

STANDAR PENERAPAN *HYGIENE AND SANITATION* TERHADAP BAHAN  
MAKANAN DI CHINESE KITCHEN JW MARRIOT SURABAYA

**Titik Esti Rahayu, Drs.Juhanda.M.Par**

Program Studi Diploma III Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

**ABSTRAK**

Standar *Hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan adalah hal yang sangat penting untuk diperhatikan di *Food and Beverage Product Department*. *Hygiene* dan Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen. Tujuan penelitian kertas karya ini adalah untuk memperluas pengetahuan tentang penerapan standar hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di *Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya*, dan menambah informasi tentang hotel JW Marriott Surabaya. Pembuatan kertas karya ini menggunakan cara pengumpulan data dengan mengambil data dari website resmi Hotel JW Marriott Surabaya, mewawancarai pembimbing lapangan, terjun langsung dalam kegiatan di Hotel JW Marriott Surabaya, studi literatur yang mendukung teori tentang penerapan standar hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di *Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya* dan untuk menemukan penyelesaian terhadap masalah yang muncul.

Kata kunci : *Food and Beverage Product, Hygiene* dan Sanitasi pengolahan makanan

## ABSTRACT

Standard Hygiene and sanitation in food processing are very important things to consider in the Food and Beverage Product Department. Food Hygiene and Sanitation is one of the prevention efforts that focuses on activities and actions that are necessary to free food and drinks from all hazards that can disrupt health, starting from before food is produced, during the process of processing, storing, transporting until when food and it is ready to be consumed by consumers. The purpose of this paper is to broaden the knowledge of the application and hygiene and sanitation standards in food processing in the JW Marriott Hotel Surabaya Chinese kitchen, and to add information about the JW Marriott Surabaya hotel. Making this paper uses the method of collecting data by retrieving data from the official website of JW Marriott Hotel Surabaya, interviewing field supervisors, directly involved in activities at JW Marriott Hotels in Surabaya, literature studies that support the theory of the application hygiene and sanitation in food processing in the Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya and to find solutions to problems that arise.

Keywords: Food and Beverage Product, food processing hygiene and sanitation



## **1. Pendahuluan**

### **a. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan salah satu industri terbesar di dunia, yang merupakan andalan utama dalam menghasilkan devisa di berbagai negara. Industry pariwisata mampu meningkatkan taraf kehidupan masyarakat, serta membuka peluang usaha yang lebih daripada sektor ekonomi lainnya. Pariwisata dapat menjadi sarana pendorong kerjasama antar bangsa menuju perdamaian dunia. Hal inilah yang menyebabkan banyak daerah tujuan wisata semakin mengembangkan dan meningkatkan produk wisata andalannya. Tidak hanya negara maju yang melakukan pengembangan di sector ini, namun negara berkembang pun ikut berupaya sungguh-sungguh untuk mengembangkan daerah wisatanya, salah satunya adalah Indonesia. Di Indonesia, pariwisata baru dimulai pada awal Tahun 1960-an. Istilah pariwisata di Indonesia diawali dari pemerintahan Presiden Soekarno yang diamanatkan kepada Sri Sultan Hamengku Buwono IX selaku Ketua DTI (Dewan Tourism Indonesia) di tahun 1960-an. Dan mulai berkembang dengan makin banyaknya hotel, pendidikan keterampilan untuk keperluan wisata, dan akomodasi.

Akomodasi merupakan salah satu sarana yang perlu dibangun untuk menunjang sektor pariwisata, akomodasi yang diwujudkan dalam bentuk bangunan yang disebut dengan hotel. Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makan dan minum dan lain sebagainya. Sebagai salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri jasa yang tujuan utamanya menciptakan kepuasan bagi tamu dan keuntungan bagi hotel, perlunya kualitas dan kebersihan dari tempat dan juga produk yang dijual seperti makanan dan minuman.

