

PENERAPAN HIGIENITAS DAN SANITASI DI RESTORAN THE VIEW ROOFTOP GRAND LA VILLAIS SEMINYAK

Yudha Eka Nugraha

Email: yudha.eka@pib.ac.id

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

ABSTRAK

Penerapan Higienitas dan sanitasi di Restoran the View Rooftop Grand La Villais Bali merupakan upaya penting yang harus diperhatikan dalam proses pelaksanaannya. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, area kerja, peralatan, sistem penyimpanan bahan dan produk. Penentuan standar kebersihan *personal*, area kerja maupun peralatan harus dilakukan dengan tepat dan benar agar setiap produk yang dihasilkan restoran hotel aman untuk dikonsumsi. Metode penelitian dilakukan dengan beberapa metode deskriptif kualitatif dengan beberapa strategi yaitu observasi, metode wawancara dan studi pustaka. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, didapat hasil bahwa dengan adanya standar penerapan higienitas dan sanitasi yang baik di sebuah restoran hotel dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan, dan mutu suatu produk apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada.

Kata Kunci: Higienitas, Sanitasi, Restoran Hotel

ABSTRACT

Application of hygiene and sanitation in The View Rooftop Grand La Villais Bali is important thing to note in the process of implementation. This matters are compulsory to prevent food contamination that can be caused by several factors such as, human, work area, kitchen utensil, material storage systems and product. Because of this determination of standarts personal hygiene, area and utensil must be done correclly so that each product is safe for consumption. Research carried out by qualitative methods using observation, interview and study of documents. Based on the result of research and discussion conducted, authors concluded that the presence of load application standard of hygiene and sanitation in hotel restaurants can be improved especially in parts of the standard of health, hygiene and quality of a product when it is done in accordance with existing procedures.

Keyword: Hygiene, Sanitation, Restaurant

1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan industri yang cukup kompleks, cakupannya meliputi industri-industri lain seperti industri perhotelan, industri rumah makan (restoran), industri kerajinan atau cinderamata, dan industri perjalanan. Dalam Instruksi Presiden No. 9 Tahun 1969 BAB II Pasal 2 menyebutkan bahwa pembangunan pariwisata bertujuan menaikkan jumlah devisa Negara terutama dampaknya pada pendapatan masyarakat (Soekadijo, 1997: 26). Definisi pariwisata menurut Sihite (2000), Marpaung dan Bahar (2000: 46-47) adalah suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat menuju ketempat yang lainnya, meninggalkan tempatnya yang semula, dalam suatu perencanaan dan dengan tujuan bukan untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjunginya, tetapi untuk berekreasi.

Salah satu industri dalam bidang pariwisata adalah industri rumah makan atau restoran. Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak merupakan salah satu restoran yang terletak di pusat kegiatan pariwisata di daerah Seminyak, Bali. Restoran La Villais Seminyak sering dijadikan tujuan utama pebisnis dari dalam dan luar negeri untuk mengadakan jamuan-jamuan khususnya untuk kegiatan rapat (*meeting*). Sebagai restoran favorite pengunjung, Restoran La Villain Seminyak harus mampu menghasilkan produk yang baik, bersih, sehat, dan aman untuk dikonsumsi. Guna memenuhi hal tersebut, maka diperlukan adanya proses higienitas dan sanitasi yang baik dan benar untuk memastikan produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik.

Berdasarkan hal tersebut, maka sistem higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan dalam rangka mencegah terjadinya keluhan tamu (komplain) yang dapat menurunkan citra baik hotel di mata pengunjung dan dapat menyebabkan kerugian besar hotel.

Penerapan higienitas dan sanitasi sebenarnya mencakup banyak hal seperti kebersihan dan standar kesehatan para penjamah makanan (personal Higienitas), hal ini perlu diperhatikan karena para penjamah makanan terlibat langsung dalam proses pembuatan produk makanan untuk tamu, bila penjamah makanan tidak memenuhi standar kesehatan yang ada maka tidak menutup kemungkinan makanan akan terkontaminasi oleh penjamah makanan itu sendiri.

