

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data, observasi dan wawancara yang merujuk pada rumusan masalah dan tujuan penelitian serta hasil analisis yang sudah dilakukan maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Dapat disimpulkan bahwa tidak ada payung hukum yang jelas pada uc *Pastry* dalam menjaga hygiene dan sanitasi dapur, karyawan hanya berpedoman pada kalimat kebersihan RaRiReRaRa (Rapi, Ringkas, Resik, Rawat, Rajin) yang di paparkan oleh *headchef*. Beberapa objek yang belum terpenuhi seperti tidak tersedia penyaring lemak (*greasetrap*) pada saluran pembuangan air keran, pintu tidak dibuat menutup sendiri dan terbuka kedalam, tidak terdapat alat penangkap serangga diatas pintu masuk dapur, pertemuan sudut lantai dan dinding tidak lengkung serta ventilasi udara tidak dilengkapi dengan alat pengatur suhu. Hasil observasi menunjukkan bahwan hygiene dapur **berkompeten** dengan bobot nilai $20/26 = 76\%$
2. Pada indikator Higiene dan sanitasi personal penerapan yang dilakukan oleh karyawan dapur *Pastry* sudah terlaksana dengan baik, para karywan bekerja menggunakan seragam dapur yang sudah disediakan dari hotel, menggunakan topi/alat pelindung kepala, menggunakan sepatu sesuai standar keselamatan kerja, dan menggunakan sarung tangan dalam menangani makanan. Selain itu tidak ada karyawan yang mengidap

penyakit menular. Karyawan juga selalu menjaga kebersihan tubuh seperti rutin menggunting kuku dan mencukur kumis (bagi laki-laki), mengikat rambut menggunakan hairnet (bagi perempuan). Hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene personal **berkompeten** dengan bobot nilai $14/14 = 100\%$

3. Untuk indikator hygiene dan sanitasi peralatan peneliti menarik kesimpulan, bahwa proses pembersihan peralatan sudah sesuai dengan persyaratan yang tersedia, yakni mencuci menggunakan air panas, melalui tahapan pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan. Alat yang sekali pakai tidak digunakan berulang. Peralatan yang bersifat tetap (*equipment*) dibersihkan secara berkala sesuai jadwal yang sudah ditentukan oleh para karyawan *Pastry*. Tempat penyimpanan peralatan dibuat seperti rak agar alat dapat kering dengan cepat agar tidak menyebabkan bertumbuhnya bakteri dan terhindar dari serangga. Hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene peralatan **berkompeten** dengan bobot nilai $35/45 = 77\%$
4. Pada indikator hygiene dan sanitas makanan, menurut hasil observasi dan wawancara para karyawan sudah mengikuti prosedur untuk mencuci bahan mentah sebelum diolah menjadi makanan jadi, dan menggunakan bahan makanan bermerk dan berkemasan yang belum kadaluarsa untuk bahan makanan kering, dan menyimpannya di wadah tertutup agar terhindar dari kotoran dan serangga. Penyimpanan bahan makanan didalam showcase dan freezer dengan penutup rapat didalam wadah agar

tidak terkontaminasi dengan makanan lainnya. Makanan disimpan sesuai dengan jangka waktu penggunaannya. Hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene makanan **berkompeten** dengan bobot nilai $15/15 = 100\%$

5. Dari hasil analisis menggunakan metode checklis peneliti mengambil kesimpulan berdasarkan tabel yang bersumber dari SKKNI kementerian kesehatan bidang jasa boga tahun 2011 dan dapur uc *Pastry* dinyatakan **berkompeten** untuk bidang jasa boga golongan B dengan bobot nilai $83/92 = 90.2\%$. dapur uc *Pastry* belum memenuhi golongan C maka bobot yang dinilai tidak penuh mencapai nilai **100**. Meskipun ada beberapa factor yang belum terpenuhi dan dilaksanakan. Namun secara keseluruhan menurut tabel penilai dinyatakan **berkompeten**.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, serta melakukan observasi, wawancara dan analisis data yang telah dilakukan oleh peneliti dapat memberikan saran kepada *University Club Hotel Gadjah Mada* pada beberapa hal berikut :

