

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian di atas proses penerapan hygiene dan sanitasi di hotel Hyatt Regency Yogyakarta sudah sesuai dengan SOP. Faktor pendukung terlaksananya penerapan hygiene sanitasi pengelolaan kue ditinjau dari komponen berikut:

1. Hygiene personal, adanya random pengecekan 1 hari sekali untuk di cek personal hygiene dari ujung kepala sampai ujung kaki. Hygiene peralatan, tanggung jawab steward atas semua peralatan sudah terlaksana dengan baik setiap hari. Dan hygiene tempat kerja, sudah berjalan baik dimana steward setiap hari selalu membersihkan area pastry dan karyawan juga selalu memperhatikan area-area pastry sebelum mulai bekerja jika masi ada yang belum bersih akan diinformasikan lagi ke steward agar segera dibersihkan.
2. Sanitasi bahan makanan, pengadaan, pengiriman, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan sudah dilakukan dengan baik. Sanitasi air adanya uji labolatorium oleh BPTKLPP menyangkut bahaya kimia dan biologi. Sanitasi peralatan yang dilakukan oleh steward dengan tiga sink mulai dari pencucian, pembilasan dan merendam dengan air sanitasi.
3. HACCP (*Hazard Analysis Critikal Control Point*), dengan adanya kebijakan-kebijakan atau standard mengenai HACCP yaitu *food safty*

policy dan *food safty objektif*. Identifikasi bahaya dalam pengelolaan makanan dengan pngujian sampling plan. Penetapan titik kendali kritis CCP yang diterapkan di pastry. Pelaksanaan internal dan eksternal audit. Tindakan perbaikan yang dilakukan di pastry apabila CCP tidak mencapai critical limit.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan adalah sebagai berikut:

1. Peralatan-peralatan yang rusak menjadi kendala dalam proses pembuatan kue yang harus segera diperbaiki. Serta peralatan memasak untuk pastry ditambah lagi, untuk mempercepat dalam hal pekerjaan dengan tepat waktu.
2. Perlu adanya revreshing/penyegaran untuk meningkatkan aturan tentang hygiene dan sanitasi dapur yang diberlakukan kepada seluruh karyawan dapur, termasuk casual, trainee dan steward.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo dan Ruffino. 2007. *Managemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Arvanitoyannis. I. S. 2009. *HACCP and ISO 2200 : Aplication to Food of Animal Origin*.Singapore : John Wiley & sons.
- Bagus Putu Sudira. 1996. *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Direktorat Pemdikan Menengah Kejuruan. Proyek Pendidikan Non Teknik II.
- Departemen Kesehatan RI 2004 *tentang sistem kesehatan nasional*, (online), (storage.jak-stik.ace.id.>kesehatan>SKN+). (online) pada tanggal 27 Maret 2019.
- Kemenkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Keputusan Menteri Kesehatan Repuplik Indonesia nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 *tentang persyaratan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran*. (online), (www.depkes.go.id) diakses 27 Maret 2019.
- Kuncoro, Mudrajad. 2003. *Metode Riset untuk Bisnis & Ekonomi*. Jakarta : Erlangga.
- Moleong L.J. 1994 *Metode Penelitian Kualitatif*.Bandung : PT Remaja Jakarta:PT.Grasindo.
- PH.Bartono. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta : PT.Perija.
- Purnawijayanti. 2009. *Standard hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Memasak*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Purawidjadja. 2011. *Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan Di Hotel, Restoran, Dan Jasa Boga*. Jakarta
- Purwiyatno. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Putu Sudira, *Theory Of Catering*, Jakarta, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1996.
- Rusdin Rauf. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Sihite, Richard. 2011. *Food product (Dasar-dasar tata boga)*. Surabaya : SIC.

Sugiyono. 2011. *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan R&D*. Cetakan ke 14. Bandung : Alfabeta.

_____. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Cetakan ke 15. Bandung : Alfabeta.

_____. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Cetakan ke 16. Bandung : Alfabeta.

Sri Larasati. 2016. *Ecelent Hotel Operation*. Yogyakarta : Equilibria.

