

IMPLEMENTASI HIGIENE DAN SANITASI PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT CAPA RESORT MAUMERE

Laurensius Sandro Rero

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Kupang Jalan Adisucipto Kampus Penfui – Kupang NTT

Email: laurensandrorero@gmail.com

Adenantha P. Nali

Jln. Fatu Dela II Liliba Kupang

Email: adhenantheranali@gmail.com

Christina M. Mantolas

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Kupang Jalan Adisucipto Kampus Penfui – Kupang NTT

Email: Mantolaschristina@gmail.com

Abstrak

Ditengah pertumbuhan wabah covid 19 yang belum menunjukkan trend positif membuat wisatawan untuk lebih teliti dalam memilih hotel atau penginapan yang akan ditempati. Pilihan – pilihan tersebut tidak hanya terkait dengan hotel yang sudah menerapkan protokol kesehatan namun pilihan juga terkait dengan kebersihan dan keamanan makanan yang disediakan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat implementasi dari hygiene dan sanitasi pada *FB Department* di Capa Resort Maumere yaitu dengan melihat Hygiene personal, hygiene sanitasi area dapur dan kualitas makanan yang dihasilkan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan informan kunci yang digunakan sebanyak 3 orang yaitu *Executive Chef* (1) dan *Cook* (2). Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan observasi, wawancara mendalam (*In depth interview*), studi pustaka dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap indikator dari ketiga variabel diteliti sudah diterapkan dengan baik dalam menjaga hygiene dan sanitasi pada bagian *FB Department* namun masih ada beberapa indikator yang perlu dilakukan perbaikan seperti pada hygiene personal, hygiene sanitasi peralatan.

Keywords: Hygiene, Sanitasi, *FB Department*, Hotel.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan pariwisata tidak terlepas dari berbagai komponen yang terdapat didalamnya. Komponen-komponen ini sebagai penunjang segala aktifitas atau kegiatan dari setiap wisatawan yang datang berkunjung pada suatu destinasi wisata. Sebagai salah satu industri pariwisata, hotel juga merupakan salah satu komponen yang memiliki peran penting dalam mendukung aktifitas atau kegiatan pariwisata. Terdapat berbagai macam jenis dan klasifikasi hotel yang ditawarkan yang mana tujuannya yaitu disamping untuk mendapatkan keuntungan dari usaha tersebut juga agar dapat bersaing dan memberikan yang terbaik untuk

setiap pengunjung atau wisatawan. Hal tersebut diamanatkan juga pada undang-undang nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan yang menyatakan bahwa Industri Pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata.

Bagi kebanyakan wisatawan, menikmati makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam mendapatkan pengalaman berwisata (Camilleri, 2018:18). Selain fasilitas kamar sebagai unsur utama didalam sebuah hotel, penyediaan makanan dan minuman juga merupakan salah satu unsur yang tidak kalah penting. Bagian makanan dan

minuman dalam sebuah hotel biasa dikenal dengan istilah *Food and Beverage Department*. Bagian makanan dan minuman atau *food and beverage Department* merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel, yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman (Sulastyono, 2016:163). Bagian ini juga menjadi pusat penghasilan terbesar kedua setelah penjualan kamar (Komar, 2014).

Ditengah pertumbuhan wabah covid 19 yang belum menunjukkan trend positif membuat wisatawan untuk lebih teliti dalam memilih hotel atau penginapan yang akan ditempati. Pilihan – pilihan tersebut tidak hanya terkait dengan hotel yang sudah menerapkan protokol kesehatan namun pilihan juga terkait dengan kebersihan dan keamanan makanan yang disediakan. Disamping itu hal tersebut diakibatkan oleh trend hidup sehat yang saat ini mulai menjadi pilihan bagi wisatawan dimana Indonesia masuk 10 besar pasar global untuk kesehatan dan kebugaran, karena konsumen Indonesia saat ini sudah semakin sadar akan pola makan sehat dan rela mengadopsi pola makan khusus demi bisa mengatasi berbagai masalah gangguan kesehatan. Selain itu, peningkatan biaya kesehatan juga menjadi faktor yang mendorong upaya pencegahan melalui pola konsumsi yang sehat karena dianggap lebih menguntungkan (Wahyunanto, 2018).

