

SKRIPSI

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGOLAHAN
MAKANAN DI HOTEL NUEVE MALIOBORO YOGYAKARTA**



Disusun Oleh

ELDA PANGESTI

NO. MHS: 315100826

**PROGRAM STUDI PENGELOLAHAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2019

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGOLAHAN
MAKANAN DI HOTEL NUEVE MALIOBORO YOGYAKARTA**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengolahan Makanan**

Disusun Oleh :

ELDA PANGESTI

NO. MHS: 315100826

**PROGRAM STUDI PENGELOLAHAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2019

HALAMAN PENGESAHAN

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGOLAHAN
MAKANAN DI HOTEL NUEVE MALIOBORO YOGYAKARTA**

Oleh :

ELDA PANGESTI

NO. MHS: 315100826

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Drs. Budi Hermawan, MM.

NIDN : 052303666601

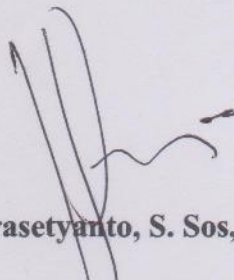


Dra. Heni Susilowati, MM.

NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Jurusan



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

NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGOLAHAN
MAKANAN DI HOTEL NUEVE MALIOBORO YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Oleh

ELDA PANGESTI

No. Mhs : 315100826

**Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal 20 Juli 2019 :**

TIM PENGUJI

Penguji Utama : I Putu Hardani H D, S.ST. M.MPar.

NIDN. 0506108201

Penguji II : Drs. Budi Hermawan, MM.

NIDN. 052303666601

Penguji III : Dra. Heni Susilowati, MM.

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, MM

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Elda Pangesti
NIM : 315100826
Program Studi : DIV Pengelolaan Hotel
Judul Skripsi : PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI TERHADAP
PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL NUEVE
MALIOBORO YOGYAKARTA

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini adalah hasil karya sendiri kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumber, belum pernah diajukan ke institusi manapun dan bukan karya jiplakan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi.

Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi. Demikian pernyataan ini saya buat sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 20 Juli 2019



Elda Pangesti

MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.”

(Surat Asy Syarh ayat 5)

“Allah selalu menjawab doamu dengan 3 cara. Pertama, langsung mengabulkannya. Kedua, menundanya. Ketiga, menggantinya dengan yang lebih baik untukmu.”

(Anonim)

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-Nya yang telah diberikan kepada saya sehingga saya mendapatkan kelancaran dan kemudahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Sunardi dan Ibu Sunarni yang telah memberikan segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih atas cinta, kasih sayang, semangat, dukungan, pengorbanan dan do'a yang tidak ada putus-putusnya untuk kebaikan saya.
3. Mbak Reni Hidayah dan Nur Amie yang saya cintai dan sayangi. Terima kasih untuk do'a, dukungan dan perhatiannya.
4. Intan Septiana Sari, Dwita Dharma Prastiwi, Anisa Picata, Dany Prasetya Mulya dan teman lainnya, saya ucapkan terima kasih atas dukungan, bantuan, kebersamaannya selama menempuh pendidikan di STP Ampta Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

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

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan 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 berperan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus dan ikhlas, penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku pembimbing I yang telah sabar membimbing dan memberikan arahan dalam penyusunan penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku pembimbing II yang telah sabar dalam memberikan arahan, saran dan bimbingan pada penulisan skripsi ini.
3. I Putu Hardani H D, S.ST. M.MPar selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi saya secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan motivasi.
5. Hermawan Prasetyo, S. Sos, S.ST, M. Mpar selaku Ketua Jurusan Perhotan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
6. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan motivasinya kepada penulis.
7. Para informan penelitian dari tim *Food and Beverage Product* Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta 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, 20 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	5
1. Food and Beverage Department	5

