

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian dan hasil analisis mengenai Implementasi *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* pada Pengolahan Makanan Di Kitchen Hotel Royal Asnof Pekanbaru adalah sebagai berikut :

1. Berdasarkan *Standard Operating Procedure (SOP)* semua standar personal hygiene sudah terlaksana dengan baik. Standar ini diterapkan agar staf memiliki sikap dan penampilan yang sehat (*good grooming*) meliputi kebersihan pakaian dan kebersihan badan. Hal ini juga menjadi salah satu meminimalisir makanan agar tidak terkontaminasi demi menjaga kesehatan. Namun ada beberapa kelalaian yang dilakukan oleh staff yaitu kuku yang panjang dan rambut yang tidak rapi.
2. Berdasarkan *Standard Operating Procedure (SOP)* semua standar sanitasi peralatan sudah terlaksana sesuai kebijakan hotel. Standar ini perlu diperhatikan dalam pengaturan peralatan dan perlengkapan kitchen. Seperti penggunaan alat yang sesuai, pemilihan bahan peralatan dan juga pembersihan alat yang dilakukan sesuai dengan ketentuan sehingga hal-hal yang buruk dapat terhindar dan pada pengolahan makanan dapat terjaga keamanannya.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka ada beberapa saran yang diberikan peneliti sebagai bahan pertimbangan sebagai berikut :

1. Ada baiknya sosialisasi standar/aturam tentang hygiene dan sanitasi diberlakukan kepada seluruh staf kitchen, termasuk *casual, trainee dan steward*.
2. Memberikan kesempatan kepada staff kitchen untuk mengikuti seminar/pelatihan yang terkait dengan hygiene dan sanitasi.
3. Ada baiknya untuk kesadaran diri dalam membangun personal hygiene agar tercipta good grooming pada setiap staf kitchen.
4. Ada baiknya pemberian sanksi kepada staff kitchen yang sering lalai dalam menerapkan SOP hygiene personal dan sanitasi peralatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, K dan Djam'an Satori, 2011, Metode Penelitian Kualitatif, Bandung, Alfabeta.
- Anggraeni dan D.,Saryono.2013. Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif dalam Bidang Kesehatan. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Atmoko, Tjipto. 2012. *Standard Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah*. Skripsi Unpad. Jakarta.
- Bartono, P.H dan Ruffino,E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Carol, A.Wallace.,William H., Sperber and Sara E.Mortimore. 2018. Food Safety for the 21st Centur. Great Britain. India
- Depkes RI. 2009. Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan.
- Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Dinas Peternakan. (2009). Keamanan Pangan (*Food Safety*). Bandung: Dinas Peternakan.
- Fathonah, S. (2005). *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Farrah, 2011. *Penerapan S.O.P Hygiene Dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan Di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta*, Jurnal Hospitality dan Pariwisata, Vol.4 (No. 1) : 1 - 69
- Marihot, Hariani (2013). Pengetahuan Bahan makanan I. Pengetahuan Bahan makanan Nabati. Direktorat Sekolah Kejuruan. Depok.
- Moleong. L. J. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nana Syaodih Sukmadinata. (2011). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Rakhmawati, N dan Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu, Vol. VI No. 1, hlm. 79-87.
- Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja). Rekayasa Sains: Bandung.

- Rumekso. 2001. *Hosekeeping Hotel*. Yogyakarta:CV Andi Offset.
- Sailendra, Annie. 2015. *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP*. Cetakan Pertama. Trans Idea Publishing, Yogyakarta
- Sudiarta, I N dan Semara, I M. 2018. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Hotel*. Bali : Jayapangus Press.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Purnawijayanti, Hiasinta. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*.Jogjakarta: Kanisius.
- Yoeti, Oka A, 2001. *Pemasaran Pariwisata*, Angkasa, Bandung.
- Yulianto, H. Wisnu dan Nurcahayo, R. 2020. *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta:Graha Ilmu.
- Arumsari , Putu Meirsa. 2019. “Pengendalian Tenaga Kerja Dan Bahan Makanan Pada Kegiatan Produksi Di Main Kitchen Hotel”, Vol.8 No.1 <https://core.ac.uk/download/pdf/230743786.pdf>, diakses pada tanggal 20 September 2020.
- Firdaus, Rizky.2014. ”Peranan Cookdi Event Kitchenhotel Hyatt Regency Bandung”, Vol.1 No.1, <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/182/158>, diakses pada 19 September 2020.
- Handri , Yan. 2017. “Pemanfaatan Bahan Makanan Berlebih Guna Menambah Profit Pada Main Kitchen Hotel Grand Lagoi Village Bintan”, <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/6120>, diakses pada 17 September 2020.
- Krestanto, Hery. 2019. “Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta”, Vol.17 No.1, <https://id.scribd.com/document/428698450/07-STRATEGI-DAN-USAHA-RESERVASI-UNTUK-MENINGKATKAN-TINGKAT-HUNIAN-DI-GRAND-ORCHID-HOTEL-YOGYAKARTA-pdf>, diakses pada 19 September 2020.
- Purba, Johannes Wilfrid Pangihutan. 2019. “Analisis Strategi Pemasaran Dalam Upaya Peningkatan Pangsa Pasar Perusahaan Studi Kasus : Grand Swiss-Belhotel Medan”, Vol. 3 No. 3, <https://simantek.sciencemakarioz.org/index.php/JIK/article/view/77>, diakses pada 17 September 2020.