Selain personal higienitas, kebersihan area kerja dan peralatan kerja di area Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak juga merupakan hal penting. Hal ini penting dan perlu untuk diperhatikan, dikarenakan bila peralatan dan area kerja tidak dijaga kebersihannya maka bakteri akan tumbuh dan berkembang dengan cepat sehingga produk (terutama makanan) pun dapat terkontaminasi. Proses penyimpanan bahan makanan mentah dan produk jadi juga harus diperhatikan. Bila dalam proses penyimpanannya Terjadi kesalahan akan menyebabkan rusaknya bahan dan produk makanan. Bila bahan dan produk makanan tersebut dipakai, bakteri yang tumbuh dalam bahan makanan dan produk tersebut akan membahayakan konsumen. Berdasarkan latarbelakang yang telah diraikan maka, dilakukan penelitian mengenai penerapan Higienitas dan sanitasi di Restoran the View Rooftop Grand La Villais Bali.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka diangkat penelitian berjudul Penerapan Higienitas dan Sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak. Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini, adalah: 1) Bagaimana penerapan standar personal higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak? 2) Bagaimana penerapan prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di *pastry* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak? 3) Bagaimana standar kebersihan peralatan dan area di

Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak? Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, adalah untuk mengetahui Penerapan Higienitas dan sanitasi di Restoran the View Rooftop Grand La Villais Bali.

2. KONSEP DAN TEORI

Adapun konsep dan teori yang digunakan untuk membantu penelitian yaitu sebagai berikut:

2.1 HIGIENITAS DAN SANITASI

Pengertian *Higienitas* dalam Fathonah (2005: 18) adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan, sedangkan pengertian *higienitas* dalam Fauziah (2007: 98) adalah suatu usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatannya.

Higienitas makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan, Sujatno (2011: 28), Atmodjo (2007: 38) sanitasi adalah usaha kesehatan yang menitik-beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan dengan menurunkan bibit penyakit yang terdapat dalam lingkungan manusia. Pengertian sanitasi dalam Sujatno (2011: 28) adalah suatu usaha kesehatan yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Pengertian sanitasi makanan dalam Chandra (2005: 87), sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Berikut beberapa faktor yang

mempengaruhi sanitasi makanan dalam Chandra (2005: 25) adalah sebagai berikut:

2.2 RESTORAN

Menurut Marsum (2005: 60), restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan. Restoran memiliki tujuan bisnis atau mencari keuntungan, sedangkan tujuan operasional restoran yang utama adalah membuat puas para konsumennya.

Berdasarkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan yaitu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial. Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah suatu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan sertan minuman bagi umum di tempat usahanya.

2.3 PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN BAKU DAN PRODUK

Penyimpanan yang baik harus memenuhi persyaratan yang ada sesuai dengan ketentuan penyimpanan suatu barang atau bahan dan juga ketentuan dari tempat penyimpanan tersebut. Dalam Purwanti, (2008:15) bahan makanan harus dikelompokan berdasarkan jenis bahan dan suhu penyimpanannya, hal itu di lakukan guna mempermudah proses

penyimpanan bahan baku sesuai dengan standar pengelolaannya dan memberi kemudahan dalam pelaksanaannya. Dalam Purwanti (2008:20) gudang merupakan tempat yang sangat penting dan harus diperhatikan kebersihannya.

Dalam Purwanti (2008:90) penyimpanan dengan pengelompokan bahan makanan terdapat beberapa prosedur penyimpanan bahan makanan yang perlu di perhatikan antara lain: Membuat catatan penyimpanan barang, menjaga keamanannya dan melakukan pengeluaran secara tepat.

Penyimpanan makanan memiliki prosedur yang ditentukan karena proses pembuatan makanan di restoran atau hotel terkadang tidak untuk langsung dikonsumsi Adapun makanan tersebut bisa jadi disiapkan untuk malam bahkan keesokan harinya, tentunya hal ini memerlukan perhatian lebih. Setelah makanan melalui tahapan *processing*, makanan tersebut akan melalui tahap penyimpanan sebelum makanan tersebut disajikan. Oleh karena itu, maka prosedur penyimpanan makanan ini menjadi urgent untuk dianalisis dalam penelitian ini.

