

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITATION DI KITCHEN KUNYIT  
RESTORAN THE ANVAYA BEACH RESORT BALI**

**SURYANTI , Hadi Jatmiko**

Program Studi Diploma III Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

**ABSTRAK**

Judul laporan akhir ini adalah penerapan hygiene dan di kitchen kunyit restoran the anvaya beach resort bali, Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi di kitchen kunyit restaurant. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, sedangkan tehnik pengumpulan datanya menggunakan tehnik observasion participant yaitu langsung terlibat dalam objek penelitian. Berdasarkan pengamatan selama penelitian dan uraian tentang penerapan hygiene dan sanitasi di atas yang meliputi : Hygiene dan Sanitasi personal, Hygiene Sanitasi pada pengolahan makanan, dan Hygiene Sanitasi pada peralatan dan perlengkapan di kitchen kunyit restaurant sudah berjalan sesuai dengan standart penerapan hygiene dan sanitasi. Ada beberapa hal yang menunjukkan penerapan hygiene dan sanitasi kunyit restaurant belum optimal, yaitu hygiene dan sanitasi personal yang di karenakan ada sebagian cook dan cook helper kurang disiplin dalam penerapannya.

**Kata Kunci** : Hygiene, Sanitasi, kitchen

## **ABSTRACT**

The title of this final report is the application of hygiene and sanitation in the processing of food in the turmeric kitchen restaurant, the anvaya beach resort, Bali. The purpose of this study was to determine the application of hygiene and sanitation in the kunyit restaurant kitchen. The research method used in this research is descriptive method, while the data collection technique uses observation participant techniques, namely direct involvement in the research object. Based on observations during the research and description of the application of hygiene and sanitation above which includes: Personal Hygiene and Sanitation, Hygiene Sanitation on food, and Hygiene Sanitation on equipment and equipment in the restaurant's turmeric kitchen has been running in accordance with the standards of the application of hygiene and sanitation. There are several things that indicate the application of turmeric restaurant hygiene and sanitation is not optimal, namely personal hygiene and sanitation because there are some cooks and cook helper lack of discipline in its application.

**Keywords:** Hygiene, Sanitation, kitchen

## 1. Pendahuluan

### a. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata Bali dari tahun ke tahun seharusnya dapat dinikmati oleh masyarakat Bali yang merupakan pemeran utama dalam adat dan budaya Bali. Tidak dipungkiri wisatawan domestik dan mancanegara datang ke Bali karena kearifan lokal Bali yang tidak didapatkan di wilayah lain. Adat, budaya, dan agama yang masih dipertahankan dan dilestarikan masyarakat Bali, tanpa itu Bali tidaklah menarik seperti saat ini.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya (Soekadijo, 2000:3).

Badan Pusat Statistik Provinsi Bali mencatat jumlah wisatawan mancanegara yang datang ke Bali pada bulan Desember 2018 mencapai 498.819 kunjungan, dan jika dibandingkan dengan bulan Desember 2017, jumlah kunjungan wisatawan mengalami peningkatan 57,90%.

Sanitasi menurut WHO (*World Health Organisation*) adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sedangkan *hygiene*

adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Menurut SK Dirjen Pariwisata, sanitasi *hygiene* adalah meliputi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha sanitasi dan *hygiene* adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

The Anvaya Beach Resort Bali menawarkan jasa resort yang terdiri dari akomodasi dan makanan minuman didalamnya. Pelayanan yang diberikan oleh The Anvaya Beach Resort Bali terutama terkait dengan pelayanan makanan dan minuman memiliki standar pengolahan utamanya pada bagian dapur (kitchen) restoran yaitu perihal kesehatan dan kebersihan (sanitasi, *hygiene*) dalam pengelolaan makanan. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan. Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengambil judul tentang “ Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di *Kitchen* Kunit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali”

#### **b. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah adalah “Bagaimana Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di *Kitchen* Kunit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali?”

## 2. Tinjauan Pustaka

Secara Etomologi pariwisata berasal dari dua kata yaitu “ pari” yang berarti banyak/berkeliling, sedangkan pengertian wisata berarti “pergi”. Didalam kamus besar indonesia pariwisata adalah suatu kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan rekreasi. Sedangkan pengertian secara umum pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang di selenggarakan dari suatu tempat ketempat lain dengan meninggalkan tempat semula dan dengan suatu perencanaan atau bukan maksud mencari nafkah di tempat yang dikunjunginya, tetapi semata mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan atau rekreasi untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

**Menurut Sinaga (2010)**, pariwisata merupakan suatu perjalanan yang terencana, yang dilakukan secara individu maupun kelompok dari satu tempat ke tempat lain dengan tujuan untuk mendapatkan suatu bentuk kepuasan dan kesenangan semata. Menurut Gamal (2002) pariwisata difenisikan sebagai bentuk. Suatu proses kepergian sementara dari seorang, lebih menuju ke tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan ekonomi, sosial, budaya, politik, agama, kesehatan maupun kepentingan lain.