2. Higiene dan Sanitasi	6
a. Pengertian dan Ruang Lingkup Higiene	6
1) Higiene Perorangan	7
2) Higiene Peralatan	10
3) Higiene Tempat Kerja	11
4) Higiene Limbah.....	13
b. Pengertian dan Ruang Lingkup Sanitasi	14
1) Pemilihan Bahan Makanan.....	15
2) Proses Pengolahan Makanan	16
3) Sanitasi Lingkungan	17
4) Sanitasi Peralatan	17
5) Sanitasi Air	19
6) HACCP.....	19
B. Kerangka Pemikiran	20
C. Penelitian Terdahulu.....	21

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	24
C. Teknik Cuplikan	24
D. Sumber Data	25
E. Teknik Pengumpulan Data	26
F. Keabsahan Data	28
G. Metode Analisis Data	28

H.	Alur Penelitian.....	30
I.	Jadwal Penelitian.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
A.	Deskripsi Objek Penelitian.....	32
1.	Profil Nueve Malioboro Hotel.....	32
2.	Logo Nueve Malioboro Hotel	33
3.	Visi dan Misi Nueve Malioboro Hotel	34
a.	Visi Nueve Malioboro Hotel	34
b.	Misi Nueve Malioboro Hotel	34
4.	Fasilitas Nueve Malioboro Hotel	34
a.	Kamar	35
1)	Primera Room.....	35
2)	Executive Family.....	35
3)	Deluxe Room.....	36
4)	Superior Room	37
b.	Restoran.....	38
c.	Kolam Renang.....	39
d.	Meeting Room.....	39
e.	Lobby Nueve Malioboro	40
5.	Struktur Organisasi.....	41
6.	Uraian Tugas dan Jabatan.....	41
B.	Gambaran Umum Food and Beverage Department Nueve Malioboro Hotel	43

1. Pengertian Food and Beverage Department.....	43
C. Karakteristik Informan	47
D. Pengamatan dan Hasil Wawancara	48
1. Higiene	48
a. Higiene Perorangan.....	48
b. Higiene Peralatan	50
c. Higiene Lingkungan Kerja.....	52
d. Pengolahan Limbah.....	53
2. Sanitasi	54
a. Pemilihan Bahan Makanan	54
b. Proses Pengolahan Makanan.....	55
c. Sanitasi Lingkungan Kerja.....	56
d. Sanitasi Peralatan	57
e. Sumber Air	57
f. HACCP	58
E. Pembahasan.....	60
1. Penerapan Higiene di Nueve Malioboro Hotel	60
a. Higiene Perorangan.....	60
b. Higiene Peralatan Masak.....	66
c. Higiene Lingkungan Kerja.....	71
d. Pengolahan Limbah.....	75
2. Penerapan Sanitasi di Nueve Malioboro Hotel	77
a. Pemilihan dan Pengolahan Bahan Makanan	77

b. Sanitasi Lingkungan Kerja.....	80
c. Sanitasi Peralatan	82
d. Sumber Air	84
e. HACCP	85

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	88
B. Saran.....	91

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.....	47
----------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Bagian depan Nueve Malioboro Hotel.....	32
Gambar 4.2 Logo Nueve Malioboro Hotel	33
Gambar 4.3 Primera Room Nueve Malioboro Hotel	35
Gambar 4.4 Executive Family Room Nueve Malioboro Hotel	36
Gambar 4.5 Deluxe Room Nueve Malioboro Hotel	37
Gambar 4.6 Superior Room Nueve Malioboro Hotel	37
Gambar 4.7 Songo Restaurant & Coffee Shop	38
Gambar 4.8 Penyajian Hidangan Tradisional	38
Gambar 4.9 Kolam Renang Nueve Malioboro Hotel.....	39
Gambar 4.10 Mataram Meeting Room Nueve Malioboro Hotel	40
Gambar 4.11 Lobby Nueve Malioboro Hotel	40
Gambar 4.12 Struktur Organisasi Nueve Malioboro Hotel	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Izin Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta
Lampiran 2	Surat Balasan Izin Penelitian dari Nueve Malioboro Hotel
Lampiran 3	Pedoman Wawancara
Lampiran 4	Transkrip Wawancara dengan <i>Executive Chef</i>
Lampiran 5	Transkrip Wawancara dengan <i>Cook Helper</i>
Lampiran 6	Transkrip Wawancara dengan <i>Steward</i>
Lampiran 7	Lembar Bimbingan
Lampiran 8	Dokumentasi

