

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DIDAPUR *PASTRY*
UNIVERSITY CLUB HOTEL GAJAH MADA DALAM MENJAGA
KUALITAS MAKANAN**

SKRIPSI



Disusun Oleh :

**RIZKI PUTRI UTAMI
NO. MHS :319200364**

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

HALAMAN PENGESAHAN
PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DIDAPUR PASTRY UNIVERSITY
CLUB HOTEL GAJAH MADA DALAM MENJAGA KUALITAS MAKANAN



Disusun Oleh :

RIZKI PUTRI UTAMI
NO. MHS : 319200364

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I

Dra. Santosa, M.M.,
NIDN : 0519045901

Dosen Pembimbing II

Dra. Heni Susrawati, M.M.,
NIDN : 0505026202

Mengetahui :

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyono, S.Sos, S.ST, M.M.,
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DIDAPUR PASTRY
UNIVERSITY CLUB GADJAH MADA DALAM MENJAGA KUALITAS
MAKANAN

SKRIPSI

Oleh :

RIZKI PUTRI UTAMI

No Mhs : 319200364

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal :

24 Februari 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Hermawan P S.Sos, S.St, M.M NIDN. 0516057102	(.....)
Penguji II	: Drs. Santosa, M.M NIDN. 0519045901	(.....)
Penguji III	: Dra. Heni Susilowati, M.M NIDN. 0505026202	(.....)

Mengetahui :

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta


Drs. Priyanto, M.M
FOKUS 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Rizki Putri Utami

NIM : 319200364

Program studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini menyatakan bahwa penulisan skripsi yang berjudul “Penerapan Higiene Dan Sanitasi Didapur *Pastry University Club Hotel* Gajah Mada Dalam Menjaga Kualitas Makanan” adalah benar karya sendiri, tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi mana pun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak mana pun.

Yogyakarta, 24 Februari 2021

Rizki Putri Utami

3192003364

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Penerapan Higiene Dan Sanitasi Didapur *Pastry University Club Hotel Gajah Mada* Dalam Menjaga Kualitas Makanan” guna memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana kepariwisataan pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan kelemahannya, baik dalam segi isi maupun sistematika nya. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan wawasan penulis. Oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun selalu saya harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Selama menyusun skripsi ini, penulis tidak lepas dari bantuan beberapa pihak. Maka dari itu dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar - besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M.selaku pembimbing I yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M. selaku pembimbing II yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.ST, M.M sebagai penguji utama dalam sidang skripsi dan ketua jurusan perhotelan.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP Ampta Yogyakarta
5. Segenap karyawan dan dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.
6. Bapak Sugiyono *Head Chef University Club Hotel* sebagai Narasumber wawancara.
7. Pihak *University Club Hotel Gajah Mada* Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam Penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Pihak-pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang sudah memberikan kontribusi kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta,

Penulis

HALAMAN MOTTO

Dan sesungguhnya telah Kami muliakan anak-anak Adam, Kami angkat mereka di daratan dan di lautan, Kami beri mereka rezeki dari yang baik-baik dan Kami lebihkan dengan kelebihan yang sempurna atas kebanyakan makhluk yang telah Kami ciptakan. (QS. Al-Isra ayat 70)

Dream, Believe, and Make it Happen (AgnézMo)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Terimakasih penulis persembahkan kepada :

1. Tuhan YME yang selalu memberikan rahmat nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Orang Tua dan Abang Kakak tercinta yang telah memberikan dukungan material maupun spiritual.
3. Teman – teman SL Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang saling mendukung dan bekerjasama selama masa kuliah dan proses penulisan skripsi berlangsung
4. Penghuni Kos Arriza yang selalu memberikan semangat dan saling mengingatkan dalam kebaikan.
5. Ucapan special untuk Mba Tira, Mba Bebi, Nizar, Mas Wahyu, Nisa, Ikhsan dan Mas Guntur yang sudah memberikan semangat dan saling membantu selama penulisan skripsi dan saling bantu pengurusan berkas sidang.
6. Para karyawan UC Hotel khususnya Tasya, Mas Ardi dan Mba Rofi
7. Dan semua pihak yang telah membantu selama penyusunan skripsi ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
BERITA ACARA	Error! Bookmark not defined.
SURAT PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	5
LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori.....	5
1. Pengertian Higiene.....	5
2. Pengertian Sanitasi.....	5
3. Pengertian Higiene & Sanitasi.....	7
4. Kualitas Makanan.....	18
5. Pengertian Hotel.....	21
B. Kerangka Pikir.....	29
C. Penelitian Terdahulu.....	29

