

Analisis *Hygiene* dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di *Kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang

Wanda Melisa Nurlita¹ , Yuliana²

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan,

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan,

Universitas Negeri Padang, Indonesia

Email : wandamelisa0905@gmail.com , yuliana@fpp.unp.ac.id

koresponding autor : yuliana@fpp.unp.ac.id

Abstract. *This research was motivated by several problems, namely, employees' health conditions, use of uniform, food processing and conditions of premises and equipment. The aim of this research is to analyze hygiene and sanitation in food processing in the kitchen of the Hotel Rangkayo Basa Padang. This type of research is descriptive qualitative. The type of data used in this research is primary data, namely data obtained from interviews, observation and documentation. Data collection techniques in this research are interviews, observation and documentation. The research instrument used in the research was observation using Aiken V. The results of this research indicate that the analysis of hygiene and sanitation in food processing in the kitchen of the Hotel Rangkayo Basa Padang still needs some evaluation in hygiene and sanitation in food processing. Regarding personal health, personal hygiene, cleanliness of uniforms, employees are expected to have a health check at least once a year, maintain personal hygiene such as cutting their hair and wearing gloves and to be able to wear brightly colored uniforms. Then the equipment storage is still not up to standard and the cleanliness of the equipment is appropriate because there is already a place to wash the equipment and it is washed using a special liquid.*

Keywords: *Hygiene dan Sanitation, Kitchen*

Abstrak. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh beberapa permasalahan yaitu, kondisi kesehatan karyawan, penggunaan *uniform*, pengolahan makanan, dan kondisi tempat serta peralatan memasak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yaitu dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah observasi dengan menggunakan Aiken V. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang masih perlu beberapa evaluasi dalam *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan. Pada kesehatan diri, kebersihan diri, kebersihan seragam/*uniform* kemudian diharapkan karyawan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu tahun sekali, menjaga kebersihan diri seperti memotong rambut, dan memakai sarung tangan dan agar bisa menggunakan seragam yang berwarna cerah, pada pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan makanan dan pengolahan bahan makanan diharapkan melakukan evaluasi terkait tempat pengolahan bahan makanan seperti tempat mengolah makanan belum memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi, pada lantai, ventilasi, dinding, atap, langit-langit, pintu perlu dilakukan perbaikan agar sanitasi lingkungan di dapur dapat menunjang kenyamanan karyawan dalam bekerja. Kemudian pada penyimpanan peralatan masih belum sesuai dengan standar dan pada kebersihan peralatan sudah sesuai karena sudah adanya tempat pencucian peralatan dan dicuci menggunakan cairan khusus

Kata Kunci : *Hygiene dan Sanitasi, Kitchen*

1. PENDAHULUAN

Hotel akan berupaya untuk membuat tamu merasa puas dan berkeinginan kembali ke hotel yaitu dengan cara meningkatkan kualitas makanan yang diberikan kepada tamu. Divisi yang bertanggung jawab terhadap pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan yang baik dari kualitas dan kuantitasnya yaitu *Food and Beverage Department*. *Food and*

beverage department terbagi menjadi 2 *section*, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* yaitu departemen yang bertugas dalam pembuatan makanan dan minuman untuk melayani tamu, Peranan *food and beverage product* ini sangat penting bagi sebuah hotel, karena pengelolaannya berada dibawah tanggung jawab departemen ini, dengan itu dapat memudahkan hotel untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan tamu. Hal ini pasti akan menguntungkan pihak hotel karena memperoleh pemasukan dari penjualan makanan dan minuman itu sendiri (Rakhmawati & Hadi, 2015).

Food and beverage department erat kaitannya dengan *kitchen*. *Kitchen* merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya untuk mengolah makanan yang diberikan kepada tamu, *kitchen* memiliki peranan penting disuatu hotel karena penjualan makanan termasuk dalam pendapatan terbesar dalam sebuah hotel. Maka dari itu dapat dikatakan peranan *kitchen* cukup besar terhadap hotel dalam hal mengolah makanan dan minuman untuk kepuasan tamu.

