IMPLEMENTASI PENERAPAN SANITASI, HYGIENE DAN K3 *FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT* DI SURYA TRANSERA BEACH HOTEL PANGANDARAN MASA PANDEMI COVID-19

Kasmin, S.Pd., M.M Par[1)], Lymbarski Caesariano, S.IKom, M.IKom[2)], Gilang Fahreza, S.Pd.[3)]

[1]Program Studi D3 Perhotelan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas BSI Kampus Kaliabang
[2]Program Studi S1 Ilmu Komunikasi Fakultas Komunikasi dan Bahasa Universitas BSI Kramat 98
[3]Program Studi D3 Perhotelan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas BSI Kampus Kaliabang

Jalan Kaliabang No. 8, Kelurahan Perwira Kecamatan Bekasi Utara Kota Bekasi 17122
[1]kasmin.ksm@bsi.ac.id, [2]Lymbarsk.lcr@bsi.ac.id [3]Gilang.gfz@bsi.ac.id

ABSTRAK

Pandemi adalah epidemi yang terjadi pada skala yang melintasi batas internasional, biasanya mempengaruhi sejumlah besar orang. Suatu penyakit atau kondisi bukanlah pandemi hanya karena tersebar luas atau membunuh banyak orang ; penyakit atau kondisi tersebut juga harus menular. Misalnya, kanker bertanggung jawab atas banyak kematian tetapi tidak dianggap sebagai pandemi karena penyakit ini tidak menular. Pandemi COVID-19 adalah peristiwa menyebarnya Penyakit koronavirus 2019 (Bahasa Inggris: *Coronavirus disease 2019*, disingkat COVID-19) di seluruh dunia untuk semua negara. Penyakit ini disebabkan oleh koronavirus jenis baru yang diberi nama SARS-CoV-2. Wabah COVID-19 pertama kali dideteksi di Kota Wuhan, Hubei, Tiongkok pada tanggal 1 Desember 2019, dan ditetapkan sebagai pandemi oleh Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) pada tanggal 11 Maret 2020. Perkembangan Covid-19 di dunia mengakibatkan kelumpuhan di berbagai sektor, khususnya di sektor pariwisata baik di bidang : Akomodasi, Jasa Transportasi, Jasa Boga, Pusat Kerajinan dan Cinderamata dan Pusat-Pusat Belanja atau Ritel. Hal ini menyebabkan beberapa instansi, perusahaan, pusat pendidikan, pusat publik, rumah pribadi, hotel, restoran dan tempat umum lainnya menerapkan standarisasi untuk menjaga protokoler kesehatan di setiap tempat, khususnya penerapan sistem Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja dijadikan sebagai prioritas utama bagi seluruh karyawan, pekerja, dan semua masyarakat. Implementasi Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan dan Keselamatan Kerja *Food and Beverage Department* di Surya Transera Beach Hotel Pangandaran Masa Pandemi Covid-19 adalah tema penelitian yang diangkat pada kesempatan ini.

Kata Kunci : Implementasi, Sanitasi Hygiene dan K3, *Food and Beverage Department*

ABSTRACT

A pandemic is an epidemic that occurs on a scale that crosses international borders, usually affecting large numbers of people. A disease or condition is not a pandemic just because it is widespread or kills a large number of people; the disease or condition must also be contagious. For example, cancer is responsible for many deaths but is not considered a pandemic because the disease is not contagious. The COVID-19 pandemic is a worldwide event of the spread of Coronavirus disease (English: Coronavirus disease 2019, abbreviated as COVID-19) throughout the world for all countries. This disease is caused by a new type of coronavirus, named SARS-CoV-2. The COVID-19 outbreak was first detected in Wuhan City, Hubei, China on December 1,

2019, and was declared a pandemic by the World Health Organization (WHO) on March 11, 2020. The development of Covid-19 in the world has resulted in paralysis in various sectors, in particular in the tourism sector in the fields of: Accommodation, Transportation Services, Catering Services, Craft and Souvenir Centers and Shopping or Retail Centers. This has led to several agencies, companies, education centers, public centers, private homes, hotels, restaurants and other public places to implement standardization to maintain health protocols in every place, especially the implementation of the Sanitation, Hygiene and Occupational Safety and Health systems as a top priority for all employees, workers, and all communities. Implementation of Sanitation, Hygiene and Occupational Health and Safety at the Food and Beverage Department at Surya Transera Beach Hotel Pangandaran during the Covid-19 Pandemic is a research theme raised on this occasion.

