

HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI PASTRY KITCHEN THE ALANA YOGYAKARTA HOTEL & CONVENTION CENTER

Difa Sholuna Natasyah Dewani¹, Lilik Kristianto², Wahyu Ari Indriastuti³
Akademi Pariwisata Mandala Bhakti

Difanatasya13@gmail.com, lilik_ucyd@yahoo.co.id,

Penelitian ini mengenai penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di bagian *Pastry Kitchen* The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, interview, dan dokumentasi. Hasil penelitian antara lain : terdapat kendala dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Kendala tersebut yaitu keterbatasan peralatan yang digunakan saat menerapkan *hygiene* dan sanitasi di *pastry kitchen*, pemetaan tempat atau bangunan *kitchen* hotel yang terkadang tidak sesuai dengan standar yang digunakan pada hotel berbintang, kurangnya kesadaran sumber daya manusia (SDM), dan penempatan bahan baku yang kurang tepat serta kurang memadai. Upaya untuk meningkatkan *hygiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan yaitu menjaga kebersihan diri, menjaga kebersihan *uniform*, menjaga kebersihan lingkungan *kitchen pastry*, dan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan.

Kata Kunci : *hygiene* sanitasi, pengolahan makanan, *pastry kitchen*

PENDAHULUAN

Usaha perhotelan merupakan usaha yang melengkapi fasilitas pariwisata dan aktivitas bisnis pemerintah dan masyarakat. Hotel menyediakan layanan untuk wisatawan dan layanan untuk menunjang kegiatan pertemuan, seminar dan pameran.

Peningkatan pariwisata dan bisnis di Indonesia perlu didukung peningkatan layanan perhotelan. Pengusaha hotel harus mampu menyediakan pelayanan penginapan, makan dan minum, dan hiburan agar dapat memberikan kepuasan bagi tamu maupun wisatawan.

Pelayanan yang dapat memberikan kepuasan pada tamu tercakup dalam hal kualitas lingkungan dan fasilitas hotel, keamanan, responsivitas, sikap dan perilaku pegawai yang memberikan rasa senang dan nyaman, serta kualitas produk hotel termasuk makanan dan minuman. Pelayanan yang prima akan meningkatkan citra positif

hotel.

Pelayanan makanan minuman hotel dipersiapkan dan disediakan oleh *kitchen* di bawah Departemen *Food and Beverage*. Berbagai jenis kue, roti, dessert, dan makanan ringan untuk hidangan penutup diproduksi oleh *pastry kitchen*

Kualitas hotel dalam menyediakan pelayanan makan dan minum, dipengaruhi oleh sikap dan perilaku pegawai hotel dalam menangani pesanan, kondisi makanan dan minuman yang aman, bergizi, sehat, tidak terkontaminasi mikrobiologi dan estetika. Dalam pelayanan makan dan minum, jangan sampai ditemukan kasus produk makanan dan minuman yang tidak berkualitas, seperti tidak bergizi, terkontaminasi mikrobiologi, menyebabkan penyakit ataupun terdapat benda-benda dan serangga yang tercampur dengan makanan. Kondisi ini akan menyebabkan kerugian pada tamu dan pihak

Hygiene sanitasi pada pangan sangat penting untuk dilakukan, khususnya pada *kitchen* pastry, karena jika pengolahan makanan tidak baik maka akan cepat basi dan tidak baik dikonsumsi dan berpengaruh kepada kesehatan tamu hotel.

Penelitian ini mendeskripsikan penerapan, kendala dan upaya *higiene* sanitasi pengolahan makanan di *Pastry Kitchen* The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center.

TINJAUAN PUSTAKA

Hotel adalah salah satu usaha yang bergerak dalam bidang jasa untuk mencapai keuntungan melalui suatu pelayanan kepada para tamunya yang menginap seperti pelayanan kantor depan, tata graha, makan dan minum, MICE serta rekreasi. Produk hotel antara lain kamar hotel, layanan makanan dan minuman, restoran dan fasilitas lainnya. Namun demikian pada dasarnya produk dan jasa layanan hotel sudah dapat dinikmati oleh tamu pada saat ia melakukan check in dan registrasi. Sehingga jasa hotel lebih banyak menekankan pada citra, banyak variasi produk, dan saluran distribusi (Agung Permana 2018:2).

Layanan makanan dan minuman di hotel dikelola oleh Departemen *Food and Beverage*. Dalam melaksanakan tanggung jawab *cooking*, diperlukan penerapan *hygiene* dan sanitasi.

Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003).

Saat ini penerapan *hygiene* sanitasi, diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.

Kesehatan Lingkungan adalah upaya pencegahan penyakit dan/atau gangguan kesehatan dari faktor resiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang

sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial (Permenkes Nomor 2 Tahun 2023).