Soekresno. 2009. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Andi Offset.

Internet

<http://stpss.ac.id/jurnal/index.php/JPI/article/viewFile/107/89>. Pada 2 Mei 2018 jam 08:12 WIB.

https://id.wikipedia.org/wiki/Penyimpanan_makanan. Pada 16 Mei 2018 jam 08:31

Pedoman Wawancara

Wawancara akan dilakukan di Hyatt Regency Yogyakarta dengan narasumber dan pedoman wawancara yang diajukan sebagai berikut :

Pasrty Chef Departement di Hyatt Regency Yogyakarta :

1. Bagaimana penerapan personal hygiene di hotel Hyatt Regency Yogyakarta?
2. Apa saja yang termasuk personal hygiene pada penjamah makanan dalam menagani makanan?
3. Bagaimana tindakan hotel jika mengetahui ada karyawan yang sakit?
4. Apakah selalu ada pengecekan kesehatan karyawan di pastry departemen?
5. Bagaimana SOP hygiene dan sanitasi yang di terapkan di hyatt regency Yogyakarta?
6. Bagaimana standar kebersihan peralatan di pastry hotel Hyatt Regency Yogyakarta?
7. Bagaimana kriteria hygiene tempat kerja di pastry hotel Hyatt Regency Yogyakarta?
8. Apakah air yang digunakan dalam proses penyiapan makanan sudah sesuai dengan syarat air yang baik?
9. Bagaimana cara pengendalian hama di hotel Hyatt Regency Yogyakarta?
10. Critical Control Point apa saja yang diterapkan dalam pastry section?
11. Bagaimana cara penanganan limbah padat dan limbah cair di hotel Hyatt Regency Yogyakarta ?

12. Adakah intruksi di area kitchen?

Karyawan Pastry Departemen di Hyatt Regency Yogyakarta :

1. Bagaimana prosedur personal hygiene yang ada di hotel Hyatt Regency Yogyakarta?
2. Apakah karyawan selalu memperhatikan sanitasi makanan yang diterapkan pada proses pengolahan kue?
3. Apakah sebelum melakukan proses pengolahan kue selalu ada pengecekan kebersihan peralatan dan bahan makanan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi ?
4. Apakah selalu ada pengecekan terlebih dahulu terhadap semua bahan yang akan digunakan ?
5. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan di pastry departemen?

Tim HACCP

1. Bagaimana kebijakan-kebijakan atau *standard* mengenai HACCP di *pastry section* Hyatt Regency Yogyakarta
2. Bagaimana tim HACCP dalam menganalisa bahaya dalam pengolahan makanan di pastry section Hyatt Regency Yogyakarta?
3. Berapa banyak jumlah CCP yang diterapkan di pastry section Hyatt Regency Yogyakarta?
4. Setiap berapa bulan sekali internal dan eksternal audit dilakukan ?

Steward Departemen di hotel Hyatt Regency Yogyakarta

1. Berapa kali sehari steward membersihkan area tempat kerja pastry?
2. Bagaimana steward dalam melakukan prosedur pencucian peralatan agar tidak terjadi kontaminasi silang?
3. Chemical apa saja yang digunakan dalam proses pencucian peralatan?
4. Bagaimana cara pegawai steward melakukan pemisahan antara limbah padat dan limbah cair?
5. Bagaimana cara pembuangan antara limbah cair dan limbah padat?

Pedoman Dokumentasi

Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan kue di Pastry Hotel Hyatt Regency Yogyakarta

Waktu :

Lokasi : Hotel Hyatt Regency Yogyakarta Jalan Palagan Tentara Pelajar, Ngaglik,
Sleman, Yogyakarta.