Keywords : *Implementation, Sanitation, Hygiene and* K3*, Food and Beverage Department*

1. PENDAHULUAN

Pandemi covid-19 sudah melanda tanah air selama satu tahun. Perkembangan grafik menjadi refleksi kualitas penanganan covid-19 di Indonesia. Pandemi covid-19 di Indonesia telah berlangsung genap setahun, sejak kasus pertama dilaporkan Presiden Joko Widodo pada 2 Maret 2020 lalu. Masa awal pandemi, grafik perkembangan kasus aktif dan kematian di Indonesia menunjukkan peningkatan tajam. Upaya percepatan penanganan oleh pemerintah, berupaya melandaikan grafiknya, hingga kini berangsur menurun. Sebaliknya, pada sisi kesembuhan grafiknya perlahan terus mengalami peningkatan. Dan dibandingkan dunia, rata-rata perkembangan Covid-19 di Indonesia lebih baik. Juru Bicara Satgas Penanganan Covid-19 Prof Wiku Adisasmito menyampaikan perbandingan dengan melihat secara angka persentase.

Metode persentase kasus untuk melihat perbandingan antara satu lingkup dengan lingkup lainnya, dalam hal ini Indonesia dengan tingkat dunia. Penggunaan persentase ini lebih baik, dikarenakan jika menggunakan angka absolut, tidak akan mendapatkan hasil yang diharapkan, mengingat ruang lingkupnya pun berbeda. "Sebagai contoh, jumlah kasus di dunia tentunya akan selalu lebih tinggi dibandingkan Indonesia. Karena kasus dunia terdiri dari berbagai kasus di seluruh negara-negara yang terdampak Covid-19, sedangkan kasus di Indonesia terdiri dari satu negara saja," ia memberi keterangan pers perkembangan penanganan Covid-19 di Graha BNPB, Selasa (2/3/2021) yang juga disiarkan kanal YouTube Sekretariat Presiden.

Secara rincian pada perkembangan kasus aktif di Indonesia, awalnya meningkat tajam, namun terus menunjukkan penurunan yang konsisten, bahkan cukup drastis hingga Oktober 2020. Dan sejak November 2020 hingga saat ini, trennya terlihat fluktuatif dan cenderung melandai, serta tidak setajam dibandingkan bulan-bulan sebelumnya. Dibandingkan kasus aktif dunia, pada Maret 2020 naik tajam, kemudian trennya melandai hingga awal Oktober 2020. Tren ini menunjukkan peningkatan selama Oktober dan cenderung kembali melandai hingga saat ini.

"Data per 1 Maret 2021, perbandingan kasus aktif di Indonesia sebesar 11,41% dan dunia 19,05%," imbuhnya. Sedikit berbeda dengan kasus aktif, kasus kematian di Indonesia cenderung fluktuatif meningkat sejak awal April 2020. Bulan-bulan selanjutnya, persentase kematian cenderung melandai. Pada kasus kematian dunia, juga meningkat tajam pada Maret - April 2020. Kemudian sejalan dengan Indonesia, trennya melandai hingga saat ini. Dan per 1 Maret 2021, persentase Indonesia sebesar 2,71%, dan dunia 2,22% dengan selisih 0,5%. Lalu, pada kesembuhan di Indonesia, persentasenya menunjukkan kenaikan yang tajam hingga Agustus 2020, kemudian cenderung melandai meskipun terus menunjukkan peningkatan hingga saat ini. Sedangkan kesembuhan dunia sempat mengalami penurunan drastis selama Maret 2020, dan kemudian terus meningkat hingga saat ini. Per 1 Maret 2021, persentase kesembuhan di Indonesia sebesar 85,88%. Sedangkan di dunia sebesar 78,74%.