1. Dari observasi yang peneliti sudah lakukan pada dapur uc *Pastry*, sebaiknya dibuat beberapa peraturan dan SOP tentang higine dan sanitasi dapur, agar para karyawan tidak bingung dan dapat melaksanakan penerapan hygiene dengan panduan yang jelas. Seperti pengadaan pencatatan suhu penyimpanan (*showcase* dan *freezer*),
2. Peneliti berharap kedepannya peralatan pada dapur uc *Pastry* dapat ditingkatkan kualitasnya agar tidak menghambat proses pengolahan dan

penyimpanan bahan makanan, peralatan yang sudah rusak dan usang sebaiknya tidak lagi digunakan.

3. Peneliti juga berharap penerapan hygiene sanitasi yang sudah berjalan dapat terjaga dengan baik atau ditingkatkan lagi agar semua aspek yang menjadi persyaratan dapat terpenuhi. Meskipun secara sistematis hasil observasi bersifat kompeten, hal ini bisa saja berubah menjadi tidak kompeten jika penerapannya tidak dijaga dan dirawat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Arikunto, Suharsimi. 2016. Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta
- Bartono dan Ruffino. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi.
- Huda, S dan Nurcahyo, J. (2015). Upaya food & beverage dalam meningkatkan kualitas makanan dihotel Grand Aston Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu, Vol. VI No. 1
- Jaelani, Abdul Gafur. (2018). Penerapan Personal Hygiene di F&B Product pada Hotel Aruna Senggigi Resort & Convention. Universitas Mataram
- Kotler, dan Keller.(2012). Manajemen Pemasaran. Edisi 12. Jakarta: Erlangga
- Margareta S dan Edwin Japariano (2012). Analisa Pengaruh Food Quality and Brand Imagerhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. JurnalManajemen Pemasaran.
- Moleong, Lexy. J. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif, bandung. Remaja Rosda Karya
- Rakhmawati, N dan Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Dihotel Brongto Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu, Vol. VI No. 1
- Rauf, Rusdin. (2013). Sanitasi Pangan dan HACCP. Penerbit Graha Ilmu.
- Rejeki, S. (2015). Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja (K3). Bandung: Rekayasa Sains.
- Surono, Ingrid Suryanti.(2016). Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. I ed. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sumiati, T. (2013). Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Kemendikbud direktorat pembinaan SMK.

- Sucipto, C. D. 2015. Manual Lengkap Malaria. Penerbit : Gosyen Publishing, Yogyakarta.
- Syafutra, I. (2011). Pengertian Sanitasi Menurut Para Ahli. Retrieved from USU Institutional Repository: <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/29660>
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Administratif. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Administratif. Bandung: Alfabeta
- Wagiran. (2013). Metodologi Penelitian Pendidikan (Teori Dan Implementasi). Yogyakarta: Deepublish.
- Yuliasri Y, Yulianto A (2013). Peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan dan kepuasan tamu di hotel Inna Garuda Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu, Vol. IV No. 1

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

Jl. Lakada Adisucipto Km. 6 (Tempat, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1843/Q.AMPTA/IX/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 24 September 2020

Kepada Yth
Bapak Hilarino
HRD/UC Hotel
Jl. Pancasila Bulaksumur No. 2,
Senoloyo, Sinduadi, Mlati, Sleman
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di University Club Hotel Gajah Mada, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 Oktober 2020 sampai dengan tanggal 01 November 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Rizki Putri Utami
No Mahasiswa : 319200364
Semester : VII (Tujuh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DI DAPUR PASTRY UNIVERSITY CLUB HOTEL GAJAH MADA DALAM MENJAGA KUALITAS MAKANAN"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

