PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI *GARDE MANGER SECTION* SHERATON SURABAYA HOTEL AND TOWERS

Amaydha Islami, Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par., M.Si

Program Studi Diploma III Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

ABSTRAK

Hygiene dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan adalah upaya pengendalian faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dalam proses penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan yang sesuai standar akan memperlambat pembusukan makanan sehingga kualitas makanan tetap terjaga. Tujuan dari penelitian ini untuk mengamati penerapan *Hygiene* sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah metode observasi, metode wawancara dan metode dokumentasi. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti Penyimpanan bahan makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers masih belum diterapkan secara maksimal dan mengakibatkan banyak bahan makanan dibuang sebelum digunakan serta menurunkan kualitas makanan yang akan disajikan.

Kata kunci : *Hygiene*, Sanitasi, Penyimpanan, Makanan

ABSTRACT

Hygiene and sanitation in food storage are efforts to control a contamination risk factors on food in the storage process. The food storage according to standards will retard decompotion of food so it could have a good food quality. The Purpose of this study is to observe the application of Hygiene and sanitation under food storage in the garde manger section sheraton surabaya hotel and towers. The methode of collecting data are observation methods, interview methods and documetation metthods. From the researched by researcher the food storage in sheraton surabaya hotel and tower has been not implemented optimally and a lot of food being discarded before use then could reducing the quality of food when it served.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Storage, Food

1. Pendahuluan

a. Latar Belakang

Pariwisata telah menjadi salah satu sektor ekonomi terbesar dan tumbuh paling pesat di dunia. Bagi Indonesia, pariwisata merupakan sektor yang penting dalam perekonomian, baik sebagai sumber penghasil devisa negara, pencipta lapangan kerja dan kesempatan berusaha, serta pemerataan pendapatan. Setiap tahun jumlah wisatawan mancanegara (wisman) yang datang ke Indonesia terus meningkat hal ini terlihat dalam Katalog Resmi Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur tahun 2018 yang mencatat Jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Provinsi Jawa Timur tahun 2018 sebesar 320.529 kunjungan yang naik sebesar 29,68 persen dibandingkan dengan tahun 2017 yang mencapai 247.166 kunjungan. Peningkatan ini diimbangi dengan peningkatan penyediaan kamar hotel maupun akomodasi lainnya, sehingga tidak menimbulkan kesenjangan antara permintaan dan penawaran atas kamar/akomodasi. Dalam Katalog Resmi Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur tahun 2018 mencatat jumlah seluruh hotel di Jawa Timur pada tahun 2018 yaitu 3.977 unit, yang mengalami pertambahan dibandingkan dengan tahun 2017 yaitu sebanyak 3.369 unit. Hal ini menunjukkan bahwa investasi di bidang perhotelan cukup baik di Provinsi Jawa Timur.

Surabaya adalah salah satu kota di Jawa Timur yang pariwisatanya berkembang pesat. Pada tahun 2018 Kota Surabaya dinobatkan menjadi kota terbaik dalam pengembangan pariwisata versi Yokatta Wonderful Indonesia

Tourism Awards 2018. Yokatta Wonderful Indonesia Tourism Awards 2018 merupakan bentuk penghargaan kepada kabupaten atau kota yang memiliki komitmen, performansi, inovasi, kreasi, dan leadership dalam membangun pariwisata daerah.

Sheraton Surabaya Hotel & Tower yang merupakan salah satu hotel bintang 5 di Surabaya yang beralamat di Jl. Embong Malang No.25-31, Kedungdoro, Kecamatan Tegalsari, Kota Surabaya, Jawa Timur. Hotel ini menawarkan *Dining Room*, Kolam Renang *Outdoor, Meeting Room, Ballroom, Spa dan Gym*.

Sheraton Hotel and Tower Surabaya memiliki berbagai departemen diantaranya Room division Department, Food and Beverage Department, Human *Resource Department, Engineering Department, Accounting Department, dan Sales and Marketing Department*. *Food and Beverage Department* adalah suatu departemen yang berperan penting di suatu hotel, departemen ini dibagi menjadi 2 yaitu *Food and beverage Product dan Food and Beverage Service* yang bertugas dalam menangani kebutuhan makanan dan minuman. *Food And Beverage Product* terkait dengan cara pengelolaan makanan sehingga menjadi makanan yang berkualitas dan sesuai standar. Pemahaman tentang langkah-langkah pengelolaan makanan sangat penting untuk mendapatkan hasil yang sempurna. Satu hal lagi yang menjadi acuan dalam pengelolaan bahan makanan yaitu *hygiene* dan sanitasi. *Hygiene* dan sanitasi diperlukan demi menjaga kesehatan dan kebersihan makanan yang akan disajikan. *Hygiene* dan sanitasi

