

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian di atas proses penerapan standar operasional prosedur *hygiene* dan sanitasi di El Royale Hotel Yogyakarta-Malioboro sudah sesuai dengan standar operasional prosedur yang ada. Faktor pendukung terlaksananya standar operasional prosedur *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan ditinjau dari komponen berikut :

1. *Hygiene personal*, melakukan *self checking personal hygiene* dari ujung kepala sampai ujung kaki setiap kali sebelum melakukan atau *running* sebuah *kitchen*. *Hygiene* peralatan, tanggung jawab *steward daily cleaning*, dan semua peralatan *kitchen* ditata sesuai berdasarkan jenis barang dan sudah terlaksana dengan baik. Dan *hygiene* tempat kerja, sudah berjalan dengan baik dimana menjadi tanggung jawab bersama antara *cook* dan *steward* berpedoman pada HACCP standar sebelum dan sesudah *preparation* dapur harus dalam kondisi bersih dan untuk pembuangan sampah sudah menjadi *daily basic* rutinitas bagi *steward* yang bertugas pada saat operasional berlangsung..
2. Sanitasi makanan dan bahan makanan, sebelum bahan makanan diolah pastikan selalu menggunakan *hand gloves* dan juga area pengolahan makanan dalam kondisi bersih. Untuk penyimpanan bahan makanan sendiri dibagi dua *dry storage* dan *cold storage* dan juga menerapkan sistem FIFO. Sanitasi air sudah diterapkan dengan baik, dengan

adanya uji laboratorium. Sanitasi peralatan, dilakukan oleh *steward* mulai dari tahap pencucian, pengeringan ataupun pembilasan.

## **B. Saran**

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

1. Perlu ada penambahan rak untuk penataan *kitchen equipment* maupun *kitchen utensil* seperti *sink*, rak-rak *dry food*.
2. Karyawan atau *staff kitchen* yang cukup terbatas butuh bantuan kerja sama antara sekolah tinggi perhotelan, buka *daily worker* untuk tenaga *casual*.
3. Perlu ditingkatkan kembali aturan mengenai penerapan standar operasional prosedur *hygiene* dan sanitasi yang diperuntukkan kepada seluruh departemen *kitchen*.
4. Sebaiknya peralatan memasak di *kitchen* perlu ditambah lagi, untuk mempercepat pekerjaan.

## Daftar Pustaka

### Buku :

- Sugiyono. 2014. Metode Penelitian *kuantitatif kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian *kuantitatif kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. 2019. Metode Penelitian *kuantitatif kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian *kuantitatif kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian *kuantitatif kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta
- Lexy Moleong. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung : Remaja Rosadakarya.
- Nana Syaodih Sukmadinata. 2011. *Metode Penelitian*. Bandung : Remaja Rosadakarya
- Amaliyah. (2017). Pengertian Makanan dan minuman. Yogyakarta : Deepublish
- Yulia. 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman, dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum. Jurnal Vokasi Kesehatan.
- Atmoko. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan. Jurnal Khasanah Ilmu.
- Parantika dan Hurdawaty. 2018. Sanitasi *Hygiene* dan Keselamatan Kerja. Jakarta : Erlangga
- Bartono dan Rufino. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta : Andi.
- Rejeki, S. (2015) Sanitasi, *Hygiene* dan Keselamatan Kerja (K3). Bandung : Rekayasa Sains.
- Richard dalam Rakhmawati & Hadi. (2015). Higiene dan Sanitasi Makanan. Jurnal Khasanah Ilmu.

Surono dkk. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Binus University.

Arief, Abd. Rahman. (2005) Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta : Graha Ilmu. Burke Johnson : Larry Cristensen. (2008) *Educational Research : Quantitative, Qualitative, and Mixed Approaches*. New York : Sage Pubiction. Nazir, Moh. (2005) Metode Penelitian, Bogor ; Ghalia Indonesia Rejeki, Sri, (2015), Sanitasi *Hygiene* dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja). Bandung : Rekayasa Sains.