ABSTRAK

Dalam suatu hotel terdapat berbagai departemen yang berperan penting terhadap pendapatan hotel. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu bagian dari hotel yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman. Makanan yang disajikan kepada tamu harus diperhatikan standar higiene dan sanitasi serta cara pengolahannya karena berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, peneliti memfokuskan masalah penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di Nueve Malioboro Hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar higiene perorangan, peralatan dan juga lingkungan kerja serta untuk mengetahui standar sanitasi yang baik dalam mengolah makanan. Dengan demikian, penelitian ini berjudul “Penerapan Higiene dan Sanitasi Terhadap Pengolahan Makanan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta”.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Sumber data dalam penelitian ini meliputi *Executive Chef*, *Cook Helper*, dan *Steward*. Penelitian ini berlokasi di Jalan Mataram No.9, Yogyakarta. Metode yang digunakan adalah wawancara, dokumentasi, dan observasi lapangan. 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.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa secara keseluruhan hotel telah menerapkan higiene dan sanitasi sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Dalam penerapan higiene, beberapa aspek higiene seperti *personal hygiene*, higiene peralatan, higiene lingkungan dan pengelolaan limbah, diketahui bahwa hotel telah menerapkan higiene sesuai standar. Akan tetapi, masih perlu dilakukan evaluasi berkala pada aspek *personal hygiene* karena pihak *management* hotel diketahui belum menerapkan tes kesehatan secara berkala terhadap seluruh karyawan khususnya karyawan didepartemen *Food And Beverage*. Dalam penerapan sanitasi, beberapa aspek seperti sanitasi pemilihan dan pengolahan bahan makanan, peralatan, lingkungan dan HACCP juga telah diterapkan oleh sebagian besar karyawan hotel. Akan tetapi, pada saat observasi ditemukan bahwa hotel masih kurang dalam menyediakan perbedaan tempat pada sanitasi peralatan, dimana seharusnya hotel menyediakan tempat yang berbeda antara tempat untuk pencucian peralatan dengan tempat untuk pencucian bahan makanan, selain itu juga fasilitas pendukung seperti tempat sampah masih kurang memadai karena beberapa tempat sampah yang tersedia tidak mempunyai penutup.

Kata kunci : Higiene, Sanitasi, Pengolahan makanan, *Food and Beverage Department*.

ABSTRACT

In a hotel there are various departments that play an important role in hotel revenues. Food and Beverage Department is one part of a hotel that provides food and beverage services. The food served to guests must pay attention to hygiene and sanitation standards and how to process them because they affect the products produced. Therefore, researchers focused on the problem of implementing hygiene and sanitation in food processing in Nueve Malioboro Hotel. This study aims to determine individual hygiene standards, equipment and work environment as well as to know the standards of good sanitation in processing food. Thus, this study is entitled "Application of Hygiene and Sanitation to Food Processing in the Nueve Malioboro Hotel Yogyakarta".

This type of research is descriptive qualitative research. Data sources in this study include Executive Chef, Cook Helper, and Steward. This research is located on Mataram Street No.9, Yogyakarta. The methods used are interviews, documentation, and field observations. The data that has been obtained is analyzed by reduction, presented in descriptive data display then drawn conclusions. The method used to obtain data validity using source triangulation and technical triangulation.

Based on the results of interviews and observations made it is known that overall the hotel has implemented hygiene and sanitation in accordance with predetermined standards. In implementing hygiene, several aspects of hygiene such as personal hygiene, equipment hygiene, environmental hygiene and waste management, it is known that hotels have implemented hygiene according to standards. However, it is still necessary to do periodic evaluations on the aspects of personal hygiene because hotel management is known to have not applied periodic medical tests to all employees, especially employees of the Food And Beverage Department. In implementing sanitation, several aspects such as sanitation selection and processing of food, equipment, environment and HACCP have also been applied by most hotel employees. However, at the time of observation it was found that the hotel was still lacking in providing a different place for sanitation equipment, where the hotel should provide a different place between places for washing equipment with a place for washing food, besides supporting facilities such as trash cans are still inadequate because some of the available bins do not have covers.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food Processing, Food and Beverage Department.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Utama (2016:42) hotel adalah suatu usaha yang bergerak di bidang akomodasi yang dikelola secara profesional guna menghasilkan keuntungan dengan menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas lainnya. Dalam suatu hotel terdapat beberapa departemen yang berperan penting terhadap pendapatan hotel salah satunya *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department bertugas menyediakan makanan dan minuman untuk tamu beserta pelayanan makan dan minum. Dasar utama dan tujuan utama *Food and Beverage Department* adalah meningkatkan derajat hotel atas dasar menyajikan makanan yang tersusun baik dan lezat pada tamu, serta meningkatkan kemajuan dan keuntungan bagi hotel.