A. Aspek yang diamati :

1. Proses Pengolahan dan Penyimpanan
2. Kebersihan Tempat Kerja dan Peralatan
3. Standar Produk di Pastry Section
4. SOP hygiene dan sanitasi
5. SOP HACCP

B. Data yang dibutuhkan :

1. SOP Hygiene dan sanitasi
2. SOP HACCP
3. Penerapan hygiene dan sanitasi di Pastry Section
4. Standard Product Specification Pastry
5. Dokumen terkait sertifikat laik hygiene sanitasi

STANDARD RECEPY

NAME OF THE RECIPE 1 PAX : MOUSE MANGO

CODE:

| INGREDIENTS | UNIT | QUANTITY 1 | QUANTITY 2 | UNIT PRICE | TOTAL |
|-----------------|------|------------|------------|------------|-------|
| Egg yolk | pcs | 3 | | | |
| sugar | gr | 25 | | | |
| Fresh Milk | ml | 200 | | | |
| Pure mango | gr | 25 | | | |
| Cream | gr | 500 | | | |
| Gelatine sheets | gr | 30 | | | |
| | | | | Total | |
| | | | | Seasoning | |
| | | | | Total | |

Cooking Prosedur:

1. Bain marie kuning telur, gula sampai mengembang
2. Setelah mengembang masukkan pure mango, fresh milk, aduk sampai berbusa
3. Tunggu hinga suhu bahan 1 dan 2 turun, kemudian masukkan ke whipping cream aduk sampai rata
4. Masukkan gelatin yang sudah di bain marie
5. Pewarna sedikit
6. Siapkan gelas saji, tuang mango mouse

STANDARD RECEPY

NAME OF THE RECIPE 1 PAX : BROWNIS GANTENG

CODE:

| INGREDIENTS | UNIT | QUANTITY 1 | QUANTITY 2 | UNIT PRICE | TOTAL |
|----------------|------|------------|------------|------------|-------|
| Butter | gr | 125 | | | |
| Dark choclat | gr | 125 | | | |
| Egg | pcs | 2 | | | |
| Sugar | gr | 325 | | | |
| Plain flour | gr | 115 | | | |
| Cocoa powder | gr | 50 | | | |
| Vanila essense | tsp | 1 | | | |
| Pich of salt | | | | | |
| | | | | Total | |
| | | | | Seasoning | |
| | | | | Total | |

Cooking Prosedur:

1. Butter, dark coklat bain mari
2. Egg, sugar aduk manual di bowl mixer
3. Siapkan bahan-bahan kering di wadah lain
4. Masukkan butter dan dark coklat ke dalam bowl mixer di selang-selingi dengan bahan kering
5. Setelah semua bahan tercampur siapkan baking tray alasi dengan aluminium foil
6. Bake selama 45 menit

INCOMING MATERIALS SPECIFICATION

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|-------------|-------------------------|---------------|------------------|
| Product Category | Dairy Store | | | | |
| Name of Product | Milk Fresh Diamond | | | | |
| Supplier | Sukanda Agro Mandiri | | | | |
| Product Composition (give full legal ingredient list of the product, where possible) | Milk | | | | |
| Country / Place of Origin (include any seasonal variation) | Indonesia | | | | |
| PACKAGING INFORMATION | | | | | |
| Description of Outer Packaging – Shipping (size, material, fastening) | | | | | |
| Description of Inner Packaging – Primary (size, color, material, fastening) | Box | | | | |
| Nominal Weight per Pack | 1 Litre | | | | |
| Drained Weight (if applicable) | - | | | | |
| CODING & DURABILITY | | | | | |
| Coding System Used (to tick) | Production | Used | Best | Expiry | Others |
| | Date | By | Before | | (Specify) |
| | - | - | - | - | FIFO |
| Total Shelf-life Remaining for Acceptance | - | | | | |
| Temperature at Delivery | Target Limit : 5 | | Critical Limit : | | |
| Distribution / Delivery Method | Vehicle with Refrigerator Box | | | | |
| Special Labeling (where applicable) | Expire date | | | | |
| Certificate of HALAL <input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | | | | | |
| Certificate Analysis <input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO | | | | | |

DOKUMENTASI



Standar mengenai HACCP



Audit Sertifikasi di Hyatt Regency Yogyakarta



CCP di pastry



Temperatur Record



Prosedur Mencuci Tangan



Chemical dari Ecolab



Proses Wawancara



Grooming Pastry



Lantai Pastry



Langit-Langit Pastry



Din-Ding pastry



Saluran Pembuangan Air



Pintu pastry



Penyimpanan Bahan Kering



Troly



Menu Breakfas



Puding Sunday Brunch



Cake for Sunday Brunch



Black Forest



Banan Cake



Menu Sunday Brunch



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
 YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, 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 : 1222 /Q.AMPTA/V/2019
 Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 29 Mei 2019

Kepada Yth
 Ibu Pratiwi Damayanti
 Director of Human Resources Department
 Jl. Palagan Tentara Pelajar, Ngaglik, Sleman
 Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Pastry Hotel Hyatt Regency ,Yogyakarta selama 04 minggu terhitung mulai tanggal 12 Juni 2019 sampai dengan tanggal 12 Juli 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Mersi Sinaga
 No Mahasiswa : 315100809
 Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGELOLAHAN KUE DI PASTRY HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
 -File

CERTIFICATE

This is to certify that

MERSI SINAGA

has successfully completed Practical Training
in FB Kitchen - Pastry Department
from 4 July 2018 to 7 January 2019

Yogyakarta, 7 January 2019



PRATIWI DAMAYANTI
Dir. of Human Resources



NURCAHYADHI
General Manager



LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Mersi Sinaga
 NO. MAHASISWA : 215100809
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : BUDI HERKLANAN
 NAMA PEMBIMBING II : DR. HENI SUSILAWATI, MM

| NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF | NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|-----|---------|---------------------------|-------|-----|-----------|-------------------------------------|-------|
| | 11/3/19 | - Tema - Cetakbelah | | | 4-3-2019 | Revisi | |
| | | - Referensi | | | | - latar belakang | |
| | 26/3/19 | - Pustaka / Ref. | | | | - Tujuan Penelitian | |
| | | - Penulisan | | | | - Sistematika penulisan. | |
| | | - Landasan teori | | | 7-3-2019 | - Keti per 2 langsung talk langsung | |
| | | - hygiene & sanitasi. | | | | - metode penelitian | |
| | 1/4/19 | - kerangka pembarai | | | | - Daftar pustaka | |
| | | - Sumber data | | | 16-4-2019 | Penyakit: : latar belakang, | |
| | 29/4/19 | - Daftar Perayaan | | | | keti per 2, landasan teori | |
| | | - Dokumen yg akan diambel | | | | Metode Penelitian | |
| | 25/4/19 | - Daftar Inventur view | | | 3-5-2019 | Revisi → lihat d'langg | |
| | 27/4/19 | Populace ACE | | | 4-5-2019 | ACC proposal | |

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Mersi Sindia
 NO. MAHASISWA : 215100809
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : BUDI HERLIANAN
 NAMA PEMBIMBING II : Dia Henri Susilawati, Mpa

| NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|-----|---------|--|-------|
| | 1/3/19 | - Tema - Cytobekel - Pereran | |
| | 26/3/19 | - Pustaka / Ref. - Penulisan - Landasan teori - Higienis & Sanitasi | |
| | 1/4/19 | - kerangka pembe - Sumber data | |
| | 29/4/19 | - Daftar Perayaan - Dokumen yg akan di ambek | |
| | 25/4/19 | - Daftar Inter view | |
| | 27/4/19 | ROBOL ACE | |

| NO. | TANGGAL | URAIAN BIMBINGAN | PARAF |
|-----|-----------|---|-------|
| | 4-3-2019 | Revisi - latar belakang - Tujuan Penelitian - Sistematika penulisan. | |
| | 7-3-2019 | - Keti part? langsung talk langsung metode penelitian | |
| | 16-4-2019 | - Daftar pustaka Perbaiki : latar belakang, keti part, landasan teori, Metode Penelitian | |
| | 3-5-2019 | Revisi → lihat di lampir | |
| | 7-5-2019 | ACC proposal | |