

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 simpulkan bahwa :

1. Higiene

a. *Personal Hygiene*

Personal hygiene di hotel Nueve Malioboro Hotel sudah memenuhi *personal hygiene* sesuai dengan peraturan yang ditetapkan. Karyawan sudah baik dalam mengikuti aturan yang berlaku.

Namun masih terdapat karyawan yang tidak disiplin dalam pelaksanaan prosedur yang kerap kali terjadi faktor kesibukan hotel yang tinggi. Kurangnya perhatian dari pihak manajemen hotel terkait tes kesehatan juga dapat menjadi penyebab utama makanan terkontaminasi oleh penjamah makanan.

b. Higiene Peralatan Masak

Kebersihan dan perawatan peralatan di Nueve Malioboro Hotel sudah memenuhi standar higiene peralatan yang berlaku. Karyawan dalam proses pencucian bahan dasar keramik sudah mengikuti prosedur sesuai aturan yang berlaku. Namun, untuk

proses pencucian bahan dasar besi dan kayu belum memenuhi standar yang ditetapkan. Hal ini dikarenakan pihak manajemen hotel kurang memfasilitasi bahan kimia yang digunakan pada proses pencuciannya.

c. Higiene Tempat Pengolahan Makanan

Higiene lingkungan kerja di Nueve Malioboro Hotel masih belum memenuhi standar yang berlaku. Lokasi dapur terletak bersebelahan dengan toilet yang merupakan sumber pencemaran, penyusunan peralatan dan bahan makanan kurang rapi sehingga dapat mengakibatkan gangguan serangga, lantai tidak didesain khusus lantai dapur memungkinkan terjadinya kecelakaan kerja, saluran pembuangan air dan tempat pembuangan sampah tidak tertutup yang dapat menimbulkan bau tak sedap dan makanan terkontaminasi.

d. Pengolahan Limbah

Nueve Malioboro sudah memenuhi persyaratan pengolahan limbah sesuai dengan aturan yang ada. Namun masih terdapat karyawan belum disiplin dalam pembuangan limbah padat. Kerap kali juru masak membuang sampah basah ke dalam tempat pembuangan sampah kering. Hal ini dapat menghambat pekerjaan *steward* dan dinas kebersihan dalam proses pengangkutan.

2. Sanitasi

a. Pemilihan dan Proses Pengolahan Bahan Makanan

Dalam pemilihan dan pengolahan makanan di Nueve Malioboro Hotel sudah berjalan dengan baik namun belum sesuai dengan prosedur yang berlaku. Pihak manajemen hotel belum membedakan peralatan *cutting board*, bak pencucian sayur dan daging dalam penggunaannya sehingga dalam pengolahan makanannya belum memenuhi sanitasi yang benar.

b. Sanitasi Lingkungan Kerja

Nueve Malioboro Hotel terkait sanitasi area dapur hampir memenuhi syarat sanitasi yang berlaku. Dalam hal ini diperlukan perhatian lebih dari pihak manajemen hotel dalam memfasilitasi kebutuhan dapur seperti alat pengering dan bak pencucian khusus bahan makanan. Tidak adanya perbedaan tempat dalam pencucian peralatan dan bahan makanan dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh bakteri.

c. Sanitasi Peralatan

Proses yang dilakukan pihak dapur maupun *steward* di Nueve Malioboro Hotel belum mengikuti prosedur yang benar. Proses pencucian secara manual tidak sesuai dengan aturan yang berlaku disebabkan adanya keterbatasan fasilitas yang diberikan oleh hotel. Pencucian secara manual memerlukan cairan desinfektan dan

chemical dalam proses pencuciannya. Hal ini bertujuan menghilangkan bakteri yang terdapat pada peralatan.

d. HACCP

Prosedur *cooking PHF* dalam *food and beverage* di Nueve Malioboro Hotel sudah berjalan sesuai dengan prosedur yang berlaku. Tata cara dan urutan prosedur yang dijadikan sudah sesuai dengan standar. Walaupun tidak dipungkiri masih terdapat kekurangan dalam hal pencatatan suhu masakan yang disajikan guna mengetahui apakah masakan tersebut aman dari batas *critical limit*.