Dalam pengolahan makanan karyawan *kitchen* dituntut selain makanan enak juga harus mengerti tentang *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan, sehingga tidak merugikan tamu yang mengkonsumsi makanan. Pada hakekatnya *hygiene* dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda yaitu *hygiene* lebih mengarah pada upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya, misalnya kebersihan diri (*personal hygiene*) dan *hygiene* makanan. Sedangkan sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang lebih menitik beratkan pada sanitasi lingkungan pengolahan, sanitasi peralatan dan pengelolaan limbah (Pertiwi & Andriani, 2016).

Karyawan *kitchen* harus menjaga kesehatan dirinya karena dapur menjadi tempat mengolah makanan apabila dalam pengolahannya mengabaikan akan kesehatan dan kebersihan maka tidak menutup kemungkinan menjadi sumber penyakit. Oleh karena itu karyawan harus menjaga kebersihan diri untuk menghindari penyakit menular yang akan terjadi melalui makanan yang diolah karena tidak sesuai dengan upaya *hygiene* dan sanitasinya (Syawalia, 2020).

Pentingnya menjaga *hygiene* yang meliputi *personal hygiene* dan *hygiene* makanan bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan diri sendiri, memperhatikan proses pengolahan makanan yang baik, mencegah timbulnya penyakit, meningkatkan rasa percaya diri dan kenyamanan (Irnawati dan Widyana, 2018). Oleh karena itu hal yang harus diperhatikan pada *personal hygiene* yaitu tentang penggunaan *uniform* saat bekerja misalnya *appron*, *handglove* dan penutup kepala. Sedangkan untuk *hygiene* makanan

hal yang harus diperhatikan yaitu pemilihan bahan makanan penyimpanan bahan makanan dan proses pengolahan makanan

Untuk sanitasi terfokus pada lingkungan pengolahan dan peralatan. Sanitasi lingkungan adalah upaya untuk mewujudkan lingkungan yang sehat, begitu pula dengan peralatan yang digunakan harus memperhatikan standar kebersihannya untuk menghindari peralatan terkontaminasi kuman. Selain itu, untuk sampah bisa dilakukan dengan memisahkan sampah kedalam dua jenis yaitu organik dan anorganik.

Kota Padang merupakan sektor pariwisata karena setiap wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal yang berwisata ke Sumatera Barat akan menginap di hotel. Hotel Rangkayo Basa Padang adalah salah satu hotel bintang dua yang tidak hanya menjual kamar tetapi juga menyediakan makanan dan minuman mulai dari hidangan lokal hingga internasional untuk tamu yang berkunjung. Hotel Rangkayo Basa berlokasi di Jl. Hang Tuah No.211, Belakang Tangsi, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang Sumatera Barat dengan lokasi yang cukup strategis membuat hotel ini mudah dijangkau karena berdekatan dengan pusat perbelanjaan dan pusat kota.

Pada saat peneliti melaksanakan kegiatan Praktek Lapangan Industri periode Juli-Desember 2023 peneliti melihat secara langsung bahwa karyawan belum menerapkan *hygiene* dan sanitasi secara baik di area pengolahan makanan yang menjadi masalah dalam penelitian ini, yaitu: Pertama karyawan yang sedang sakit tetap bekerja tanpa menggunakan masker, Kedua karyawan tidak menggunakan *uniform* sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh hotel yaitu tidak menggunakan *appron*, tidak menggunakan *handglove* pada saat mengolah makanan sehingga beresiko untuk terkontaminasi virus dan bakteri. Ketiga dalam hal kebersihan makanan (*hygiene* makanan) seringkali terjadinya pelanggaran yaitu buah yang seharusnya dicuci terlebih dahulu baru dipotong malah terjadi sebaliknya, seperti yang terlihat pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Karyawan tidak Menggunakan *Handglove*

Sumber : Dokumentasi pribadi (2023)