BAB III	34
METODE PENELITIAN	34
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	35
C. Metode Pencarian Data.....	35
1. Wawancara.....	35
2. Observasi.....	40
3. Dokumentasi.....	41
D. Teknik Analisis Data.....	42
BAB IV	48
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	48
1. Profil <i>University Club Hotel</i> Gajah Mada.....	48
2. Visi dan Misi UC Hotel.....	49
3. Fasilitas Hotel.....	49
4. Struktur Organisasi UC Hotel.....	53
5. Job Deskripsi dalam <i>Pastry</i> Departement.....	53
6. Tugas dan Tanggung Jawab Manajemen.....	56
B. Hasil Wawancara dan Observasi.....	59
1. Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Dapur pada <i>University Club Hotel</i>	59
2. Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Personal pada <i>University Club Hotel</i>	65
3. Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Peralatan pada <i>University Club Hotel</i>	69
4. Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Makanan pada <i>University Club Hotel</i>	73
C. Hasil Analisis Penelitian dan Pembahasan.....	76
BAB V	83
KESIMPULAN & SARAN	83
A. Kesimpulan.....	83
B. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Penelitian Terdahulu.....	29
Tabel 2. Kisi-Kisi Wawancara.....	36
Tabel 3 Lembar Observasi.....	40
Tabel 4 Lembar Penilaian Menurut SKKNI Bidang Jasa Boga untuk Higiene dan Sanitasi tahun 2011.....	43
Tabel 5 Fasilitas Kamar Uc Hotel.....	49
Tabel 6 Fasilitas Meeting Room&MICE.....	50
Tabel 7 Hasil Observasi Hygiene Dapur.....	62
Tabel 8 Hasil Observasi Hygiene Personal.....	68
Tabel 9 Hasil Observasi Hygiene Peralatan.....	71
Tabel 10 Hasil Observasi Hygiene Makanan.....	75
Tabel 11 Hasil Penilaian Kompetensi Berdasarkan SKKNI Bidang Jasa Boga untuk Higiene dan Sanitasi Tahun 2011.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir.....	29
Gambar 2 Struktur Organisasi Hotel.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	89
Lampiran 2 Surat Keterangan Sudah Melakukan Penelitian.....	90
Lampiran 3 Pedoman Penilaian Standart Kompetensi SKKNI Jasa Boga Tahun 2011.....	91
Lampiran 4 Pedoman Wawancara.....	96
Lampiran 5 Transkrip Wawancara.....	98

ABSTRAK

RIZKI PUTRI UTAMI, PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DIDAPUR *PASTRY UNIVERSITY CLUB HOTEL* GADJAH MADA DALAM MENJAGA KUALITAS MAKANAN

Penulisan Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui peranan dapur *Pastry University Club Hotel* dalam menerapkan kegiatan hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas makanan. Adapun yang menjadi latar belakang penulisan skripsi ini karena pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi dalam dapur untuk menjaga kualitas makanan dan kesehatan. Sektor industri pariwisata seperti hotel harus sangat memperhatikan kebersihan makanan yang disajikan untuk para tamu.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan tujuan untuk mendeskripsi tentang hygiene dan sanitasi berdasarkan standart SKKNI melalui metode *checklis*. Sumber data dalam penelitian ini meliputi dua narasumber *Pastry cook* dan *head chef*. Penelitian ini dilakukan di *University Club Hotel* Yogyakarta, dengan alat kumpul data menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi.

Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara dan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa secara keseluruhan dapur *Pastry* berkompeten dengan hasil persentasi Higiene Dapur 76%, Higiene Personal 100%, Higiene Peralatan 77%, Higiene Makanan 100% dan Hasil Analisis 90,2% dalam menjaga kualitas makanan.

Kata kunci : Hygiene, Sanitasi, *Pastry*, *kitchen*, Hotel

ABSTRACT

RIZKI PUTRI UTAMI, THE IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION AT PASTRY KITCHEN UNIVERSITY CLUB HOTEL GADJAH MADA TO MAINTAINING FOOD QUALITY

The purpose of this research is to determine the role of the Pastry kitchen in implementing hygiene and sanitation activities in maintaining food quality. As for the background of this research because of the implementation of hygiene and sanitation in the kitchen to maintain food quality and the healthiness. The tourism industry such as hotels must be pay the closes attention to the cleanliness of the food before it served to the guests.

The type of research is descriptive quantitative with the purpose of describing the hygiene and sanitation based on the SKKNI standard through the checklist method. Sources of data in this research include two sources of Pastry cook and one head chef. This research is located at the University Club Hotel Yogyakarta, using interview, observation and documentation as a data collect.

Based on the results of interviews and observations that have been made, it is known that overall the Pastry kitchen is competent with the results of the percentage of kitchen hygiene 76%, personal hygiene 100%, equiptment hygiene 77%, food hygiene 100%, and analysis results 90,2% in maintaining food quality.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Pastry, Kitchen, Hotel

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu sektor penghasil devisa Negara terbesar di samping sektor migas. Hal ini menjadikan sektor pariwisata sebagai unsur yang dikembangkan pemerintah dalam menyokong pembangunan nasional. Berkaitan dengan hal tersebut pemerintah Indonesia melalui Departemen Pariwisata dan Budaya berusaha untuk meningkatkan pembangunan dan pengembangan sektor pariwisata untuk menghasilkan dan meningkatkan devisa Negara, memperluas lapangan kerja dan memasarkan produk nasional.