diterapkan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan hingga penyajian makanan. Terutama dalam *hygiene* dan sanitasi penyimpanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dengan cara yang salah akan dapat membuat bahan cepat rusak dan busuk. Hal – hal yang harus di perhatikan dalam Penyimpanan bahan makanan yang benar antara lain, jenis dan alat penyimpanan yang tepat, suhu yang seharusnya diterapkan, cara menyusun dan menempatkan barang, alat atau wadah barang dan kebersihan alat penyimpanan. *Food and Beverage Product* terdapat berbagai *section*, salah satunya adalah *Garde Manger*. *Garde Manger* merupakan *section* yang bertugas mempersiapkan bumbu dan menyajikan makanan dingin seperti *salad*, daging dingin, sup dingin, keju, hiasan, es patung-patung (*ice curving*) dan buah segar yang mudah mengalami kerusakan. sehingga pentingnya penerapan *Hygiene* dan Sanitasi terutama dalam penyimpanan bahan makanan dalam lingkungan kitchen khususnya *section Garde Manger* agar kualitas makanan yang disajikan tetap terjaga.

Oleh sebab itu, peneliti sebagai *Trainee* di Sheraton Surabaya Hotel and Tower mengambil judul penelitian "Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Towers"

b. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas rumusan masalah yang dibahas adalah Bagaimana Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Towers.

2. Kajian Pustaka

a. Pengertian Pariwisata

Menurut Yoeti (dalam Ardika, 2018:190), Pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan dari suatu tempat ke tempat lain (*from one to another place*)". Perjalanan dilakukan di luar tempat kediaman dimana orang itu biasa tinggal. Pariwisata merupakan suatu kegiatan pelajaran yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok dari suatu tempat ke tempat lain.

b. Pengertian Food and Beverage Product

Menurut Sulatiyono (dalam Huda dan Nurcahyo, 2015:46), Food and Beverage Product adalah Bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran atau *Coffee shop*, *Banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya. Bagian ini di pimpin oleh seorang *Food and Beverage Director* atau *Food and Beverage Manager*, yang dibantu oleh seorang *Asst. Food and Beverage Manager,* Seorang Sekretaris *Food and Beverage Manager*, dan beberapa *Department Head* seperti: *Exc.Chef* atau *Chef De'Cuisine*, *restoran Manager*, *Bar Manager*, *Banquet Manager*,

Chief Stewarding, dan beberapa *Section Head* di lingkungan *Food and Beverage Department*.

c. Pengertian Garde Manger

Menurut Bartono (dalam Sitohang, 2017:25), beberapa pengertian *cold kitchen* atau *gardemanger* yaitu:

1) *Gardemanger* adalah suatu *section* di *kitchen* yang bertanggung jawab untuk memproduksi makanan-makanan dingin.
2) *Cold Kitchen* / *Salad Department*, yaitu bagian hidangan dingin yakni semua persiapan hidangan pembuka (*appetizer*), salad, atau juga hidangan laut.
3) *Cold Kitchen* atau *Gardemanger* ialah berasal dari istilah Perancis "*Garde manger"* yang berarti Penjaga makanan, *garde cook* adalah orang yang bertanggung jawab untuk mempersiapkan bumbu dan menyajikan makanan yang dingin seperti *salad*, daging dingin, sup dingin, keju, hiasan, es patung-patung (*ice curving*), buah segar dan lain-lain.

d. Hygiene dan Sanitasi

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia (dalam Rahmadhani dan Sumarmi, 2017:292-293), higiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, sebagai contoh tindakan higiene adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. menurut Widyawati (dalam Rahmadhani dan Sumarmi,

2017:293), higiene adalah usaha untuk mencegah terjadinya penyakit yang menitik beratkan pada usaha perseorangan atau manusia beserta dengan lingkungan tempat orang tersebut berada.

e. Hygiene dan sanitasi Makanan

Menurut Permenkes RI 2011 (dalam Septiani dan Wulandari, 2020:56), *Hygiene* dan Sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan yang digunakan.

f. Penyimpanan Bahan Makanan

menurut Bakri dkk (2018:307) Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa keruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

1) Adanya sistem penyimpanan barang.
2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3) Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

3. Metode Penelitian

a. Teknik Wawancara

Menurut Esterberg (dalam Octandhi, 2018:7), wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikontruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Misalnya bertanya kepada karyawan Standar hygiene dan sanitasi makanan di *garde manger section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers.