Selain masalah *hygiene* penulis juga menemukan masalah keempat yaitu pada

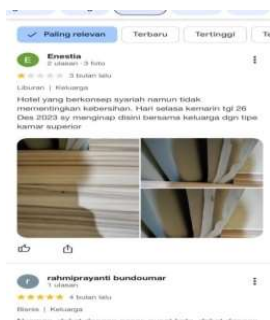
sanitasi lingkungan pengolahan sering ditemukannya serangga seperti kecoa yang memasuki area *kitchen*, dinding yang sudah berjamur. Kemudian masalah kelima pada sanitasi peralatan terdapat banyak debu dan kotoran yang menempel pada peralatan masak, peralatan yang seringkali diletakkan pada tempat yang kurang *higienis* seperti di atas lantai secara langsung tanpa adanya alas yang bersih, seperti terlihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Kondisi Alat dan Tempat Pengolahan Makanan

Sumber : Dokumentasi pribadi (2023)

Dari masalah yang penulis jabarkan di atas menimbulkan hasil berupa kritikan dari tamu yang pernah datang ke Rangkayo Basa Padang. Tamu tersebut tidak puas dengan kebersihan makanan dan peralatan yang disajikan. Seperti terlihat pada Gambar 3 berikut:



Gambar 3. Ulasan Penilaian Tamu

Sumber: Google.com

Dampak yang ditimbulkan bagi kesehatan karyawan adalah menimbulkan penyakit menular, ruangan yang tidak bersih menyebabkan kecelakaan, timbulnya bau tidak sedap, terjadi pencemaran, menimbulkan jumlah yang sakit, dan lingkungan menjadi kotor. Mengingat pentingnya bahaya *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan untuk menjamin kualitas hasil pengolahan, maka sangat penting untuk memperhatikan *hygiene* dan sanitasi sehingga dapat mencegah penyakit menular dari penjamah makanan maupun dari lingkungan sekitar. Berdasarkan latar belakang yang sudah peneliti jelaskan tersebut, peneliti ingin mengetahui lebih dalam tentang *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* hotel Rangkayo Basa Padang, dengan judul **“Analisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *Kitchen* hotel Rangkayo Basa Padang”**.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian ini bertempat di Hotel Rangkayo Basa Padang yang berlokasi di Jl. Hang Tuah No.211, Belakang Tangsi, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang Sumatera Barat pada bulan April - Juni 2024. Variabel dalam penelitian ini ada dua yaitu *hygiene* dan sanitasi. Informan dalam penelitian ini antara lain adalah *Kitchen Manager, Kitchen Supervisor, Chef* di *departemen kitchen* dan dua orang *cook / dapur staff*. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yaitu data yang didapat dari wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Instrument penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah observasi dengan menggunakan Aiken V. Pengujian Validitas panduan wawancara dan observasi peneliti menggunakan Nilai indeks Aiken (indeks V) adalah indeks kesepakatan penilai mengenai kesesuaian item dengan indikator yang perlu diukur menggunakan item tersebut (Retnawati, 2016). Analisis data dilakukan dengan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang Analisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang, *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* ditinjau dari 4 indikator yaitu *Hygiene personal, Hygiene makanan, Sanitasi lingkungan* dan *Sanitasi peralatan*. Adapun di setiap indikator yang diteliti terdapat lagi sub indikator yang terdiri dari kesehatan diri, kebersihan diri, kebersihan seragam/*uniform*, pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, lantai, ventilasi, dinding, penyimpanan peralatan dan pencucian peralatan. Maka peneliti membuat pembahasan untuk menjawab tujuan peneliti yaitu untuk menganalisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* hotel Rangkayo Basa Padang.

1. Hygiene Personal

a. Kesehatan Diri

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan di lapangan, *hygiene personal* pada kesehatan diri karyawan adalah karyawan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan diri dalam waktu 1 tahun kecuali sakit baru berobat ke dokter. Kemudian dimana tidak ada pemeriksaan terhadap karyawan

sebelum masuk area hotel dengan diperiksa suhu badannya untuk memastikan dalam kondisi sehat. Kesehatan rambut berupa pencucian rambut dilakukan secara teratur karena rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong seseorang untuk menggaruknya.