Penerapan Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja dalam dunia industri hospitality sangat penting, hal ini disebabkan karena dunia industri hospitality adalah dunia atau industri yang bergerak dan berhubungan dengan Jasa Pelayanan (Service), pelayanan tidak dapat dilakukan atau di wakilkan langsung oleh robot tetapi pelayanan yang diberikan adalah pelayanan langsung. Food and Beverage Department adalah salah satu contoh departemen yang ada di hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam perihal pelayanan makanan dan minuman untuk seluruh tamu dan karyawan hotel, yang mana departemen ini sangat menjaga standarisasi protokoler kesehatan : sanitasi, hygiene dan keselamatan dan kesehatan kerja seluruh tamu dan karyawan. Pada masa pandemi ini seluruh hotel dan bagian-bagiannya menerapkan prosedur protokoler kesehatan yang sangat ketat bagi seluruh tamu yang datang.

Dari latar belakang tersebut maka penulis akan mengkaji dan meneliti mengenai "Implementasi Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Food and Beverage Department di Surya Transera Beach Hotel Pangandaran Masa Pandemi Covid-19".

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian kualititif memiliki kegunaan antara lain untuk memahami interaksi sosial dan memahami perasaan orang yang sulit untuk dimengerti (Sugiyono, 2010)

Denzin dan Lincoln (1987) yang dikutip oleh (Moleong, 2009) mengungkapkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian dengan menggunakan latar belakang alamiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi.

(Moleong, 2009), mengungkapkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subjek penelitian, misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain, secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Sedangkan menurut (Sugiyono, 2010) metode penelitian kualitatif digunakan untuk meneliti pada kondisi subjek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan pada makna dari pada generalisasi.

3. TINJAUAN PUSTAKA

3.1 IMPLEMENTASI

Implementasi adalah proses untuk memastikan terlaksananya suatu kebijakan dan tercapainya kebijakan tersebut. Impelementasi juga dimaksudkan menyediakan sarana untuk membuat sesuatu dan memberikan hasil yang bersifat praktis terhadap sesama. Menurut (Syaukani, 2004) Implementasi adalah pelaksanaan serangkaian kegiatan dalam rangka untuk memberikan kebijakan publik sehingga kebijakan dapat membawa hasil, seperti yang diharapkan. Mereka termasuk serangkaian kegiatan, persiapan Pertama maju menetapkan aturan yang merupakan interpretasi dari kebijakan tersebut. Kedua, mempersiapkan sumber daya untuk mendorong pelaksanaan kegiatan termasuk infrastruktur, sumber daya keuangan dan tentu saja penentuan siapa yang bertanggung jawab untuk melaksanakan kebijakan ini. Ketiga, bagaimana mengahantarkan kebijaksanaan konkret untuk umum. Berdasarkan pandangan ini diketahui bahwa proses pelaksanaan kekhawatiran kebijakan yang sebenarnya tidak hanya perilaku badan administratif bertanggung jawab untuk melaksanakan program dan menimbulkan ketaatan kepada diri kelompok sasaran, melainkan menyangkut jaringan kekuatan politik, ekonomi, sosial dan secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi perilaku dari semua pihak yang terlibat untuk menetapkan arah yang tujuan kebijakan publik dapat terwujud sebagai hasil dari kegiatan pemerintah.

3.2 SANITASI DAN *HYGIENE*

Sanitasi

merupakan suatu upaya yang dilakukan oleh manusia dalam mewujudkan serta juga menjamin kondisi lingkungan (terutama lingkungan fisik, ialah tanah, air, serta udara) yang memenuhi syarat-syarat kesehatan. Ada banayk sumber yang berbicara tentang pengertian sanitasi diantaranya :

a. Suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup nmanusia
b. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan higienes (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
c. Cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (menurut Dr. Azrul Azwar, M.Ph)
d. Prevention od diseases by eliminathing or controlling the environmental factor which from links in the chain of transmission (menurut Ehler dan Steel).
e. Cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan (menurut Hopkins).

