

SKRIPSI

**ANALISIS IMPLEMENTASI *STANDARD OPERATING
PROCEDURE (SOP) HYGIENE & SANITASI* PADA
PENGOLAHAN MAKANAN DI *KITCHEN* HOTEL ROYAL
ASNOF PEKANBARU**



Oleh :

BENI ISMARIZAL

NO.MHS : 317101075

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

SKRIPSI

**ANALISIS IMPLEMENTASI *STANDARD OPERATING PROCEDURE*
(*SOP*) *HYGIENE & SANITASI* PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI
KITCHEN HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan**

Oleh :

**BENI ISMARIZAL
NO.MHS : 317101075**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS IMPLEMENTASI *STANDARD OPERATING PROCEDURE*
(*SOP*) *HYGIENE & SANITASI* PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI
KITCHEN HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU**

SKRIPSI



Oleh :

**BENI ISMARIZAL
NO.MHS : 317101075**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I


Drs. Budi Hermawan, M.M.
NIDN 0523026601

Pembimbing II


Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.
NIDN 0516057102

**Mengetahui
Ketua Jurusan**


Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.
NIDN 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS IMPLEMENTASI *STANDARD OPERATING PROCEDURE*
(SOP) *HYGIENE & SANITASI* PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI
KITCHEN HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU**

SKRIPSI

Oleh :

BENI ISMARIZAL

NO. MHS : 317101075

Telah dipertahankan di depan tim penguji

Dan dinyatakan **LULUS**

Pada tanggal 03 Desember 2021.....

Penguji Utama : Yudi Setiaji, SIL, M.M.
NIDN 0508066401

Pembimbing 1 : Drs. Budi Hermawan, M.M.
NIDN 0523026601

Pembimbing 2 : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.
NIDN 0516057102

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA



Drs. Prihatno, M.M.
NIDN 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : BENI ISMARIZAL

NIM : 317101075

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV) angkatan 2017

Judul Skripsi : **ANALISIS IMPLEMENTASI *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) HYGIENE & SANTASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI KITCHEN HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU.***

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri dan bukan merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu Perguruan Tinggi. Selain itu, sumber informasi yang dikutip dari penulisan lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 16 November 2021



Beni Ismarizal

MOTTO

“Do what no one else has done, and you will create history for the audience.”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, saya persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih saya untuk :

1. Allah SWT, atas nikmat dan karunia yang telah diberikan kepada saya, sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu dapat diberi kelancaran dan kemudahan.
2. Ibu Warnibeta, S.Pd dan Bapak Alm. Ismail yang telah memberi segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan, dukungan dan doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan saya.
3. Arismen, S.H., Afriszal, ST., Malidar Tanti S.IQ, M.Pd dan Vani Sasri Wahyuni S.Sn, M.Sn, terimakasih selalu memberikan dukungan yang besar kepada saya, terimakasih juga untuk doa dan perhatiannya.
4. Rike Pradila, terimakasih atas bantuannya dari awal hingga saat ini, terimakasih untuk doa, dukungan dan perhatiannya.
5. Keluarga besar terimakasih banyak karna selalu memberi doa, cinta dan kasih sayang serta semangat yang selalu mengalir hingga kini.
6. Para sahabat dan teman-teman kos 324, terimakasih atas kebersamaanya selama ini.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati serta dukungan orang-orang disekeliling penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M. selaku pembimbing I yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan Skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan D-IV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sekaligus sebagai dosen pembimbing II yang telah bijaksana memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan Skripsi ini dan motivasi yang telah diberikan.
3. Bapak Yudi Setiaji, S.H., M.M. selaku penguji utama yang telah

memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyampaikan isi skripsi ini.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi bimbingan dan motivasi.
5. Para informan penelitian dari Hotel Royal Asnof Pekanbaru yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan menjawab pertanyaan yang diajukan.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 16 November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Landasan Teori.....	7
B. Kerangka Berpikir.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Teknik Cuplikan.....	31
D. Sumber Data.....	32
E. Teknik Pengumpulan Data.....	32
F. Keabsahan Data.....	34
G. Metode Analisis Data.....	36
H. Alur Penelitian	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	37
B. Hasil Analisis Data dan Pembahasan.....	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir	25
Gambar 3.1 Alur Penelitian	36
Gambar 4.1. Bagian Depan Hotel	39
Gambar 4.2 Denah Lokasi Hotel	40
Gambar 4.3 Logo Hotel	41
Gambar 4.4 Kamar Hotel	42
Gambar 4.5 Restaurant Room Hotel	43
Gambar 4.6 Lobby Lounge Hotel	44
Gambar 4.7 Meeting Room Hotel	44
Gambar 4.8 Royal Ballroom Hotel	45
Gambar 4.9 Mushola Hotel	46
Gambar 4.10 Struktur Organisasi Hotel	46
Gambar 4.11 Struktur Organisasi Kitchen Hotel	49
Gambar 4.12 Pakaian Kerja	53
Gambar 4.13 Tempat Pencucian	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Balasan Penelitian

Lampiran 2. Foto Observasi dan Wawancara

Lampiran 3. Hasil Wawancara

ABSTRAK

Hotel merupakan suatu perusahaan yang menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar bagi orang – orang yang melakukan perjalanan. Untuk menarik para pelanggan, hotel dituntut memberikan pelayanan yang berkualitas salah satu nya dalam pelayanan makanan. Hal tersebut diperlukan karena makanan menjadi perhatian utama untuk menjaga keselamatan pelanggan dalam mengkonsumsi makanan. Hal ini dibutuhkan karena lebih dari 90% penyakit berasal dari konsumsi makanan yang terkontaminasi. Maka dari itu, untuk meminimalisir masalah tersebut, hotel memberlakukan SOP Hygiene dan Sanitasi dalam pengolahan makanan terutama di Kitchen Hotel. Dengan permasalahan tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene* dan Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Royal Asnof Pekanbaru”.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mengetahui penerapan SOP hygiene dan sanitasi untuk menghasilkan makanan yang bermutu dan sesuai standar pangan pada kitchen di Hotel Royal Asnof Pekanbaru. Dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif melalui observasi dan dokumentasi yang dilakukan secara langsung, wawancara kepada Chef De Partie dan Executive Chef untuk memperoleh data.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah SOP hygiene dan sanitasi yang berfokus pada personal hygiene dan sanitasi peralatan sudah dilaksanakan dengan baik. Pada personal hygiene meliputi kebersihan pakaian dan kebersihan badan. Hal ini menjadi salah satu cara untuk meminimalisir makanan agar tidak terkontaminasi pada saat pengolahan makanan. Namun ada beberapa staf yang lalai pada personal hygiene seperti kuku yang panjang dan rambut yang tidak rapi. Pada sanitasi peralatan meliputi penggunaan alat yang sesuai, pemilihan bahan peralatan dan pembersihan alat yang dilakukan sesuai dengan ketentuan. Hal ini sudah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan standar yang berlaku.

Kata kunci : Implementasi, SOP Hygiene dan Sanitasi, Personal Hygiene, Sanitasi

Peralatan

ABSTRAK

Hotel is a company that provides food, beverage, and room facilities for people who travel. To attract customers, this hotel provides quality services, one of which is in foodservice. This is necessary because food is a major concern to maintain customer safety in consuming food. This is necessary because more than 90% of diseases come from consuming contaminated food. Therefore, to minimize this problem, the hotel applies Hygiene and Sanitation SOPs in food processing, especially in the Hotel Kitchen. With these problems, the authors want to conduct a study titled "Analysis of the Implementation of Hygiene and Sanitation Standard Operating Procedures (SOP) in Food Processing at the Kitchen Hotel Royal Asnof Pekanbaru".