Karyawan keramas minimal 1 hari 1 kali dan memotong rambut agar tampak rapi. Pada saat bekerja diharuskan menggunakan penutup kepala, sarung tangan pada faktanya karyawan tidak menggunakan penutup kepala dan tidak memakai sarung tangan serta karyawan kebanyakan tidak melakukan perawatan rongga mulut yaitu dalam rongga mulut terdapat banyak sekali bakteri terutama pada gigi yang berlubang. karyawan tidak menjaga kesehatan rongga mulut.

Seperti halnya yang disampaikan Sujarno (2018), *Hygiene personal* merupakan tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang. Pemeliharaan *hygiene personal* berarti tindakan memelihara kebersihan dan kesehatan diri seseorang meliputi kebersihan kulit, gigi dan mulut, rambut, mata, hidung, dan telinga, kaki dan kuku, dan kebersihan serta kerapihan pakaiannya.

b. Kebersihan Diri

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan di lapangan, *hygiene personal* pada kebersihan diri adalah karyawan mencuci tangan dan Jari Tangan yaitu Mencuci dengan air hangat dan sabun, lalu dikeringkan dengan serbet kertas (tisu) untuk tangan atau dengan menggunakan alat mesin pengering tangan (*hand dryer*) dan di dekat *wastafel*. Karyawan memelihara kebersihan kuku tangan yaitu bersih dan dipotong pendek dan tidak berkutek, Hal ini sesuai dengan pendapat Adha (2016) bahwa kuku harus dipotong pendek karena kuku termasuk sumber kotoran/penyakit, serta tidak diperbolehkan menggunakan cat kuku/kutek yang kemungkinan besar dapat mengelupas dan jatuh ke dalam makanan,

Kebersihan hidung yaitu Selama bekerja usahakan jangan mengorek hidung, Lubang telinga sebaiknya dibersihkan secara teratur. Dan kebersihan kulit yaitu kulit bersih dan tidak kering.

c. Kebersihan Seragam/*Uniform*

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan di lapangan yaitu karyawan mengenakan pakaian yang bersih dan sopan. Umumnya pakaian yang berwarna putih sangat dianjurkan, terutama pekerja yang berada dibagian dapur tetapi di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang, karyawan mengenakan pakaian seragam berwarna hitam. Artinya karyawan tidak menggunakan

seragam berwarna cerah. Pakaian di *kitchen* dipilih model yang melindungi tubuh pada waktu memasak, mudah dicuci, berwarna terang, terbuat dari bahan yang kuat, menyerap keringat, tidak panas, dan ukurannya tidak begitu ketat. Hal ini seperti menurut Pertiwi & Andriani (2016), bahwa karyawan harus memakai pakaian bersih dan licin, memakai pakaian yang nyaman dan ringan, memakai pakaian yang dapat menyerap keringat, menggunakan pakaian sesuai aturan". *Uniform* yang digunakan di dapur harus khusus dan bersih, biasanya berganti *uniform* di loker.

Karyawan tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan benda kecil lainnya yang mudah putus atau hilang. Ketika berada di dapur karyawan tidak menggunakan penutup rambut. Pemakaian topi dan penutup rambut dapat membantu menyerap keringat yang ada di dahi sehingga jatuhnya keringat ke makanan dapat dihindari serta karyawan memakai celemek dan sepatu dapur.

2. Hygiene Makanan

a. Pemilihan Bahan Baku Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan di lapangan bahwa untuk pemilihan bahan baku makanan daging sapi yang dipilih yaitu daging berwarna merah segar dan tidak pucat, memiliki tekstur yang kenyal dan tidak lembek, tidak berbau busuk dan tidak berair. Daging ayam : tidak menimbulkan bau, daging berwarna merah muda, daging padat atau kenyal dan tidak banyak mengeluarkan darah.