Jw Marriot Surabaya merupakan sebuah Hotel bintang 5 yang memiliki 4 restoran yang menjual berbagai jenis makanan. Yang pertama adalah *Imari Japanese restaurant* yaitu restoran yang khusus menyediakan makanan khas jepang seperti berbagai macam sushi dan hidangan khas jepang lainnya. Yang kedua adalah *Tang palace Chinese restaurant* yaitu restoran yang khusus menyediakan makanan khas cina seperti berbagai macam barbeque dan hidangan khas cina lainnya dan di *Tang Palace Chinese Restaurant* menyediakan berbagai macam menu *Dimsum* yaitu aneka kukusan seperti siomay, hakao, dan aneka bakpao, kukusan *chong fun*, bubur, gorengan, aneka pangangan dan *Dessert* manggo puding dan ice jelly. Yang ketiga adalah *Vis A Vis French restaurant* yaitu restoran yang khusus menyediakan makanan khas perancis seperti escargot dan hidangan khas perancis lainnya. Dan yang keempat adalah *pavilion Restoran* yaitu restoran utama yang menyediakan makanan seperti *Western food*, *Asian food*, *Japanesse food*, dan lainnya. Pada *Pavilion Restaurant* sendiri juga memiliki 10 *station* yaitu *Noodle Station*, *Dimsum Corner*, *Egg Station*, *japanesse station*, *Pizza station*, *Bbq Ribs Station*, *Rujak Cingur*, *Jajanan Pasar*, *Pasta Station*, *Pastry and Bakery Station*. *Japanesse station* yaitu *outlet* ini menyediakan berbagai macam olahan sushi, seperti : *California roll*, *maki California*, *Tekamaki sushi* dan olahan sushi lainnya sehingga para tamu hotel dapat menikmati olahan sushi tersebut sesuai dengan keinginan mereka.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti mengambil Judul :  
**“STANDAR PENERAPAN *HYGIENE AND SANITATION* TERHADAP BAHAN MAKANAN DI *CHINESE KITCHEN JW MARRIOT SURABAYA*“**

## **b. Rumusan masalah**

Dari latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

“Bagaimana standar penerapan *hygiene and sanitation* terhadap bahan makanan di Chinese Kitchen Jw Marriot Hotel Surabaya?”

## **2. Tinjauan Pustaka**

Menurut Krapf (1981) dalam Khodyat (1996:3) bahwa pariwisata adalah keseluruhan fenomena (gejala) dan hubungan-hubungan yang ditimbulkan oleh perjalanan dan persinggahann manusia di luar tempat tinggalnya, dengan maksud bukan untuk tinggal menetap (di tempat yang disinggahnya) dan idak berkaitan dengan pekerjaan-pekerjaan yang menghasilkan upah. Lebih jauh Khodyat menjelaskan bahwa pariwisata adalah suatu fenomena yang ditimbulkan oleh salah satu bentuk kegiatan manusia, yaitu kegiatan yang disebut perjalan (*travel*) (1996:1). Selanjutnya, pariwisata juga merupakan suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan, baik karena kepentingan ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan maupun kepentingan yang lainnya, seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar. (Gamal, 1997:3).

Menurut beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa pengertian pariwisata adalah proses atau gejala 2dari seseorang atau sekelompok orang untuk melakukan kegiatan dari luar kebiasaannya, dengan melakukan perjalanan untuk melakukan berbagai kegiatan dan bukan untuk tinggal menetep di tujuan yang dikunjunginya.

### 3. Metode Penelitian

JW Marriott Hotel dibuka pada 10 Juni 1996 sebagai Westin Hotel kemudian mulai dioperasikan oleh Marriott sejak Juni 2002. Pada 10 Juni 2002, Marriott International mendapat pemberitahuan bahwa mereka mempunyai 2 hotel yang beroperasi di Indonesia yang berlokasi di Surabaya. Jadi hari itu, Westin Hotel berganti nama menjadi JW Marriott Hotel Surabaya karena PT. Ramasari Surya Persada bergabung dengan Marriott di dalam sistem kontrak manajemen.

