

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari seluruh penjelasan yang telah diuraikan oleh peneliti dan dari hasil observasi, wawancara, maupun pengumpulan dokumen, dapat peneliti tarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Personal Hygiene

Dalam hal personal hygiene karyawan lebih patuh untuk mengikuti SOP personal hygiene yang ada. Karyawan memiliki tingkat kesadaran yang baik akan kebersihan badan masing-masing personal. Namun ada beberapa karyawan yang masih kurang sadar akan SOP personal hygiene yang menurut beberapa karyawan mudah untuk dilanggar atau tidak dipatuhi.

2. Hygiene Peralatan Masak

Kebersihan peralatan dan area di Emersia Hotel and Resort telah sesuai dengan teori-teori yang ada dan sesuai dengan standar yang berlaku namun belum sepenuhnya dikerjakan sesuai ketentuan yang berlaku.

3. Hygiene Tempat Kerja

Tempat kerja yang didisain oleh Emersia Hotel and Resort sudah memenuhi standar keamanan dan kenyamanan. Namun

masih ada beberapa kendala yang terjadi saat proses kerja berlangsung.

4. Sanitasi Makanan dan Minuman

Penanganan dan persiapan makanan merupakan salah satu hal yang terpenting sebelum bahan makanan akan diolah menjadi suatu masakan dengan kualitas terbaik. Sebagian besar karyawan sudah mengerti tentang penanganan dan persiapan makanan yang berlaku sesuai dengan prosedur. Namun masih ada segelintir karyawan yang jarang bahkan tidak pernah mematuhi salah satu indikator penanganan dan persiapan makanan yang berlaku, sehingga membuat kondisi kerja tidak sesuai.

5. Penerapan *cooking* PHF (*Potencial Hazzardous Food*)

Proses memasak merupakan proses yang tidak kalah penting. Dalam proses memasak dibutuhkan keahlian yang cukup supaya bahan makanan yang diolah menjadi suatu masakan dengan cita rasa yang tinggi. Kepatuhan karyawan dalam hal *Cooking PHF* sudah baik, namun masih ada beberapa indikator dalam hal pencatatan suhu masakan yang disajikan guna mengetahui apakah masakan tersebut aman dari batas *critical limit* dan men *thawing* bahan makanan yang masih tidak diapatuhi oleh karyawan, sehingga masih kurang maksimal dalam proses memasak tersebut.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran bagi pihak-pihak yang berkaitan dalam penelitian ini. Adapun saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan adalah sebagai berikut:

1. Tetap menjaga konsistensi dalam penerapan SOP di Emersia Hotel and Resort.
2. Diharapkan ada training atau pelatihan untuk para karyawan guna menjelaskan SOP yang ada agar para karyawan lebih maksimal dalam melakukan operasional kerja.
3. Diharapkan para karyawan lebih sadar diri dan mematuhi SOP yang berlaku.
4. Lebih sering diadakannya pengawasan secara langsung dari atasan atau supervisor masing-masing section agar menjamin kepatuhan SOP yang berlaku.
5. Lebih memperhatikan suhu makanan saat dilakukan pengolahan maupun saat menghangatkan makanan.
6. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya diadakan tentang hygiene dan sanitasi yang tidak hanya pada proses pengolahan makanan melainkan sampai tahap – tahap sebagai berikut :
 - a. Food quality control.
 - b. Proses left over makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagus Putu Sudira. 1996. Tata Boga. Jakarta: Departememn Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Proyek Pendidikan Non Teknik II.
- Codex Alimentarius Comission.1993. Guidelines of The Application System of The Hazard Analysis Critical Control Point. Rome : FAO.
- Departmen Kesetan RI. 2003. Peraturan Menteri Kesehatan no.715 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa boga. Jakarta : Departmen Perburuhan RI. (online), (repository.usu.ac.id), diakses tanggal 03 Desember 2017
- Departmen Kesehatan RI 2004 tentang sistem kesehatan nasional, (online), ([storage.jak-stik.ace.id>kesehatan>SKN+](http://storage.jak-stik.ace.id/kesehatan>SKN+)) diakses tanggal 12 April 2017.
- Erni Cahyani, Sigit Sudaryanto, Purwanto. 2016. Jurnal Tentang Kajian Hygiene dan Sanitasi Makanan Minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. R. M. Soedjarwadi, Klaten. Vol.7. No.4. Yogyakarta.
- Gusti Ayu Dita Nomia Sari. 2016. Efektifitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Rumah Makan dan Restoran Bedasarkan KEPMENKES RI Nomor1098/MENKES/SK/VII/2003. Vol.5. No.3. Jakarta.
- Hj Merrywati Syarif. Pemilik Emersia Hotel and Resort akan jadikan Hotel Emersia Lebih Baik. (online). (www.saibumi.com) diakses pada tanggal 23 Maret 2018.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan, (online), (www.depkes.go.id) diakses 05 Desember 2017.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran. (online),(www.depkes.go.id) diakses 05 Desember 2017.
- Moleong L.J. 1994 Metode Penelitian Kualitatif. Bandung : PT Remaja Jakarta: PT. Grasindo.
- _____.2010. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung :PT. Remaja Jakarta.

- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. (online), (www.depkes.go.id) di akses tanggal 07 Desember 2017.
- Purnawijayanti. 2001. Standar Hygiene dan sanitasi dalam proses memasak. Yogyakarta :Andi Offset.
- PurwiyatnoHdanRatihD.H.2009.PetunjukSederhanaMemproduksiPanganyang Aman.Jakarta :Dian Rakyat.
- Profil Emersia Hotel and Resort. (online). (www.emersiahotel.com) diakses tanggal 21 Maret 2018.
- Rauf ,Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP :Tidak dipublikasikan. Yogyakarta : Jurusan Tata Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ropkins, K. and A.J. Beck. 2003. Using HACCP to Control Organic Chemical Hazard in Food Wholesale Distribution, Storage, and Retail. Food Sciene and tecnology. Page_374 – 389.
- Soekresno dan Pendit. 1998. Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service. Jakarta : PT. Gramedia Utama.
- Sugiono. 2011. Metode Penelitian Kualitatif, kuantitatif, dan R&D. Cetakan ke-14. Bandung : Alfabeta.
- _____. 2012. Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitaif. Cetakan ke 15. Bandung : Alfabeta.
- _____. 2013. Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Cetakan ke 16. Bandung : Alfabeta.

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 858 /Q.AMPTA/II/2018
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 15 Februari 2018

Kepada Yth
Bapak/Ibu
General Manager Hotel Emersia
Jl. Wolter Monginsidi No.70 , Pangajaran,
Teluk Betung Utara
Bandar Lampung

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Food And Beverage Department, Hotel Emersia Bandar Lampung, selama 04 minggu terhitung mulai tanggal 01 Maret 2018 sampai dengan tanggal 01 April 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Silva Eka Yuli Yanti
No Mahasiswa : 313100664
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN PRODUK DI HOTEL EMERSIA BANDAR LAMPUNG". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Tembusan:
-File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Steman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

➤ Website: www.ampta.ac.id
➤ e-mail: ampta@yahoo.co.id



Bandar Lampung, 15 Maret 2018

No : 002-ADM/HRD/EHR/III/2018
Perihal : Balasan Permohonan Penelitian

Kepada Yth.
**Pimpinan Sekolah Tinggi Pariwisata
AMPTA Yogyakarta**
Di
Tempat

Dengan hormat


Salam Hangat dari kami Hotel Emersia & Resort. Semoga Bapak/Ibu diberikan kesehatan & kelancaran dalam menjalankan tugas sehari-hari

Sehubungan surat dari Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta Np. 858/ Q.AMPTA/II/2018 Perihal: Permohonan Penelitian oleh mahasiswa atas nama tersebut dibawah ini:

No	Nama Mahasiswa	NPM	Jurusan
1	Silva Eka Yuli Yanti	313100664	D IV Administrasi Hotel

Maka dengan ini kami atas nama manajemen Emersia Hotel & Resort memberikan izin kepada yang bersangkutan untuk melakukan penelitian di Emersia Hotel & Resort sebagai bahan untuk menyusun laporan. Untuk data-data yang diberikan tidak diperkenankan untuk salahgunakan.