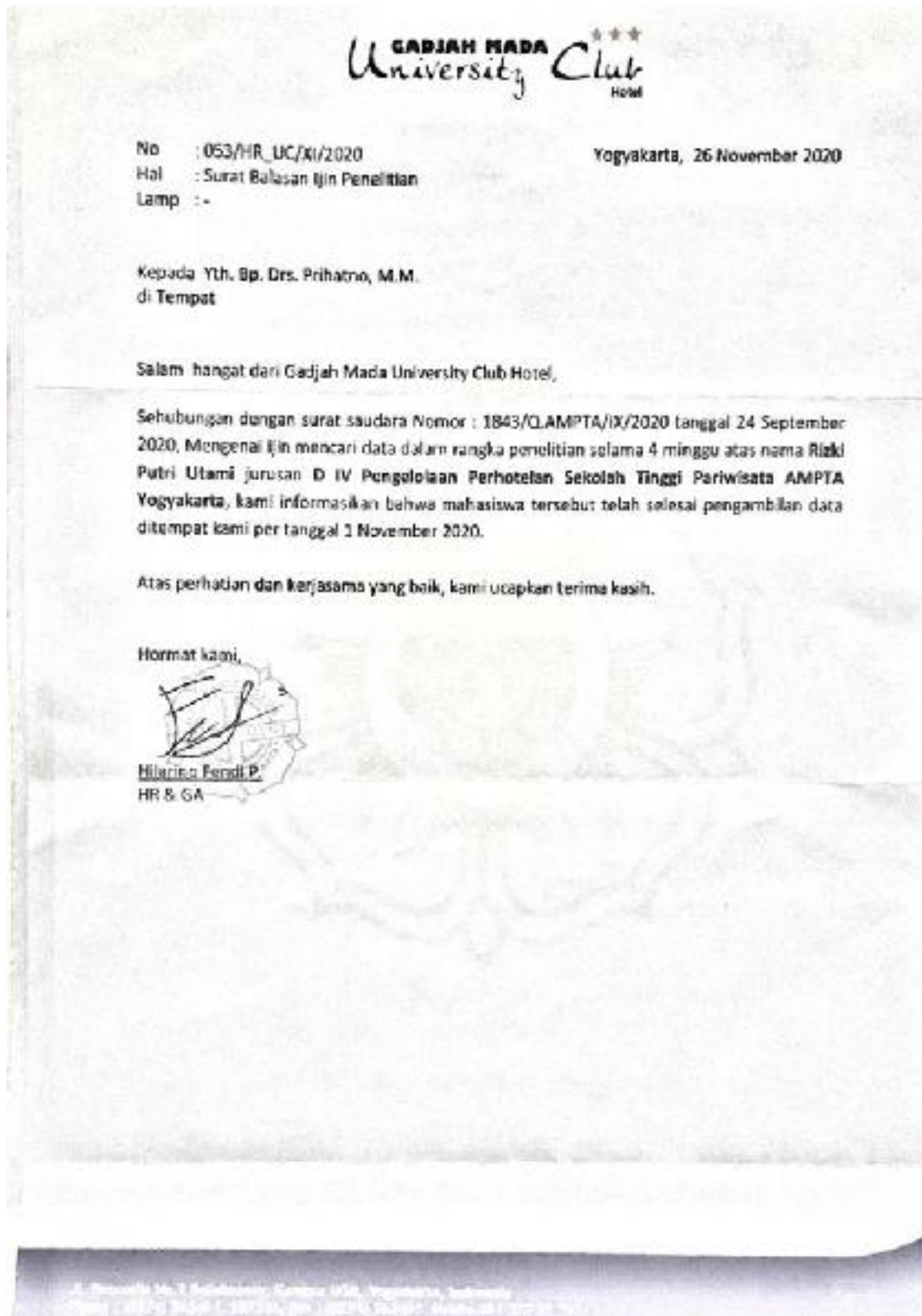
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihanto, M.M.