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. Sebaiknya hotel memberikan perhatian lebih terhadap kesehatan karyawan dengan mengadakan cek kesehatan maksimal 3 bulan sekali.
2. Diharapkan hotel dapat menambahkan fasilitas yang mendukung penerapan higiene dan sanitasi guna memaksimalkan kebersihan selama operasional..
3. Diharapkan karyawan tetap konsisten dalam menjaga penerapan SOP di Nueve Malioboro Hotel.

4. Diharapkan pihak HRD memberikan pelatihan kepada karyawan guna menjelaskan SOP yang ditetapkan agar karyawan lebih maksimal dalam melakukan operasional kerja.
5. Diharapkan karyawan lebih meningkatkan kesadaran diri terhadap SOP yang berlaku.
6. Sebaiknya *supervisor* lebih meningkatkan pengawasan guna menjaga kedisiplinan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar. 2000. *Operasional tata Graha Hotel: Hotel Housekeeping Operational*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Amaliyah, Nurul. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Etta Mamang, Sangadji dan Sopiah. *Metode Penelitian Praktis Dalam Penelitian*. 2010. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Hariyadi, Purwiyatno dan Ratih Dewayanti Hariyadi. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Moleong, Lexy J. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Purnawijayanti. 2001. *Standar Hygiene dan Sanitasi dalam proses memasak*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sugiyono. 2013. *Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Soekresno dan Pendit. 1998. *Pentunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service*
- Utama, I Gusti Bagus Rai. 2016. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.

JURNAL

- Huda Samsul dan Jati Nurcahyo. 2015. *Upaya Food and Beverage Product dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta*. Yogyakarta: Jurnal Pariwisata Akademi Bsi Yogyakarta. Vol. 6, No. 1:12-18.
- Rakhmawati, Nurul dan Wisnu Hadi. 2015. *Peranan Higiene dan Sanitasi dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta*. Yogyakarta: Jurnal Pariwisata Akademi Pariwisata Bsi Yogyakarta. Vol 6, No. 83-88.

Yulia. 2016. *Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin*. Pontianak: Jurnal Vokasi Kesehatan. Vol. 2, No. 1:55-61.

Yuliasri, Yuni dan Atun Yulianto. 2015. *Peranan Hygiene dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu di Hotel Inna Garuda Yogyakarta*. Yogyakarta: Jurnal Pariwisata Akademi Pariwisata Bsu Yogyakarta. Vol 4, No. 2. 2-10.

INTERNET

Menkes RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. (online), (www.depkes.go.id) diakses 26 Maret 2019.

LAMPIRAN



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 : 1223 /Q.AMPTA/V/2019
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 29 Mei 2019

Kepada Yth
Ibu Rara
HRD Manager Hotel Nueve Malioboro
Jalan Mataram No. 9, Suryatmajan, Danurejan
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Food And Beverage Department Hotel Nueve Malioboro, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 30 Mei 2019 sampai dengan tanggal 30 Juni 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Elda Pangesti
No Mahasiswa : 315100826
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI TERHADAP PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL NUEVE MALIOBORO YOGYAKARTA ". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File



Yogyakarta, 29 Mei 2019

No : 001-ADM/HRD/NMH/V/2019
Perihal : Balasan Permohonan Penelitian

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

Dengan hormat

Salam Hangat dari kami Nueve Malioboro Hotel. Semoga Bapak/Ibu diberikan kesehatan dan kelancaran dalam menjalankan tugas sehari-hari.