Demikian surat ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih

Hormat Kami
Emersia Hotel & Resort

Fina Afed, S.S.
Assistant HRM

EMERSIA Hotel & Resort - Bandar Lampung
Jl. Wolter Monginsidi No. 70
Bandar Lampung - Lampung
Telp. (0721) 258258
Fax. (0721) 262440
reservation@emersiahotel.com / www.emersiahotel.com

Pedoman Wawancara

Wawancara akan dilakukan di emersia hotel Lampung dengan narasumber dan pedoman wawancara yang akan di ajukan sebagai berikut :

Executive chef F&B Department di emersia hotel Lampung :

(Tentang Hygiene)

1. Bagaimanastandar hygiene dan sanitasi yang di terapkan di emersia Hotel Lampung?
2. Apakah selalu ada pengecekan kesehatan karyawan F&B departemen?
3. Bagaimana cara menerapkan hygiene peralatan dan hygiene tempat kerja yang ada di emersia Hotel Lampung?

(Tentang Sanitasi)

1. Apakah Emersia Hotel selalum memperhatikan sanitasi yang digunakan pada proses pengolahan makanan ?
2. Bagaimana cara menerapkan sanitasi yangbaik saat pengolahanmakanan ?

(Tentang Limbah)

1. Apakah Emersia Hotel telah melakukan penanganan limbah sesuai dengan ketentuan yang ada?
2. Bagaimana cara penanganan limbah padat dan limbah cair di Emersia Hotel and Resort ?

Karyawan F&B Department di emersia hotel Lampung :

(Tentang Hygiene)

1. Apakah sebelum melakukan proses pengolahan produk selalu ada pengecekan kebersihan peralatan dan bahan makanan sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi ?
2. Bagaimana prosedur persoanal hygiene yang ada di emersia Hotel Lampung?
3. Bagaimana tindakan perusahaan atau hotel ketika mengetahui ada salah satu karyawan F & B departemen yang sakit ?

(Tentang Sanitasi)

1. Apakah karyawan di F&B Department selalu memperhatikan hygiene dan sanitasi ketika mengolah bahan makanan hingga penyajian makanan?
2. Apakah selalu ada pengecekan ulang ketika bahan makanan akan di proses?

(Tentang Limbah)

1. Bagai mana cara pegawai steward melakukan pemisahan antara limbah padat dan limbah cair ?
2. Bagaimana cara pembuangan antara limbah cair dan limbah padat?
3. Apakah pegawai steward selalu memperhatikan kebersihan peralatan dan dapur sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi?

TRANSKIP WAWANCARA

(Hasil wawancara dengan Executive Chef)

Keterangan : Lampung, 17 Maret 2018

N : Narasumber

P : Peneliti

P : Selamat siang bapak, terimakasih sebelumnya karena telah meluangkan waktunya untuk bersedia melakukan wawancara dengan saya. Sebelum wawancara dimulai, perkenalkan saya Silva Eka Yuliyanti dari STP AMPTA Yogyakarta.

N : Iya selamat siang mbak, saya Ridwan Hermansyah selaku Executive Chef di Emersia Hotel and Resort. Sebuah kehormatan bagi saya bisa membantu mbak dalam penelitian ini.

P : Baiklah untuk mempersingkat waktu, mari kita mulai saja sesi wawancaranya. Hal pertama yang ingin saya tanyakan adalah bagaimana standar hygiene dan sanitasi yang di terapkan di Emersia Hotel and Resort?

N : Sebenarnya standar hygiene dan sanitasi yang diterapkan oleh hotel sudah bagus, dalam artian sudah memenuhi syarat untuk kebersihan serta kenyamanan untuk bekerja. Kondisi karyawan selalu dicek sebelum operasional dimulai. Dari seragam, penutup kepala, sarung tangan dan masker.

P : Jadi sudah memenuhi standar hygiene dan sanitasi ya pak. Lalu apakah selalu ada pengecekan terhadap kesehatan karyawan di F&B Department?

N : Pengecekan kesehatan karyawan dilakukan setiap 6 bulan sekali untuk memastikan kondisi karyawan dalam keadaan prima. Jika ada yang sakit maka akan di istirahatkan untuk sementara waktu.

P : Kemudian bagaimana cara menerapkan hygiene peralatan dan hygiene tempat kerja yang ada di Emersia Hotel and Resort ?