Lampiran 1 : Surat Balasan Penelitian



Jl. Tuanku Tambusai No.106, Tengkerang Barat., Kec. Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru, Riau 28112

Pekanbaru, 17 Juli 2021

Kepada Yth.
Bapak Drs. Prihatno, M.M
Sekolah Tinggi Pariwisata Ampi
Di Yogyakarta

Dengan hormat,

Pertama-tama kami atas nama Royal Asnof Hotel Pekanbaru yang beralamat di Jalan Tuanku Tambusai No.106, Tengkerang Barat., Kec. Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru mengucapkan terimakasih atas kerjasama yang telah terjalin baik selama ini.

Sehubungan dengan surat mengenai Permohonan Penelitian atas mahasiswa Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan atas nama

Nama Mahasiswa	Beni Iametzal
No Mahasiswa	317101075
Semester	VIII (Delapan)

Dengan ini kami menyambut baik dan tidak keberatan atas penelitian dengan judul laporan "ANALISIS IMPLEMENTASI STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) HYGIENE & SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI KITCHEN HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU"

Demikian surat kami sampaikan atas perhatian serta perkenan dari Bapak, kami mengucapkan terimakasih.

Hormat Kami


(ABDUL MALIK)
General Manager



Lampiran 2 : Foto Observasi dan Wawancara



Lampiran 3 : Hasil Wawancara

LAMPIRAN PEDOMAN WAWANCARA

Persetujuan Wawancara

Judul Penelitian : “**ANALISIS IMPLEMENTASI *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) HYGIENE & SANITASI* PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI KITCHEN HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU.**”

Dengan Hormat,

Dengan ini, penulis memohon ketersediaan Bapak/Ibu untuk menjadi informan dan memberikan keterangan secara luas, bebas, dan mendalam, benar, dan jujur. Hasil informasi dan keterangan ini akan digunakan sebagai masukan untuk melihat potensi untuk melengkapi data penelitian. Peneliti memohon izin untuk merekam pembicaraan selama proses wawancara berlangsung dan peneliti akan menjamin untuk menjaga kerahasiannya. Hal tersebut digunakannya untuk kepentingan penelitian. Atas ketersediaan Bapak/Ibu berpartisipasi dalam penelitian ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Hormat saya

Peneliti

Data Umum yang perlu dicatat setiap kali melakukan wawancara adalah :

I. Tahap Pembukaan Wawancara

Nama pewawancara : Beni Ismarizal

Tanggal Wawancara : 5 - 7 Juli 2021

Tempat Wawancara : Hotel Royal Asnof Pekanbaru

II. Tahap Pembukaan Wawancara

1. Sampaikan terimakasih kepada informan atas ketersediaanya meluangkan waktu untuk diwawancarai.
2. Perkenalkan diri dan jelaskan topik dan tujuan wawancara dilakukan.
3. Sampaikan bahwa informasi bebas menyampaikan pendapat, pengalaman, harapan, serta saran-saran yang berkaitan dengan topik.
4. Catat seluruh pembicaraan yang ada dan untuk membantu proses pencatatan gunakan recorder untuk merekam seluruh isi pembicaraan.
5. Apabila informan memiliki waktu yang terbatas, mintalah waktu lain untuk melanjutkan wawancara sesuai kesediaan informan.

Hari/Tanggal : Senin, 5 Juli 2021

Nama : Syafrinal

Jabatan : Executive Chef

Daftar Pertanyaan

1. Apakah terdapat Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi pengolahan makanan di Kitchen hotel Royal Asnof Pekanbaru?