2.4 STANDAR KEBERSIHAN PERALATAN DAN AREA KERJA DAPUR

Semua peralatan dapur harus dijaga kebersihannya agar tidak terdapat banyak bakteri yang dapat mencemari makanan di dalamnya, berikut standar proses pembersihan peralatan dapur menurut Purwanti (2008) adalah sebagai berikut:

1. Alat yang terbuat dari besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Besi sangat mudah berkarat sehingga perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus atau sabut gosok. Besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi yang berlapis teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Lapisan teflon jangan menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena akan

- mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.
2. Alat yang terbuat dari timah. Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudia dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.
 3. Alat yang terbuat dari *aluminium*. Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.
 4. *Stainless steel*. Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.
 5. Alat dari kayu. Peralatan dari kayu dibersihkan dengan air sabun, serbuk dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur.
 6. Alat dari bahan pelastik. Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa saja atau sabun cair, lalu dibilas sampai bersih.
 7. Alat dari bahan kaca. Alat ini dibersihkan dengan air sabun atau spon lalu dibilas dan dikeringkan.

Hal - hal yang perlu di perhatikan kebersihannya di area *bakery* dan *pastry* menurut Fauziah (2007) antara lain: 1) Langit- langit, 2) Lantai, 3) Dinding- dinding porselin, 4) Saluran pembuangan air, 5) Tempat mendinginkan ice cream, 6) Alat pemasak roti (*oven*), 7) Lemari kayu (*woodwn cupboard*), 8) Lemari es, 9) Meja-meja stainless untuk persiapan, 10) Tong tong sampah.

Tiap tiap bagian di area dapur suatu hotel tidaklah senantiasa mamiliki peralatan yang sama, hal itu tergantung dari besar kecilnya

suatu hotel, sibuk tidaknya operasi di dapur, dan sebagainya. Kebersihan bagian – bagian tersebut merupakan hal yang perlu di perhatikan untuk menjaga agar makanan yang ada di dapur tidak terkontaminasi oleh debu dan kotoran.

2.5 TEORI STANDAR KEBERSIHAN DIRI

Teori yang digubakan pada penelitian ini adalah teori standar kebersihan diri. Pengertian *personal hygiene* (higienitas perorangan) dalam Sujatno (2011:22) adalah kebersihan penjamah makanan atau *personal hygiene*, merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Standar kebersihan diri dalam Sutrisno (2007:26) adalah sebagai berikut:

1. Menjaga kebersihan dan kesehatan rambut antara lain rambut yang bersih dan rapi, memotong rambut secara berkala, rambut dikeramas minimal 2 kali dalam satu minggu, memakai tutup kepala yang disarankan perusahaan saat bekerja sesuai pekerjaannya.
2. Menjaga kebersihan dan kesehatan mata, hidung dan telinga antara lain, jangan membersihkan kotoran mata dan hidung saat bekerja, menggunakan alat pelindung apabila menggunakan peralatan kerja yang membahayakan, memeriksa kesehatan mata secara berkala, bagi yang menderita penyakit influenzasebaiknya menggunakan masker atau saputangan saat bekerja, untuk menjaga kesehatan telinga, bersihkan kotoran telinga dengan hati – hati menggunakan *cotton bud*.
3. Menjaga kesehatan gigi dan mulut, menggosok gigi secara teratur, jangan batuk dan meludah disembarang tempat, jangan merokok selama bekerja.
4. Menjaga kebersihan tangan, kaki dan kuku yang bersih, mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum memulai pekerjaan,

menggunakan sarung tangan saat bekerja, kuku senantiasa dipotong pendek, mengganti kaos kaki setiap hari, jangan membuka alas kaki atau sepatu saat bekerja, jangan menggunakan sepatu yang terlalu tinggi dan licin.