This study uses a qualitative descriptive research method to determine the application of hygiene and sanitation SOPs to produce quality food according to food standards in the kitchen at the Royal Asnof Hotel Pekanbaru. This research uses descriptive qualitative analysis through direct observation and documentation, interviews with Chef De Partie and Executive Chef to obtain data.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah SOP higiene dan sanitasi yang fokus pada personal hygiene dan sanitasi peralatan sudah dilaksanakan dengan baik. Kebersihan pribadi meliputi kebersihan pakaian dan tubuh. Hal ini merupakan salah satu cara untuk meminimalisir makanan agar tidak terkontaminasi pada saat pengolahan makanan. Namun ada beberapa petugas yang lalai dalam menjaga kebersihan diri seperti kuku yang panjang dan rambut yang tidak rapi. Sanitasi peralatan pada peralatan yang sesuai, pemilihan bahan, dan peralatan dilakukan sesuai dengan ketentuan. Hal ini telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan standar yang berlaku.

Keywords: Implementation, SOP Hygiene and Sanitation, Personal Hygiene, Equipment Sanitation

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan akomodasi penting bagi dunia pariwisata karena pada zaman ini sangat memungkinkan untuk melakukan perjalanan jarak jauh, oleh karena itu wisatawan akan membutuhkan jasa penginapan seperti hotel. Meningkatnya bisnis perhotelan membuat para pengusaha berlomba-lomba untuk menghasilkan pelayanan yang maksimal bagi wisatawan. Pelayanan seperti kenyamanan, hingga kualitas produk berpengaruh terhadap kepuasan tamu. Hotel adalah salah satu bentuk perdagangan jasa yang menyediakan penginapan dan jasa pelayanan jasa hotel lainnya. Hotel juga merupakan perusahaan yang dikelola dengan fasilitas pelayanan makanan, minuman serta fasilitas kamar untuk orang-orang yang melakukan perjalanan kemudian orang tersebut membayar dengan jumlah yang sesuai dengan pelayanan. Untuk itu hotel dituntut bersikap lebih kreatif agar dapat menarik para pelanggan sehingga menghasilkan kepuasan pelanggan.

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting selain papan, sandang, pendidikan dan kesehatan. Masalah pangan biasanya lebih mendesak, apalagi ditambah dengan masalah lain yaitu lajunya pertumbuhan penduduk yang cepat. Dalam mengatasi masalah pangan, perlu adanya sistem pangan yang berkualitas. (Winarno. 2004: 1) Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kontaminasi biologis, kimia, dan benda lain yang

dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman dan sehat memegang peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan dan peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Tamu membutuhkan makanan dan minuman yang bergizi serta aman untuk dikonsumsi hal ini menjadi yang diutamakan. Tetapi, masalah keamanan pangan di Indonesia belum menjadi perhatian utama. Berdasarkan BPOM RI pada 2019, terjadi 20 juta kasus keracunan pangan per tahun di Indonesia.

Terdapat banyak penyakit lebih dari 90% pada manusia terkait faktor konsumsi makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi, seperti bakteri, parasit, protozoa dan virus. Kontaminasi mikrobiologi tersebutlah yang akan menyebabkan tifus, disentri, hepatitis A ataupun keracunan makanan. Untuk meminimalisir hal tersebut diperlukan adanya penerapan standar Keamanan pangan. Hal ini dikarenakan prinsip hygiene & sanitasi ini salah satu cara untuk menjamin keamanan produk.

Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi sangat penting dilakukan dalam tiap tahapan-tahapan penyelenggaraan makanan untuk memastikan makanan yang dihasilkan tetap aman dan sehat untuk dikonsumsi. Tahapan penyelenggaraan makanan yang harus disesuaikan dengan Prinsip pengelolaan makanan ini terdiri dari 6 tahap, yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, serta penyajian makanan (Depkes RI, 2004). Keseluruhan tahap tersebut harus

dipastikan telah memenuhi Prinsip hygiene dan sanitasi karena jika satu tidak sesuai standar, resiko tercemarnya makanan menjadi lebih besar.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, hygiene sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya, baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin. Selain itu, perseorangan yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan untuk keselamatan manusia. Maka dengan diterapkannya Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi yang baik dapat meminimalisir resiko bahaya pada tahapan pengolahan makanan.