Sehubungan surat dari Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta Np. 1223 /Q.AMPTA/V/2019
Perihal: Permohonan Penelitian oleh mahasiswa atas nama tersebut dibawah ini:

No	Nama Mahasiswa	NPM	Jurusan
1	Elda Pangesti	315100826	D IV Administrasi Hotel

Maka dengan ini kami atas nama manajemen Nueve Malioboro Hotel memberikan izin kepada yang bersangkutan untuk melakukan penelitian di Nueve Malioboro Hotel 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
Nueve Malioboro Hotel


Etie Noviantoro

Nueve Malioboro Hotel – Yogyakarta
Jl. Mataram No. 9
Yogyakarta – Daerah Istimewa Yogyakarta
Telp. (0274) 6429 694
Fax. (0274) 6429 695

info@nuevemalioboro.com
reservation@nuevemalioboro.com/www.nuevemalioboro.com

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : ELDA PANGESTI
NO. MAHASISWA : 315.100.826
JUDUL PENELITIAN : PENERAPAN HIGIENE DAN SAMTAS I TERHADAP PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL NUVEVE MALIBORO YOGYAKARTA

NAMA PEMBIMBING I : DRS. BUDI HERMAWAN, MM

NAMA PEMBIMBING II : Dra. HENI SUSILAWATI, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	30/1/18	→ Penulisan	
		→ Analisis teori	
		Pengolahan	
		→ Interview	
	22/3/19	Interview - di	
		kelompok	
	28/3/19	Carlesan teori	
		Kegha Pembina	
	25/4/19	Daftar Penitikan	
		Equai dan Indikator	
	23/4/19	Praktikum Penelitian	
		ke Pemb II	
		ACC	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	11-5-2018	Penulisan Sistematis penulisan yg jadi Fokus masalah?, Tegoro - SI Sumber yg terbelu lth penerbitan	
	1-4-2018	Metode Analisa Data, Daftar Pustaka	
	23-4-2019	Revisi lihat diulangnya Uktipar ² , Penelitian terbelu ten-potabel, Metodologi, daftar Pustaka	
	24-4-2019	ACC proposal	

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : ELDA PANGESTI
 NO. MAHASISWA : 315 100 826
 JUDUL PENELITIAN : PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI TERHADAP

PEMAGLAHAN MAKANAN DI HOTEL NUEVE - MALIOBORO YOGYAKARTA

NAMA PEMBIMBING I : DPS. BUDI HERMAWAN, MM

NAMA PEMBIMBING II : DCA. HEMI SUSILAWATI, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	27/7/19	- Analisis Survei	
		- detail	
		- Pembahasan	
		- Permasalahan	
	27/7/19	- Diskusi - Abstrak	
		- Daftar isi	
		- dll	
	11/7/19	Survei Area	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	5-7-2019	Revisi : Hal perkembangan - Abstrac - Bab Pembahasan dan konklusi Coba koreksi sampai hal 67)	<i>[Signature]</i>
-	8-7-2019	Cara mengatasi permasalahan bagian 9, hasil wawancara bukannya blm ada di lihat didampingi	<i>[Signature]</i>
-	10-7-2019	Hasil pengamatan ditambahkan kesimpulan dan saran	<i>[Signature]</i>
-	11-7-2019	ACC Keperencanaan	<i>[Signature]</i>

Pedoman Wawancara

Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta

A. Pernyataan untuk *Executive Chef*

1. Higiene

- a. Bagaimana standar higiene dan sanitasi yang diterapkan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- b. Apakah selalu ada pengecekan kesehatan karyawan F&B Department?
- c. Bagaimana cara menerapkan higiene peralatan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- d. Bagaimana penerapan higiene tempat kerja di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- e. Bagaimana tindakan perusahaan atau hotel ketika mengetahui ada salah satu karyawan F&B Department yang sakit?
- f. Bagaimana pengolahan limbah makanan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta? Apakah sudah sesuai dengan ketentuan yang ada?

2. Sanitasi

- a. Apakah sebelum melakukan proses pengolahan makanan selalu ada pengecekan kebersihan peralatan dan pemilihan

bahan makanan yang sesuai dengan standar higiene dan sanitasi?