b. Metode Observasi

Menurut Arikunto (dalam Octandhi, 2018:8-9), observasi yakni memperhatikan sesuatu dengan menggunakan mata. Didalam pengertian psikologik, observasi atau yang disebut pula dengan pengamatan, meliputi kegiatan pemuatan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra. Misalnya penulis melaksanakan *On The Job Training* selama kurang lebih 6 bulan dimulai pada awal bulan Januari sampai dengan bulan juli di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers.

c. Metode Kepustakaan

Menurut sugiyono (dalam Octandhi, 2018:9), kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi social yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literature-literatur ilmiah. Misalnya: kajian teori mengenai *food and beverage department*.

d. Metode Dokumentasi

Teknik Dokumentasi, Menurut Sugiyono (dalam Octandhi, 2018:9-10), dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, *film* dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

4. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Towers

a. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Towers

Tempat penyimpanan bahan makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Towers terdiri dari 2 jenis yaitu *Dry Store* dan *Chiller*.

Dry Store di Garde Manger Section berupa food rack untuk menyimpanan bahan makanan kering yang terletak didalam ruangan Garde Manger section, Dilakukan pembersihan 2 kali sehari dan memiliki suhu 20 Derajat Celcius.

Chiller di Garde Manger Section berupa ruangan untuk menyimpanan bahan makanan basah yang terletak didalam ruangan Garde Manger section, Dilakukan pembersihan 2 kali sehari dan memiliki suhu > 7 Derajat Celcius.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan di garde manger section sheraton surabaya hotel and towers masih belum sepenuhnya sesuai dengan Standard Operational Procedure.

6. Saran

Dari pengalaman selama 6 bulan mengikuti *on the job training*, penulis menyampaikan hasil yang dapat dijadikan pertimbangan demi kemajuan hotel, khususnya pada penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan di *garde manger section* sheraton surabaya hotel and towers, yang meliputi :

1. Penggantian peralatan yang rusak dengan yang baru agar penyimpanan bahan makanan bisa lebih maksimal
2. Melakukan *training internal* setiap minggunya agar kesadaran para *staff* terhadap *hygiene* dan sanitasi semakin meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

Ardika, I. M. (2018). Kontribusi Industri Pariwisata (Sub Sektor Perhotelan dan Restoran) terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Kabupaten Klungkung Tahun 2011-2015. *Jurnal Pendidikan Undiksha*, 10(1).

Badan Pusat Stastistik Indonesia. (2018). *Statistik Hotel dan Akomodasi Lainnya di Indonesia 2018.* Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Bakri, B., intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggara Makanan Institusi.* Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1).

Ela, N. N. (2018). *Manajemen Program Part Time bagi Siswa Akomodasi Perhotelan di SMK Taman Siswa Purwokerto [Skripsi]*. Purwokerto: IAIN Purwokerto.

Habi, B. (2018). *Gambaran Personal Higiene dan Sanitasi Penyelenggara Makanan di Dapur Darat Reska Multi Usaha Area 3 Yogyakarta dan Dapur Lalu lintas Kereta Api Eksekutif Taksaka Yogyakarta [skripsi]*. Jakarta (ID): Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Jakarta II.

Hutasoit, N. (2017). Pengaruh Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Jumlah Hunian Hotel terhadap Penerimaan SUB sektor PDRB Industri Pariwisata di Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ekonomi* , 4(1).

Muhadi, I. (2017). *Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang [skripsi]*. Padang (ID): Universitas Negeri Padang.

Octandhi, D. Y. (2019). *Prosedur Kerja Cook Helper dalm penanganan breakfast pada Androwino Bistro Restaurant di Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta [Skripsi]*. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.

Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food and Beverage Department @hom Platinum Hotel Yogyakarta. (2015). *Jurnal Khasanah Ilmu*, 2 (6).

Rahmadhani, & Nur, S. A. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia. *Studi Kasus*, 291-299.

Sakti, G. (2018, July 23). *Siaran Pers : Surabaya Pemenang Kota Terbaik Yokatta Wonderful Indonesia Tourism Awards 2018*. Retrieved from

www.kemenparekraf.go.id: https://www.kemenparekraf.go.id/index.php/post/siaran-pers-surabaya-pemenang-kota-terbaik-yokatta-wonderful-indonesia-tourism-awards-2018

Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan dan penerapan Prinsisp Hazard Analysis Critical Control Point (HHCCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1).

Sitohang, A. H. (2017). *Pengaruh Sistem Penyimpanan Buah dan Sayur terhadap Kualitas Product Makanan Cold Kitchen Grand Swissbel Hotel Medan [skripsi]*. Medan (ID): Universitas Sumatra Utara.

Yulianti, T. (2018). *Peranan Pramusaji dalam Mencapai Target Guest Voice di Marriott Cafe Hotel JW Marriott Medan [skripsi]*. Medan (ID): Universitas Sumatra Utara.