Pengertian Hygiene

Kata Hygiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, JA and Southgate, H.A, tahun 1986). Dalam sejarah Yunani Hygiene berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi Pencegah Penyakit).
Masalah Hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi, dan penerapan sanitasi dan hygiene dilakukan secara bersama-sama.
Pengertian Hygine yang intinya sama diantaranya :

a. Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.
b. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
c. Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada
d. Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja, atau peralatan aman, sehat dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga atau binatang lainnya.
e. Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
f. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.
g. Menurut Prescott, hygiene menyangkut 2 aspek yaitu : 1. Yang menyangkut individu (Personal Hygiene) dan 2. Yang menyangkut lingkungan (Environmental).

3.3 KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3)

Kesehatan dan keselamatan kerja (K3, terkesan rancu apabila disebut keselamatan dan kesehatan kerja) adalah bidang yang terkait dengan kesehatan, keselamatan, dan kesejahteraan manusia yang bekerja di sebuah institusi maupun lokasi proyek. Tujuan K3 adalah untuk memelihara kesehatan dan keselamatan lingkungan kerja. K3 juga melindungi rekan kerja, keluarga pekerja, konsumen, dan orang lain yang juga mungkin terpengaruh kondisi lingkungan kerja.

K3 cukup penting bagi moral, legalitas, dan finansial. Semua organisasi memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa pekerja dan orang lain yang terlibat tetap berada dalam kondisi aman sepanjang waktu. Praktik K3 meliputi pencegahan, pemberian sanksi, dan kompensasi, juga penyembuhan luka dan perawatan untuk pekerja dan menyediakan perawatan kesehatan dan cuti sakit. K3 terkait dengan ilmu kesehatan kerja, teknik keselamatan, teknik industri, kimia, fisika kesehatan, psikologi organisasi dan industri, ergonomika, dan psikologi kesehatan kerja.
K3 yang spesifik dapat bervariasi pada sector dan industri tertentu. Pekerja kontruksi akan membutuhkan pencegahan bahaya jatuh, sedangkan nelayan menghadapi risiko tenggelam. Biro Statistik Buruh Amerika Serikat menyebutkan bahwa perikanan, penerbangan, industri kayu, pertanian, pertambangan, pengerjaan logam, dan transportasi adalah sektor industri yang paling berbahaya.

3.4 FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT

Pengertian *Food & Beverage Department*

Food & Beverage Departement merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan kamar tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *F&B service.*

Menurut (Mertayasa, 2012) yang dimaksud dengan tata hidangan adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *F&B Departement* adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

Food and Beverage Department adalah salah satu departement yang dapat dikatakan sebagai second line section, dimana bagian-bagian yang ada di departemen ini memiliki fungsi yang sangat penting karena departemen ini menyediakan layanan makanan dan minuman untuk para tamu hotel, karyawan dan manajemen hotel. Adapun beberapa bagian dari section ini diantaranya adalah : restoran, kafe, lounge, bar, kitchen, banquet section dan lainnya.

Tujuan Kegiatan Food & Beverage Department

Berdasarkan ruang lingkup operasionalnya maka dapat disimpulkan bahwa *Food & Beverage Department* mempunyai peranan dan fungsi yang penting bagi hotel. *Food & Beverage Department* juga merupakan sumber pendapatan, reputasi, dan kepuasan tamu. Adapun sumber pendapatan yaitu:

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Implementasi Penerapan Sanitasi, Hygiene dan K3 Di Surya Transera Beach Hotel Pangandaran

Surya Transera Beach Hotel Pangandaran memiliki standar sanitasi dan hygiene yang sangat baik di masa pandemi covid-19 ini baik peralatan dan perlengkapan menggunakan standar protokoler kesehatan yang telah ditetapkan oleh pemerintah daerah melalui tim gugus tugas covid-19 di Pangandaran.