N : Untuk peralatan masak yang digunakan, hotel menggunakan bahan yang kuat dan juga mudah di bersihkan juga tahan karat. Agar dapat menjamin mutu dan keamanan juga kualitas makanannya. Karena menurut saya salah satu

sumber kontaminasi bagi makanan yang akan diolah adalah lewat permukaan alat masak kontak langsung dengan makanan. Untuk tempat kerja seperti dapur, manajemen telah mendesain khusus agar mudah dalam melakukan pekerjaan dan pembersihannya. Contohnya seperti lantai dapur yang dipasang karpet di area rawan, hal itu bertujuan untuk mempermudah saat bekerja dan juga untuk menghindari hal yang tidak diinginkan seperti terpeleset dan lainnya. lantai dapur juga didesain khusus, lantai di buat rata dan tidak licin serta kuat juga mudah untuk di bersihkan. Lantai juga di buat dari keramik dengan kemiringan yang sesuai standar agar saat dilakukan pembersihan tidak ada air yang tergenang di lantai dalam artian air langsung mengalir ke pengaliran ke pembuangan air.

P : Lalu apakah Emersia Hotel and Resort selalu memperhatikan sanitasi dalam mengolah produk atau makanan ?

N : Dalam mengolah bahan makan, juru masak di Emersia Hotel and Resort harus memastikan bahwa bahan makanan yang akan di olah dalam keadaan bersih dan layak konsumsi. Kemudian bahan makanan di cuci bersih lalu di olah sesuai dengan pesanan tamu. Seorang juru masak juga harus memastikan bahwa peralatan yang di pakai bersih.

P : Lalu bagaimana cara menerapkan sanitasi yang baik dalam mengolah makanan?

N : Penerapan sanitasi seperti biasanya, dilakukan pengecekan kebersihan bahan dan alat masak sebelum melakukan proses memasak. Pengolahan bahan makanan dimulai dari pemilihan bahan makanan yang di perhatikan hygiene dan sanitasinya agar makanan tersebut tidak terkontaminasi baik dari makanan lain. Kemudian pada saat memasak diperhatikan suhu dan kematangannya agar makanan yang di sajikan kepada tamu mempunyai kualitas yang baik dan aman untuk di makan. Pada saat pengangkutan makanan ada baiknya di lakukan tester. Hal tersebut menghindari komplain dari tamu dan memastikan makanan dalam keadaan bersih dan layak konsumsi.

P : Untuk penyimpanan bahan makanan bagaimana? Apakah ada suhu tersendiri agar kualitas bahan makanan tetap terjaga dengan baik?

N : Penerapan bahan makanan beku disini kita ada tiga cara yaitu thawing yaitu ditaruh di chiller dengan suhu 3°C, yang kedua kita rendam dengan air mengalir dengan suhu 20°C, dan yang ketiga dengan proses microwave

selama ± 3 menit. Untuk bahan makanan yang lain seperti sayuran dan buah di simpan dalam suhu $3^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$.

P : Lalu bagaimanakah dengan suhu saat memasak? Apakah ada perkiraan suhu tersendiri agar kualitas masakan terjaga dengan baik ?

N : Suhu (critical limit) pada proses memasak masakan panas sesuai dengan standar ISO 2018 yaitu 75°C , apabila critical limit tidak tercapai kita melakukan reheating sampai mencapai suhu yang standar. Untuk proses memasak pada masakan dingin yaitu 5°C .

P : Untuk limbah yang dihasilkan oleh hotel, apakah Emersia Hotel and Resort telah melakukan penanganan limbah sesuai dengan ketentuan yang ada?

N : Sudah dilakukan penanganan sesuai dengan prosedur. Pemisahan sampah organik dan non organik juga sudah dilakukan. Untuk limbah cair sudah disediakan saluran tersendiri.

TRASKIP WAWANCARA

(hasil wawancara dengan F&B Manager)

Keterangan : Lampung, 22 Maret 2018

N : Narasumber

P : Peneliti

P : Selamat pagi ibu, terimakasih sebelumnya karena telah meluangkan waktunya untuk bersedia melakukan wawancara dengan saya. Sebelum wawancara dimulai, perkenalkan saya Silva Eka Yuliyanti dari STP AMPTA Yogyakarta.

N : Selamat pagi juga mbak.

P : Maaf jika saya boleh tau nama ibu siapa ?

N : Saya Sulis Kurniawati selaku F&B Manager di hotel ini (Emersia Hotel and Resort).

