

**ANALISIS PENERAPAN *HYGIENE DAN SANITASI DALAM*
PENGOLAHAN KUE DI *PASTRY SECTION* HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA
SKRIPSI**



Oleh:

MERSI SINAGA

NO. MHS: 315100809

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

2019

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENERAPAN *HYGIENE DAN SANITASI DALAM*

PENGOLAHAN KUE DI *PASTRY SECTION* HOTEL HYATT REGENCY

YOGYAKARTA



Oleh:

Mersi Sinaga

NO. MHS: 315100809

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, MM.

NIDN. 0523026601

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, MM.

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS PENERAPAN *HYGIENE DAN SANITASI* DALAM
PENGOLAHAN KUE DI *PASTRY SECTION* HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Oleh:

MERSI SINAGA

NO. MHS : 315100809

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan Dinyatakan

LULUS

Pada tanggal : 24 Oktober 2019

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Drs. Prihatno, MM

NIDN. 0526125901

Penguji I : Drs. Budi Hermawan, MM.

NIDN. 0523026601

Penguji II : Dra. Heni Susilawati, MM.

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mersi Sinaga

NIM : 315100809

Program Studi : D4 Pengelolaan Perhotelan

Judul : Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Kue
di Pastry Section Hotel Hyatt Regency Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 24 Oktober 2019

Yang membuat pernyataan,

Mersi Sinaga

NIM. 315100809

HALAMAN MOTTO

“Pergunakanlah waktu yang baik karena hari-hari ini adalah jahat”

(Efesus 5:16)

“Sesuatu akan terlihat tidak mungkin sampai semuanya selesai”

(Nelson Mandela)

“Jika setiap harapan kita selalu berjalan sesuai rencana, kita tidak pernah belajar bahwa kecewa itu menguatkan”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan atas dukungan serta doa dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu dengan rasa bangga dan bahagia saya haturkan rasa terimakasih saya kepada:

1. Allah Bapa di Surga penyerta hikmat dan anugrah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dan pendidikan saya dengan baik.
2. Kedua orang tua penulis yang memberikan biaya, doa dan support kepada penulis.
3. Rekan serta sahabat seperjuangan dari berbagai bidang terutama keluarga besar dari jurusan Pengelolaan Perhotelan 2015 tetap semangat. Terimakasih untuk semua kenangan susah senang dan kerjasama bimbingan serta panduannya kepada saya selama melaksanakan kegiatan perkuliahan.

Dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu, yang terus mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis. Terimakasih sebesar-besarnya. Akhir kata saya persembahkan skripsi ini untuk kalian semua.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada program Studi Administrasi Hotek Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena 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 ,MM. selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra.Heni Susilowati,MM. selaku pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyo, S.ST, MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung atas kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kemudahan selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Segenap dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan memberi ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada saya selama ini.
6. Seluruh staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulisan dalam hal administrasi akademik.
7. Bapak I Nyoman Gede Nurcahyadi selaku *General Manager* Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
8. Seluruh pihak yang tak dapat penulis sebutkan satu-persatu. Terimakasih atas segala ilmu, pengalaman dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama ini.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 24 Oktober 2019

Mersi Sinaga

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	6
1. Food and Beverage Departement	6
2. Sejarah Pastry dan Bakery	7

3. Pengertian Hygiene	8
4. Pengertian Sanitasi	14
5. SOP Hygiene dan Sanitasi	26
6. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).....	30
B. Penelitian Terdahulu.....	34
C. Kerangka Pemikiran	35

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	37
1. Jenis Penelitian.....	37
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	37
3. Teknik Cuplikan.....	38
4. Sumber Data.....	38
5. Metode Pengumpulan Data.....	39
6. Keabsahan Data.....	41
7. Metode Analisis Data.....	41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi dan Hasil Penelitian	44
1. Sejarah Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	44
2. Logo Hyatt Regency Yogyakarta.....	47
3. Visi dan Misi.....	49
4. Hotel Features&Facilities.....	49
5. Job Description dalam Bagian Patry Hyatt	54
6. Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta	58
B. Pengamatan dan Hasil Wawancara	62
C. Pembahasan	70

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	82
B. Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA	84
----------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Berpikir

Gambar 4.1. Logo Hyatt Regency Yogyakarta

Gambar 4.2. Struktur Organisasi Hotel

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Kamar Hotel Hyatt Regency Yogyakarta

Tabel 4.2. Ruang Pertemuan

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengantar Penelitian dari STP AMPTA

Lampiran 3. Standar Recepty

Lampiran 4. Certifikat On The Job Training

Lampiran 5. Dokumentasi

Lampiran 6. Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas–fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Salah satu dari fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman. Penerapan hygiene dan sanitasi di Hyatt Regency Yogyakarta merupakan upaya penting yang harus diperhatikan dalam proses pelaksanaannya. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, area kerja, peralatan, sistem penyimpanan dan bahan produk. Penentuan standar kebersihan personal, area kerja maupun peralatan harus dilakukan dengan tepat dan benar agar setiap produk yang dihasilkan oleh bagian pastry hotel aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu pengetahuan mengenai pengaruh higiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Dengan permasalahan tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengelolaan Kue di pastry Hotel Hyatt Regency Yogyakarta”. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui standar hygiene dan sanitasi dalam pengolahan kue di pastry Hyatt Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif untuk menjelaskan dan mendripsikan hasil data penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Hygiene sampai sanitasi sudah dilakukan dengan baik dimana karyawan selalu menjaga kebersihan area pastry dan menjaga kesehatan. Dari hasil wawancara dan observasi diketahui bahwa hygiene dan sanitasi dalam pengolahan kue di hotel Hyatt Regency telah sesuai dengan SOP.