5. Memakai perhiasan seperlunya, hindari perhiasan yang bisa mengganggu aktivitas pada saat kerja.
6. Memakai pakaian bersih dan licin, memakai pakaian yang nyaman dan ringan, memakai pakaian yang dapat menyerap keringat, menggunakan pakaian sesuai aturan kerja.
7. Menjaga kebersihan dan kesehatan tubuh antara lain, mandi setiap hari minimal 2 kali sehari sebelum dan sesudah bekerja untuk menghilangkan debu, keringat dan bau badan, menggunakan handuk pribadi untuk mencegah penularan kulit.
8. Menjaga kebersihan makanan, makan teratur, mengkonsumsi makanan yang mengandung serat dan gizi, menyimpan makanan dengan baik agar terhindar dari serangga dan kotoran, memasak makanan dengan baik, jangan makan saat bekerja. Dalam Fathonah (2005:12) kebiasaan hidup yang baik mendukung terciptanya hygiene perorangan.

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan ialah deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2014: 21) metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang luas. Penelitian ini berupaya untuk mendeskripsikan bagaimana keadaan higienitas dan sanitasi produk makanan di Restoran The View Rooftop Grand Villais Bali. Beberapa Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi, wawancara dan sudi pustaka. Informan yang diambil

dalam penelitian ini menggunakan metode purposive sampling yang artinya informan akan disesuaikan dengan tujuan penelitian ini. Peneliti menentukan berdasarkan metode ini untuk mewawancarai 5 informan utama yaitu 1 orang manajer *food and beverage department* The View Rooftop Grand Villais Bali, 2 orang chef, 3 orang tamu yang berkunjung ke restoran.

4. GAMBARAN LA VILLAIS BALI

La Villais Bali merupakan salah satu hotel, villa, sekaligus akomodasi yang menyediakan restoran di lokasi terkenal di daerah Seminyak, Bali. Hotel ini hanya membutuhkan waktu sekitar 12 menit dari pantai Seminyak. La Villais Bali berjarak hanya 5 menit jika pengunjung berjalan kaki dari Seminyak Square. The la Villais Bali juga menampilkan vila-vila yang luas dengan kolam renang pribadi, hotel ini memiliki taman dan restoran. Tersedia angkutan gratis ke Pantai Kuta dan Petitenget. Wi-Fi gratis tersedia di semua area. La Villais Bali memiliki keantikan perabotan kayu gelap, semua kamar tidur di vila-vila memperlihatkan pemandangan kolam renang pribadi. Semua vila dilengkapi dengan TV layar datar, iPod dock, dan pemutar CD / DVD. La vilais Seminyak memiliki restoran terkenal yang bernama The View Rooftop Grand Villais Bali, Seminyak. Restoran ini menyajikan hidangan panas ala carte dan prasmanan Indonesia serta minuman ringan.



Gambar 1. Hotel La Villais Bali
sumber: <https://www.lavillais.com/>



Gambar 2. The View Rooftop Grand Villais
Bali, Seminyak

Sumber: <https://www.lavillais.com/>

5. PEMBAHASAN

Berikut diuraikan hasil pengamatan dan analisis terhadap penerapan Standar Personal Hygiene, Prosedur Penyimpanan Bahan Baku dan penerapan standar kebersihan alat dan area di The View Rooftop Grand La Villais Bali

5.2.1 PENERAPAN STANDAR PERSONAL HYGIENE

Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah menentukan standar personal Higienitas yang sesuai dengan teori Sujatno (2011:22) seperti:

- a) Mewajibkan staff nya untuk menggunakan pakaian kerja yang telah disediakan oleh pihak hotel.
- b) Mewajibkan para staff untuk menggunakan sepatu khusus dan penutup kepala bila berada di area kerja.
- c) Memperhatikan kebersihan para staff.
- d) Memperhatikan dan menjaga kesehatan staff dapur pastry.
- e) Memakai sarung tangan saat bekerja.
- f) Tidak memakan makanan saat berada di area kerja.
- g) Mencuci tangan sebelum dan sesudah

Artinya restoran ini sudah mampu menerapkan standar personal higienitas sesuai aturan. Permasalahan sesekali muncul karena ada kalanya para staff lupa menerapkan beberapa prosedur standar personal higienitas seperti pada beberapa contoh kegiatan sebagai berikut:

- a) Tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan proses produksi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.
- b) Tidak menggunakan masker saat bekerja (dalam keadaan sakit).
- c) Kerap kali tidak menggunakan sabun saat mencuci tangan.