Tembusan:
- File

Lampiran 2 Surat Keterangan Sudah Melakukan Penelitian

Lampiran 3 Pedoman Penilaian Standart Kompetensi SKKNI Jasa Boga Tahun 2011

Formulir 3

UJI KELAIKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA

Nama perusahaan : Alamat perusahaan :

Nama pengusaha : Tanggal penilaian :

Nama Pemeriksa :

No.	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak setidaknya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (barang laba-laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PENCAHAYAAN		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya setidaknya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PEMBUANGAN SAMPAH		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	
	KARYAWAN		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
	MAKANAN		
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (<i>thawing</i>).	5	
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	JUMLAH	65	

No.	URAIAN	BOBDT	X
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	JUMLAH	70	
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengehuan asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
	JUMLAH	74	
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Salurkan pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (<i>grease trap</i>)	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyajian makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	

No.	URAIAN	BOBDT	X
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	
	JUMLAH	83	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (komus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1	
39.	Dilengkapi dengan sahan air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat men-capai suhu -10°C .	4	
	JUMLAH	92	
	KHUSUS GOLONGAN C		
41.	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42.	Air kran bertekanan 15 psi.	2	
43.	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4	
44.	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda penggerak.	1	
	JUMLAH	100	

.....,, 20.....

Pemeriksa

.....

PETUNJUK PENSIKSIAN UJI KELOMPOK FISIK (Formulir 3)

A. Penjelasan Umum

1. Formulir ini digunakan untuk melakukan uji kelainan atau penilaian jasaboga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.
2. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.
Contch : No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1
No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.
No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3
3. Setiap uraian pemeriksaan (tem) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).
4. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan tingkat risiko (critis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (*reference* : Ben Fredman).
5. Formulir ini berlaku untuk semua golongan jasaboga, dengan catatan setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :
 - Golongan A1 sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot : 70.
 - Golongan A2 sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot : 74.
 - Golongan A3 sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot : 83.
 - Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92.
 - Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot : 100.

B. Penjelasan Khusus

1. Uraian pemeriksaan diobservasi atau diukur di lapangan dan mencantumkan tanda "X" atau "V" pada kolom X yang dinilai telah memenuhi syarat.
2. Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.
3. Setelah semua uraian diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga lihat huruf A butir 5. di atas), maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek.
Uraian yang berbobot di luar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.
4. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terdapat dipenuhinya tidaknya persyaratan sesuai keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
 - b. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,8\%$.
 - c. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,8\%$.
 - d. Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.
 - e. Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau $92/100 = 92\%$.

5. Penilaian

Penilaian Higiene Sanitasi didasarkan kepada nilai pemeriksaan yang dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/spesimen.

a). Pemeriksaan fisik

- Golongan A₁, minimal nilai 65 maksimal 70, atau rangking 65 – 70%
- Golongan A₂, minimal nilai 70 maksimal 74, atau rangking 70 – 74%
- Golongan A₃, minimal nilai 74 maksimal 83, atau rangking 74 – 83%
- Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau rangking 83 – 92%
- Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 – 100%

b). Pemeriksaan laboratorium

- Jumlah cemaran *Escherichia coli* (*E.coli*) pada makanan harus nol (negatif)
- Angka kuman pada alat makan dan minum harus nol (negatif).
- Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman pathogen) pada penjamah makanan yang diperiksa.

c). Kesimpulan

Hasil pemeriksaan fisik yang telah memenuhi syarat, tetapi belum didukung dengan hasil laboratorium, ditunda sampai hasil laboratorium memenuhi syarat.

6. Formulir ini ditandatangani oleh petugas pemeriksa, sebagai laporan uji kelaikan pemeriksaan fisik jasaboga, yang diperlukan untuk mengambil keputusan.