- b. Bagaimana penerapan pemilihan bahan makanan dan proses pengolahan makanan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- c. Bagaimana penerapan sanitasi lingkungan di lingkungan dapur hotel?
- d. Apakah penerapan sanitasi lingkungan sudah sesuai dengan standar yang sudah ditentukan?
- e. Bagaimana penerapan sanitasi peralatan yang digunakan oleh karyawan dapur hotel maupun peralatan yang digunakan oleh tamu?
- f. Bagaimana sanitasi sumber air yang digunakan oleh Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- g. Bagaimana suhu penyimpanan makanan dan suhu saat memasak agar kualitas bahan makanan tetap terjaga?

B. Pertanyaan untuk *cook*

1. Higiene

- a. Apakah karyawan dapur sudah menerapkan higiene perorangan sesuai dengan standar yang telah ditentukan?
- b. Bagaimana penerapan higiene perorangan yang dilakukan oleh karyawan dapur?

- c. Apakah karyawan dapur sudah menerapkan higiene peralatan sesuai standar hotel?
- d. Bagaimana penerapan higiene peralatan dan higiene lingkungan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?

2. Sanitasi

- a. Bagaimana penerapan pemilihan bahan makanan dan proses pengolahan yang dilakukan karyawan dapur hotel?
- b. Apakah sanitasi lingkungan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan?
- c. Bagaimana penerapan sanitasi peralatan yang digunakan karyawan dapur hotel?
- d. Bagaimana suhu penyimpanan makanan dan suhu saat memasak agar kualitas bahan makanan tetap terjaga?

C. Pertanyaan untuk *steward*

1. Higiene

- a. Apakah karyawan dapur sudah menerapkan higiene perorangan sesuai dengan standar yang telah ditentukan?
- b. Bagaimana penerapan higiene perorangan yang dilakukan oleh karyawan dapur?

- c. Apakah *steward* Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta sudah menerapkan higiene peralatan sesuai dengan standard yang telah ditentukan?
- d. Bagaimana penerapan higiene peralatan di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- e. Bagaimana penerapan higiene lingkungan kerja di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- f. Bagaimana penanganan limbah cair dan limbah padat di Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- g. Apakah pengolahan limbah sudah sesuai dengan standard yang sudah ditentukan?

2. Sanitasi

- a. Apakah sanitasi lingkungan di *main kitchen* Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta sudah sesuai dengan standar yang sudah ditentukan?
- b. Bagaimana penerapan sanitasi lingkungan di *main kitchen* Hotel Nueve Yogyakarta?
- c. Bagaimana penerapan sanitasi peralatan di *main kitchen* Hotel Nueve Malioboro Yogyakarta?
- d. Apakah sumber air yang digunakan selama operasional sudah sesuai dengan standar yang telah ditentukan?

- e. Apakah selalu ada pengecekan peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan kepada tamu seperti es batu, sterno dan lain-lain?

TRANSKIP WAWANCARA

(Hasil wawancara dengan Executive Chef)

Keterangan : Yogyakarta, 27 Mei 2019

N : Narasumber

P : Peneliti

P : Selamat malam Bapak, nama saya Elda Pangesti dari STP Ampta Yogyakarta. Maaf mengganggu sebelumnya Bapak dan terima kasih telah mengizinkan saya untuk mewawancarai Bapak. Saya bicara dengan Bapak siapa ya Pak?

N : Iya Mbak, selamat malam. Saya Agus Sumarsono saya selaku Executive Chef di Nueve Malioboro Hotel.

P : Saya langsung saja ya Pak. Pertanyaan pertama, bagaimana standard hygiene dan sanitasi yang diterapkan di Nueve Malioboro Hotel ini, Pak?

N : Jadi standar hygiene dan sanitasi di hotel ini sudah bagus, sudah memenuhi syarat standar hygiene dan sanitasi. Dimulai dari sebelum pekerjaan dimulai, *preparing*, memasak, orang yang menanganinya sampai dengan pembuangan sampah-sampah.

P : Baik Pak, jadi hotel ini sudah menerapkan standar hygiene dan sanitasi ya Pak. Lalu untuk hygiene perorangannya Bapak, apakah ada pengecekan kesehatan terhadap karyawan yang bekerja di bagian dapur ini Pak?