Banyak negara yang mengandalkan pendapatan pada sektor pariwisata karena industri pajak merupakann sumber pajak dan

pendapatan. Adapun wisata menurut definisi internasional sebagai berikut:

1. *Visitor* atau pengunjung adalah seseorang yang melakukan perjalanan ke suatu negara yang bukan tempat negara yang mereka tinggal, karena suatu alasan yang bukan pekerjaannya sehari-hari.
2. *Tourist* atau wisatawan adalah pengunjung yang tinggal sementara di suatu tempat paling sedikit 24 jam di negara yang dikunjungi dengan motivasi perjalanannya yang berhubungan dengan berlibur, berdagang, kunjungan keluarga, misi dan pertemuan-pertemuan.
3. *Excursionist* (pelancong) adalah pengunjung sementara di suatu negara tanpa menginap.

Wisatawan memiliki beragam motif, minat, ekspektasi, karakteristik sosial, ekonomi, budaya, dan sebagainya (Gamal: 2003). Dengan motif dan latar belakang yang berbeda-beda itu mereka menjadi pihak yang menciptakan permintaan produk dan jasa wisata. Peran ini sangat menentukan dan sering diposisikan sebagai jantung kegiatan pariwisata itu sendiri.

Wisatawan adalah orang yang mengadakan perjalanan dari tempat kediamannya tanpa menetap di tempat yang didatanginya atau hanya untuk sementara waktu tinggal di tempat yang didatanginya. Organisasi Wisata Dunia (WTO), menyebut wisatawan sebagai pelancong yang melakukan perjalanan pendek. Menurut organisasi ini, wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan ke sebuah daerah atau negara asing dan menginap minimal 24 jam atau maksimal enam bulan di tempat tersebut. Wisatawan adalah konsumen atau pengguna produk dan layanan. Perubahan-perubahan

yang terjadi dalam kehidupan mereka berdampak langsung pada kebutuhan wisata, yang dalam hal ini permintaan wisata.

### 3. Metode penelitian

The Anvaya Beach Resorts Bali merupakan bagian dari Hotel Santika Group Indonesia. The Anvaya Beach Resorts Bali adalah Brand Santika untuk Hotel Berbintang Lima pertama di Indonesia. *Grand Opening* The Anvaya Beach Resorts Bali tepat dihari Jumat, 11 November 2016. The Anvaya Beach Resorts Bali suasana yang menarik dan pemandangan laut yang menakjubkan, The Anvaya Beach Resorts Bali adalah hotel dengan 495 jumlah kamar diantaranya *Deluxe, Premier, Suite* dan *Villa* dengan standar fasilitas Hotel Bintang Lima dan layanan profesional dikombinasikan dengan keramahan khas Indonesia.

Nama anvaya berasal dari bahasa sansekerta yang berarti koneksi atau hubungan. Nama ini menjadi konsep dasar The Anvaya Beach Resort Bali yakni antar manusia, budaya, alam, dan spiritualisme. Konsep ini terlihat jelas lewat unsur dekorasi ruang, penyuguhan makanan, sampai pelayanan. Refleksi bali dalam tiga zaman yakni Bali Aga atau Bali Mula, Hindu Dharma Bali, dan Bali Modern Dihadirkan dalam semua unsure hotel. Zaman Bali aga atau zaman sebelum masuknya agama hindu tampak dilihat dari ukiran asli Bali dengan warna tanah terlihat jelas pada Restoran Kunyit yang didalamnya terdapat sembilan ruang rapat dan 160 tipe kamar *Duluxe*. Selanjutnya, Hindu Dharma Bali atau dikenal juga zaman Majapahit tampak pada dekorasi 302 kamar *Premier, 8 Deluxe Suite* ,dan 6 *Premier Suite*. Campuran unsur modern dan tradisional Bali mulai terasa di dekorasi Hindu Dharma Bali. Terakhir ada

Bali Modern yang menyajikan dekorasi Bali masa kini lewat tampilan ruang yang penuh kaca dan bergaya dan minimalis di *The Sands Restaurant*, 1 Vila, serta Wine Cellar. Anvaya sebagaimana artinya, mencoba menyajikan sebab akibat dari harmonisasi dan perjalanan ragam budaya Bali dari waktu ke waktu.