JW Marriott menawarkan pilihan lima restoran dengan spesialisasi masing-masing berbeda. Fasilitas hotel lainnya termasuk Grand Ballroom, ruang pertemuan, Eksekutif lounge, klub kesehatan, pusat kebugaran, spa, salon / toko kecantikan, ATM, toko obat, toko bunga, laundry & dry cleaning, dan akses internet melalui WiFi. Sebanyak 407 kamar di 25 lantai yang tersedia dengan pilihan jenis Premium Deluxe, Studio, Executive Deluxe, Executive Studio, Suite, Presidential Suite, dan Apartment. Masing-masing kamar berinterior mewah. Ada mini bar, Papan setrika, Brankas, dan akses internet cepat melalui jaringan / LAN. Beberapa jenis kamar Eksekutif memberikan akses ke eksekutif *lounge* dengan tambahan *free cocktail* yang disediakan di pagi dan sore hari.

JW Marriott Hotel Surabaya terletak di jalan Embong Malang No.85-89, Kedungdoro, Tegalsari, Surabaya. Hotel ini letaknya di pusat perbelanjaan dan bisnis, bila menggunakan kereta sebagai transportasi perjalanan dari stasiun Gubeng jaraknya 3,1 mil dan bila dari bandara Internasional Juanda Surabaya jarak yang ditempuh untuk menuju hotel kurang lebih 21,7 mil. Gambar 3.1 JW Marriott Hotel Surabaya



## **a. Pengertian *Hygiene* dan sanitasi**

### **Pengertian *Hygiene***

Menurut Widyati (28:2002), Secara umum kata sanitasi mengandung dua pengertian yaitu:

1. Usaha pencegahan penyakit
2. Kesehatan lingkungan hidup.

Dengan demikian, pengertian sanitasi perhotelan adalah usaha pihak hotel untuk melakukan pencegahan penyakit, dengan menitikberatkan usahanya pada kesehatan lingkungan.

### **Pengertian Sanitasi**

Sesuai Undang-undang Pokok Kesehatan No. 9 tahun 1960 Bab III, maka semua perusahaan yang memberikan service atau pelayanan kepada masyarakat umum dan sebagainya tempat-tempat umum dan harus memenuhi standar minimal persyaratan kesehatan. Salah satu syarat yang utama adalah syarat yang utama adalah syarat sanitasi.

Pengertian sanitasi menurut Dr. Azrul Azar, MPH; Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Menurut Hopkins; Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

Secara umum kata sanitasi mengandung dua pengertian, yaitu: usaha pencegahan penyakit, dan kesehatan lingkungan hidup. Dengan demikian, pengertian sanitasi perhotelan adalah usaha pihak hotel untuk melakukan pencegahan penyakit, dengan menitikberatkan usahanya pada kesehatan lingkungan hotel.

## **Prosedur Penerimaan Bahan Makanan di JW Marriott Hotel Surabaya**

Penerimaan bahan makanan di JW Marriott Hotel Surabaya merupakan tanggung jawab dari bagian receiving. Tujuan penerimaan barang adalah pengontrolan jumlah dan ukuran barang yang dikirim sesuai dengan pesanan. Bagian receiving bertanggung jawab penuh terhadap kesesuaian bahan yang diterima. Bagian receiving di JW Marriott Hotel Surabaya berbeda tugasnya dengan store keeper. Kebijakan tersebut merupakan kebijakan perusahaan untuk efisiensi kualitas kerja. Bagian penerimaan harus benar-benar memastikan pengiriman oleh vendor. Karena apabila terjadi kesalahan pengiriman maka akan menyulitkan dalam proses produksi. Dalam proses penerimaan bahan makanan di JW Marriott Hotel Surabaya tentulah mempunyai SOP yang harus dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu :

1. Petugas penerimaan barang harus hadir didampingi oleh chef supervisor.

Setiap bahan makanan mentah yang masuk ke hotel JW Marriott Surabaya harus selalu didampingi oleh chef supervisor untuk memeriksa mulai dari semua bahan makanan mentah yang masuk sesuai dengan yang dipesan sampai kepada tahap penyimpanan bahan makanan mentah sesuai dengan jenisnya masing-masing. Untuk penerapan standar mengenai penerimaan bahan makanan mentah di Hotel JW Marriott Surabaya menurut penelitian saya masih belum terlalu diperhatikan atau dilaksanakan, karena terkadang petugas penerimaan barang didampingi oleh chef supervisor pada saat penerimaan bahan makanan mentah tetapi terkadang juga tidak didampingi oleh chef supervisor. Maka yang terjadi saat tidak didampingi oleh chef supervisor adalah kurang diperhatikannya semua bahan makanan mentah yang masuk dan penyimpanan yang kurang tepat, seperti telur yang tidak dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, sayuran yang tidak diperhatikan kebersihannya akan disimpan di chiller sehingga pada saat sayuran dibawa ke atas (*Chinese Kitchen*).

