

SKRIPSI

**ANALISA HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN
PRODUK DI EMERSIAHOTEL LAMPUNG**



Disusun Oleh :

SILVA EKA YULIYANTI

NO. MHS : 314100753

JURUSAN PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOYAKARTA

2018

SKRIPSI

**ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN
PRODUK DI EMERSIA HOTEL AND RESORT BANDAR LAMPUNG**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan**

Oleh :

SILVA EKA YULIYANTI

NO. MHS: 314100753

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

2018

**ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN
PRODUK DI EMERSIA HOTEL AND RESORT BANDAR LAMPUNG**



Oleh :

SILVA EKA YULIYANTI

NO. MHS: 314100753

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Budi Hermawan, MM.

Dra. Nuharani E.k, M.Pd

NIDN : 052303666601

NIDN : 0530046603

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN
PRODUK DI EMERSIA HOTEL AND RESORT BANDAR LAMPUNG**

SKRIPSI

Oleh

SILVA EKA YULIYANTI

No. Mhs: 314100753

Telah Dipertahankan Di Depan tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 04 Juli 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: <u>Ali Hasan, SE,MM.</u>
	NIDN. 0007106001	
Penguji II	: <u>Drs. Budi Hermawan, MM.</u>
	NIDN.052303666601	
Penguji III	: <u>Dra. Nuharani E.K, M. Pd</u>
	NIDN. 0530046603	

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Silva Eka Yuliyanti

NIM : 314100753

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Produk di Emersia Hotel and Resort Bandar Lampung” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 05 Juni 2018

Silva Eka Yuliyanti

MOTTO

“Sesungguhnya bersama kesukaran itu ada keringanan. Karena tu apabila kau sudah selesai (mengerjakan yang lain). Dan berharaplah kepada Tuhanmu.”

(Q.S Al Insyira : 6-8)

“ Nothing last forever, you only live one. So live your life, not any other lives. Take chance and never regret. Never ever be latte to do what you wanna do right now. Because at one point someday, everything you do would be exactly what you will be.”

(Bangtan Seonyondan)

“ Jika anda berani untuk memulai maka artinya anda sudah menang satu langkah.”

(Rintisan.id)

“ Don't be trapped in someone else's dream.”

(Kim Taehyung)

“ The compass needle always shakes right before pointing to the exact way, same with life.”

(Suga)

“ Salah satu keputusan terhebat dalam hidup adalah memilih antara menyerah atau mencoba lagi.”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, saya persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih saya untuk :

1. Allah SWT, atas nikmat dan karunia yang telah diberikan kepada saya sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu dapat diberi kelancaran dan kemudahan.
2. Ayah Suyanto S.E dan Ibu Yuli Herawati yang telah memberi segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan, dukungan dan doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan saya.
3. Adik Ridho Dwi Yuliyanto dan Tria Fadhilla Yuliyanti yang sangat saya cintai dan sangat saya sayangi, terima kasih untuk doa dan dukungannya dan perhatiannya.
4. Keluarga besar terimakasih banyak karna selalu memberi doa, cinta dan kasih sayang serta semangat yang selalu mengalir hingga kini.
5. Ibu Dr. Dra Saryani, M.Si selaku pembimbing akademik selama kuliah di STP AMPTA terimakasih banyak atas dukungan dan bimbingannya.
6. Para sahabat dan Teman-teman ADH B terimakasih atas kebersamaanya selama menempuh pendidikan di STP AMPTA.
7. Bangtan Seonyondan terimakasih atas pemberian semangat melalui lagu-lagunya.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati serta dukungan orang-orang disekeliling penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan proposal skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab 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 sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan Proposal Skripsi ini.
2. Ibu Dra. Nuharani E.K, M.Pd selaku dosen pembimbing II yang telah bijaksana memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan Proposal Skripsi ini dan motivasi yang telah diberikan.
3. Bapak RM. Jonet Sinangjoyo S.sos, M.Si selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi Skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi bimbingan dan motivasi.
5. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
6. Para informan penelitian dari tim *food & beverage department* Emersia Hotel and Resort yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan menjawab pertanyaan yang diajukan.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 05 Juni 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Food and Beverage Departmen	5
B. Hygiene dan Sanitasi	6
1. Pengertian Ruang Lingkup Hygiene	6
a. Hygiene Personal	7
b. Hygiene Peralatan	9
c. Hygiene Tempat Kerja	10
2. Pengertian dan Ruang Lingkup Sanitasi	12
a. Sanitasi Makanan dan Minuman	12
b. Prinsip Sanitasi Makanan dan Minuman	12
c. Sanitasi Air	14
d. Sanitasi Alat Dapur	14
e. HACCP	15
C. Kerangka Pemikiran	18
D. Penelitian Terdahulu	20
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Metode dan Design Penelitian	23