Lampiran 4 Pedoman Wawancara

University Club Hotel Gajah Mada

A. Pertanyaan untuk *Pastry Cook*

1. Apa saja yang diketahui tentang Higiene dan sanitasi dapur ?
2. Bagaimana proses pelaksanaan pedoman hygiene dan sanitasi dapur ?
3. Apakah terdapat pengawasan secara langsung oleh atasan dalam pelaksanaan hygiene dan sanitasi dapur ?
4. Apakah para karyawan termotivasi dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi dapur ?
5. Apakah dalam kegiatan hygiene personal terdapat pemeriksaan kesehatan bagi karyawan secara berkala ?
6. Apakah bapak/ibu memiliki penyakit menular ?
7. Apakah saat bekerja dapur selalu dalam keadaan bersih ?
8. Bagaimana upaya bapak/ibu dalam menjaga kebersihan peralatan?
9. Bagaimana bapak/ibu mengelola bak sampah yang sudah penuh?
10. Bagaimana cara bapak/ibu memperlakukan bahan makanan sebelum di olah ?
11. Bagaimana bapak/ibu menyimpan bahan makanan yang kering dan mudah rusak?
12. Bagaimana cara bapak/ibu dalam menyajikan makanan yang sudah matang ?

B. Pertanyaan untuk *Head Chef*

1. Apakah ada pedoman yang harus diikuti oleh karyawan dalam menjaga hygiene dan sanitasi dapur ?
2. Bagaimana upaya bapak dalam mengawasi karyawan untuk menerapkan hygiene dan sanitasi dapur ?
3. Apakah terdapat pelatihan untuk karyawan dalam menjaga hygiene sanitasi dapur dan peralatan ?
4. Apakah bapak sudah memastikan bahwa bahan makanan yang akan digunakan sudah berkualitas baik ?

Lampiran 5 Transkrip Wawancara
(Hasil Wawancara dengan Staff *Pastry* Uc Hotel)

Keterangan :

Yogyakarta, 27 Oktober 2020

N : Narasumber (Tasya)

P : Peneliti

P :Selamat sore mba tasya, saya putri mahasiswi semester akhir stp ampta sedang melakukan penelitian dihotel ini tentang penerapan higiene dan saniatsi didapur *Pastry* dalam menjaga kualitas makanan, apakah saya bisa meminta mba tasya meluangkan waktunya sebentar?

N :baik ada yang bisa saya bantu?

P :terimakasih mba tasya, saya ingin menanyakan sejauh ini apa yang mba tasya ketahui tentang hygiene dan sanitasi?

N :yang saya ketahui tentang sanitasi adalah usaha pencegahan penyebaran penyakit yang menitik beratkan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia, sedangkan hygiene yang saya ketahui adalah bagaimana cara seseorang memelihara dan melindungi diri agar tetap sehat

P :baik mba, jadi biasanya pedoman apa yang sudah diberikan dari pihak dihotel ini untuk menerapkan hygiene dan sanitasi?

N :pedoman yang diberikan untuk menjaga hygiene dapur ada yang dinamakan dengan 'rirarerara' atau ringkas, rawat, resik, rajin dan rapi. Nah dalam

prakteknya, kalau kita mulai dari pengadaan, sebelum barang masuk dari supplier barang wajib di bersihkan di loading dock sebelum di simpan atau diolah menjadi makanan, untuk yang lebih sensitive seperti *cutting board* itu juga dipisahkan penggunaannya yang untuk memotong daging, sayuran, dan kue itu berbeda-beda.

P :lalu apakah ada pengawasan rutin dari pihak manajemen atau kepala bagian kepada staff yang bekerja dilapangan?

N :untuk pengawasan hygiene dapur biasanya *head chef* setiap hari memeriksa kegiatan kami dalam bekerja, apabila ada tempat yang kotor dan lupa dibersihkan maka akan ditegur secara langsung utuk dibersihkan. Contoh kecilnya apabila kita lupa pakai sarung tangan dalam menyajikan kue, maka *head chef* akan langsung memberitahu. Biasanya dari pihak HRD juga memeriksa setiap satu minggu sekali untuk memeriksa kebersihan karyawan, mulai dari kuku panjang atau tidak rambut gondrong dan kumis yang belum dicukur, kemudian akan ada sanksi bagi karyawan yang tidak rapi misalnya seperti teguran langsung agar dirapikan.

P :baik, itu artinya kebersihan karyawan sangat terjaga ya mba Karena adanya pemeriksaan dari pihak hrd?