## 2. Semua bahan makanan yang dikirim oleh supplier harus sesuai

Setelah petugas receiving didampingi oleh chef supervisor maka prosedur selanjutnya yang harus dilakukan adalah chef supervisor harus memeriksa semua bahan makanan yang dikirim oleh supplier harus sesuai dengan yang dipesan, baik dari segi jenis, kualitas sampai jumlah bahan makanan mentah yang dipesan. Untuk memeriksa bahan makanan sesuai dengan jenis dan jumlahnya dapat dilihat dalam purchase order atau market list. Untuk memeriksa mutu bahan makanan digunakan Standard Purchase Specification (SPS), yaitu standar yang telah disepakati oleh pihak pembeli dan penjual yang memuat kesepakatan tentang karakteristik bahan yang dipesan, misalnya, jenis ukuran, berat, warna, serta bentuknya.

Apabila ada bahan makanan yang dianggap tidak sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima dapat mengembalikan atau meminta ganti kepada supplier. Apabila bahan makanan dapat diterima sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima bisa menandatangani format pengiriman yang dijadikan landasan bagi pihak pemasok barang untuk menagih pada bagian keuangan. Untuk penyimpanan bahan makanan mentah yang telah sesuai masih kurang diperhatikan kalau petugas receiving tidak didampingi oleh chef supervisor, terlihat dari tidak dicucinya telur terlebih dahulu sebelum disimpan maka yang terjadi adalah telur-telur tersebut tidak bersih dan masih ada bekas kotoran ayam yang menempel.

## 3. Teknik Pencatatan Teknik pencatatan dalam proses penerimaa

Proses ini sangat diperlukan untuk ketertiban pengelolaan dan memudahkan pengontrolan pemasukan dan pengeluaran bahan dan alat. Banyak kegiatan administrasi dan kegiatan mencatat yang perlu dilakukan, misalnya laporan penerimaan barang, keadaan bahan, pendistribusian dan lain-lain. Guna memudahkan administrasi tersebut perlu dibantu dengan kartu-kartu sebagai alat pengontrol dan pengendali. Kartu-kartu yang dibuat bisa

dikreasikan dan dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan setiap dapur. Kartu-kartu yang dibutuhkan di dapur Untuk pelaksanaan standar penerimaan barang di JW Marriott Hotel Surabaya sudah cukup baik terlaksana, hanya saya masih sering terjadi kesalahan disaat petugas receiving tidak didampingi oleh chef supervisor. Cara mengatasinya adalah dengan cara lebih diperhatikan lagi saat makanan mentah masuk ke hotel melalui vendor meskipun ada atau tidaknya chef supervisor agar tidak terjadi kesalahan yang sama berulang-ulang.

#### 4. Penerapan Sistem FIFO di Chinese Kitchen JW.Marriot Surabaya.

Di Chinese kitchen JW.Marriot Surabaya menerapkan system FIFO tetapi sebagian staff di chinese kitchen sistem FIFO (*First In First Out*) terkadang tidak di terapkan, sehingga bahan makanan yang sudah lama tidak digunakan terlebih dahulu dan memakai bahan makanan yang baru, dan bahan makanan yang lama terbuang sia-sia. Staf kitchen diwajibkan untuk memberi *lable date* untuk penyimpanan bahan makanan yang akan dipindah ke *chiler*, sehingga bahan makanan terlihat jelas mana yang harus digunakan terlebih dahulu, dan bahan makanan yang sudah disimpan sebaiknya ditempatkan pada container yang sesuai dengan jenis bahan makanan.

