapat mengakibatkan bau tidak sedap dan tidak di

pel secara maksimal sehingga menyebabkan karyawan terjatuh atau terpeleset. Dinding dapur tidak dapat dibersihkan secara maksimal karena terhalang oleh benda berat seperti stove dan freezer

Cara mengatasi kendala yang dihadapi dalam upaya penerapan Hygiene dan Sanitasi di Garden Cafe Kitchen pada hotel Grand Hyatt Nusa Dua Bali

Menurut Chef de Cuisine dan Sous Chef di Hotel Grand Hyatt Nusa Dua Bali cara untuk mengatasi kendala-kendala dalam upaya penerapan hygiene dan sanitasi di Garden Café kitchen pada hotel Grand Hyatt Nusa Dua Bali sebagai berikut.

Executive Chef serta Executive Sous Chef memberikan training tentang seluruh SOP Hygiene dan Sanitasi kepada kitchen staff (how to wash hand properly and food handler) agar mendapatkan persepsi yang sama. Adapun training yang diberikan dalam jangka waktu 1 jam setiap bulan, sedangkan jadwal pelatihan diatur oleh pihak manajemen sehingga semua staff kitchen dapat mengikuti training. Selain training, briefing diadakan secara rutin setiap minggunya dengan Executive Chef. Tapi dengan diadakannya briefing belum bisa menjadikan kitchen staff mematuhi peraturan yang ada karena belum tentu

semua staff mendengarkan atau ikut dalam briefing tersebut. Chef de Cuisine dan Sous Chef atau bahkan Hygiene Manager akan menegur langsung (verbal warning) untuk staff yang masih melanggar sehingga memperkecil pelanggaran yang dilakukan oleh staff kitchen.

Apabila terjadi penurunan suhu secara tiba-tiba, pihak dapur akan langsung menghubungi bagian Engineering Department untuk mengecek dan memperbaiki suhu chiller lebih sering agar tidak rusak lagi dan meminta penanganan lebih cepat jika kendala yang sama terjadi lagi. Untuk masalah lantai yang basah, steward akan diminta untuk membersihkan lantai lebih sering daripada biasanya guna menghindari staff kitchen jatuh terpeleset jika sedang dalam jam operasional kerja.

Simpulan

Dari hasil pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Upaya yang dilakukan dalam penerapan hygiene dan sanitasi di Garden Café Kitchen adalah dengan cara menetapkan standard HACCP dan log book record yang dibuat di kitchen serta SOP sudah diberikan oleh pihak manajemen.:

2. Kendala yang terjadi adalah banyak staff yang tidak disiplin dan tidak mematuhi SOP yang diberikan oleh pihak manajemen serta kendala yang terjadi pada food hygiene dan kitchen hygiene yang dapat menghambat operasional kerja.
3. Beberapa cara sudah dilakukan oleh pihak manajemen dengan mengadakan training staff dan weekly briefing dan teguran langsung untuk staff yang masih melanggar saat operasional jam kerja. Untuk kitchen hygiene langsung melapor kepada department lain agar mendapatkan penanganan langsung.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas, maka dapat disampaikan saran yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. SOP di Garden Café Kitchen sudah disiapkan dengan baik oleh manajemen. Hendaknya di pertahankan, bila perlu ditingkatkan.
2. Grand Hyatt Bali lebih sering mengadakan pelatihan tentang hygiene dan sanitasi sehingga semua staff yang bekerja di Garden Café kitchen terutama staff baru agar mengerti tentang pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi serta

melakukan briefing dengan karyawan tiap minggu di masing kitchen

Sihite, Richard. 2000. *Sanitation and Hygiene (Sanitasi dan Hygiene)*. Surabaya: SIC Jurnal Khasanah Ilmu Vol. 4 No. 2 September 2013

3. Agar karyawan Garden Café kitchen lebih teliti dalam mengecek kebersihan lingkungan dapur, meminta agar mendapatkan penanganan cepat dari engineering department untuk memperbaiki kerusakan chiller agar tidak memperlambat kerja setiap harinya.

.DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. 2011. SK Menparpostel no.KM 37/PW.340/MPPT-86;
- Arif, Rachman A.2002. Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Dr.Azrul Azwar MPH, Pengantar Administrasi Kesehatan, PT. Bina Rupa Aksara, 1996. Edisi
- Pastika. 2016. Tinjauan penerapan Hygiene dan Sanitasi di Hot Kitchen di Hotel Mercure Kuta Bali. Kuta. Badung : Sekolah Tinggi Pariwisata Triatmajaya.
- Peter Salim dan Yeni Salim, 2005 Kamus Besar Bahasa Indonesia, Jakarta: Modern English Press.
- P.H.,Bartono, Ruffino, 2006, Dasar - dasar Food Product, penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Setio . 2009. Penelitian system *Hygiene* dan Sanitasi Pada Pengolahan makanan Discovery Kartika Plaza Hotel Kuta Bali. Kuta. Badung : Sekolah Tinggi Pariwisata Triatmajaya