Jawab : *“Ya, ada beberapa Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi pengolahan makanan di Kitchen hotel, contohnya lantai setiap pertukaran shift harus di siram dan di pel, meja-meja setiap kotor (habis kerja) harus di lap dan di bersihkan, dan setiap shift kerja harus membuah sampah ketempat penampungan sampah di samping hotel.”*

2. Bagaimana pendapat Bapak mengenai pentingnya penerapan *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* ?

Jawab : *“Untuk Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi sangatlah penting dalam pengolahan makanan, karyawan dapat berkeja secara efektif sesuai fungsinya dan menjaga kualitas makanan.”*

3. Apakah Hygiene karyawan sebagai penjamah makanan merupakan hal yang dianggap penting untuk diprioritaskan?

Jawab : *“Hygiene karyawan sebagai penjamah makanan sangatlah penting, demi mewujudkan keamanan pangan kita harus memprioritaskan hal tersebut agar makanan aman untuk dikonsumsi.”*

4. Pernahkah Bapak/Ibu memberikan informasi/sosialisasi mengenai Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi bagi seluruh karyawan?

- a. Apabila pernah, apakah dilaksanakan secara rutin?

Jawab : *“Pemberian informasi/sosialisasi mengenai Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi bagi seluruh*

karyawan dilaksanakan rutin demi meningkatkan pengetahuan dan kompetensi karyawan.”

b. Bagaimana teknis pemberian informasi tersebut agar sampai ke karyawan?

Jawab : *“Teknis yang digunakan untuk pemberian informasi tersebut yaitu berupa seminar ataupun pelatihan.”*

5. Bagaimana pendapat Bapak/Ibu tentang sistem pengawasan terhadap penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi karyawan?

Jawab : *“Untuk sistem pengawasan terhadap penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi karyawan sudah saya terapkan dengan rutin agar meminimalisir kesalahan yang akan terjadi.”*

6. Bagaimana upaya yang telah dilaksanakan dalam menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi bagi karyawan?

Jawab : *“Upaya yang saya lakukan dalam menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi bagi karyawan yaitu memberikan pelatihan mengenai penerapan SOP tersebut, kemudian mengawasi pelaksanaan penerapan SOP, mengevaluasi pekerjaan yang dilakukan karyawan serta memberikan penghargaan terhadap karyawan yang memenuhi kriteria baik bagi saya.”*

Hari/Tanggal : Rabu, 7 Juli 2021

Nama : Risky Adila

Jabatan : Chef De Partie

Daftar Pertanyaan

1. Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang *Standard Operating Procedure (SOP)*

Hygiene & Sanitasi?

Jawab : *“S.O.P adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada dalam suatu organisasi, suatu pedoman atau acuan untuk pelaksanaan tugas sesuai fungsinya.”*

a. Darimana Bapak/Ibu memperoleh informasi tentang *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* bagi karyawan tersebut?

Jawab : *“Saya memperoleh informasi tentang Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi bagi karyawan dari Chef Safrinal dalam bentuk pelatihan mengenai hal tersebut.”*

b. Apa saja yang sudah Bapak/Ibu laksanakan dan yang belum bisa dilaksanakan dari *Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi* ?

Jawab : *“ Untuk saat ini Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi secara umum sudah terlaksana, karena adanya motivasi dan pemeriksaan secara rutin dari atasan.”*

2. Apakah personal hygiene sangat penting dalam pengelolaan makanan?

Jawab : *“Ya, personal hygiene sangat penting demi memelihara kebersihan dan kesehatan sehingga meminimalisir bahaya terhadap makanan”*

a. Apakah Bapak/Ibu pada saat kerja mengenakan pakaian kerja sesuai standar operasional prosedur?

Jawab : ” *Iya, saya menggunakan celemek/apron, penutup kepala (hair net), masker, sarung tangan dan sepatu kedap air.*”

- b. Apakah Bapak/Ibu menggunakan alat bantu pada saat kontak langsung dengan makanan?

Jawab : “*Ya, saya menggunakan alat bantu saat kontak langsung dengan makanan seperti sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan, dan sendok garpu, dikarenakan meminimalisir kontaminasi terhadap makanan.*”

- c. Apakah Bapak/Ibu selalu memakai pakaian kerja yang bersih seperti mengganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan melepasnya sebelum pulang kerja?

Jawab : “*Ya, saya selalu memakai pakaian kerja yang bersih seperti mengganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan melepasnya sebelum pulang kerja karena merupakan salah satu SOP yang berlaku di hotel serta menambah kenyamanan dan melindungi diri saat bekerja.*”

- d. Bagaimana kebersihan telapak tangan Bapak/Ibu ketika terlibat langsung dalam pengolahan makanan?

Jawab : “*Tentu karena kebersihan tangan menjadi hal terpenting dalam menjaga keamanan makanan, seperti mencuci tangan menggunakan sabun dan air yang mengalir sebelum dan sesudah kerja dan memotong kuku.*”

- e. Bagaimana kebersihan di daerah mulut dan hidung Bapak/Ibu ketika terlibat langsung dalam pengolahan makanan?