Walaupun kerap kali beberapa prosedur diatas sering diabaikan oleh karyawan restoran bagian dapur, namun penggunaan sarung tangan, masker dan sabun saat mencuci tangan merupakan suatu hal penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk makanan *pastry* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali. Beberapa faktor yang mempengaruhi permasalahan tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Tingkat kesadaran para *staff* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali. Ini adalah faktor terbesar penyebab terjadinya permasalahan di atas, karena tanpa adanya kesadaran para *staff* akan pentingnya penerapan sistem *hygiene* maka prosedur tersebut tak akan mungkin dapat terlaksana.
- b) Tingkat kesibukan hotel yang tinggi. Tingginya tingkat kesibukan hotel membuat para *staff* selaku penjamah makanan disibukan dengan rangkaian tugasnya masing masing ini yang membuat para *staff* tidak melakukan prosedur *hygiene* yang telah ditentukan oleh hotel.

5.2.2 PENERAPAN PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN BAKU

Prosedur penyimpanan bahan baku adalah tahapan utama yang dilakukan oleh pihak Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali untuk menghasilkan produk yang sehat bersih dan amam untuk dikonsumsi. Maka prosedur penyimpanan bahan baku dan produk ini

memerlukan perhatian yang serius agar kualitas produk selalu terjaga dan menghasilkan produk makanan dalam kondisi higienis. Oleh karena itu prosedur penyimpanan harus dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standarnya agar bahan baku dan produk yang disimpan tidak rusak dan terkontaminasi.

Beberapa aspek yang harus dipertimbangkan dalam penyimpanan bahan baku dan produk makanan yaitu kebersihan tempat, *turn over* bahan (FIFO), penggunaan wadah penyimpanan, penggunaan penutup wadah / wrapping dan pendistribusian rak penyimpanan.

Pada tinjauan tentang prosedur penyimpanan bahan baku dan produk makanan yang dilakukan di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali sepenuhnya telah sesuai dengan teori Purwanti, (2008:15) yaitu:

- a) Memisahkan bahan dan produk makanan sesuai dengan jenisnya.
- b) Menyimpan bahan dan produk makanan sesuai dengan tempat penyimpanannya.
- c) Menyimpan sisa bahan makanan kaleng yang tersisa kedalam tempat, menutupnya dengan rapat dan memberi label (tanggal penyimpanan dan kadaluarsanya).
- d) Selalu menerapkan sistem FIFO agar makanan atau bahan makanan tidak disimpan terlalu lama, dan mencegah terjadinya kerusakan pada bahan dan produk makanan.

Kesadaran staff akan pentingnya mengikuti prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali cukup baik sehingga kualitas bahan dan produk bisa terjaga, selain itu pengawasan yang dilakukan oleh pihak hotel juga sangat baik, dan tak jarang pihak hotel memberi sangsi berupa teguran terhadap staff yang tidak melakukan prosedur penyimpanan bahan dan produk sesuai dengan prosedur yang berlaku.

5.2.3 STANDAR KEBERSIHAN PERALATAN DAN AREA DI PASTRY HOTEL HILTON BANDUNG

Guna menghasilkan suatu produk yang baik dan aman untuk dikonsumsi diperlukan adanya suatu standar kebersihan di dalam area dapur karena penentuan standar dan penerapan kebersihan area peralatan di area Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali merupakan salah satu cara untuk mencegah kontaminasi makanan. Oleh karena itu tak heran jika hotel menentukan beberapa standar yang harus dipenuhi untuk menjaga kebersihan area dan peralatan dapur. Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah menerapkan beberapa standar kebersihan yang sesuai dengan teori-teori yang ada.