Salah satu bagian penting dari bisnis pariwisata adalah keberadaan hotel sebagai salah satu sarana akomodasi. Hotel merupakan salah satu badan usaha akomodasi yang memberikan berbagai macam jasa, pelayanan, serta fasilitas. hotel menyediakan berbagai fasilitas. Segala fasilitas dan jasa yang diberikan oleh hotel ditujukan untuk masyarakat umum dan dapat dinikmati oleh setiap orang yang menginap di hotel ataupun bagi orang yang datang ke hotel khusus untuk menggunakan beberapa fasilitas didalamnya penyediaan makanan dan minuman juga merupakan fasilitas dari hotel.

Mengolah dan menyajikan makanan kepada tamu dengan baik merupakan nilai lebih untuk hotel itu sendiri, oleh karena itu dalam proses pengolahan dan penyajian harus dengan baik pula, dan memperhatikan kebersihan area pengolahan dan makanan itu sendiri. Dari proses pengolahan sampai proses penyajian terdapat pada area *kitchen* hotel. Dapur memiliki

pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya. Setiap produk inilah yang nantinya akan dijual dan disajikan bagi para konsumen, setiap makanan yang dijual harus memiliki kualitas yang baik. Kualitas yang didapatkan tidak hanya berasal dari cita rasa yang enak namun juga harus diperhatikan dari segi nutrisi, kesehatan, serta kebersihan produk makanan yang dijual tersebut.

Hygiene dan sanitasi dalam kegiatan *food and beverage* di bagi kedalam beberapa section seperti *entremetier, garde manger, poissonnier, bakery, butchery, cold pantry, patisserie, stewarding area, dan kitchen area*. Hal ini menunjukkan betapa pentingnya hygiene dan sanitasi dalam sebuah dapur dihotel.

Kitchen area merupakan tempat atau bagian dari hotel yang harus terus dijaga kebersihannya. Pada area dapur biasanya menjadi tempat lalu Lalang karyawan yang bekerja mengejar target *event*, seperti *breakfast, lunch* dan *dinner*. Di samping kesibukan itu banyak karyawan lain yang datang dan jalan diarea dapur membuat dapur menjadi kotor. Tidak semua hotel sadar akan hal ini, karena sering digunakan untuk jalan kaki, lantai dapur yang berwarna putih berubah agak kecokelatan karena tidak langsung di bersihkan ketika kotor.

Tidak jarang hotel kurang memperhatikan kebersihan dapur ketika keadaan hotel sedang ramai banyak karyawan dapur dan *restaurant* yang lalu Lalang didapur dan membuat lantai menjadi kotor, *utensil* kotor yang

menumpuk di *dishwasher*, piring kotor yang juga menumpuk di samping *dishwasher* membuat dapur sangat tidak enak untuk dipandang, bahkan karyawan seperti melupakan kesan hygiene yang harusnya diterapkan di *kitchen area* setiap hotel. Dari beberapa pemaparan diatas penulis berinisiatif untuk meneliti tentang kebersihan dapur, hygiene dan sanitasi yang ada pada *University Club Hotel* Gajah Mada. maka dari itu penulis akan mengangkat penelitian ini dengan judul “PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DIDAPUR *PASTRY UNIVERSITY CLUB HOTEL* GAJAH MADA DALAM MENJAGA KUALITAS MAKANAN”

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, penulis menarik sebuah rumusan masalah yaitu “Apakah penerapan hygiene dan sanitasi pada *University Club Hotel* Gajah Mada Yogyakarta sudah sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas makanan?”

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis akan memberikan Batasan masalah yaitu untuk mengetahui bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi pada *University Club Hotel* Gajah Mada Yogyakarta apakah sudah sesuai dengan standar yang berlaku untuk menjaga kualitas makanan.

D. Tujuan Penelitian

Dari latar belakang diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui apakah *University Club Hotel* Gajah

Mada sudah menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi yang berlaku untuk menjaga kualitas makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Lembaga STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Sebagai bahan kajian atau pengayaan pustaka bidang kuliner Di STP AMPTA Yogyakarta
 - b. Menambah wawasan, informasi, pemikiran, ilmu pengetahuan kepada masyarakat atau mahasiswa serta acuan dan pertimbangan untuk melakukan penelitian selanjutnya terutama bidang Hygiene dan sanitasi
2. Bagi UC Hotel Yogyakarta
 - a. Sebagai panduan bagi *University Club Hotel* Gajah Mada untuk menjaga dan meningkatkan implementasi Hygiene dan sanitasi guna mengurangi angka keracunan karena makanan.
 - b. Sebagai panduan untuk *University Club Hotel* Gajah Mada agar menerapkan standar hygiene dan sanitasi agar kualitas makanan tetap terjaga dan sesuai dengan prosedur yang ada.
3. Bagi Peneliti
 - a. Untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama masa perkuliahan dan dapat bermanfaat sebagai informasi.
 - b. Dapat mengeluarkan, mengembangkan pendapat dan pikiran untuk pengembangan hotel uc Yogyakarta.