N :iya menurut saya sangat terjaga karena begini, seragam yang saya gunakan ini tidak saya gunakan dari rumah, saya mengganti pakaian ketika sudah sampai dihotel jadi kan disediakan loker khusus karyawan, seragam nya juga di cuci setiap hari dihotel, jadi sudah pasti kebersihan nya tetap terjaga.

P :baik mba tasya kalau menurut mba tasya kebersihan dapur dan karyawan didapur *Pastry* sudah terjaga dengan baik, lalu pertanyaan saya selanjutnya bagaimana proses pencucian alat yang akan digunakan?

N :untuk mencuci peralatan yang besar seperti mixing bowl dan pan itu sudah ada karyawan khusus yang membersihkan, dibagian steward. Mereka mencuci peralatan dengan chemical dan menggunakan air panas untuk menghilangkan lemak, apalagi produk *Pastry* pasti banyak menggunakan margarin dan mentega. Untuk peralatan-peralatan kecil seperti pisau roti, balloon whisk dan lainnya kita cuci sendiri pakai sabun dan air panas juga supaya tidak tercampur dengan alat yang lain.

P :artinya sangat terjaga ya mba kebersihan peralatannya. Lalu bagaimana proses membersihkan alat yang besar mba?

N :alat yang besar seperti mxing itu biasanya kita bersihkan dengan kain lap basah, kemudian kita lap lagi dengan yang kering karena kan tidak boleh kena air ya nanti bisa rusak, alat-alat besar lainnya cara pembersihannya kurang lebih sama.

P :baik mba tasya ini pertanyaan terakhir dari saya, bagaimana proses pemilihan bahan dan cara penyajian makanan yang biasanya diterapkan?

N :tentu saja kita memilih bahan yang terbaik ya, kalau buah kita mau yang masih segar dan tidak busuk, warna nya bagus. Begitu juga sayuran untuk salad, nah kalau untuk bahan-bahan *Pastry* kan banyak yang dalam kemasan, bahan yang kita pilih biasanya selalu bahan dengan merek, jadi kemasan dengan nama dan ada tanggal expirednya. Misalnya tepung ya kita pakai tepung yang sudah komersil agar terjamin mutunya begitu. Kalau cara penyajian makanan sih

seperti pada umumnya saja, di plating di piring sebelum di konsumsi biasanya dilapisi plastic wrap terlebih dahulu. Kalau ada makanan keluar hotel biasanya kita pakai box.

P :baik mba tasya terimakasih atas waktunya

N :sama-sama

TRANSKIP WAWANCARA

(Hasil Wawancara dengan *Head Chef* Uc Hotel)

Keterangan :

Yogyakarta, 31 Oktober 2020

P : Peneliti

N : Narasumber (bapak Sugiyono)

P : Selamat siang bapak, maaf mengganggu sebelumnya dan terimakasih telah mengizinkan saya untuk mewawancarai bapak. Saya langung saja ya pak, pertanyaan pertama, Apakah ada pedoman yang harus diikuti oleh karyawan dalam menjaga hygiene dan sanitasi dapur ?

N : pedoman hygiene dan sanitasi yang digunakan oleh hotel ini biasanya disebut dengan 'rirarerara' yakni singkatan dari ringkas, rawat, resik, rajin dan rapi. Jika di departemen makanan hal ini pedoman yang harus digunakan dalam penerapan hygiene dan sanitasi.

P : Bagaimana upaya bapak dalam mengawasi karyawan untuk menerapkan hygiene dan sanitasi dapur ?

N : pertama, setiap karyawan harus dibekali pengetahuan terlebih dahulu tentang dasar dari penerapan hygiene sanitasi ini dengan pedoman yang saya sebutkan tadi yakni 5R, selanjutnya saya hanya perlu memeriksa apakah karyawan sudah melaksanakan sesuai dengan pedoman yang sudah ditetapkan atau tidak, biasanya akan ada sanksi apabila dilapngan pelaksanaannya tidak sesuai. Saya

juga kan setiap hari berhubungan langsung dengan karyawan *Pastry* jadi saya bisa mengawasi dan melihat secara langsung proses kerja dilapangan.