Pentingnya implementasi penerapan sanitasi, hygiene dan K3 di suatu hotel khususnya di food and beverage departemen pada masa pandemi covid-19 ini akan memberikan suatu citra hotel dimana pelayanan penting tersebut merupakan salah satu syarat dalam menjaga Protokoler Kesehatan di lingkungan hotel baik yang berada di dalam ruangan ataupun di luar ruangan hotel.

a. Sanitasi dan Hygiene

Implementasi penerapan sanitasi dan hygiene pada masa pandemi covid -19 di surya transera beach hotel Pangandaran bagi karyawan dan manajemen hotel adalah :

1. Personal Hygiene

   Dalam melaksanakan pekerjaannya karyawan hotel perlu memperhatikan beberapa hal dibawah ini :

   a. Pekerja harus menggunakan pakaian yang bersih dan sopan
   b. Pekerja tidak diperkenankan menggunakan aksesoris yang berlebihan
   c. Pekerja menggunakan alat pelindung diri terlebih di masa pandemi covid-19 ini APD di utamakan untuk menjaga Protokoler Kesehatan

2. Sanitasi dan Hygiene Peralatan

   a. Manajemen hotel wajib menyiapkan dan menyediakan peralatan dan perlengkapan cuci tangan (wastafel) yang berfungsi baik, air mengalir, sabun cuci tangan, tissue, sanitizer, masker dan sebagainya untuk kebutuhan para tamu atau pengunjung yang datang ke hotel.
   b. Peralatan Sanitasi dan Hygiene perlu di cek secara berkala oleh petugas hotel dan perlu diperhatikan fungsi dari peralatan tersebut.
   c. Sanitasi dan Hygiene Karyawan

      Pekerja hotel perlu memperhatikan beberapa hal yang tidak boleh dilakukan di tempat

kerja seperti : bersin dan batuk sembarangan, tidak meludah dan membuang ingus sembarangan, tidak mencicipi makanan dan minuman milik tamu, tidak menggunakan peralatan dan perlengkapan APD yang disiapkan untuk tamu.

Beberapa titik penting, yang berada di lingkungan hotel di pasang tempat mencuci tangan (wastafel) dengan air yang mengalir, sabun, tissue dan sebagaianya. Hal ini, sebagai bentuk kepedulian manajemen dalam menyediakan peralatan yang mendukung untuk menjaga protokoler kesehatan di masa pandemi coid-19 ini.

b. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Keselamatan dan Kesehatan Kerja bagi karyawan hotel adalah hal yang paling penting dan utama sebagai bentuk prioritas dalam memberikan pelayanan atau service terbaik kepada para tamu atau pengunjung yang datang ke hotel. Ada beberapa hal yang perlu di perhatikan dalam menjaga dan merawat keselamatan dan kesehatan kerja bagi karyawan, manajemen dan tamu hotel :

1. Karyawan hotel wajib mandi sebelum berangkat kerja, dan menjaga personal grooming.
2. Merawat tubuh agar terlihat segar dan bugar dengan berolahraga
3. Menggunakan parfum dan wewangian yang tidak mencolok
4. Wajib menjaga dan merawat penampilan pribadi seperti seragam, sepatu, aksesoris yang digunakan
5. Wajib menjaga nafas tetap segar, dan muka fresh tidak kusut atau berminyak
6. Rambut pria di sisir rapih dan menggunakan Gel dan perempuan berambut rapih
7. Menggunakan APD dalam bekerja terlebih masih dalam masa pandemi covid-19
8. Selalu rajin mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer milik pribadi
9. Menjaga protokoler kesehatan di lingkungan pekerjaan
10. Selalu memperhatikan kondisi teman atau tamu hotel secara tidak langsung.