P : Baiklah untuk mempersingkat waktu mari kita mulai saja wawancaranya. Pertama – tama bagaimana standar hygiene dan sanitasi yang di terapkan di Emersia Hotel and Resort?

N : Penerapan standar hygiene an sanitasi sudah baik hanya saja masih ada beberapa karyawan belum mematuhi aturan yang telah ada. personal hygiene yang sering dilanggar lebih seringnya uniform yang kotor, dan ada beberapa yang layak dan tidak layak untuk dipakai, sebenarnya sudah dievaluasi oleh HRD, dan ditahun ini sudah ada pemograman untuk uniform yang baru.

P : Jadi masih ada pelanggaran – pelanggaran kecil oleh karyawan ya bu. Kemudian apakah selalu ada pengecekan terhadap kesehatan karyawan di F&B Department?

N : Selalu ada pengecekan kesehatan karyawan. Jika ada karyawan yang sakit, maka management akan mengistirahatkan sesuai perintah petugas kesehatan, management juga memastikan kesehatan karya. Managemen juga melakukan tes kesehatan setiap 6 bulan sekali untuk memastikan kesehatan karyawan.

P : Kemudian bagaimana cara menerapkan hygiene peralatan dan hygiene tempat kerja yang ada di Emersia Hotel and Resort ?

N : Kalau penerapan hygiene alat masak bisa di tanya ke pak Ridwan saja karena beliau yang tau. Kalau penerapan hygiene tempat kerja selalu dilakukan general clening setiap seminggu sekali, yaitu pada minggu malam. Untuk yang dibersihkan yaitu lantai bawah-bawah meja, bawah-bawah tempat alat masak dan treatment untuk alat-alat masak. Jadi area restoran dan area kerja karyawan (kitchen) kita bersihkan.

P : Lalu apakah Emersia Hotel and Resort selalu memperhatikan sanitasi dalam mengolah produk atau makanan ?

N : Tentu, itu sudah pasti karena kami mengutamakan kenyamanan tamu. Para juru masak (chef) harus memperhatikan standar sanitasi pada saat memasak agar makanan yang di sajikan ke tamu dapat terjamin mutu dan kebersihannya.

P : Lalu bagaimana cara menerapkan sanitasi yang baik dalam mengolah makanan?

N : Pastinya dilakukan pengecekan bahan terlebih dahulu masih layak untuk di konsumsi atau tidak. Begitu juga pada saat proses memasak. Intinya selalu di lakukan pengecekan ulang sebelum makanan sampai ke meja tamu.

P : Untuk limbah yang di hasilkan oleh hotel, apakah Emersia Hotel and Resort telah melakukan penanganan limbah sesuai dengan ketentuan yang ada?

N : Penganganan limbah sudah dilakukan dengan baik dengan memisahkan antara sampah organik dan non organik. Serta pengolahan kembali limbah cair sebelum di buang ke saluran tersendiri yang dibuat oleh hotel yang bertujuan agar tidak mencemari lingkungan sekitar hotel maupun lingkungan penduduk.

TRANSKIP WAWANCARA

(Hasil wawancara dengan cook helper)

Keterangan : Lampung, 24 Maret 2018

N: Narasumber

P : Peneliti

P : Selamat pagi ibu, terimakasih sebelumnya karena telah meluangkan waktunya untuk bersedia melakukan wawancara dengan saya. Sebelum wawancara dimulai, perkenalkan saya Silva Eka Yuliyanti dari STP AMPTA Yogyakarta.

N : Pagi juga mbak.

P : Maaf jika saya boleh tau nama ibu siapa ?

N : Saya Narulita Latif, saya sebagai Cook Helper di Emersia Hotel mbak.

P : Baiklah untuk mempersingkat waktu mari kita mulai saja wawancaranya. Pertama – tama bagaimana standar hygiene perorangan yang di terapkan di Emersia Hotel and Resort?

N : Sebenarnya sudah bagus, sudah di terapkan secara baik oleh karyawan disini hanya saja masih ada beberapa staff yang masih bandel.belum bisa mentaati beberapa prosedur yang dianggap kurang penting seperti penggunaan sarung tangann, masker dan sabun saat mencuci tangan.