Susu UHT yang dipilih berwarna putih dan beraroma creamy yang khas, tidak mengandung bahan berbahaya, susu yang baik cenderung tidak memiliki rasa manis. Telur, tidak berbau busuk, berwarna kecoklatan, kuning telur bulat, tidak ada bercak darah atau benda asing di putih telur dan kuning telur tidak mudah pecah dan cangkang telur tidak retak. Ikan harus berbau segar, mata cerah masih menonjol keluar, insang berwarna merah cerah, daging ikan kenyal. *seafood*, tekstur kulit segar dan keras dan daging kenyal. Buah – buahan yang dipilih harus berwarna cerah, kulit buah yang bagus dan tidak ada yang busuk. Sayuran yaitu permukaan sayur terlihat segar, tidak busuk dan tidak berubah warna.

Minyak goreng, komposisi tidak mengandung bahan berbahaya, berwarna bening dan jernih, memiliki aroma yang khas, tidak mudah beku dan menyerupai air. Bahan tambahan yang dipakai memenuhi peraturan yang berlaku dan makanan olahan dari pabrik mempunyai label dan merk yang jelas, belum kadaluwarsa, tidak berjamur, tidak busuk dan tidak mengandung bahan yang berbahaya.

Hal ini telah sesuai dengan pendapat dari Wulandari dan Ardiani (2019) bahwa semua jenis bahan makanan yang akan dibeli perlu mendapat perhatian secara fisik serta menjamin kesegarannya, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk seperti susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah, salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (ilegal) karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan dilapangan bahwa untuk penyimpanan bahan makanan jenis bahan makanan seperti susu, telur dan olahan lainnya sudah disimpan pada suhu dibawah -5°C sampai dengan 7°C . Sayuran disimpan pada suhu 7°C sampai 10°C , Tepung, biji – bijian, umbi – umbian disimpan pada suhu kering 25°C , Penyimpanan bahan olahan pabrik makanan sudah dalam keadaan tertutup dan disimpan pada suhu 10°C . Hal ini telah sesuai dengan pendapat Purawidjaja (2017:42) dan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 55 / Menkes / 02 / Per / 2023.

c. Pengolahan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan dilapangan bahwa untuk pengolahan bahan makanan seperti tempat mengolah makanan belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi seperti : lantai yang dibuat dari belum terbuat dari bahan kedap air, permukaan dinding tidak rata , ventilasi, pembuangan asap, tempat sampah, pencucian tangan dan alat dapur dan terlindung dari serangga dan tikus. Pengolah makanan saat bekerja tidak memakai celemek, tidak memakai topi, memakai sepatu dapur dan tidak memakai perhiasan berlebihan. Pengolah makanan memperhatikan *personal hygiene* seperti kebersihan rambut, kuku, seragam, tangan dan hidung. Pengolah makanan memisahkan bagian bahan yang rusak, bahan yang akan dioalah dicuci dengan air yang mengalir dan pengolah makanan memprioritaskan masakan yang tidak tahan lama terlebih dahulu.

Hal ini tidak sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 55 / Menkes / 02 / Per/ 2023 bahwa pengolahan bahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

3. Sanitasi Lingkungan

a. Lantai

Dari hasil wawancara ada beberapa hal yang menjadi permasalahan yaitu bahan pembersih yang digunakan tidak menyerap minyak, seharusnya harus memakai bahan yang bisa menyerap minyak agar karyawan tidak terpeleset saat menginjak lantai dan seharusnya pertemuan lantai dan dinding dibuat melengkung. Tetapi di dapur Rangkayo Basa padang dibuat siku 90 derajat serta fisik lantai tidak kedap air. Kebersihan lantai di pel setiap hari dan apabila ada makanan yang jatuh maka akan langsung dibuang ke tempat sampah.