4.2 Sanitasi, Hygiene dan K3 Di Food and Beverage Department Surya Transera Beach Hotel Pangandaran

Food and Beverage Department yang berada di Surya Transera Beach Hotel Pangandaran membawahi beberapa section atau bagian diantaranya :

1. Main Restaurant (Coffee Shop)
2. Kitchen
3. Banquet Section

Ada beberapa fungsi dari Food and Beverage Department diantaranya adalah :

a. Sumber pendapatan pada hotel melalui penjualan produk *Food & Beverage Departement.*

Disebuah Hotel tentunya sangat memperhatikan keuntungan yang akan diperoleh, sebuah hotel beroperasional dangan memperkirakan keuntungan. Keuntungan tersebut bisa didapat dari departemen yang mendukung operasional hotel, dengan menjual produk hotel dan jasa kepada tamu dengan sebaik mungkin akan meningkatkan pendapatan hotel sehingga keuntungan yang diperoleh sebuah hotel pun menjadi lebih besar. Dengan menjual makanan dan minuman, ruangan meeting atau untuk acara tertentu serta fasilitas lainnya yang ada di hotel. Dengan demikian sumber pendapatan dari tamu dan berdasarkan pendapatan yang di peroleh, maka hotel dapat melangsungkan operasionalnya.

b. Meningkatkan Reputasi Hotel

Banyak cara yang dapat dilakukan untuk membangun citra hotel yaitu bisa dengan membangun gedung yang luas serta kelengkapan fasilitas yang mewah, tetapi ada faktor yang dikategorikan sulit untuk membangun citra hotel yaitu pelayanan yang baik dan maksimal, jika hal tersebut berhasil dilakukan maka citra perusahaan akan mudah didapat melalui faktor tersebut, keuntungan yang lebih besar pun akan lebih mudah di raih, yang menjadi permasalahan yaitu kurangnya standart baku untuk pelayanannya. Baik buruknya pelayanan yang diberi oleh sebuah hotel sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu atau harapan pelanggan. Setiap

pramusaji yang ada di *Food & Bevarage Departement* diharapkan dapat memberikan pelayanan yang baik dan berkesan bagi tamu yang ada di hotel.

c. Menambah Kepuasaan Tamu Dari Segi Pelayanan

Memberikan pelayanan terbaik sudah menjadi tugas utama dari *management Food & Bevarage Departement* dikatakan demikian karena petugas dari departemen ini berhubungan langsung dalam melayani makan dan minum para tamu yang ada di hotel. Untuk itu petugas dari departemen ini pun harus senantiasa berusaha memberikan pelayanan terbaik sesuai dengan standart pelayanan yang baku agar dapat menimbulkan kepuasan tamu, tidak hanya itu keberhasilan memberi pelayanan terbaik dan berkualitas kepada tamu dapat mengangkat citra hotel, karena tamu merasa sangat di perhatikan dan diberi pelayanan dengan baik.

Penerapan sanitasi dan hygiene di surya transera beach hotel Pangandaran, sudah sesuai dengan standar yang telah di tetapkan oleh pemerintah daerah melalui tim gugus tugas covid-19. Dimana peralatan dan perlengkapan sanitasi dan hygiene yang berada di hotel dan di beberapa departemen dan section sudah sesuai dengan SOP. Pentingnya menerapkan standar protokoler kesehatan di masa pandemi covid-19 merupakan tugas dan tanggung jawab antara manajemen, karyawan, tamu hotel dan pengunjung lainnya. Adapun prosedur tamu atau pengunjung yang datang ke restoran atau part Food and Beverage Department Surya Transera Beach Hotel Pangandaran adalah :

1. Setiap pengunjung atau tamu yang datang wajib mencuci tangan di wastafel dengan air mengalir dan sabun dan dikeringkan menggunakan tissue dan disediakan hand sanitizer
2. Memasuki tempat restoran di cek kesehtannya (suhu tubuh) dengan menggunakan termometer gun atau oxymeter
3. Meja dan kursi makan diberikan tanda supaya tamu bisa jaga jarak
4. Kuota ruangan restoran hanya maksimal 70% dari jumlah normal
5. Jam atau waktu operasional breakfast, lunch dan dinner dibatasi
6. Disediakan layanan pesan antar ke kamar tamu (room service)
7. Karyawan menggunakan protokoler kesehatan yang ketat dengan menggunakan APD
8. Disediakan layanan pesan menu makan via aplikasi dan
9. Pembayaran menggunakan uang digital atau bayar dengan kartu
10. Penggunaan peralatan makan yang sekali pakai.