### **Skripsi & Jurnal :**

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 <https://ejournal.bsi.ac.id>

Gladys Priskilla Benny. (2016). Penerapan *Higiene* Dan Sanitasi Dapur Holiday Inn Resort Batam. <http://repository.stp-bandung.ac.id>

Atun Yulianto dan Nurcholis. (2015). Penerapan *Standard Hygienes* Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di *Food & Beverage Department* Di Hotel Nom Platinum Yogyakarta.

Suci Syawalia. (2010). Upaya Menjaga *Hygiene* Sanitasi Di Dapur Imari Restoran Hotel JW Marriot Surabaya.

Farrah Ernawati Agustin (2018) Penerapan *Standard Operating Procedure Hygiene* Dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan Di *Kitchen* Restoran Burger King Jakarta.

### **Internet :**

<https://www.kumpulanpengertian.com/hygiene-dan-sanitasi/#>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB.

<https://materibelajar.co.id/sanitasi/hygiene/pengolahan/makanan/>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB.

<http://repository.binadarma.ac.id/pengertian-kitchen/#>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB

<http://repository.unimus.ac.id/pengertian-hotel-pariwisata/#>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB.

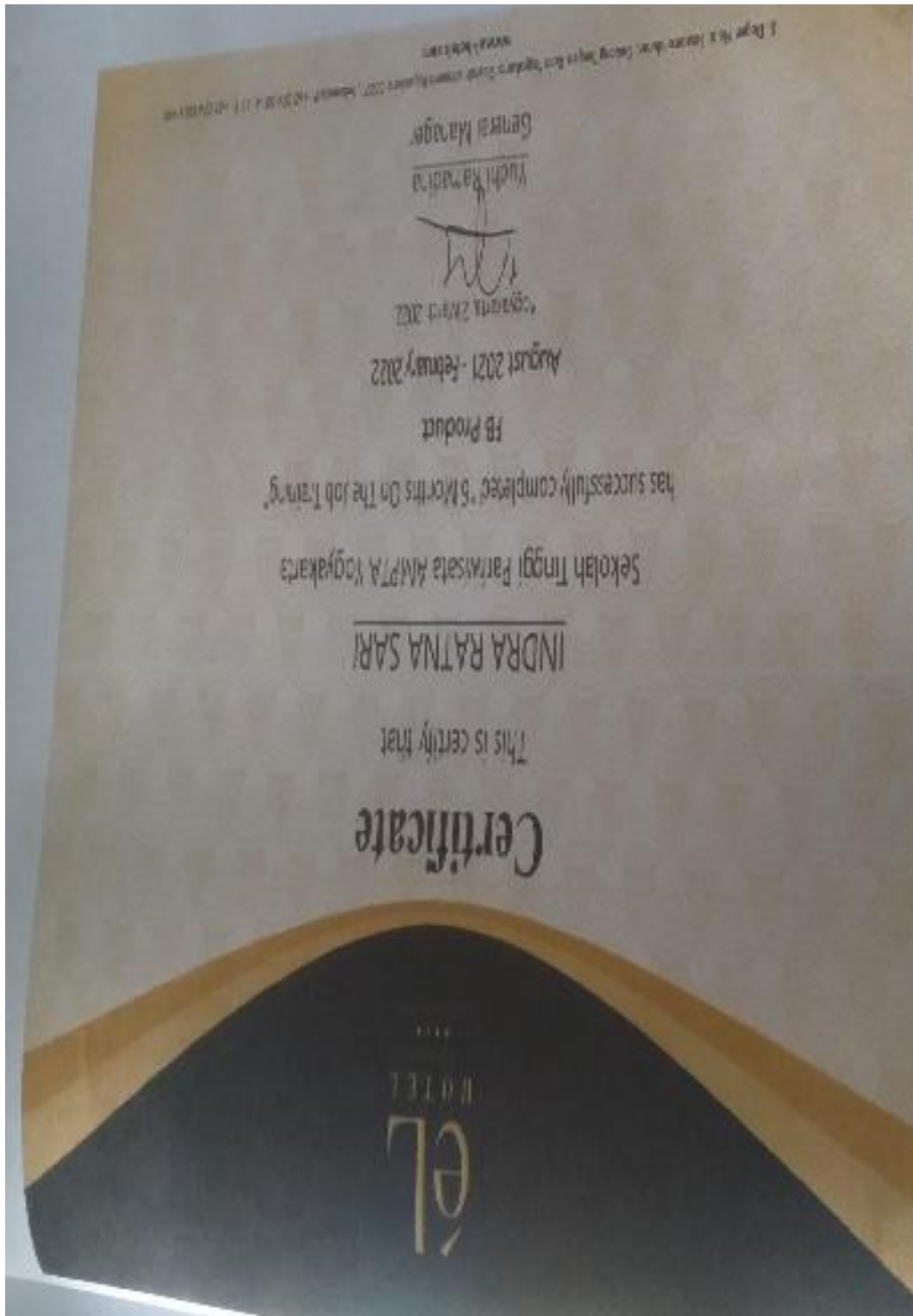
<http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/hygiene-dan-sanitasi-pengolahan-makanan/#>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB.