Merujuk pada Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) dan Persyaratan Kesehatan ditetapkan untuk media air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, dan vektor dan binatang pembawa penyakit yang berada pada lingkungan Permukiman, Tempat Kerja, Tempat Rekreasi, dan Tempat dan Fasilitas Umum.

Dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, disebutkan bahwa pangan olahan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha seperti Pangan yang disajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling (food truck), dan penjaga makanan keliling atau usaha sejenis.

Setiap pengelola, penyelenggara, dan penanggung jawab lingkungan Permukiman, Tempat Kerja, Tempat Rekreasi, serta Tempat dan Fasilitas Umum wajib mewujudkan media air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, dan vector dan binatang pembawa penyakit yang memenuhi SBMKL dan Persyaratan Kesehatan (Permenkes Nomor 2 Tahun 2023).

Merujuk pada Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, SBMKL untuk Pangan Olahan Siap Saji terdiri unsur : a. biologi; b. kimia; dan c. fisik. Persyaratan kesehatan untuk Pangan Olahan Saji dilakukan pada : tempat, peralatan, penjamah pangan; dan pangan.

Persyaratan Kesehatan untuk Pangan Olahan Siap Saji terdiri atas (Permenkes Nomor 2 Tahun 2023) :

1. Pangan dalam keadaan terlindung dan bebas dari cemaran kontaminan; dan
2. Penerimaan/pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan, penyimpanan pangan matang, pendistribusian/pengangkutan, dan penyajian pangan memenuhi prinsip *hygiene* dan sanitasi .

Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) dan Persyaratan Kesehatan diatur secara detail dalam

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif (Sugiyono, 2013:14), digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara purposive dan snowball, teknik pengumpulan dengan triangulasi (gabungan) analisa data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Dalam pandangan penelitian kualitatif, situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2013:376) meliputi aspek tempat, pelaku, dan aktivitas yang berinteraksi secara sinergis.

Penelitian ini mengenai penerapan, kendala dan upaya hygiene sanitasi pengolahan makanan di bagian Pastry Kitchen The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi partisipatif di bagian Kitchen Pastry, dokumentasi dan wawancara pada pengelola Kitchen Pastry, yaitu *executive chef*, *pastry chef*, *commis pastry* di The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center. Data sekunder pada penelitian ini berupa : prosedur kerja di bagian Kitchen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Penerapan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Makanan di *Pastry Kitchen* The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center

Berdasarkan informasi dari responden, Pastry Kitchen bertanggung jawab untuk menjalankan event banquet dengan sebaik-baiknya dan membuat produk dessert dengan sebaik-baiknya dan menjadikan produk itu untuk enak dimakan dan bagus juga untuk dilihat.

Tugas dan tanggung jawab *pastry kitchen*, yaitu membuat kue, roti,

membuat produk untuk breakfast, ice cream; dan hiasan makanan dari gula.

Dalam melaksanakan tugasnya, *pastry* harus melaksanakan hygiene dan sanitasi. Suatu produk akan dinilai mutu dan hasilnya dilihat dari kebersihan lingkungan tempat kita kerja. Utamanya adalah bersih terlebih dahulu, *hygiene* dari kotoran, penyakit-penyakit dan bakteri lainnya. Pemenuhan *hygiene* sanitasi, membuat makanan yang sehat.

Untuk melaksanakan *hygiene* dan sanitasi harus sesuai dengan *golden rules* The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center, sebagai berikut :

1. Semua peralatan pendingin harus dikosongkan dan dibersihkan setiap hari setelah shift, termasuk semua rak dan dinding dengan menggunakan sabun serbaguna dan cairan sanitasi yang disetujui untuk *disinfectant*.
2. Gudang penyimpanan makanan kering harus teratur rapi, *FIFO*, bersih dan tidak banyak ada kardus.
3. Sebelum bekerja, *Chef* dan staf di *kitchen* harus mencuci tangan dengan sabun sampai ke siku selama 20 detik.
4. Pastikan pisau tajam, bersih dan tersanitasi serta tersimpan dalam keadaan bersih.
5. Pastikan tembok dapur tidak ada yang berlubang.
6. Alat pembuka kaleng harus dalam keadaan bersih dan tersanitasi dengan baik.
7. Staf *kitchen* harus membersihkan dan mensanitasi area kerja, meja, dalam laci, dan peralatan pendingin. Sebelum meninggalkan area kerja, Staf *kitchen* memastikan area kerja dalam kondisi bersih.
8. Semua *cutting board* dalam keadaan bersih dan sanitasi, simpan *cutting board* pada rak dalam posisi berdiri.

9. Semua karet *door seal chiller* dan *freezer* harus dibersihkan secara teratur dan dalam keadaan baik.
10. Peralatan pendingin dan peralatan *kitchen* harus tertata rapi, rak tersusun rapi, kondisi baik dan bersih, serta system *FIFO* terlaksana.