P :Apakah terdapat pelatihan untuk karyawan dalam menjaga hygiene sanitasi dapur dan peralatan ?

N :kalau pelatihan dalam pemeliharaan peralatan itu kita arahkan saja apa yang harus dibersihkan dengan pembuatan jadwal kebersihan kalau di *Pastry* kan alat-alatnya khusus sendiri jadi harus rajin dibersihkan. Kalau steward yang mencuci peralatan sudah pasti ada pelatihannya bagi steward baru atau yang sudah lama juga pelatihan bagaimana cara menggunakan mesin pencuci piring, menyimpan peralatan dengan baik, pengadaan alat yang akan digunakan itu juga kita berikan pelatihan.

P : Apakah bapak sudah memastikan bahwa bahan makanan yang akan digunakan sudah berkuliatas baik ?

N :dalam pemilihan bahan makanan itu ada proses nya ya, yang pertama kita melakukan pemesanan pada *purchasing*, kemudian pengecekan barang ketika sudah sampai, lalu proses penyimpanan dipisahkan yang kering dengan yang basah, kemudian proses pengolahannya juga harus diperhatikan. Dalam pemilihan bahan tentu saja kita mau yang berkualitas, dalam proses pemeriksaan tadi apabila ada barang yang rusak dan tidak sesuai dengan standar maka akan kita kembalikan ke supplier .

P : baik terimakasih pa katas waktunya

N:sama-sama

TRANSKIP WAWANCARA

(Hasil Wawancara dengan Staff *Pastry* Uc Hotel)

Keterangan :

Yogyakarta, 25 Oktober 2020

N : Narasumber (Ardi)

P : Peneliti

P :Selamat siang mas, maaf mengganggu sebelumnya dan terimakasih telah mengizinkan saya untuk mewawancarai mas ardi. Saya langung saja ya mas, pertanyaan pertama, apa yang mas ardi ketahui tentang hygiene dan sanitasi dapur?

N :hygiene dan sanitasi yang saya ketahui itu ya kebersihan tempat, barang dan karyawan yang ada didapur, bersih yang terhindar dari bakteri dan kuman yang menempel, yang enak dipandang mata begitu.

P : Apakah para karyawan termotivasi dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi dapur ?

N :sangat termotivasi sekali, karena hygiene dan sanitasi ini kan salah satu bagian dari kesehatan, kalau kebersihan tidak terjaga nanti karyawan nya tidak sehat kerja jadi malas dan sering sakit.

P :baik karna mas ardi menyinggung kesehatan, mas ardi sendiri punya penyakit menular tidak?

N :tidak punya, paling penyakit menular itu seperti flu ya bisa menular dengan mudah, jadi saya menggunakan masker untuk mengantisipasi jika sedang sakit.

P :salah satu proses untuk mencegah penyakit menular ini dengan menjaga hygiene personal, dalam penerapannya mas ardi sudah melakukan apa saja?

N :ya pertama pasti menggunakan seragam lengkap, apron, topi, sepatu safety. Itukan sudah menjadi peraturan wajib dari perusahaan, saya hanya menjalankan yang sesuai dengan SOP. Jadi menjaga kebersihan diri supaya lebih sehat.

P :baik mas, kalau diri sendiri sudah bersih apakah peralatan didapur *Pastry* juga sudah terjamin kebersihannya?

N :peraturannya itu semua peralatan dibersihkan oleh tenaga steward, tetapi kadang kalau hotel sedang peak season karyawan dapur bisa membersihkan peralatan sendiri yang sudah selesai digunakan dengan menggunakan sabun dan air panas tentu saja agar bakterinya hilang. Jadi saya rasa kebersihannya sudah terjaga baik, karna tempat penyimpanannya pun dibuat seperti rak supaya peralatan cepat kering.

P :kalau masalah bak sampah biasanya proses pembuangannya seperti apa?