Dalam rangka menjawab tantangan yang dihadapi saat ini maka sudah selayaknya pihak hotel harus mampu menjawab tantangan ini dengan mulai memperhatikan kebersihan terutama terkait dengan higiene dan sanitasi pada bagian penyedia Makanan dan Minuman atau *Food and Beverage Department*.

Kata Higiene digunakan untuk menggambarkan penerapan prinsip kebersihan untuk menjaga kesehatan dan kata sanitasi berasal dari bahasa Latin yang mengandung arti bersih. Dalam kaitannya dengan industri makanan, sanitasi merupakan kreasi dan penerapan kebersihan dan kondisi kesehatan (Marriot & Gravani, 2006). Higiene dan sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (PERMENKES RI, 2011).

Capa Resort Hotel Maumere merupakan hotel bintang 4 yang terdapat di Kabupaten Sikka, Flores Nusa Tenggara Timur. Hotel ini terkenal dengan pemandangan pantai, privasi

para pengunjung. Sebagai salah satu hotel berbintang, sudah menjadi kewajiban hotel ini harus memperhatikan seluruh aspek termasuk higiene dan sanitasi pada bagian pengolahan makanan, oleh karena itu penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian terkait implementasi higiene dan sanitasi pada bagian pengolahan makanan dan minuman atau *Food & Beverage Department* Capa Resort Maumere.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Hotel

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa ada perjanjian khusus (Sulastiyono, 2016: 15).

Usaha Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan, makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan (Permenparekraf, 2013). Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa hotel adalah:

- 1) Suatu perusahaan yang dikelola untuk tujuan komersil
- 2) Menyediakan fasilitas kamar yang dilengkapi dengan fasilitas penunjang lainnya seperti pelayanan makan dan minuman, fasilitas hiburan dan kegiatan lainnya.

2. Food and Beverage Department

Bagian makanan dan minuman atau *food and beverage Department* merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel, yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman (Sulastyono, 2016:163). *Food and beverage department* juga merupakan bagian yang bertanggung jawab terhadap proses persiapan makanan mulai dari tahap penerimaan bahan mentah (*raw material*), terkait dengan kesegaran dan kebersihan bahan makanan kemudian terkait dengan proses persiapan pengolahan makanan (*food handling*) mulai dari pembersihan bahan yang digunakan, teknik pengolahan atau memasak yang benar dan juga sampai makanan yang sudah diolah siap disajikan kepada pelanggan sehingga harus dikelola secara profesional agar dapat

mendatangkan keuntungan dan juga memberikan kenyamanan dan keamanan kepada tamu yang menikmati.

3. Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan

Kata Higiene digunakan untuk menggambarkan penerapan prinsip kebersihan untuk menjaga kesehatan dan kata sanitasi berasal dari Bahasa latin yang mengandung arti bersih. Dalam kaitannya dengan industri makanan, sanitasi merupakan kreasi dan penerapan kebersihan dan kondisi kesehatan (Marriot & Gravani, 2006). Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. (Purnawijayanti 2009: 41).

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai kepada penyajian/pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi kepada konsumen (Richard Sihite, 2011:91). Higiene adalah membagi hygiene ke dalam dua aspek yaitu yang menyangkut individu (personal hygiene) dan yang menyangkut lingkungan (environment). (Sari Nurmala dkk, 2012: 34). Antara hygiene dan sanitasi keduanya tidak dapat dipisahkan karena saling berkaitan yang mana sanitasi merujuk pada kebersihan lingkungan dan hygiene terkait dengan kebersihan manusia peralatan yang digunakan oleh karena itu keduanya harus berjalan bersama-sama.