Makanan yang diproduksi oleh *Food and Beverage Department* harus makanan yang berkualitas dengan susunan makanan dan menu berasal dari bahan-bahan makanan yang mengandung gizi serta zat-zat yang dibutuhkan oleh manusia. Untuk menjaga kualitas makanan tersebut diperlukan higiene dan sanitasi terhadap bahan makanan.

Secara garis besar, Amaliyah (2017:7) menyimpulkan bahwa higiene ditunjukkan kepada orangnya sedangkan sanitasi lebih ditunjukkan kepada terikat satu dengan yang lain. Higiene dan sanitasi makanan adalah suatu

upaya yang mengutamakan kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk menjaga makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Higiene dan sanitasi makanan merupakan hal penting yang harus dilakukan oleh sebuah hotel dalam rangka menjaga kualitas makanan. Hal ini perlu diterapkan dalam kegiatan pengelolaan bahan makanan hingga pada saat makanan disajikan. Pengelolaan yang tidak baik akan menghasilkan makanan yang mengandung bakteri yang dapat menyebabkan penyakit dan keracunan. Makanan dengan pengelolaan yang baik serta terjaga hygiene dan sanitasinya akan menghasilkan makanan yang berkualitas.

Kualitas makanan berperan penting dalam kepuasan tamu. Untuk menjaga kepuasan tamu tentu harus memperhatikan kualitas dalam makanan. Kualitas tersebut mencakup ketersediaan zat gizi yang dibutuhkan dalam makanan dan mencegah terjadinya kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan sehingga aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, makanan yang disajikan tersebut haruslah terhindar dari semua bahaya yang dapat mengganggu kesehatan tamu.

Dalam hal ini, penerapan hygiene dan sanitasi sangat dibutuhkan dalam pengelolaan makanan agar kualitas makanan tetap terjaga sehingga

setiap makanan yang diolah tidak hanya lezat tetapi sehat, bersih dan berkualitas tinggi. Berdasarkan permasalahan diatas, penulis akan melakukan penelitian mengenai “Penerapan Higiene dan Sanitasi terhadap Pengolahan Makanan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta”. Untuk membuktikan pentingnya higiene dan sanitasi makanan sehingga menghasilkan suatu makanan yang berkualitas dan layak dikonsumsi oleh tamu hotel.

B. Fokus Masalah

Penerapan higiene dan sanitasi dilakukan untuk menjaga makanan dari segala macam bahaya yang dapat mengganggu kesehatan bagi penjamah makanan seperti menghindari keracunan makanan atau makanan yang terkontaminasi.

Berdasarkan dari latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka yang menjadi fokus masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi terhadap pengolahan makanan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?”

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah :

1. Untuk mengetahui standar higiene perorangan, peralatan, dan tempat pengolahan makanan yang baik.

2. Untuk mengetahui standar sanitasi makanan yang baik untuk mengola makanan.

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.
 - b. Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan mengenai objek yang diteliti.
 - c. Sebagai bekal pengembangan diri dan pengetahuan bagi peneliti.
2. Bagi Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta
 - a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
 - b. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam pengambilan keputusan di hotel.
3. Bagi STP Ampta Yogyakarta
 - a. Sebagai masukan untuk menyesuaikan materi perkuliahan dengan tuntutan hotel.
 - b. Menambah pembendaharaan di perpustakaan sebagai bahan informasi.