N : Untuk pengecekan kesehatan itu, kami hanya melakukan *medical check up* saat diterima kerja disini. Sedangkan, untuk pengecekan bulanan itu tidak ada. Perusahaan hanya memberikan bpjs kepada karyawan sebagai jaminan jika terjadi kecelakaan atau sakit dalam bekerja. Kemudian sebelum bekerja diharuskan untuk berpakaian yang lengkap, rapi dan bersih, kuku pendek dan bersih, menggunakan pelindung kepala dan masker.

P : Baik Pak, jadi hotel hanya melakukan pengecekan diawal saja ya Pak, untuk berikutnya itu tidak ada. Apakah ada tindakan Pak, jika karyawan tidak mematuhi aturan yang ada?

N : Karyawan akan dikenakan sanksi berupa teguran dan ada evaluasi dari HRD jika terdapat seragam yang kotor dan tidak layak pakai kemudian ada juga evaluasi pada jam 2 setiap pergantian *shift*.

P : Pak, apakah hotel ini rutin melakukan pemeriksaan rectal swab dan pemeriksaan kesehatan lainnya?

N : Tidak, Hotel sampai saat ini belum memberikan kebijakan mengenai pemeriksaan kesehatan yang seharusnya dilakukan minimal satu tahun sekali, Mbak.

P : Selanjutnya Pak, bagaimana dengan standar higiene dan sanitasi dalam penggunaan peralatan di hotel ini?

N : Menurut saya, hotel disini belum memenuhi standar tetapi sudah mendekati standar higiene dan sanitasinya. Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan kuat dan tahan karat serta tata cara pencucian dan

penyimpanannya juga dijaga sehingga makanan tetap terjaga kualitasnya karena kontaminasi makanan dapat bersumber dari alat yang digunakan. Namun, untuk *chemical* yang digunakan hanya menggunakan sabun cair biasa yang digunakan di rumah-rumah dalam operasionalnya. Prosedur pencucian peralatan itu terbagi dua yaitu untuk peralatan makanan dan untuk masak dan semua berdasarkan SOP yang ada di hotel.

P : Untuk standar higiene dan sanitasi lingkungan kerjanya bagaimana, Pak?

N : Untuk lingkungan kerja, sebelum melakukan pekerjaan, kami para karyawan mengecek seluruh area kebersihan. Ketika sudah selesai melakukan pekerjaan pun kita membersihkan kembali lingkungan seperti semula. Untuk higienenya, lantai hanya menggunakan keramik biasa yang mudah licin namun mudah dibersihkan dan kemiringannya sudah diperhatikan. Area langit dapur juga mudah untuk dibersihkan, ruangan terdapat ventilasi, pembuangan air lancar. Namun, sangat disayangkan, lokasi toilet tamu itu berada disebelah area dapur. Kemudian untuk sanitasinya, terdapat wastafel sebelum masuk dapur, sudah menggunakan air yang bersih serta tempat sampah basah dan kering itu sudah terpisah.

P : Lalu bagaimana dengan pengolahan limbah di hotel ini Pak? Apakah sudah sesuai dengan aturan yang ada?

N : Penanganan limbah di hotel ini sudah sesuai dengan prosedur yang ada. Pemisahan sampah organik dan non organik juga sudah dilakukan. Untuk limbah cair sudah disediakan saluran tersendiri.

P : Baik Pak, apakah Nueve Malioboro Hotel selalu memperhatikan dalam pemilihan dan pengolahan produk atau makanannya?

N : Dalam mengolah makanan, juru masak Nueve Malioboro Hotel harus memastikan bahwa bahan makanan yang diterima dari *supplier* itu baik, bagus, tidak rusak, dan masih segar. Kemudian sebelum mengelola pun, juru masak memastikan kembali bahan yang akan dipakai. Peralatan yang digunakan juga diperhatikan seperti tempat pemotongannya, alat masakannya dan tempat penyajian makanannya sehingga makanan tersebut terhindar dari kontaminasi makanan.