Terdapat beberapa aspek yang ada dalam hygiene dalam pengolahan makanan yaitu

- 1) Higiene personal: terkait dengan kebersihan rambut, kuku, seragam, tangan, hidung dan telinga ((Sari Nurmala dkk, 2012: 34).
- 2) Higiene makanan yaitu suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (Purawidjaja, 2011: 42). Ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu: Pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, suhu penyimpanan yang baik, tata cara penyimpanan, peralatan

penyimpanan, system penyimpanan, administrasi penyimpanan, proses pengolahan bahan makanan

- 3) Higiene peralatan merupakan bagian yang harus diperhatikan dalam pengolahan makan yaitu terkait dengan: penggunaan peralatan, hygiene dapur; lantai, dinding, ventilasi dan penerangan (purwiyanto dalam Auliya dan Aprilia 2016:220)

4. Kualitas makanan

Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga (Margareta dan Edwin 2012: 11).

a. Faktor – Faktor Kualitas Makanan

Menurut Margaretha dan Edwin dalam Aulia dan Aprilia 2016: 220-221) berikut faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan:

1) Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

2) Penampilan

Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

3) Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut Standard Portion Size.

4) Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.

5) Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa.

6) Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

7) Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

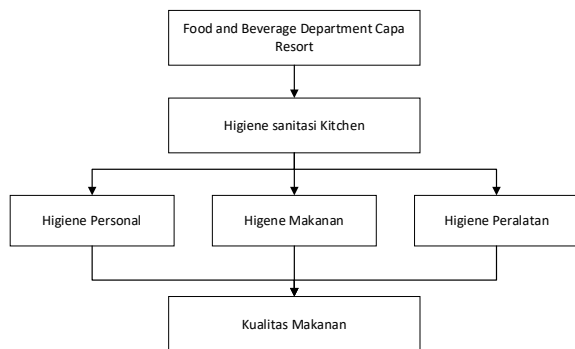
8) Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan.

9) Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

KERANGKA BERPIKIR



METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Menurut Sugiono (2010:15), metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang ilmiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber dilakukan purposive dimana yang menjadi informan kunci dalam penelitian ini yaitu *executive Chef* dan tiga karyawan kitchen (*Cook*), teknik pengumpulan dengan triangulasi (gabungan) yaitu dengan observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan yaitu reduksi data,

penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Capa Resort Maumere merupakan salah satu Hotel yang berada Kota Maumere Kabupaten Sikka Provinsi Nusa Tenggara Timur. Kata "CAPA" diambil dari Bahasa Sankerta yang berarti Pelangi. Di berbagai budaya Pelangi berarti jembatan yang menghubungkan antara surge ke bumi. Itu juga yang merupakan harapan dari CAPA Resort Maumere. Hotel ini dikelola oleh Sahid Group yang telah membangun dan mengelolah 30-unit hotel di Indonesia dengan tujuan agar tingkat hunian bisa maksimal. saat ini CAPA Resort Maumere berubah nama menjadi CAPA Resort Maumere Managed By SAHID.

1. Analisis Deskriptif Higiene dan Sanitasi Personal

Pada analisis yang pertama ini panduan wawancara mendalam yang digunakan yaitu

a. pemahaman tentang Higiene dan Sanitasi.

Menurut executive Chef mengatakan bahwa *higiene adalah upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kebersihan pribadi pekerja. Sanitasi adalah upaya pencegahan kebersihan lingkungan pada area kitchen.* Pernyataan di atas oleh Executive chef juga diperkuat oleh informan berikutnya yaitu *Cook* yang mengatakan *Higiene merupakan sesuatu yang berhubungan dengan kebersihan dan Sanitasi lebih kepada kebersihan lingkungan.*

Berdasarkan informasi dari kedua informan di atas terkait pemahaman tentang higiene dan sanitasi sudah sesuai dengan pengertian dari higiene sanitasi sendiri. Kata Higiene digunakan untuk menggambarkan penerapan prinsip kebersihan untuk menjaga kesehatan dan kata sanitasi berasal dari Bahasa latin yang mengandung arti bersih.

Dalam kaitannya dengan industry makanan, sanitasi merupakan kreasi dan penerapan kebersihan dan kondisi kesehatan (Marriot & Gravani, 2006) dan Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari

makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai kepada penyajian/pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi kepada konsumen (Richard Sihite, 2009:91).