B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	24
1. Lokasi Penelitian	24
2. Waktu Penelitian	24
C. Teknik Cuplikan.....	24
D. Sumber Data.....	25
E. Teknik Pengumpulan Data.....	26
F. Keabsahan Data.....	28
G. Metode Penelitian.....	29
H. Alur Penelitian.....	30
I. Jadwal Penelitian.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	34
B. Gambaran Umum F&B Departmen Emersia Hotel	50
C. Karakteristik Informan	54
D. Pengamatan dan Hasil Wawancara	55
1. Hygiene.....	55
2. Sanitasi	59
E. Pembahasan.....	61
1. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Emersia Hotel	61
a. Hygiene Personal.....	61
b. Hygiene Peralatan Masak.....	65
c. Hygiene Tempat Kerja	68
d. Sanitasi Alat Dapur	72
e. Penerapan Cooking PHF	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.....	54
----------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Logo Emersia Hotel and Resort Bandar Lampung	34
Gambar 4.2 Emersia Hotel and Resort Bandar Lampung	35
Gambar 4.3 Delux Room Emersia Hotel and Resort	38
Gambar 4.4 Ececutive Room Emersia Hotel and Resort	39
Gambar 4.5 Junior Suite Room Emersia Hotel and Resort.....	40
Gambar 4.6 Ocean Suite Room Emersia Hotel and Resort	41
Gambar 4.7 President Ocean Suite.....	42
Gambar 4.8 Restaurant Emersia Hotel and Resort.....	43
Gambar 4.9 Fitnes Center Emersia Hotel and Resort	44
Gambar 4.10 Beauty SPA Emersia Hotel and Resort	44
Gambar 4.11 Pool Area Emersia Hotel and Resort.....	45
Gambar 4.12 Ball Room Emersia Hotel and Resort	46
Gambar 4.13 Lobby Emersia Hotel and Resort	46
Gambar 4.14 Bagan Organisasi Hotel.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Ijin Penelitian

Lampiran 2 : Surat Keterangan Penelitian

Lampiran 3 : Pernyataan Wawancara

Lampiran 4: Sertifikat On The Job Training

Lampiran 5 : Lembar Bimbingan Penelitian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan: Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Produk di Emersia Hotel and Resort. Dalam suatu hotel terdapat beberapa departemen yang berperan penting terhadap pendapatan hotel tersebut. Tugas *Food and Beverage Departmen* adalah menyediakan makanan dan minuman bagi tamu dengan pelayanan makan dan minum. Disamping itu juga memperhatikan hygiene dan sanitasi, sehingga makanan dapat di konsumsi secara sehat. Pengolahan yang tidak baik akan menghasilkan makanan yang mempunyai resiko dan akan merugikan hotel.

Memperhatikan standar hygiene dan sanitasi makanan serta cara pengolahannya akan berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu dapat difokuskan masalah penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam mengolah makanan di Emersia Hotel Lampung. Dengan tujuan untuk mengetahui standar hygiene perorangan, alat masak dan juga hygiene tempat kerja serta untuk mengetahui standar sanitasi yang baik dalam mengolah makanan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Sumber data dalam penelitian ini meliputi *Executive Chef, Food and Beverage Manager, Chief Steward*. Penelitian ini berlokasi di Jalan Wolter Monginsidi No. 70, Bandar Lampung. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data dalam penelitian adalah observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Data yang telah diperoleh dianalisis dengan reduksi, disajikan dalam display data deskriptif kemudian ditarik kesimpulan. Metode yang digunakan untuk memperoleh keabsahan data menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik.

Dari hasil wawancara dan observasi diketahui bahwa kesadaran karyawan terhadap hygiene dan sanitasi dalam pengolahan produk di *food & beverage product* Emersia Hotel and Resort sudah baik sehingga dapat dikatakan bahwa setiap karyawan mematuhi apa yang sudah menjadi patokan kerja. *Departement head* tiap *section* juga sudah baik dalam mengawasi dan menindaklanjuti apabila terdapat karyawan yang melanggar salah satu standar hygiene dan sanitasi yang ada di *food & beverage product*. Namun dalam beberapa hal masih terdapat *cook* dan *cook helper* kurang dalam mematuhi SOP, m ereka diharapkan lebih untuk mematuhi segala SOP yang ada sehingga pelaksanaan SOP dapat berjalan dengan maksimal.

Kata kunci : Hygiene, Sanitasi, Pengolahan produk, *food & beverage department*.

ABSTARCT

This study to describe : Hygiene and sanitation analysis in product processing. In a hotel there are several departments that play an important role to the hotel's income. The Food and Beverage Department's task is to provide food and beverage for guests with food and beverage services. Besides that also pay attention to hygiene and sanitation, so that food can be consumed in healthy. Improper processing will produce foods that are at risk and will harm the hotel.

Paying attention to hygiene standards and food sanitation as well as the way of processing will affect the products produced. Therefore it can be focused on the implementation of hygiene and sanitation standards in food processing at Emersia Hotel Lampung. With the aim to know the individual hygiene standards, cooking tools and workplace hygiene as well as to know the good sanitation standards in processing food.