Jawab : “*Untuk di daerah mulut saya menjaga kebersihan yaitu dengan menyikat gigi serta mengurangi berbicara saat pengolahan makanan berlangsung dan untuk hidung saya selalu membersihkan kotoran hidung sebelum bekerja dan tidak membersihkan hidung saat pengolahan makanan.*”

f. Bagaimana jika Bapak/Ibu mengalami luka terbuka?

Jawab : *“Ketika saya mengalami luka terbuka maka yang akan saya lakukan adalah menutup luka dengan plester ataupun perban.”*

g. Bagaimana jika Bapak/Ibu sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa sumber penyakit?

Jawab : *“Jika saya sakit maka saya akan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala sampai saya sembuh.”*

h. Apakah Bapak/Ibu melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala dengan kesadaran sendiri?

Jawab : *“Ya, saya melakukannya karena sudah menjadi kewajiban saya sebagai penjamah makanan.”*

i. Apakah Bapak/Ibu banyak berbicara dan merokok saat melakukan pengolahan makanan?

Jawab : *“Jelas tidak, karena sudah saya jelaskan sebelumnya bahwa pada saat melakukan pengolahan makanan saya mengurangi berbicara ataupun merokok.”*

3. Apakah sanitasi peralatan sangat penting dalam pengelolaan makanan?

Jawab : *“Sanitasi peralatan sangatlah penting karena bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang pada tahap pengolahan makanan, mencegah bahaya yang ditimbulkan material peralatan dan menjamin keamanan dan keselamatan kerja.”*

a. Apakah Bapak/Ibu menggunakan peralatan masak dan/atau peralatan makan yang terbuat dari bahan taraf pangan (food grade) yaitu aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan?

Jawab : *“Peralatan masak dan peralatan makan yang kami gunakan yang sudah terbuat dari bahan taraf pangan (food grade) yaitu aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.”*

- b. Apakah peralatan yang digunakan utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan?

Jawab : *“Tentu dan juga kami menggunakan peralatan yang aman dan mudah di bersihkan serta lapisan permukaan peralatan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun.”*

- c. Apakah Bapak/Ibu rutin mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih dan dengan sabun?

Jawab : *“Guna menjaga kebersihan peralatan kami mencuci secara rutin serta pihak hotel berkerjasama dengan ECOLAB dalam menentukan jenis bahan pembersih atau chemical untuk bahan pembersih peralatan tersebut.”*

- d. Apakah Bapak/Ibu rutin mengeringkan peralatan dengan alat pengering atau lap yang bersih?

Jawab : *“Ya kami selalu rutin mengeringkan peralatan dengan alat pengering atau lap yang bersih.”*

- e. Bagaimana cara Bapak/Ibu menyimpan peralatan yang digunakan?

Jawab : *“Barang-barang dikelompokkan sejenis, seperti glassware, chinaware, sup cup, cutting board dsb, Peralatan yang disimpan harus mudah untuk diambil dan mudah cara penempatannya, Tinggi rak dari permukaan lantai minimal 30 cm, agar tidak menjadi tempat persembunyian hewan-hewan pengganggu, mudah dibersihkan dan supaya tidak lembab, Jarak antara penyimpan barang yang paling atas dengan langit-langit minimal 50 cm, hal ini bertujuan memudahkan pembersihan.”*

- f. Apakah menurut Bapak/Ibu tempat penyimpanan peralatan bersih dan terbebas dari binatang hama seperti tikus dan kecoa?

Jawab : *” Tempat penyimpanan peralatan bersih dan terbebas dari tikus, serangga, dan hewan pengganggu lainnya .”*

4. Menurut Bapak/Ibu apa yang mendukung dan memperkuat motivasi untuk menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi dalam bekerja?

Jawab : *“Hal yang mendukung dan memperkuat motivasi saya untuk menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi dalam bekerja yaitu rutinnnya pelatihan yang diberikan membuat saya termotivasi untuk menerapkan SOP dengan baik dan juga adanya penghargaan yang diberikan.”*

5. Bagaimana pendapat Bapak/Ibu tentang pengawasan terhadap penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi?

Jawab : *“Pengawasan terhadap penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi dilakukan secara rutin.”*

6. Apakah pengawasan rutin dari Chef yang membuat Bapak/Ibu lebih termotivasi untuk melaksanakan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi yang sesuai ?

Jawab : *“Ya, pengawasan rutin dari chef membuat saya termotivasi dan berhati-hati dalam pelaksanaan penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi.”*

7. Apa sajakah menurut Bapak/Ibu yang menjadi kendala atau hambatan dalam menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi?

Jawab : *“Untuk kendala atau hambatan dalam menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi secara umum saya rasa tidak ada, namun masih ada beberapa staff yang melakukan kesalahan kecil dalam penerapan SOP tersebut.”*