Standard Operating Procedures (SOP) hygiene dan sanitasi mulai dari masuknya bahan makanan ke hotel kemudian penyimpanannya sampai dengan pengolahan makanan menjadi perhatian penting bagi pihak hotel karena jika SOP *hygiene* dan Sanitasi tidak diterapkan dengan baik akan menimbulkan masalah yaitu kelalaian dalam masuknya bahan makanan yang masuk dan cara pengolahannya yang bisa berakibat fatal. Seperti yang pernah terjadi di beberapa *kitchen* hotel pada saat masuknya bahan makanan ke hotel dan diterima oleh bagian receiving yaitu petugas receiving tidak didampingi oleh chef supervisor kemudian yang terjadi adalah bahan

makanan yang telah diterima tidak dibersihkan dan disimpan mengikuti *Standard Operating Procedure (SOP)* yang ada mengakibatkan adanya binatang (ulat) yang didapati di sayuran pada saat proses pengolahan makanan.

Kitchen merupakan suatu tempat (ruangan) khusus yang berfungsi untuk menyimpan, menyiapkan bahan mentah diolah atau dimasak. Sehingga makanan tersebut siap disajikan sesuai dengan standar kesehatan dan penampilan yang menarik (Marihot, 2013: 7). Tidak kalah penting merupakan tempat terakhir makanan diolah dan diawasi. *Kitchen* merupakan ruangan yang identik dengan pengelolaan makanan yang beragam sehingga menjadi tempat yang sangat rawan terhadap pencemaran makanan karena tempatnya yang besar, peralatan dan bahan yang beragam, serta banyaknya pekerja yang bekerja pada bagian *kitchen*. Maka dari itu hidangan yang bersih dan menarik belum tentu menunjukkan hidangan tersebut sehat.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, motivasi penyusun untuk meneliti masalah ini secara ilmiah melalui suatu penelitian untuk mengetahui sudah sejauh mana penerapan *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* di dalam Pengolahan makanan dan kesesuaiannya dengan prinsip hygiene & sanitasi. Inilah yang menjadi alasan peneliti untuk dikaji dalam suatu penelitian dengan judul: **“ANALISIS IMPLEMENTASI STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) HYGIENE & SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI KITCHEN HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU.”**

B. Fokus Penelitian

Keamanan pangan masih menjadi permasalahan bangsa ini, lebih dari 90% penyakit pada manusia terkait faktor konsumsi makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi, seperti bakteri, parasit, protozoa dan virus. Melihat masih banyaknya jumlah korban kasus tersebut, untuk itu perlu diteliti sudah sampai sejauh mana diterapkan *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* pada pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Royal Asnof Pekanbaru untuk menjamin keamanan pangan yang dihasilkannya.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Skripsi ini adalah menganalisis dan mengetahui penerapan *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* pada pengolahan makanan di *Kitchen* di Hotel Royal Asnof Pekanbaru.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diberikan dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagi Hotel Royal Asnof Pekanbaru

Diharapkan dapat menjadi masukan berharga bagi Hotel Royal Asnof Pekanbaru dalam meningkatkan mutu makanan yang dihasilkan untuk menghindari resiko terjadinya kasus keracunan pangan. Selain itu,

diharapkan pula dapat menjadi bahan acuan untuk menentukan kebijakan dan prosedur pengelolaan makanan yang sehat dan aman bagi konsumen.

2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Sebagai bahan informasi bagaimana Analisis Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* Pada Pengolahan Makanan di *Kitchen* Hotel Royal Asnof Pekanbaru.

3. Bagi peneliti

Peneliti ini diharapkan akan dapat menambah pengetahuan atau cakrawala berfikir dalam wawasan di bidang perhotelan, khususnya Hotel Royal Asnof Pekanbaru serta sebagai ajang ilmiah untuk menerapkan berbagai teori yang diperoleh dibangku kuliah dalam praktek di lapangan.

4. Bagi pembaca dan almamater

Hasil penelitian ini semoga bermanfaat bagi pembaca dalam rangka pemenuhan informasi dan referensi atau bahan kajian dalam menambah khazanah ilmu pengetahuan khususnya perhotelan.