#### 4. Kesimpulan dan Saran

##### a. Kesimpulan

Untuk memperoleh hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan maka yang harus dilakukan terlebih dahulu adalah memperhatikan proses masuknya bahan makanan mentah ke bagian receiving hotel JW Marriott Surabaya.

Penerimaan bahan makanan di JW Marriott Hotel Surabaya merupakan tanggung jawab dari bagian receiving. Bagian receiving bertanggung jawab penuh terhadap kesesuaian bahan yang diterima. Bagian receiving di JW Marriott Hotel Surabaya berbeda tugasnya

dengan store keeper. Kebijakan tersebut merupakan kebijakan perusahaan untuk efisiensi kualitas kerja.

Kemampuan hotel untuk menerapkan pelaksanaan Standar *hygiene and sanitation* pada pengolahan makanan sudah cukup baik, ini dapat dilihat dari tahapan mulai dari pengambilan bahan makanan mentah daari commisary sampai pada saat menghidangkan makanan yang telah diolah. Hanya saja perlu diperhatikan lagi saat bahan makanan mentah masuk harus didampingi oleh chef supervisor agar semua berjalan lancar dan tidak ditemukannya lagi hal hal yang tidak diinginkan. Cita rasa makanan yang disajikan di JW Marriott Hotel Surabaya juga sangat baik. Dengan makanan yang bersih dan menarik dapat membuat kepuasan tamu dan mendapatkan income yang baik.

#### **b. Saran**

Pada bagian ini penulis menuliskan beberapa saran yang dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi hotel maupun *food and beverage product department* diharapkan lebih peduli dengan stok bahan baku agar tidak terjadi kekurangan, Diharapkan kerja sama antar tim lebih dipererat untuk meningkatkan penerapan standart hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di *Chinese kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya, dan pelaksanaan standar penerimaan bahan makanan mentah ke bagian receiving agar semua berjalan dengan lancar dan sesuai prosedur. Dan diperlukan persamaan penyampaian informasi yang jelas antara karyawan yang satu dengan yang lainnya karena akan membuat informasi yang jelas dan aktual.

## Daftar Pustaka

- Arif , rachman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*, Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Bartono dan Ruffino.2005. *Food Product management di Hotel Dan Restoran*, Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Haryono .2015.*Dasyatnya Pegelolaan Sumber Daya Manusia Dalam Bisnis Perhotelan*, Jakarta:PT Bhuana Ilmu Populer.
- Jacqueline, P. Y.,R. Miles and M. F.Ben. 2000. Kualitas telur. JasaEkstensi Koperasi, LembagaIlmu Pangan dan PertanianUniversitas Florida. Gainesville.
- Indriani 2013.100 Fancy Sushi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama; Jakarta
- Kodhyat, H. 1996. *Sejarah pariwisata dan perkembangannya di Indonesia*, Jakarta : PT Gramedia.
- Kusherdyana, 2013. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung.
- Susanto, Sisca. 2007. Populer food variasi sushi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama; Jakarta
- Soekresno. Pendit. 1998. *Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Sulastiono. 2006. *Pengetahuan Hotel Management*.Bandung. Alfabeta.
- Sulastiyono, Agus.2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*, Bandung: Alfabeta.
- Sihite Richard, Sanitation & Hygiene, Penerbit SIC, Surabaya, 2000.
- Retno Widiawati dan Yuiarsih,2002. Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan.  
Jakarta: PT.Grasindo
- Walgito, Bimo. 2003. Pengantar Psikologi Umum. Yogyakarta: Andi Offset Depkes RI. Kesehatan Makanan dan Minuman, 1999.  
Jakarta: Alfabeta. Yuliarsih Retno. 2002. Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan.  
Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana.
- Indonesian-Publichealth.Com. (diakses pada tanggal 12 September 2017, Pukul 10.00 WIB).
- Marriot.Com. (diakses pada tanggal 7 Sepetmber 2017, Pukul 13.00 WIB)

Putraprabu.wordpress.com. (diakses pada tanggal 11 Oktober 2017, Pukul 22.20 WIB).