P : Sumber air yang digunakan oleh Nueve Malioboro Hotel apakah sudah baik Pak?

N : Untuk sumber air, hotel menggunakan dua sumber yaitu air sumur dan air PAM. Semua sumber air itu sudah diperhatikan sanitasinya.

P : Baik Pak, kemudian untuk penyimpanan bahan makanan itu sendiri Pak? Apakah ada suhu yang berbeda disetiap bahan makanan agar kualitas tetap terjaga?

N : Penerapan bahan makanan beku disini kita ada tiga cara yaitu thawing, ditaruh di chiller dengan suhu 3°C, lalu direndam dengan air mengalir dengan suhu 20°C, kemudian proses *microwave* selama ± 3 menit. Untuk bahan makanan seperti sayur, buah itu disimpan dalam suhu 3°C-5°C.

P : Lalu bagaimana dengan suhu saat memasak Pak? Apakah ada perkiraan suhu tersendiri untuk menjaga kualitas makanan yang sedang diolah?

N : *Critical limit* pada proses memasak makanan panas sesuai dengan standar yaitu 75°C, apabila tidak tercapai maka kami akan melakukan reheating sampai mencapai suhu standar. Untuk proses memasak pada masakan dingin yaitu 5°C.

P : Bagaimana jika ada salah satu tempat penyimpanan makanan ini rusak, Pak?

N : Kami akan memanggil bagian *engineering* untuk mengatasi masalahnya kemudian memindahkan bahan-bahan makanan ke tempat yang lebih aman agar bahan makanan tidak cepat rusak.

TRANSKIP WAWANCARA

(Hasil wawancara dengan Cook Helper)

Keterangan : Yogyakarta, 28 Mei 2019

N : Narasumber

P : Peneliti

N : Selamat Pagi, Pak. Perkenalkan nama saya Elda Pangesti. Saya dari STP Ampta. Maaf sebelumnya ya Pak, jika saya boleh tahu nama Bapak siapa?

P : Saya Erick, saya sebagai *cook helper* di Nueve Malioboro Hotel.

N : Baik, langsung saja ya Pak. Apakah karyawan dapur di Nueve Malioboro Hotel sudah menerapkan *personal hygiene* sesuai dengan standar yang ditentukan? Kemudian tindakan apa yang dilakukan jika karyawan melanggar?

P : Sudah diterapkan dengan baik dan juga sesuai dengan standar, seperti penggunaan seragam, rambut rapi, kuku jari, mencuci tangan. Namun, saat hotel sedang sibuk atau ramai seperti sekarang ini, karyawan lupa seperti memakai masker, penggunaan sarung tangan serta penggunaan sabun saat mencuci tangan. Biasanya kita saling mengingatkan satu sama lain, dan kadang mendapat teguran jika karyawan tidak disiplin.

N : Kemudian apakah karyawan sudah menerapkan hygiene dan sanitasi peralatan yang sesuai dengan standar hotel?

P : Sudah cukup baik, Mbak. Namun, masih ada beberapa peralatan yang pencuciannya kurang bersih, masih terlihat kotor akibat kesibukan hotel yang tinggi.

N : Lalu bagaimana higiene dan sanitasi tempat kerja di Nueve Maliobor Hotel?

P : Ada seminggu sekali, kami melakukan *general cleaning*. Untuk pembersihan area dapur beserta peralatannya itu selalu dilakukan supaya kebersihan tetap terjaga dan nyaman saat bekerja.

N : Baik Pak, kemudian bagaimana cara penanganan sampah di Nueve Malioboro Hotel ini ya Pak?

P : Sampah terbagi menjadi dua, ada sampah basah dan sampah kering. Itu kita pisahkan.

N : Apakah sumber air yang digunakan selama operasional berlangsung sudah sesuai dengan standar Pak?

P : Sudah, Mbak. Kita menggunakan dua sumber, dari air PAM dan air sumur. Sumber air itu terjaga kebersihannya.

N : Apakah selalu ada pengecekan peralatan Pak, yang digunakan saat penyajian makanan seperti es batu untuk bagian salad, sterno dan lainnya?