- b. Penggunaan seragam yang sesuai di bagian *kitchen*

Dalam mengolah makanan di Capa Hotel *cook* menggunakan pakaian yang sesuai di area *kitchen*. Hal tersebut sesuai dengan apa yang penulis ditemukan dilapangan ketika melakukan wawancara dengan Abdul Wahid selaku *head chef* di Capa hotel mengatakan bahwa: *Dalam mengolah makanan dan minuma karyawan selalu menggunakan pakaian yang dibagikan yang sesuai di area kitchen, pakaian yang digunakan karyawan adalah pakaian yang bersih dan karyawan juga menggunakan celemek pada saat bekerja, pakian yang digunakan adalah jenis pakian yang mudah menyerap keringat, dan baju yang berwarna putih melambangkan kebersihan.*

Hal ini juga diperkuat oleh *cook* di Capa hotel pada saat wawancara dengan penulis mengatakan bahwa: *setiap karyawan kitchen di Capa hotel pada saat mengolah makanan mereka menggunakan pakaian yang sesuai dan menggunakan celemek.* Karyawan menggunakan pakaian yang bersih dan sesuai agar karyawan lebih aman dan menggunakan seragam yang bersih juga merupakan komitmen dalam menjaga *hygiene* dalam pengolahan makanan.

- c. Menggunakan sarung tangan pada saat mengolah makanan

Dari hasil wawancara dengan *head chef* di Capa hotel mengatakan bahwa : *sarung tangan digunakan pada saat pengolahan makanan tertentu, artinya pada saat mengolah makanan dingin harus menggunakan sarung tangan, dan pada saat mengolah makanan yang panas tidak*

menggunakan sarung tangan. Hal ini juga diperkuat oleh *cook* di Capa hotel mengatakan hal yang sama bahwa: *sarung tangan digunakan hanya pada saat mengolah makanan yang dingin saja.*

Berdasarkan wawancara ini penulis membuat kesimpulan bahwa penggunaan sarung tangan ketika mengolah makanan panas akan membahayakan para *cook* dan juga *chef*, yakni terjadinya luka bakar pada tangan.

- d. Karyawan *Kitchen* tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin dan benda lainnya yang menyebabkan perpindahan bakteri ke makanan saat bekerja.

Hasil wawancara dengan executive chef menunjukkan bahwa *dalam mengolah makanan karyawan diperbolehkan menggunakan jam tangan namun kalung, anting, cincin tidak diperbolehkan.* Pernyataan ini juga diperkuat oleh informan kedua yang *Cook* yang mengatakan *karyawan hanya diperbolehkan menggunakan jam tangan agar dapat mengontrol waktu pengolahan makanan sehingga bisa sesuai dengan standard dan tidak menyebabkan terjadinya over cook atau under cook.*

Berdasarkan observasi yang digunakan penulis melihat bahwa penerapan terkait penggunaan perhiasan saat mengolah makanan sudah sangat baik diterapkan namun perlu untuk dilakukan pembatasan sehingga tidak semua karyawan *kitchen* diperbolehkan untuk menggunakan jam tangan namun hanya bagi jabatan seperti *executive chef, chef de partie atau head cook* saja yang memang hanya mempunyai tugas untuk mengontrol agar mencegah terjadinya kontaminasi silang (*Cross contamination*) bagi karyawan yang langsung menyentuh bahan makanan mentah *raw material* saat mengolah makanan.

- e. Karyawan menggunakan penutup rambut seperti topi atau *hairnet* ketika mengolah makanan.

Dalam hasil wawancara dengan *executive chef* di Capa hotel mengatakan bahwa: *karyawan menggunakan penutup rambut seperti topi atau hairnet dalam mengolah makanan*. Hal tersebut juga diperkuat dengan hasil wawancara dengan *cook* mengatakan bahwa: *pada saat mengolah makanan kami menggunakan penutup kepala*. Pada saat mengolah makanan karyawan harus menggunakan penutup kepala atau *hairnet*, hal ini dilakukan agar terhindar dari rambut atau ketombe yang akan jatuh kedalam makanan.

Selain itu, pemakaian penutup dan *hairnet* juga dapat membantu menyerap keringat yang ada di dahi sehingga tidak terkontaminasi ke dalam makanan.

- f. Memelihara kebersihan kuku tangan dan kaki dengan cara dipotong pendek, rapih dan bersih.