<https://specialpengetahuan.blogspot.com/tentang-pengolahan/makanan/>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB.

<https://ejournal.bsi.ac.id/sanitasi-dapur/>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB.

<https://dspace.uii.ac.id/pengertian-standar-operasional-prosedur/#>. Pada 12 Maret 2022 jam 09.00 WIB.

Lampiran 1 : Sertifikat OJT











**NAMA MAHASISWA:** Iqbal Zulfan Fauzi  
**NO. MAHASISWA:** 211017  
**NOMOR ORGELTAM:** 1  
**ALAMAT ORGELTAM:** Jl. Raya Pahlawan  
**NAMA PERUBAHAN:** No. 10 Pahlawan  
**ALAMAT PERUBAHAN:** Jl. Raya Pahlawan

**NAMA PERUBAHAN:** SEBUT PERUBAHAN 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10  
**NAMA PERUBAHAN:** SEBUT PERUBAHAN 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

NO. TANGGAL	URAIAN PERUBAHAN	NO. TANGGAL	URAIAN PERUBAHAN
1/21	Bodo 1	1-1-2017	1-1-2017
2/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
3/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
4/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
5/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
6/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
7/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
8/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
9/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017
10/21	Perbaikan formulir	1-1-2017	1-1-2017



**Lampiran 4 : Dokumentasi**



Chiller luar



Tempat Cuci Tangan



Kompor



Clean As U Go



Lost & Breakage



*Kitchen*



*Area J*





Wawancara dengan *Sous Chef* Amrih Hidayah



Wawancara dengan *SR Steward* Adonis

## **Lampiran 5 : Pedoman Wawancara**

Wawancara akan dilakukan di El Royale Hotel Yogyakarta Malioboro dengan narasumber dan pedoman wawancara yang diajukan sebagai berikut :

Sous Chef Departemen di El Royale Hotel :

1. Bagaimana penerapan personal hygiene di El Royale Hotel Yogyakarta Malioboro ?
2. Bagaimana tindakan hotel jika ada karyawan yang sakit ?
3. Apakah selalu ada pengecekan kesehatan karyawan di Kitchen Department ?
4. Bagaimana SOP hygiene dan sanitasi yang diterapkan di El Royale Hotel Yogyakarta Malioboro ?
5. Bagaimana kriteria hygiene tempat kerja di El Royale Hotel Yogyakarta Malioboro ?
6. Bagaimana standar kebersihan peralatan di Kitchen El Royale Hotel Yogyakarta Malioboro ?
7. Bagaimana sanitasi air yang digunakan di Hotel El Royale Yogyakarta ?

Demi Chef Kitchen Departemen El Royale Hotel Yogyakarta Malioboro :

1. Bagaimana prosedur personal hygiene yang ada di hotel El Royale ?
2. Apakah karyawan selalu memperhatikan sanitasi makanan yang diterapkan pada proses pengolahan makanan ?
3. Apakah selalu ada pengecekan terlebih dahulu terhadap semua bahan yang digunakan ?
4. Apakah sebelum melakukan proses pengolahan makanan selalu ada pengecekan kebersihan peralatan dan bahan makanan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi ?

5. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan di kitchen department ?

Steward Departemen El Royale Hotel Yogyakarta Malioboro :

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