Hal ini tidak sesuai dengan pendapat Kresnadi, et al (2014), bahwa “Lantai dapur harus dijaga agar tetap kering dan bersih oleh setiap karyawan yang bekerja di dapur. Sudut pertemuan antara lantai dan dinding dibuat melengkung. Setiap makanan yang jatuh ke lantai harus segera dipungut dan dibuang ke tempat sampah yang telah disediakan. Lantai dapur harus dibersihkan dengan bahan pembersih yang dapat menyerap minyak dan fisik lantai harus kedap air”.

b. Ventilasi

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek ventilasi menunjukkan bahwa ventilasi dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan kotoran, yaitu dengan cara memasang kawat kasa, pembersihan ventilasi sudah dilakukan secara rutin dan sirkulasi udara sudah baik dan dapat menyegarkan ruangan. Hal ini sesuai dengan pendapat Kresnadi, D. S., et al (2014).

c. Dinding

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek dinding, yaitu dinding terbuat dari bahan yang tahan lama, dinding dilapisi porselin, permukaan dinding rata sehingga mudah dibersihkan. Dan yang menjadi permasalahan di dinding adalah sambungan dinding dan langit-langit tidak dibuat melengkung tetapi rata membentuk siku 90 derajat. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023.

d. Lain-lain

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek lain-lain yaitu *Drainase* tidak dilengkapi dengan perangkap lemak (*grease filter*), *kitchen hood* tidak dilengkapi dengan penyaring lemak (*grease filter*), tempat sampah

tidak tertutup dan tidak terpisah untuk sampah basah dan kering, tidak terdapat APAR, *fire blanket*, pengelolaan pemadam (suptresi api), dan tempat penampungan sampah sementara tidak terpisah untuk sampah organik dan non organik. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023.

e. Atap

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek Atap yaitu atap tidak bocor, cukup landai atau tinggi dari lantai, tetapi terdapat lubang-lubang kecil yang menyebabkan serang tikus dan serangga seperti kecoa masuk. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023.

f. Langit-langit

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek langit-langit yaitu terdapat masalah yang terjadi yaitu warna langit-langit yaitu tidak berwarna cerah sehingga sulit untuk dibersihkan hal ini bertentangan dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023. Langit-langit tidak terdapat lubang dan tinggi pintu dan langit-langit sudah sesuai standar yaitu 2,4 meter hal ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023.

g. Pintu

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek langit-langit yaitu terdapat masalah yang terjadi yaitu pintu sulit di buka dan ditutup karena sudah mulai turun dan tua, bagian bawah pintu setinggi 36 cm tidak dilapisi logam hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023. Sementara itu pintu dibuat dengan bahan yang mudah dibersihkan dan jarak antara pintu dan lantai sudah sesuai yaitu tidak lebih dari 1 cm ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023.

Sanitasi lingkungan harus mengacu pada aturan dibawah ini yaitu Permen Parekraf nomor 4 tahun 2023 no 7-9 halaman 68-69, tentang sanitasi lingkungan pengolahan Dapur dengan ketentuan lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharanya, *drainase* dilengkapi dengan perangkat lemak (*grease trap*), *kitchen hood* yang dilengkapi dengan penyaring lemak (*grease filter*), sistem sirkulasi udara yang baik, tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, *fire blanket*, pengelolaan pemadam (suptresi api), Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik.

4. Sanitasi Peralatan

a. Penyimpanan Peralatan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek penyimpanan peralatan yaitu Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih, penyimpanan cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya harus dibalik, rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak, ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dan sumber pengotoran/kontaminasi dari binatang perusak dan laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.

Hal ini sudah sesuai dengan pendapat Nurul (2019) “Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih. Peralatan dan perlengkapan makan cara penyimpanannya harus dibalik. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak. Laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

b. Kebersihan Peralatan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada sanitasi lingkungan di aspek kebersihan peralatan yaitu tersedia tempat pencucian peralatan, pencucian peralatan menggunakan bahan pembersih/detergen, Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan Kalium Permanganat ($KMnO_4$) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu $80^{\circ}C - 100^{\circ}C$) selama 1 – 5 detik, ini tidak dilakukan di hotel tersebut hal ini tidak sesuai dengan pendapat Agung (2015) dan Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023.

Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan pengganggu lainnya, peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, Hal ini telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 2023 serta peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas, dan tidak boleh mengandung E coli, dari hasil wawancara hal ini tidak dilakukan di *kitchen* sehingga Hal ini tidak sesuai dengan Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun

2023.

Sanitasi Peralatan adalah upaya yang digunakan untuk menjaga kebersihan peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyediakan makanan. Menurut Nurul (2019), “Peralatan harus tetap dijaga kebersihannya setelah dicuci dan dikeringkan, peralatan yang disimpan harus memenuhi ketentuan”. Tidak hanya dalam bidang perhotelan sanitasi pada pencucian peralatan juga di terapkan di pedagang kaki lima studi kasus di Payakumbuh yaitu menurut Adha (2016), Pengarahan teknik pencucian, adanya rangkaian proses pencucian peralatan yang tidak dilakukan pedagang secara benar. Pengawasan dan perawatan peralatan oleh pedagang dilakukan dengan cara melakukan pencucian secara menyeluruh (general cleaning) secara berkala.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi, maka dapat disimpulkan *hygiene personal*, *hygiene* makanan, sanitasi lingkungan dan sanitasi peralatan pada Analisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang, sebagai berikut:

- 1 Analisis *Hygiene Personal* di *kitchen*, hasil observasi, dokumentasi dan wawancara pada pembahasan dapat disimpulkan bahwa pada kesehatan diri, kebersihan diri, kebersihan seragam/*Uniform* yaitu karyawan belum melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 tahun sekali kemudian diharapkan karyawan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 tahun sekali, menjaga kebersihan diri seperti memotong rambut, dan memakai sarung tangan dan agar bisa menggunakan seragam yang berwarna cerah.
- 2 Analisis *Hygiene Makanan* di Berdasarkan hasil observasi, dokumentasi dan wawancara pada pembahasan dapat disimpulkan bahwa pada pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan makanan dan pengolahan bahan makanan diharapkan melakukan evaluasi terkait tempat pengolahan bahan makanan seperti tempat mengelolah makanan belum memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi seperti : lantai yang dibuat dari belum terbuat dari bahan kedap air, permukaan dinding tidak rata , ventilasi, pembuangan asap, tempat sampah, pencucian tangan dan alat dapur dan terlindung dari serangga dan tikus
- 3 Analisis Sanitasi lingkungan *Kitchen* Berdasarkan hasil penelitian, observasi, dokumentasi dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pada lantai, ventilasi, dinding, lain-lain. Atap, langit-langit, pintu perlu dilakukan perbaikan agar sanitasi lingkungan di dapur dapat menunjang kenyamanan karyawan dalam bekerja.
- 4 Sanitasi peralatan *kitchen* Berdasarkan hasil penelitian, observasi, dokumentasi dan

pembahasan dapat disimpulkan bahwa pada pada penyimpanan peralatan masih belum sesuai dengan standard dan kebersihan pelatan sudah sesuai karena sudah adanya tempat pencucian peralatan dan dicuci menggunakan cair khusus.