Dalam hasil wawancara dengan *Executive chef* di Capa hotel mengatakan bahwa: *Karyawan selalu menjaga kebersihan kuku*. Dari hasil wawancara dengan *cook* juga mengatakan bahwa: *karyawan selalu memperhatikan kebersihan kuku dengan cara dipotong pendek*.

Kebersihan tangan karyawan perlu dijaga setiap saat, tangan selalu dicuci dengan sabun agar terhindar dari bakteri yang ada ditangan. Karena tangan merupakan salah satu sarana atau jembatan yang dapat memindahkan bakteri ke makanan dan karyawan juga selalu memelihara kebersihan kuku dan kuku selalu dipotong pendek dan bersih, jika kuku dipelihara akan menjadi tempat bersembunyi bakteri. Jika bakteri masuk kedalam makanan tersebut tidak sehat dan tidak memiliki kualitas yang baik

2. Analisis deskriptif higiene dan sanitasi area kitchen

Pada variabel kedua dalam penelitian ini hal yang ingin dianalisa yaitu terkait dengan penerapan higienen dan sanitasi di area

dapur atau tempat pengolahan makanan. Dari variabel ini terdapat beberapa indicator yang mendukung yaitu; lantai, cara pembersihan area dapur, ventilasi, dinding, pintu, langit-langit (*ceiling*), pencahayaan dan meja persiapan.

a. Lantai

Pendapat dari informan pertama yaitu *executive chef* mengatakan bahwa *lantai harus tetap dalam keadaan bersih dan karyawan dapur wajib untuk melakukan pembersihan pada saat closing shift agar kondisi lantai tetap terjaga kebersihannya dan juga menghindari kecelakaan kerja jika lantai kotor dan berminyak*. Menurut informan berikutnya yaitu *cook* mengatakan bahwa *karyawan dapur selalu memberishkan lantai baik saat pergantian shift maupun closing shift*.

Hasil obsevasi penulis melihat bahwa memngan lantai dapur terlihat selalu bersih dan ini sebagai salah satu indikator bahwa kebersihan dan sanitasi di area dapur terjaga dengan baik.

b. Teknik pembersihan area dapur

Hal pertama yang dilakukan dalam teknik memebersihan area dapur yaitu area lantai dibasahi dengan air panas agar tumpahan minyak bisa mudah dibersihkan dan juga mematikan bakteri, setelah itu baru digunakan chemical pembersih dan kemudian menggunakan air bersih untuk menghilangkan sisa-sisa chemical kemudian baru dikeringkan menggunakan mop kain yang serap air, menurut *executive chef*. Selama penulis mengikuti kegiatan observasi langsung dan mengikuti proses shift berjalan memang terlihat system pembersihan dilakukan dengan begitu bertahap dan hati-hati sehingga selain lantai memang bisa terjaga kebersihannya, keselamatan karyawan saat melakukan pembersihan juga dapat terjaga dan aman.

c. Ventilasi

Informasi yang diperoleh saat melakukan wawancara menalam dengan informan pertama dalam hal ini *executive chef* Capa Resort mengatakan bahwa *ventilasi udara kami jadwalkan untuk melakukan proses pembersihan sebanyak 2 kali dalam*

seminggu agar sirkulasi udara di area dapur tetap bersih dan juga agar tidak terdapat serangga yang nantinya akan membahayakan dalam proses mengolah makanan. Penulis mencoba memastikan lagi kebenaran pernyataan dari informan pertama yang penulis coba mengkonfirmasi kepada informan kedua yaitu karyawan dapur. Pernyataan sama bahwa *memang proses pembersihan ini sudah terjadwal sebanyak 2 kali seminggu dan dibersihkan saat closing shift.* hasil observasi penulis melihat memang kondisi ventilasi area dapur terjaga kebersihannya.

d. Dinding

Informasi dari *executive chef* bahwa *pembersihan dinding dilakukan setiap enam bulan sekali yaitu dengan dilakukan pengecatan dan pembersihan menggunakan kain basah dan bahan pembersih.* Hal yang sama juga diungkapkan oleh karyawan dapur (*Cook*) yang mengatakan bahwa *kebersihan dengan melakukan pengecatan enam bulan sekali.* Dinding area dapur yang terlihat dari hasil observasi memang terlihat bersih dan terawat namun disarankan agar proses pembersihan minor bisa dilakukan setiap hari pada saat *losing shift* untuk menjaga agar lebih mudah dibersihkan dan dinding pasti akan ada bekas noda atau kotoran saat operasional dapur berjalan baik karena percikan minyak, saus, atau bumbu dan makin lama akan menjadi bakteri yang dapat menyebabkan bau tidak sedap dan juga dapat pindah ke makanan yang sedang diolah.