P : Lalu apakah ada penindakan yang dilakukan oleh chief atau manager untuk menertibkan karyawan yang tidak disiplin tersebut ?

N : Biasanya dilakukan teguran langsung ke yang bersangkutan. Jika sudah melakukan pelanggaran berat akan di beri sanksi.

P : Kemudian bagaimana dengan penerapan hygiene peralatan masak yang ada di dapur Emersia Hotel and Resort ?

N : Sudah berjalan baik mbak, namun terkadang ada beberapa staff steward yang belum melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang sesuai dengan standar. Masi ada beberapa alat yang masi terlihat kotor meskipun

sudah dicuci. Biasanya itu diakibatkan karena kesibukan hotel yang tinggi (dalam keadaan ramai pengunjung).

P : Untuk penerapan hygiene tempat kerja sendiri bagaimana?

N : Itu dilakukan pembersihan setiap satu minggu sekali. Pembersihan ruang kerja dan treatment alat masak selalu dilakukan. Hal itu dilakukan agar kebersihan terjaga dan nyaman saat bekerja.

P : Apakah penerapan sanitasi dalam mengolah produk di hotel sudah dilakukan dengan baik ?

N : Sudah dilakukan dengan baik. Dalam mengolah produk, staff F&B product akan selalu mengecek mutu berdasarkan kebersihan bahan makanan yang akan di olah sehingga dapat menjamin kualitas makanan yang di hasilkan. Di kitchen ini juga selalu mengusahaka keseimbangan antara tujuan yang hendak di capai dan efek negatif yang mungkin akan terjadi.

P : Lanjut ke cara penyimpanan bahan makanan, bagaimana hotel menyimpan bahan makanan beku dan lainnya?

N : Suhu satandar frezzer -20°C , sedangkan untuk chiller dan table chiller yaitu maksimal 3°C .

P : Bagaimana jika terjadi kerusakan pada chiller atau freezer? Apa yang akan dilakukan?

N : Pertama kita laporan bagian engineering agar di follow up, setelah itu keluarkan bahan-bahan makanan dari chiller atau frezzer ke tempat yang lebih aman.

P : Untuk menjaga makanan yang siap disajikan ke tamu, apakah akan dilakukan penyimpanan dengan suhu tersendiri agar makanan tetap fresh saat di hidangkan ?

N : Iya, ada suuhu masing- masing. Seperti suhu penyimpanan makanan panas pada hot box yaitu 63°C dengan waktu maksimal penyimpanan empat jam. Penyimpanan makanan dingin pada cool box yaitu 5°C .

TRASKIP WAWANCARA

(Hasil wawancara dengan Chief Steward)

Keterangan : Lampung, 27 Maret 2018

N : Narasumber

P : Peneliti

P : Selamat siang bapak, terimakasih sebelumnya karena telah meluangkan waktunya untuk bersedia melakukan wawancara dengan saya. Sebelum wawancara dimulai, perkenalkan saya Silva Eka Yuliyanti dari STP AMPTA Yogyakarta.

N : Siang juga mbak.

P : Maaf jika saya boleh tau nama bapak siapa ?

N : Nama saya Wito Iskandar mbak, saya Chief Steward di hotel ini (Emersia Hotel and Resort).

P : Baiklah untuk mempersingkat waktu mari kita mulai saja wawancaranya. Pertama – tama bagaimana standar hygiene dan sanitasi yang di terapkan di Emersia Hotel and Resort?

N : Saya rasa sudah cukup baik mbak. Hanya saja masih ada beberapa yang perlu di perhatikan seperti hygiene perorangan. Masih ada beberapa yang belum taat dengan SOP.

P : Bagaimana dengan hygiene peralatan masak?

N : Prosedur untuk pencucian disini ada dua kategori yaitu peralatan makan yang langsung disajikan ke tamu, yang ke dua perlatan untuk masak, semua berdasar SOP yang telah disetujui managmen dan layak untuk digunakan.

P : Lalu bagaimana dengan penanganan limbah pada saat mencuci peralatan masak dan utensil dan cutleries? Apakah ada pemisahan antara limbah organik dan non organik ?

N : Iya ada pemisahan antara sampah dapur dan sampah sisa makanan dari tamu. Sampah dapur akan di pisah lagi. Kalau sampah bekas tamu makan langsung di satukan dengan sampah dapur yang organik.