N :untuk bak sampah, setiap ruangan diberikan satu tempat sampah yang dilapisi plastic sampah, kemudian tenaga steward akan membuang ke tempat pembuangan akhir setiap kali tempat sampah penuh. Untuk pengelolaan sampah sudah ada petugasnya yang mengambil dan membuang sesuai jadwal.

P :baik mas ardi terimakasih atas waktunya

N : sama-sama

Lampiran 6 Foto UC Hotel dan Kondisi Dapur *Pastry*





Foto penggunaan sarung tangan dalam menangani makanan yang siap disajikan







NAMA PEMBIMBING I : Dr. SARTOSA, M.A.

NAMA PEMBIMBING II : Heri PRo. Heri Sasidewanti, M.A.

NAMA MAHASISWA : RATI RUPA UMAMI
 NO. MAHASISWA : 31210264
 JUDUL PENELITIAN : Respons Partisipasi Hewan Ternak Sawitris di
Dinas Pasang Universitas ITG

NO.	TANGGAL	URAIAN BINA BANGUN	PASRAF
	01/3/2020	Perkuliahan	Heri
		tanpa kegiatan	
		Teoritisasi	
	13/4/2020	Asst. asisten	M.A.
		Persepsi by. Pustaka	
		Aspek dokumen	
		Amendasi yg akan	
		diatur Standard	
		kegiatan	
	02/7/2020	Asisten, standar dan	
		kegiatan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BINA BANGUN	PASRAF
	10-1-2020	Revisi	Heri
		-Sifat dan karakteristik	
		-Sumber data dan alat (2019)	
		-Maksud penelitian?	
	13-7-2020	Revisi	Heri
		kegiatan teoritisasi yang	
		berkaitan dengan aspek penelitian	
		yang sudah terdapat di	
	20-7-2020	Asst. dan as. aspe. amandasi	Heri
		kegiatan: kegiatan pustaka	
		kegiatan keaktifan keaktifan	

LEMBAR BERSIANGAM



NAMA PEMBIMBING I : Drs. SURWATA, M. Si

NAMA PEMBIMBING II : Dra. Henni Susila Luati, M. Si

NAMA MAHASISWA : Rizki Nur Utami
 NO. MAHASISWA : 30220364
 JUDUL PENELITIAN : RESEPTUR PENYEMPAHAN PISICONE DAN SINTESIS DARI SIKLIK PRONY UC TERBILIK

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIANGAM	PARAF
	18/10/20	Keberhasilan R. Utami dalam praktik	
		Penyusunan skripsi oleh, amir dan Cheryl Lu	
		Keberhasilan dalam menyusun skripsi	
		Keberhasilan dalam menyusun skripsi	
		Keberhasilan dalam menyusun skripsi	
		Keberhasilan dalam menyusun skripsi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIANGAM	PARAF
	18-10-2020	Penyusunan skripsi dan penyusunan skripsi	
	21-10-2020	Keberhasilan dalam menyusun skripsi	
	27-10-2020	Keberhasilan dalam menyusun skripsi	
	2-11-2020	Keberhasilan dalam menyusun skripsi	
		Keberhasilan dalam menyusun skripsi	
		Keberhasilan dalam menyusun skripsi	



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIBING I : _____

NAMA PEMBIBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIBINGAN	PARAF
	19/2020	berdiskusi pblm	lu
	19/2020	berdiskusi	lu
	19/2020	berdiskusi	lu
	19/2020	berdiskusi analisis	
		memorandum & skema	lu
		kegiatan kekomu &	
		kegiatan kekomu kekomu	lu
	28/12	berdiskusi & membuat	lu
		memori pembelajaran	lu
		observasi	lu
		kegiatan pembelajaran	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIBINGAN	PARAF
	02-12-2020	Perbaiki: Sistematis di	lu
	10-12-2020	Perbaikan: Analisis, Hwi	lu
		observasi (Pembelajaran SKKMI)	
	29-12-2020	Perbaiki: Urut didiskus	
	7-1-2021	Revisi:	lu
		Urut didiskus	
		Sistematisasi pembelajaran	
		kegiatan pembelajaran	
		observasi	
		kegiatan pembelajaran	