e. Pintu

Dari hasil observasi pintu dapur selalu tertutup dan terawat sehingga penulis coba mengkonfirmasi alasan kenapa pintu tersebut selalu ditutup kepada *executive chef* dan menurut informasi mengatakan bahwa *pintu selalu ditutup saat operasional berlangsung agar menghindari kotoran atau serangga dari luar.*

f. Langit – langit

Menurut informasi dari *executive chef* *langit-langit dilakukan pembersihan dua kali*

dalam sebulan agar selalu terjaga kebersihannya dan mencegah jatuhnya kotoran pada area dapur dan pada saat proses pengolahan makanan untuk tamu. Hal yang sama juga diungkapkan oleh karyawan dapur (*cook*) yang mengatakan *kami selalu diberikan jadwal untuk membersihkan langit-langit dua kali dalam sebulan.* Dari hasil observasi menunjukkan bahwa kondisi langit-langit terlihat bersih dan terawat.

g. Pencahayaan

Hasil wawancara dengan *head chef* mengatakan bahwa *pencahayaan di kitchen Capa Hotel menggunakan lampu yang standar dan pencahayaan yang standar.* hal ini juga diperkuat oleh *cook* mengatakan hal yang sama yaitu *pencahayaan standar.* Dari hasil observasi oleh penulis penerangan di *kitchen* Capa hotel pencahayaannya standar. Pencahayaan di kitchen Capa hotel sesuai dengan standar sehingga dalam mengolah makanan tidak terjadi kecelakaan seperti melukai tangan sendiri, dan tidak terjadi kejenuhan mata dalam mengolah makanan.

h. Meja persiapan

Hasil wawancara dengan *Executive chef* mengatakan bahwa *menggunakan meja stainless steel agar mudah dibersihkan dan tidak menyerap sisa cause atau bahan mentah lainnya.* Hal ini juga sesuai dengan hasil wawancara dengan *cook* mengatakan hal yang sama yaitu *Meja persiapan menggunakan stainless steel.* Dari hasil observasi penulis melihat bahwa meja persiapan sudah menggunakan bahan *stainless steel* yang mana agar lebih aman saat digunakan dan juga mudah dibersihkan dan tidak menimbulkan bau atau meninggalkan sisa kotoran yang nantinya tidak sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi pada area dapur dan menimbulkan penyakit atau ancaman serius bagi tamu yang mengkonsumsi makanan yang diolah.

3. **Pada variabel ketiga yang ingin dianalisa terkait dengan implementasi dari higiene sanitasi pada area dapur yaitu kualitas makanan yang dihasilkan.**

Pada bagian ini terdapat beberapa indikator yang menjadi factor penentu dari kualitas makanan yang diolah yaitu: ukuran/porsi, warna, penampilan/bentuk, tekstur dan rasa.'

a. Ukuran/Porsi

Hasil wawancara dengan *Executive chef* di Capa hotel mengatakana bahwa *Makanan yang disajikan harus sesuai dengan ukuran dan porsi yaitu rata-rata ukuran sedang*. Hal ini juga diperkuat oleh *cook* mengatakan bahwa: *dalam menyajikan makanan sesuai dengan ukuran dan porsi makanan yang sudah ditentukan*. Hal tersebut sesuai dengan hasil observasi penulis bahwa dalam menyajikan makanan sudah sesuai dengan gramasi yang ditetapkan pada setiap menu yang akan disajikan.

b. Warna

hasil wawancara dengan head chef mengatakan bahwa: *warna yang serasi sesuai dengan jenis makanan dan pilihan bahan yang fresh*. Hal ini diperkuat oleh *cook* mengatakan bahwa: *warna makanan harus sesuai dengan jenis makanan*. Warna makanan dikatakan baik adalah warna dari makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi dan hal ini sudah sesuai berdasarkan hasil observasi yang dilakukan dimana dikombinasikan agar dapat menggugah selera makan dari setiap tamu yang memesan.

c. Penampilan atau bentuk

Hasil wawancara dengan *head chef* mengatakan bahwa: *penampilan selalu beri garnish*. Hal ini sesuai dengan dengan hasil wawancara dengan *cook* mengatakan hal yang sama yaitu: *penampilan makanan harus menarik dan diberi garnis seperti potongan coll, tomat, mentimun dan wortel*.

Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan

mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.

d. Tekstur

Hasil wawancara dengan *executive chef* mengatakna bahwa *makanan yang dihidangkan harus lembut dan gurih*. Hal tersebut juga diperkuat oleh *cook* megatakan hal yang sama. Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut. Pada menu yang disajikan di Capa Resort sesuai dengan standar tekstur yang ditentukan karena masing-masing menu memiliki ciri khas teksturnya.

e. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Dari hasil wawancara dengan *executive chef* mengatakan bahwa *rasa dalam makanan ada yang, asam, asin, dan manis tergantung jenis menu yang dipesan oleh tamu*. Berdasarkan prinsip dari rasa makanan dan hasil wawancara yang didapat maka dapat dikatakan bahwa sudah sesuai dengan apa yang diterapkan di capa hotel.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan penelitian dapat disimpulkan bahwa implementasi higiene dan sanitasi pada *Food and Beverage Departement* di Capa Resort Maumere sudah diterapkan sesuai dengan variabel yang diteliti yaitu mulai dari higiene personal, higiene makanan dan higiene peralatan yang mana nantinya akan juga menghasilkan kualitas makanan yang baik dan aman bagi setiap tamu yang menikmatinya.

2. Saran

Meski secara keseluruhan dapat dikatakan bahwa implementasi higiene sanitasi pada *Food and Beverage Department di Capa Resort* sudah berjalan dengan baik namun ada beberapa saran atau rekomendasi yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

- a. Pada kebersihan personal atau higiene personal karyawan dapur perlu dipetakan dalam menggunakan aksesoris dalam hal ini seperti jam tangan dimana yang boleh menggunakan hanya bagi level *controller* dalam hal ini *executive chef atau CDP* dan tidak diperbolehkan bagi staff kitchen mengingat tugas dan fungsi level ini adalah hanya untuk menyajikan dan jika memang diperlukan untuk mengontrol waktu bisa disediakan jam dinding untuk mengantisipasi terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*) yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan tamu.
- b. Pada bagian higiene sanitasi area dapur dalam hal ini higiene peralatan untuk pembersihan ventilasi perlu dilakukan juga secara harian (*daily*) agar lebih mempermudah proses pembersihan dan juga mencegah masuknya kotoran atau benda asing kedalam makanan.
- c. Karyawan harus tetap menjaga kebersihan area dapur, seperti tetap memperhatikan lantai agar tetap kering dan bersih, agar tidak menimbulkan kecelakaan pada saat bekerja seperti terpeleset karena lantai basah atau licin.

Komar, R. (2014). *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: PT. Grasindo.

Marriot, N. G., & Gravani, R. B. (2006). *Principles Of Food Sanitation Fifth Edition*. New York: Springer Science and Busines Media, Inc.

Pariwisata, K. (2009). *Undang-undang no 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan*. Jakarta: Kementrian pariwisata republik indonesia.

Permenparekraf. (2013). *Permenparekraf No 53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel*. Jakarta: Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

Purawidjaja. (2011). *Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan di Hotel Restoran dan Jasa Boga*. Jakarta.

Purnawijayanti. (2009). *Standard Higiene dan Sanitasi dalam proses memasak*. Yogyakarta: Andi Offset.

Sari Nurmala, D. (2012). Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin SMA Negeri dna Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara*, 34.

Sihite, R. (2011). *Food Product (Dasar-Dasar tata boga)*. Surabaya: SIC.

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

Sulastiyono, A. (2016). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: CV. Alfabeta.

Wahyunanto, S. a. (2018). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Baverage (Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 147.

DAFTAR PUSTAKA

Auliya, A. (2016). Pengaruh Higiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 220.

Kemendes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.