Pada kegiatan pengolahan makanan, *hygiene* dan sanitasi harus dilaksanakan. *Cleaning* yang dilakukan secara konsisten, *FIFO*, cara penyimpanan, *labelling* dengan baik dan benar yang dilakukan oleh team *pastry* di The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center. Dalam pengolahan pangan di The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center.

4.2. Kendala dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pastry Kitchen The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center

Kendala penerapan *hygiene* sanitasi di *pastry kitchen*, yaitu :

1. Keterbatasan peralatan yang digunakan, sehingga terkadang dalam mengolah makanan sering terjadi permasalahan.
2. Pemetaan tempat atau bangunan *kitchen* hotel yang terkadang tidak sesuai dengan standar yang digunakan pada hotel berbintang.
3. Kurangnya kesadaran sumber daya manusia (SDM).
4. Penempatan bahan baku yang kurang tepat serta kurang memadai.

4.3. Upaya dalam Meningkatkan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pastry Kitchen The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center

Beberapa upaya dalam meningkatkan *hygiene* sanitasi pengolahan makanan di *Pastry Kitchen* The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center, sebagai berikut :

1. Mengupdate, mengendalikan, saling mengingatkan dan memastikan penerapan SOP *hygiene* dan sanitasi.
2. Konsistensi dalam pengawasan, pelaksanaan tugas dan tanggung jawab *hygiene* sanitasi.
3. Mencatat segala sesuatu yang telah kita

kerjakan setiap harinya, selalu membaca *goldenrules* untuk *hygiene* sanitasi.

4. Meningkatkan kesadaran pada setiap *chef* atau karyawan akan pentingnya penerapan *hygiene* dan di *kitchen pastry*.
5. Menjaga kebersihan diri.
6. Menjaga kebersihan *uniform*.
7. Menjaga kebersihan lingkungan dan peralatan *pastry kitchen*.

Upaya meningkatkan *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan akan semakin baik, sekiranya mematuhi prosedur kerja yang ada dan ketentuan perundang-undangan. Pelaksanaan ketentuan perundangan dan prosedur kerja berkaitan pemenuhan persyaratan kesehatan yang mencakup tempat, peralatan, penjamah pangan, dan pangan.

Salah satu yang perlu diupayakan peningkatan *hygiene* sanitasi adalah penjamah makanan. Penjamah pangan (*chef*, asisten *chef* dan staf di *kitchen*) harus dalam kondisi sehat dan bebas penyakit menular, serta tidak diperbolehkan mengolah makanan apabila sedang sakit. Penjamah pangan menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung celemek, masker dan tutup kepala dan alas kaki/sepatu tertutup.

Penjamah pangan berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku. Penjamah pangan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan. Penjamah pangan tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris seperti cincin, gelang, bros, dan lain-lain, ketika sedang mengolah pangan. Saat mengolah makanan, Penjamah makanan tidak boleh merokok, bersin, batuk, meludah, dan mengunyah. Penjamah pangan tidak boleh menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan, tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitiser terlebih dahulu. Penjamah makanan mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu contohnya sendok, penjapit makanan.

KESIMPULAN

Penerapan *hygiene* sanitasi dilakukan

HOTELIER JOURNAL Politeknik Indonusa Surakarta ISSN : 2442-7934 Vol. 10 Nomor 1 Tahun 2024 dengan cara penerapan SOP, *cleaning* yang dilakukan secara konsisten, *FIFO*, cara penyimpanan, *labelling* dengan baik dan benar yang dilakukan oleh team pastry di The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center.

Kendala yang dihadapi dalam meningkatkan *hygiene* sanitasi pada pengolahan makanan yaitu : keterbatasan peralatan yang digunakan saat menerapkan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* pastry, pemetaan tempat atau bangunan *kitchen* hotel yang terkadang tidak sesuai dengan standar yang digunakan pada hotel berbintang, kurangnya kesadaran sumber daya manusia (SDM), dan penempatan bahan baku yang kurang tepat serta kurang memadai.

Upaya yang dilakukan dalam meningkatkan *hygiene* sanitasi pada pengolahan makanan di *kitchen* pastry yaitu selalu mengontrol *hygiene* dan sanitasi, mencatat segala sesuatu yang dilakukan, meningkatkan konsistensi dalam pengawasan, selalu mengingatkan satu sama lain dan menerapkan SOP *hygiene* dan sanitasi dengan baik

REFERENSI

Agung Permana Budi. 2018. Manajemen Marketing Perhotelan. Yogyakarta : Andi Offset

Golden Rules The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center

Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman

Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan

Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan

Richard Komar. 2014. Hotel Management. Manajemen Perhotelan. Jakarta : PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.

Sugiyono.2013. Metode Penelitian Bisnis. Bandung :Alfabeta.