P : Ada, saat penyajian makanan atau saat *event* berlangsung, kami beberapa kali mengecek keadaan makanan bukan hanya dari peralatan pendukung seperti sterno, es batu tapi juga area sekitar penyajian juga kami cek.

P : Bagaimana pemilihan bahan makanan dan proses pengolahannya yang dilakukan karyawan dapur, Pak?

N : Kami memesan bahan makanan dari *supplier* dalam keadaan sudah bersih, kemudian saat bahan makanan datang kami cek kembali. Jika ada kerusakan, bahan tidak segar, tidak layak untuk dikonsumsi. Kami kembalikan lagi kepada *supplier* sehingga menjamin kualitas makanan yang disajikan dan mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan.

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

N : Suhu standar freezer -20°C , sedangkan chiller maksimal 3°C .

P : Kemudian bagaimana dengan penyimpanan makanan jadi, Pak?

N : Untuk makanan jadi seperti makanan panas, kami simpan di *hot box* dengan suhu 63°C maksimal waktu penyimpanan 4 jam. Untuk makanan dingin di *cool box* yaitu 5°C .

TRANSKIP WAWANCARA

(Hasil wawancara dengan Steward)

Keterangan : Yogyakarta, 29 Mei 2019

N : Narasumber

P : Peneliti

P : Selamat Siang, Pak. Saya Elda Pangesti dari STP Ampta. Maaf saya bicara sama bapak siapa?

N : Saya Edwin.

P : Baiklah, kita langsung saja ya Pak. Apakah *personal hygiene* di Nueve Malioboro Hotel ini sudah dilakukan sesuai dengan standar, Pak?

N : Saya rasa sudah, Mbak. Hanya saja karena hotel sedang ramai *event* jadi beberapa karyawan dapur belum disiplin dalam penerapan SOPnya.

P : Lalu bagaimana *personal hygiene* yang dilakukan di hotel ini Pak?

N : Kami memakai seragam yang sudah disediakan oleh hotel, memakai masker, sarung tangan kemudian mencuci tangan sebelum bekerja.

P : Bagaimana dengan penerapan higiene dan sanitasi peralatan yang ada di hotel ini Pak?

N : Higiene peralatan disini sudah sesuai dengan aturan ya mbak, peralatan yang dipakai juga tahan karat, lumayan kuat untuk pencuciannya menggunakan sabun Sunlight. Kemudian terdapat 2 bak untuk mencuci,

bak pertama diisi air hangat untuk merendam alat dapur dan bak kedua digunakan untuk membilas alat yang sudah direndam.

P : Bagaimana dengan penerapan higiene dan sanitasi dalam area kerja di hotel Nueve Malioboro, Pak?

N : Kebersihan dilakukan setiap hari dan ada *general cleaninig* itu seminggu sekali. Lalu hotel juga bekerja sama dengan jasa pembasmi serangga, yang dilakukan seminggu sekali.

P : Lalu penanganan limbah disini bagaimana Pak?

N : Limbah disini sudah sesuai dengan aturan ya Mbak, ada dua tempat pembuangan sampah, yaitu sampah basah dan sampah kering. Untuk limbah cair dibuang ke saluran tersendiri yang dibuat oleh hotel agar tidak mencemari lingkungan sekitar hotel dan masyarakat.

P : Untuk penggunaan sumber air Pak, apakah sudah sesuai dengan standar?

N : Iya, air yang digunakan dari dua sumber yaitu air PAM dan air sumur. Kedua sumber air itu sudah terjaga kebersihannya. Untuk menghindari hal-hal tidak baik yang menimbulkan kontaminasi makanan.

P : Saat penyajian makanan Pak, apakah ada pengecekan saat penyajian selama *event* berlansung?

N : Ada mbak, karyawan dapur beberapa kali mengecek sterno, kompor, arang, es batu, hal-hal pendukung lain dapat menjaga kualitas makanan.

Wawancara bersama juru masak Nueve Malioboro Hotel