Method use in this research is descriptive qualitatif. Of the souch of data in this research include Executive Chef, Food and Beverage Manager and Chief Steward. This research is located on Wolter Monginsidi street number 70, Bandar Lampung. Method use in data colletion in research is observation, interview, documentation, and literature review. The data that has been obtained analyzed by reduction, serve in display data descriptive then pulled conclusion. Method use to obtain the validity of data using triangulation sources and triangulation technique.

From interviews and observations it is known that employees' awareness of hygiene and sanitation in product processing in food & beverage product of Emersia Hotel and Resort is good so that it can be said that every employee obey what has become the standard of work. Department head each section is also good in supervising and follow up if there are employees who violate one of hygiene and sanitation standard in food & beverage product. But in some cases there are still less cook and cook helper in complying with SOP, they are expected more to comply with all existing SOP so that SOP implementation can run maximally.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Product Processing, food & beverage product.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini perkembangan pariwisata di Indonesia sangat pesat dan sangat diperhatikan oleh masyarakat Indonesia. Dimana sektor pariwisata memberikan begitu banyak peluang bagi siapa saja yang terlibat. Hotel merupakan salah satu faktor pendukung pariwisata yang mempunyai peranan yang sangat penting dalam mengembangkan sarana dan prasarana pariwisata.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang terlibat secara langsung dalam penyediaan jasa penginapan, makan dan minum serta fasilitas pendukung lainnya. Pelayanan dalam operasional hotel diharapkan dapat memberikan kepuasan bagi setiap tamu yang berkunjung.

Dalam suatu hotel terdapat beberapa departemen yang berperan penting terhadap pendapatan hotel tersebut. Dalam hal ini *Food and Beverage* Departmen berperan sangat penting terhadap pendapatan bagi hotel. Tugas *Food and Beverage Departmen* adalah menyediakan makanan dan minuman bagi tamu dengan pelayanan makan dan minum. Disamping itu juga memperhatikan hygiene dan sanitasi, sehingga makanan dapat di konsumsi secara sehat.

Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Proses produksi makanan dilakukan melalui serangkaian kegiatan meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan. Oleh karena itu sanitasi dalam proses pengolahan makanan dilakukan sejak proses penanganan bahan mentah sampai jadi produk makanan yang siap dikonsumsi. Sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan dalam persiapan, pengolahan, penyajian makanan, pembersihan dan sanitasi lingkungan kerja serta sanitasi personal karyawan.

Pengolahan yang tidak baik akan menghasilkan makanan yang mengandung bakteri yang dapat menyebabkan sakit atau keracunan. Resiko produksi makanan yang tidak sehat akan merugikan hotel. Pengolahan makanan yang sehat dimulai dari seleksi bahan, pengolahan serta pengawasan.

Pemerintah Indonesia telah menetapkan peraturan untuk melindungi konsumen/pelanggan dari makanan dan minuman yang dikelola para pengusaha restoran dan hotel sebagai upaya pemeliharaan kesehatan. Peraturan yang dimaksud adalah Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan dan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

Oleh karena itu hotel tentu harus bisa mengembalikan kepercayaan pelanggan, dengan cara melakukan usaha pengawasan kualitas makanan

sehingga setiap makanan yang di produksi tidak hanya lezat tetapi sehat, bersih, dan berkualitas tinggi.

Dengan alasan tersebut penulis memilih judul “Analisa Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Produk di Emersia Hotel Lampung.” Untuk membuktikan seberapa pentingnya hygiene dan sanitasi makanan serta memperhatikan cara pengolahan bahan makanan agar menciptakan suatu makanan yang berkualitas dan layak dijual oleh pihak hotel.

B. Fokus Masalah

Memperhatikan standar hygiene dan sanitasi makanan serta cara pengelolaannya akan berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu dapat difokuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana cara menerapkan standar hygiene dan sanitasi dalam mengolah makanan di Emersia Hotel Lampung?

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 :

- a. Untuk mengetahui standar hygiene perorangan, alat dan tempat yang baik untuk mengolah makanan.
- b. Untuk mengetahui standar sanitasi makanan yang baik untuk mengolah makanan.

D. Manfaat Penelitian

Dengan penelitian yang dilakukan, diharapkan akan memberikan manfaat yang besar terhadap :

1. Untuk peneliti

- a. Sebagai media bagi peneliti untuk membandingkan antara teoridan praktek yang telah diperoleh di kampus dengan kenyataan yang sesungguhnya.
- b. Mendapat pengalaman dan pengetahuan, sekaligus memberikan gambaran nyata, khususnya mengena objek yang diteliti.

2. Untuk STP AMPTA

Menambah perbendaharaan diperpustakaan yang selanjutnya dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai bahan informasi.

3. Untuk Hotel

Sebagai media atau acuan untuk pembenahan tentang hygiene dan sanitasi dalam pengolahan produk yang ada dihotel tersebut.