**a. *Hygiene dan Sanitasi personal di kitchen kunyit restaurant.***

Kebersihan anggota tubuh dan kebersihan atau kelengkapan pakaian adalah aspek yang perlu diperhatikan seorang karyawan di kitchen kunyit salah satunya harus menjaga kebersihan tangan sangat diperlukan karena tangan merupakan bagian tubuh yang paling sering berhubungan langsung dengan makanan, tidak menutup kemungkinan di tangan masih ada bakteri yang menempel setidaknya karyawan harus sering mencuci tangan sekalipun mereka menggunakan *hand glove*, karena menggunakan *hand glove* saja belum tentu menjamin kebersihan makanan itu sendiri. Untuk kebersihan pakaian sendiri seharusnya setiap karyawan harus menggunakan pakaian lengkap seperti:

1) Baju kerja lengan panjang

Baju dapur berwarna putih lengan panjang bertujuan untuk melindungi lengan terkena percikan saat berkerja, namun kebanyakan karyawan di kunyit memilih untuk melipat lengan bajunya agar lebih nyaman.

2) Apron

Apron yang digunakan berwarna hitam bertujuan melindungi dari percikan dan menjaga agar pakaian tidak cepat kotor, tetapi



pada kenyataannya ada karyawan yang tidak menggunakan apron dengan benar bahkan melipat setengah apron nya.

3) Topi (hair cap).

Topi yang digunakan di dapur kunyit sendiri untuk perempuan menggunakan topi berwarna putih sedangkan yang laki – laki menggunakan udeng, tetapi karyawan laki- laki terkadang ada yang tidak menggunakan udeng dengan alasan rumit padahal itu berguna agar rambut tidak jatuh ke makanan yang diolah dan untuk menghisap keringat yang ada dikepala.

4) Kain (cloth)

Kain lap pada dasarnya harus dalam keadaan bersih dan harus dicuci setiap hari tetapi di dapur kunyit sendiri ada beberapa karyawan yang terkadang tidak mencucinya di karenakan shift yang bersamaan atau shift yang *jumping*.

**b. Hygiene Sanitasi pada pengolahan makanan di *kitchen* kunyit restaurant.**

*Hygiene* dan Sanitasi pada pengolahan makanan bagi sebuah hotel merupakan hal yang perlu mendapatkan perhatian khusus, pengolahan makanan merupakan salah satu hal yang berperan penting dalam reputasi atau *image* hotel. Dalam dapur kunyit sendiri hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan kurang di terapkan oleh sebagian karyawan. Mulai dari karyawan mengambil bahan makanan dari commissary langsung di tata di

*chiller, freezer* dan *dry store* dan ada sebagian karyawan tidak menerapkan FIFO saat menata bahan makanan dan container tidak selalu di ganti, setelah itu karyawan dan training membersihkan lantai *chiller* dan *freezer* dengan menyiramnya menggunakan air hangat. Saat bahan datang sebagian bahan mentah yang datang langsung di prepare untuk breakfast dan *ala carte*, bahan langsung di potong tanpa adanya proses pencucian setelah itu langsung di masukkan ke container lalu ke *trolley breakfast* atau *ala carte* agar pada saat ada orderan karyawan bisa langsung mengolahnya tanpa harus memotong – motong bahan lagi. Setelah selesai *prepare* bahan – bahan karyawan *kitchen* membersihkan seluruh area kitchen. Pada saat sebelum makanan di ambil oleh *waiter* dan *waitress* para cook mengecek kembali kebersihan dan kerapian sebelum makanan sampai ke tamu.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa kitchen kunyit kurang optimal dalam menerapkan *hygiene* dan sanitasi dari segi penyimpanan bahan makanan dan pengolahan makanan.

**c. *Hygiene* Sanitasi pada peralatan dan perlengkapan dapur di *kitchen* kunyit restaurant.**

*Hygiene* dan Sanitasi pada Peralatan dan Perlengkapan Dapur sangatlah penting bagi terlaksananya proses pengolahan makanan dengan baik. Maka dari itu *hygiene* dan sanitasi

peralatan dan perlengkapan dapur sangat berguna untuk operasional dapur dalam menunjang aktifitas produksi makanan. Di dapur kunyit sendiri para cook kurang memperhatikan peralatan dan perlengkapan yang mereka gunakan dengan alasan terburu – buru dengan waktu atau mereka berfikir yang terpenting pekerjaan mereka cepat selesai. Dalam hal ini adapun hal-hal yang kurang diperhatikan oleh cook adalah:

1. Barang-barang tidak dikelompokkan sejenis, seperti *cutting board, container, box*, dan lain – lain
2. Setelah selesai menggunakan peralatan langsung di cuci oleh steawerd.
3. Peralatan yang akan digunakan terkadang tidak dalam keadaan bersih dan mudah diambil dan tempatnya tidak selalu lebih besar dari bahan makanan tersebut.
4. Langkah FIFO jarang diterapkan, sehingga terjadi rotasi yang baik.
5. Tidak langsung menghubungi bagian ECOLAB apabila melihat ada hewan.