5 KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Implementasi Penerapan Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Food and Beverage Department Di Surya Transera Beach Hotel Pangandaran adalah :

1. Suatu bentuk pencegahan dan preventif penyebaran covid-19 di hotel baik di tingkat departemen atau section
2. Penerapan Peralatan dan perlengkapan sanitasi dan hygiene sebagai upaya pencegahan dan perlindungan bagi tamu hotel dan karyawan.
3. Food and Beverage Departemen sebagai tempat yang sering dikunjungi dan berkumpul oleh tamu hotel.

b. Saran

Implementasi Penerapan Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Food and Beverage Department Di Surya Transera Beach Hotel Pangandaran perlu memperhatikan hal-hal sebagai berikut ini :

1. Ditambahnya fasilitas wastafel atau tempat mencuci tangan di setiap lantai kamar, departemen dan section atau titik-titik tertentu di dalam dan di luar hotel.
2. Disediakannya alat pelindung diri (APD) masker, face shield, hand glove di area Food and Beverage
3. Peralatan dan Perlengkapan sanitasi dan hygiene dan K3 ditambah dan sering di rawat serta diperiksa secara

rutin dan berkala untuk menjaga fungsi dan kegunaan alat tersebut.

REFERENSI

Mertayasa, I. G. A. (2012). *Food & Bevarage Service Operational; Job Preparation* (1st ed.). CV Andi Offset.

Moleong, L. J. (2009). *Metode Penelitian Kualitatif.* (37th, 2017th ed.). Remaja Rosdakarya.

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*. Alfabeta.

Syaukani, dkk. (2004). *Otonomi Daerah Dalam Negara Kesatuan*. Yogya Pustaka.

BIODATA PENULIS

Kasmin, S.Pd., M.M Par.

Lahir di Pangandaran, 17 Oktober 1991. Menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar sampai Sekolah Menengah Kejuruan di Kabupaten Ciamis, Diploma Perhotelan di STP Sahid Jakarta, dan melanjutkan jenjang S1 Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial / Sejarah dan S2 Manajemen Konsentrasi Pariwisata STIEPARI Semarang. Pengalaman mengajar selama 7 tahun di SMK Pariwisata Negeri dan Swasta Jurusan (Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata dan Tata Boga penulis sangat menyukai perjalanan atau travelling menulis tentang bidang pariwista merupakan ketertarikan tersendiri khususnya bidang destinasi wisata, budaya tradisional dan bisnis perhotelan.

Lymbarski Caesariano, M.IKom.

Lahir di Jakarta, 4 Desember 1994. Menempuh pendidikan S1 di UPN "Veteran" Jakarta dan menyelesaikan pendidikan magister S2 Ilmu Komunikasi di Universitas Sahid Jakarta. Penulis berprofesi sebagai staf akademik sekaligus dosen pada program studi ilmu komunikasi Fakultas Komunikasi dan Bahasa Universitas Bina Sarana Informatika Jakarta penulis sangat menyukai bidang komunikasi.

Gilang Fahreza, S.Pd.

Lahir di Jakarta 19 Januari 1996. Menyelesaikan Pendidikan SD-SMP di Bekasi, SMA di Jakarta dan S1 di Universitas Negeri Jakarta Fakultas Teknik (Pendidikan Kesejahteraan Keluarga) dengan Konsentrasi Manajemen Perhotelan lulus tahun 2019. Saat ini bekerja sebagai staff Pastry di salah satu hotel di Jakarta dan mengajar sebagai dosen praktisi di Universitas BSI Fakultas Ekonomi dan Bisnis Prodi D3 Perhotelan. Penulis sangat menyukai bidang Tourism, Hospitality, Culinary and Pastry and Travelling.