Proses yang dilakukan oleh pihak dapur maupun *steward* telah mengikuti prosedur yang benar namun belum sepenuhnya dilakukan dengan baik, karena ada beberapa proses yang belum dilakukan dengan benar. Beberapa contoh proses pembersihan yang belum dilakukan dengan benar adalah sebagai berikut:

1. *Staff/trainee*. Tak jarang ada beberapa *staff /trainee* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali tidak melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang benar seperti:
 - a) Kerap kali para *staff / trainee* tidak menggunakan cairan pembersih saat membersihkan peralatan yang ada di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali
 - b) Tak jarang beberapa *staff / trainee* tidak membersihkan area kerja setelah melakukan proses produksi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali
 - c) Tidak rutin melakukan kegiatan *general cleaning*.
2. *Staff steward*. Terkadang ada beberapa *staff steward* yang belum melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang sesuai dengan standar Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.

Beberapa contoh prosedur yang belum dilakukan adalah sebagai berikut:

- a) Walaupun telah dibuat prosedur pembersihan area kerja namun terkadang para *staff steward* hanya mengisi tabel prosedur tapi tidak melakukan semua tugas yang tertera di tabel seperti, membersihkan saklar lampu, troli dan beberapa prosedur lainnya.
- b) Dalam penanganan permasalahan tempat pencucian yang bocor terkadang lambat
- c) Terkadang masih terdapat sisa-sisa makanan yang masih menempel di peralatan operasional hotel seperti piring, gelas, dan lainnya.

Beberapa faktor yang mempengaruhi permasalahan tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Tingkat kesibukan Hotel yang tinggi. Tingginya tingkat kesibukan di hotel terkadang membuat para *staff steward* belum melakukan pekerjaannya sesuai dengan standar yang berlaku.
- b) Kurangnya pengawasan dari pihak manajemen *steward*. Hal ini sangat berpengaruh besar karena tanpa pengawasan yang cukup permasalahan ini akan terus berlangsung tanpa adanya solusi untuk permasalahan ini.
- c) Tingkat kesadaran para *staff*. Hal ini adalah hal utama yang perlu ditingkatkan, karna tanpa adanya kesadaran dari para *staff* akan penerapan sistem sanitasi di hotel semuanya tidak akan terlaksana dengan baik.

Jadi dapat dianalisis bahwa kebersihan peralatan dan area di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah sesuai dengan teori-teori yang ada dan sesuai dengan standar yang berlaku namun belum sepenuhnya dikerjakan sesuai dengan standar yang berlaku

6. PENUTUP

Berdasarkan dari hasil pembahasan penelitian yang telah penulis lakukan, maka ditarik beberapa kesimpulan yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

- a. Standar personal Higienitas di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali sudah dilakukan dengan baik, namun ada beberapa hal yang membuat proses penerapan standar *personal hygiene* itu tidak terlaksana dengan baik, seperti staff tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan beberapa proses produksi, tidak menggunakan masker saat dalam keadaan sakit dan terkadang lupa untuk mencuci tangan dengan menggunakan sabun. Hal tersebut mungkin dapat menyebabkan kontaminasi produk di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.
- b. Prosedur penyimpanan bahan baku dan produk pastry di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standar dan teori yang digunakan. Hal ini terwujud karena para staff menganggap prosedur penyimpanan bahan baku dan produk adalah suatu hal yang penting dilakukan untuk mencegah rusaknya bahan dan produk serta mencegah terjadinya kontaminasi bahan dan produk makanan.
- c. Standar kebersihan peralatan dan area di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali sebagian besar sudah terlaksana dengan baik namun ada beberapa hal yang perlu di perhatikan lagi seperti prosedur pembersihan area yang tidak sesuai dengan standar yang berlaku, prosedur pencucian peralatan pun terkadang tidak sesuai dengan prosedur yang berlaku karena kerap kali terdapat sisa-sisa makanan yang tertinggal di gelas ataupun piring yang biasa digunakan untuk penyajian produk

Adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan agar

penerapan higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali dapat terlaksana dengan baik adalah sebagai berikut:

- a. *Briefing* perlu dilakukan agar para staff dan atasan dapat bertukar pikiran untuk menyelesaikan permasalahan – permasalahan yang terjadi di hotel. *Briefing* juga perlu dilakukan antar tiap *section* seperti *pastry section*, *steward section* dan *section* lainnya hal ini dilakukan agar para staff tiap *section* dapat memberi pengarahan secara langsung tentang penerapan standar higienitas dan sanitasi di areakerja, dan menegur para karyawan yang kerap kali tidak menjalankan standar higienitas dan sanitasi yang telah ditentukan.
- b. Agar tiap produk yang dihasilkan berkualitas, sehat dan aman untuk dikonsumsi maka perlu ditingkatkan lagi tingkat kesadaran para staff akan pentingnya melaksanakan standar higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.
- c. Agar kebersihan area kerja di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali terjaga dan memenuhi standar, sebaiknya pihak hotel melakukan sistem monitoring secara rutin minimal 2 atau 3 bulan sekali. Hal ini dilakukan untuk memastikan apakah para staff hotel telah melakukan prosedur sesuai dengan standar dan memberi sanksi terhadap staff yang belum melakukan prosedur dengan baik dan benar

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman, MB. 2009. Keracunan Makanan, Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: E G C.
- Aulia dan Aprilia. 2016. “Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta”. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*. Vol. 2 No. 2 November.
- Bambang, A, Sujatno. 2011. *Hospitaliti, Secret Skills Attitudes. and Performances for Restaurant Manager*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Bartono, PH & Rufino E.M. 2005. *Food Product Management*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

- Chandra, Budiman. 2005. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC.
- Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran untuk SMK. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatonah, Siti. 2005. Higienitas & Sanitasi Makanan. Semarang: Unnes Press.
- Marsum, W. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi 4. Yogyakarta: Andi.
- Pertiwi dan Andriani. 2016. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Pastry Hotel Hilton Bandung. Pariwisata. Vol.II No. 1 April 2016.
- Rachman, Abdul Arief. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Jakarta: Graha Mulya.
- Ratih, Siti. 2011. Pelaksanaan Food Higienitas di Restoran Bumbu Desa Bali. Bali: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Sihite, Richard, 2000, Tourism Industry (Kepariwisataan). Surabaya: Penerbit SIC
- Subagjo, Abjad. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiarto, Endar. 2003. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Bisnis. Bali: Alfabeta.
- _____. 2010. Statistika Untuk Penelitian. Bali: Alfabeta.
- Sutrisno & Kusmawan Ruswandi. 2007. Prosedur Keamanan, Keselamatan & Kesehatan Kerja untuk SMK. Jakarta: Yudhistira.
- Sutrisno, Wulandari dan Sodik. 2016. “Analisis Penerapan Hospitality, Hygine dan Sanitasi Pada Usahakuliner di Kawasan Wisata Setu Babakan di Jagakarsa Jakarta Selatan”. *Journal of Applied Business and Economics*. Volume 2 Nomor 3 Maret 2016.
- Widjojo, Marsum Atmodjo & Siti Fauziah. 2007. Manajemen Stewarding. Yogyakarta: C. V ANDI OFFSET.
- Zed, Mestika, 2004. Metode Penelitian Kepustakaan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia. (serial online). [cited 2017]. Available from URL: <https://www.booking.com/hotel/id/la-villais-exclusive-villa-spa.id.html>.

PROFIL PENULIS

Yudha Eka Nugraha, S. Kesos., M. Par lahir di Pati, 04 April 1991 adalah alumnus program S1 Kesejahteraan Sosial Universitas Indonesia, Depok pada tahun 2014. Ia melanjutkan Pendidikan di Magister Pariwisata Universitas Udayana, Denpasar lulus tahun 2018. Yudha memiliki beberapa pengalaman dalam dunia industri seperti sales dan marketing di perusahaan farmasi PT. Darya Varia Laboratoria, Hotel Royal Casa Ganesha. Selain itu ia juga pernah beberapa kali bekerja di lembaga sosial seperti Pertamina Foundation dan Mien R. Uno Foundation sebagai officer program Kewirausahaan.