LEMBAGA BAHASA JEPANG & KONSULTAN STUDI KE JEPANG
JAPAN INTERSTUDY CENTER INDONESIA
日本語教育機関と日本留学のコンサルタント

Sertifikat
Certificate

Nomor : 066/JTP/IX/2015

Diberikan kepada :
Awarded to

SILVA EKA YULIYANTI

Tempat dan tanggal lahir :
Place and date of birth

Menggala, 18 September 1995

Program yang diikuti :
Program of

JAPANESE LANGUAGE INTENSIVE COURSE

Periode belajar : **Sept 01, 2015 ~ Mar 31, 2016**
Study period

Masa belajar : **5**
Apprenticeship

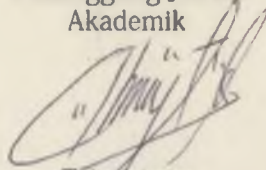
hari per minggu **4**
Days a week

jam per hari
Hours a day

Yogyakarta

09 September 2015

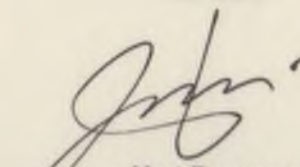
Penanggung Jawab
Akademik



Triyantono



Direktur



Heri Purwanto

DAFTAR MATERI
RENCANA PENDIDIKAN BAHASA
JAPANESE LANGUAGE INTENSIVE COURSE

Nama Siswa : **Silva Eka Yuliyanti**
Nomor Induk : **150901873**

Materi Kursus <i>Course Material</i>	Nilai <i>Score</i>
Bunpou (Grammar)	B
Kaiwa (Conversation)	B
Choukai (Listening)	B
Dokkai (Reading)	B
Kanji (Writing)	B
Nihonjijou (Japan Situation)	B

Koor. Pengajaran


Triyantono

LEMBAR BIMBINGAN



Indhiyke 2000 e Yahoo.com
081 125 9368

NAMA MAHASISWA : Silva Eka Yuliyanti
NO. MAHASISWA : 314100753
JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : BUDI HERNIAWAN

NAMA PEMBIMBING II : Nuharani Ek. Dra, M-Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	29/5/17	- Kura Penelitian	
		- Penulisan	
		- Lt. Pelalag	
	30/5/17	- Penulisan	
		- L. teori	
		- Pembts masalah	
		-	
	6/6/17	- Penulisan	
		- L. teori	
	6/6/17	- Penulisan	
		- Metodologi	
	7/6/17	- Metodologi	
		- Indikator/teori	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	31/5/17	Perbaikan & semua sub bab	
		latar belakang blum jelas	
2	2/6/2017	Perbaikan	
3	6/6/2017	Perbaiki daftar pustaka penerbitan	
		movan	
4	8/6/2017	Perbaikan	
5	22/11/2017	Penyusunan judul	
6	29/11/2017	Perbaikan	
7	21/12/2017	Penulisan diperhaluskan	
8	22/12/2017	Daftar Pustaka + penulisan	
		penelitian	



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

NAMA PEMBIMBING I : Budi H.

NAMA PEMBIMBING II : NUHARANI

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	8/6/17	- Instruksi	<i>[Signature]</i>
		-	
	20/11/17	- Kajian Pustaka	
		- Diskusi	<i>[Signature]</i>
	27/11/17	- Kajian Pustaka	
		- Diskusi	<i>[Signature]</i>
	4/12/17	- L. Terori & Diskusi	<i>[Signature]</i>
	17/12/17	- Pengambilan data	
		& Questioner	<i>[Signature]</i>
		- Daftar Pustaka	
	21/12/17	- Questioner & PPS	
		Hygiene & Sanitasi	
		- Terori & Studi	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
9	4/5/18	Perbaikan menyeluruh	<i>[Signature]</i>
10	16/5/18	Perbaikan	<i>[Signature]</i>
11	25/5/2018	Perbaikan penulisan, foto	<i>[Signature]</i>
		move & sistematika penulisan	
		(penyajian hasil penulisan, pembahasan, daftar pustaka	
12	4/5/2018	Perbaikan penulisan	<i>[Signature]</i>
13	5/6/2018	Perbaikan sedikit & bisa	<i>[Signature]</i>
		diujikan	