Untuk menjaga kebersihan peralatan dan perlengkapan, pihak hotel berkerjasama dengan ECOLAB dalam menentukan jenis bahan pembersih untuk bahan pembersih peralatan dan perlengkapan tersebut.

Berdasarkan pengamatan selama penelitian dan uraian tentang penerapan hygiene dan sanitasi di atas yang meliputi : *Hygiene* dan Sanitasi personal, *Hygiene* Sanitasi pada pengolahan makanan, dan

*Hygiene* Sanitasi pada peralatan dan perlengkapan di kitchen kunyit restaurant kurang berjalan sesuai dengan standart penerapan *hygiene* dan sanitasi.

#### 4. Kesimpulan dan saran

##### a. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Langkah konkret yang dilakukan pihak hotel untuk menjaga *hygiene* dan sanitasi adalah dengan menerapkan:
  - a. *Hygiene* dan Sanitasi personal
  - b. *Hygiene* dan Sanitasi pada pengolahan Makanan
  - c. *Hygiene* dan Sanitasi pada Peralatan dan Perlengkapan Dapur
2. Berdasarkan pengamatan selama penelitian dan uraian tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi di atas yang meliputi : *Hygiene* dan Sanitasi personal, *Hygiene* Sanitasi pada pengolahan makanan, dan *Hygiene* Sanitasi pada peralatan dan perlengkapan di *kitchen* kunyit restaurant belum berjalan sesuai dengan standart penerapan *hygiene* dan sanitasi. Ada beberapa hal yang menunjukkan penerapan *hygiene* dan sanitasi kunyit restaurant belum optimal, yaitu *hygiene* dan sanitasi personal yang di karenakan ada sebagian *cook* dan *cook helper* kurang disiplin dalam penerapannya dan *hygiene* dan sanitasi pengolahan kurang menerapkan sistem FIFO.

## b. Saran

Beberapa saran yang dapat penulis berikan guna terlaksananya upaya menjaga hygiene dan sanitasi dapur dengan baik, yaitu:

1. Memberikan kesempatan kepada karyawan dapur untuk mengikuti seminar pelatihan yang terkait dengan *hygiene* dan sanitasi.
  2. Sosialisasi akan standar/aturan tentang *hygiene* dan sanitasi dapur yang diberlakukan kepada seluruh karyawan dapur, termasuk causal, trainee dan steward.
  3. Memperbaiki dan melengkapi peralatan dapur yang menunjang pelaksanaan upaya menjaga *hygiene* dan sanitasi di dapur.
  4. Terkait dengan upaya menjaga *hygiene* dan sanitasi pada makanan, perlu ditempatkan seorang karyawan dapur yang bertugas sebagai *food control*, sehingga ada yang bertugas untuk mengecek kelayakan bahan mentah yang akan dipakai untuk memasak dan mengecek kelayakan makanan yang siap disajikan, baik dalam hal rasa, tampilan dan
5. Daftar pustaka

Abd. Rachman Arief.2005. Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Graha Ilmu. Yogyakarta.

*Bartono PH*, 2000, Pengantar Pengolahan Makanan, Jakarta: PT Perja.  
Celina Tri

Bartono PH, SE (2005). Analisis Food Product. Yogyakarta : Andi

- Bogdan dan Taylor, 1975 dalam J. *Moleong*, Lexy. 1989. Metodologi Penelitian. Kualitatif. Bandung: Remadja Karya. Cangara, Hafied. 1998.
- Gamal*, Suwanto, 2002. Dasar-Dasar Pariwisata. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hadiwijono, Harun. 2001. Religi Suku Purba di Indonesia. Jakarta: BPK Gunung.
- J. Moleong, Lexy. 2000. Metode Penelitian Kualitatif. Remaja Rosdakarya; Bandung. 167 hlm.
- Kusmayadi* dan Endar Sugiarto. 2000. Metodologi Penelitian dalam. Bidang Kepariwisataaan. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Retno Widiawati dan Yuiarsih. 2002.Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. Jakarta: PT Grasindo
- Rumekso, SE. 2002. Housekeeping Hotel, Yogyakarta: ANDI.
- Sinaga, Supriono. 2010. Potensi dan Pengembangan Objek Wisata Di Kabupaten Tapanuli Tengah. Kertas Karya. Program DIII Pariwisata. Universitas Sumatera Utara. Akses 26 November 2013
- Soekadijo*, R. G. 2000. Anatomi Pariwisata Memahami Pariwisata Sebagai. Systemic Linkage. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- The Anvaya Beach Resort Bali