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, penulis membuat kesimpulan bahwa dengan adanya standar penerapan hygiene dan sanitasi yang baik di pastry dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada. Hygiene personal, hygiene peralatan, hygiene tempat kerja sudah berjalan dengan baik, dimana antara karyawan steward dan pastry selalu bekerja sama dalam memperhatikan area pastry. Sanitasi bahan makanan, sanitasi air, sanitasi peralatan sudah dilakukan sesuai dengan standar yang ada di Hyatt Regency Yogyakarta. Hasil penerapan prinsip HACCP dalam pengolahan kue di pastry telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan standar sehingga dapat dikatakan bahwa pengolahan kue di pastry Hyatt Regency Yogyakarta telah menjamin keamanan pangan bagi tamu.

Kata kunci : hygiene, sanitasi dan pengolahan kue

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas–fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Salah satu dari fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman. Makan dan minum adalah kegiatan yang sangat penting bagi manusia, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pelayanan dalam operasional hotel diharapkan dapat memberikan kepuasan bagi setiap tamu yang berkunjung.

Di dalam hotel, terdiri dari berbagai departemen dan section yang saling berhubungan dan mempunyai tugas serta kewajibannya masing-masing. Diantaranya yaitu *Food and Beverage Product Department*, yang tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan makanan terutama makanan penutup (*dessert*). Departemen *Food and Beverage* adalah penghasil keuntungan terbesar kedua dalam hotel setelah pemasukan dari kamar. Maka dari itu, hotel perlu meningkatkan hygiene dan sanitasi sehingga makanan dapat di konsumsi secara sehat.

Pastry section di Hotel Hyatt Yogyakarta merupakan pusat untuk mengolah dan menyediakan berbagai hidangan kue dan dessert. Agar menghasilkan produk yang baik, bersih, sehat dan aman untuk dikonsumsi

diperlukan penerapan hygiene dan sanitasi yang baik dan benar agar setiap produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik. Sistem hygiene dan sanitasi di Hotel Hyatt Yogyakarta juga merupakan hal yang penting diterapkan untuk mencegah terjadinya keluhan tamu (komplain) yang mungkin dapat menurunkan citra baik hotel dan memberikan kerugian besar untuk 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. Sebagai departemen yang menyediakan makanan dan minuman, *food & beverage product* harus memiliki SOP (Standard Operational Procedure) yang diterapkan di dapur agar dapat menghasilkan makanan dan minuman yang siap disajikan dan dijual kepada tamu.

Penerapan hygiene sanitasi merupakan hal yang penting dilaksanakan untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang aman dan sehat bagi tamu , tentunya pihak hotel memiliki cara tersendiri dalam mengolahnya yaitu dengan menerapkan kebersihan pada pengolahannya. Manajemen hotel harus menerapkan hygiene dan sanitasi khususnya pada karyawan yang bekerja di dapur. Hal inilah yang menjadi perbedaan antara makanan yang dihasilkan oleh hotel dengan makanan yang dihasilkan diluar hotel. Pada hakekatnya hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang sama perbedaanya adalah hygiene lebih mengarahkan ke upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi

kebersihan subyeknya, misalnya adalah dengan mencuci tangan untuk kebersihan guna melindungi kebersihan tangan. sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan kepada kegiatan dan tindakan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan. Masalah hygiene tidak dapat dipisahkandari masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilakukan bersama-sama.

Oleh karena itu pengetahuan mengenai pengaruh higiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP disertai dengan penerapan higiene, maka makanan yang diproduksi tidak hanya lezat akan tetapi menghasilkan makanan yang aman, sehat, bersih dan berkualitas begitupun jika sebaliknya. Dari latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti dengan judul “ANALISIS PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI PENGOLAHAN KUE DI *PASTRY SECTION HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA*”.

B. Fokus Masalah

Untuk mempermudah penulis dalam menganalisis hasil penelitian maka penelitian ini di fokuskan pada: Bagaimana cara menerapkan hygiene dan sanitasi dalam mengolah kue di pastry hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk memperoleh data yang sesungguhnya, sehingga masalah yang diteliti dapat diselesaikan sesuai dengan permasalahan yang diteliti. Maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui standar hygiene individu, alat dan tempat yang baik untuk mengolah kue di hotel Regency Hyatt.
2. Mengetahui standar sanitasi makanan yang baik untuk mengolah kue di Hotel Regency Hyatt.

D. Manfaat Penelitian

Penulisan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai kalangan yaitu, sebagai berikut:

1. Bagi peneliti
 - a. Sebagai media bagi peneliti untuk membandingkan antara teori dan praktek yang telah diperoleh di kampus dengan kenyataan yang sesungguhnya.
 - b. Mendapat pengalaman dan pengetahuan, sekaligus mendapatkan gambaran yang nyata, khususnya mengenai objek yang diteliti.
 - c. Sebagai bekal mengembangkan diri dan pengetahuan bagi peneliti yang akan dilakukan di masa depan
2. Bagi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta
Sebagai media atau acuan untuk membenah tentang hygiene dan sanitasi dalam pengolahan produk yang ada di hotel tersebut.

3. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Menambah perbendaharaan perpustakaan yang selanjutnya dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai bahan informa