5. DAFTAR PUSTAKA

- ALgung, AL. AL. I. N. (2015). Tinjauan Angka Kematian pada Usia Alat Malal di Wilayah Tepat Cinta Pohgading Kecamatan Denpasar Utara. [Karya Tulis Ilmiah]. Denpasar: Politeknik Kesehatan Denpasar.
- ALIfiansyah, F. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Kerawanan Terhadap Personil Hygiene dengan Kualitas Fisik Produk Alat Potong pada Rumah Pemotongan Alat di Kelurahan Sesetan Tahun 2023 (Disertasi doktoral, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan 2023).
- ALprilianto, AL. P., & Haldi, M. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Pada Travel Brow Lounge. *Jurnal Aplikasi Bisnis*, 2407(3741), 43-48.
- Depkes RI. (2023). Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tentang Personal Hygiene Sanitation Rumah Makan dan Restoran.
- Depkes RI. (2021). Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Tentang Higiene Sanitasi Jalsaboga. Jakarta.
- Fadliah, Nurul. (2019). Kajian Penurunan Mutu Produk Koloid Nano Konsentrasi Protein Ikan Gabus (*Channa Striata*) Selama Penyimpanan. Universitas Hasanuddin.
- Irwanti, C., & Widyawati, R. (2018). Hipnoterapi untuk Peningkatan Perilaku Personal Hygiene Anak Jalanan. *Jurnal Psikologi*.
- Kalsita & Rosmawati, N. W. D. (2016). *Kebutuhan Dasar Manusia 1 (Edisi pertama)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khosal, Uswatun dkk. (2018). Hubungan Antara Kadar Hemoglobin dan Status Gizi dengan Produktivitas Pekerja Wanita di Bagian Percetakan dan Pengemasan di UD X Sidoarjo. Halaman 83-89.
- Kusrini Wulandari dan Yosephina Ardiani. (2019). *Buku Ajar Kesehatan Lingkungan: Penyehatan Makanan Minuman*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Malisanti, AL. S., & Retno Widayani. (2018). *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwalis Inspirasi Indonesia.
- Mulyasari, Ulfiani. (2020). *Diktat Mikrobiologi*. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sumatera Utara.
- Muliasari, Ardhi. (2022). *Hygiene dan Sanitasi Hotel*. Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional.
- Nildawati, N. dkk. (2020). Pengelolaan Personal Hygiene pada Penjaga Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68-75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>

- Nugrahenny, Dr. Mutiara. (2017). *Food Safety dan Sanitasi Hygiene dalam Jasa Boga*. Yogyakarta: PT Semen Tonasa.
- Nurunnisa, S. (2021). Kajian dampak lingkungan sistem pengelolaan sampah di kawasan wisata Pantai Pantai menggunakan metode life cycle assessment. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Industri (JTII)*, 1(2), 6–12. <https://doi.org/10.23960/jtii.v1i2.21>
- Oetika, R., & Elza, I. (2019). Pengaruh Penyuluhan dengan Media Poster Personal Hygiene Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjaga Makanan di Tepi Pantai Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.
- Putu, N., & Werdhi, AL. (2023). Tugas akhir pengelolaan hygiene sanitasi di restoran Sanctoo Suites & Villas, Gianyar, Bali.
- Pertiwi, V. W., & Andriani, R. (2016). Pengelolaan hygiene dan sanitasi di pastry hotel Hilton Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 61-75.
- Rachmawati, N., & Haldi, W. (2015). Peran Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Ilmu*, 6(1), 79–87.
- Rachmal, Ghifari Faluziyyah Aluli, Juwari, Ade, & Lailawati, Elly. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Program Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(2), November 2020.
- Rizalini, Mohamad Debby. (2019). Pengelolaan sanitasi permukaan wilayah perkotaan dengan pendekatan teknokratik dan partisipatif (Teknologi). Surabaya: Media Sahabat Cendekia.
- Sulistiyono. (2015). Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast Di Harris Hotel And Convention Bandung.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Alfabeta.
- Talibtilal, M. W. (2023). *Manajemen Perilaku Pro Lingkungan Pada Santri Pondok Pesantren Al-Qur'an Tazkiyatul Insan Depok Jawa Barat (Disertasi doctoral, Institut PTIQ Jakarta)*.
- Tanzaliyo, S. N. K., Sari, D. D., Halim, F., & Darmalanti, AL. Y. (2018). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjaga Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Malang. *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), 19–25.
- Tantowoto, Wahyono. (2018). *Kebutuhan dasar manusia dan proses keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Kalsita & Rosmawati, N. W. D. (2016). *Kebutuhan Dasar Manusia 1 (Edisi pertama)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kresnadi, D. S., & Andriani, R. (2014). Hygiene dan Sanitasi di The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(2), 98-104.
- Velazquez Pizarro, L. F. (2018). *Elementos tangibles y marketing relacional en el Hotel Gämsä, Miraflores*, 2018.
- Yulianto, W. H., & Nurcahyo, R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi, dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Zakiudin, AL., & Shaluhayah, Z. (2016). Perilaku kebersihan diri (personal hygiene), 11(2), 64-83.