

**ANALISA PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL
PERSONAL HYGIENE DALAM PENGOLAHAN PRODUK DI
HOTEL PLATINUM ADISUCIPTO YOGYAKARTA**

SKRIPSI



**Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan**

**Oleh
AQMARINA GHASSANI
NO. MHS : 317200330**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2020**

ANALISA PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL *PERSONAL*
HYGIENE DALAM PENGOLAHAN PRODUK DI HOTEL
PLATINUM ADISUCIPTO YOGYAKARTA



Oleh
AQMARINA GHASSANI
NO. MHS: 317200330

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN. 0523026601

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISA PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL *PERSONAL HYGIENE*
DALAM PENGOLAHAN PRODUK DI HOTEL PLATINUM ADISUCIPTO
YOGYAKARTA

SKRIPSI

Oleh

AQMARINA GHASSANI

NO. MHS: 317200330

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 29 Juni 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama

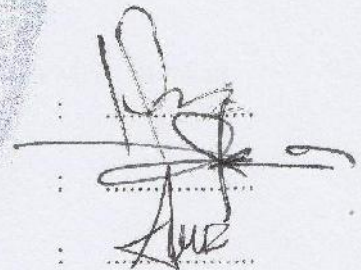
Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M

Penguji I

Drs. Budi Hermawan, M.M

Penguji II

: Dra. Heni Susilowati, M.M



Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M

NIDN. 0526125901

HALAMAN MOTO

“Hai Orang-Orang yang Beriman, Jadikanlah Sabar dan Shalatmu Sebagai Penolongmu, Sesungguhnya Allah Beserta Orang-Orang yang Sabar”

(Al-Baqarah: 153)

“Demi Masa [1] Sesungguhnya Manusia itu Benar-Benar Berada dalam Kerugian [2] Kecuali Orang-Orang yang Beriman dan Mengerjakan Amal Saleh dan Nasehat Menasehati Supaya Mentaati Kebenaran dan Nasehat Menasihati Supaya Menetapi Kesabaran [3]”

(Al-Asr: 1-3)

“Waktu itu Bagaikan Pedang, Jika Kamu Tidak Memanfaatkannya Menggunakan untuk Memotong, Ia Akan Memotongmu”

(H.R. Muslim)

“Sebaik-Baik Manusia Adalah yang Bermanfaat Bagi Sesamanya” (Mahfudzat)

“Carilah, Ikuti, Temukan dan Kerjakan Kebenaran, Maka Kamu Akan Menemukan Orang-Orang yang Benar”

(KH. Hasan Abdullah Sahal)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puja dan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa dan atas dukungan serta doa dari orang-orang tercinta, pada akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia saya haturkan rasa syukur dan terimakasih saya kepada:

1. Allah SWT atas karuniaNya sehingga saya bisa diberikan waktu, tenaga dan pikiran untuk menyelesaikan skripsi ini dan Pendidikan saya dengan baik.
2. Bapak Dr. Andy Corry Wardhani dan Ibu Ratu Nurhayati sebagai orang tua yang telah memberikan dukungan, doa, pengorbanan, kesabaran serta kasih sayang yang tiada henti untuk kesuksesan saya.
3. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM sebagai pembimbing I yang telah membimbing saya dan memberi motivasi sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyo, S.ST,MM sebagai ketua jurusan dan pembimbing II saya yang sudah membimbing dan memberi motivasi.
5. Rekan dan sahabat perjuangan dari berbagai bidang terutama keluarga besar dari jurusan Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan. Skripsi ini ditulis sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Pendidikan Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan berbagai pihak. Peneliti berterima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi dalam penyelesaian skripsi ini dan secara khusus pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ketua STP AMPTA Yogyakarta Bapak Drs. Prihatno, M.M
2. Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Bapak Hermawan Prasetyo, S.ST,MM
3. Pembimbing 1 dalam penyusunan skripsi Bapak Drs. Budi Hermawan, MM
4. Pembimbing 2 dalam penyusunan skripsi Bapak Hermawan Prasetyo, S.ST,MM
5. Seluruh Dosen Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang tidak bisa disebutkan satu persatu
6. Semua rekan mahasiswa STP AMPTA Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta

Semoga segala bantuan yang diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dicatat oleh Allah SWT sebagai amal ibadah.

Peneliti menyadari skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan akan peneliti terima dengan senang hari. Semoga skripsi ini dapat menjadi alat yang besar dalam upaya meningkatkan kualitas pendidikan.

Hoofddorp, April 2020

Aqmarina Ghassani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN MOTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
ABSTRAK	x
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Waktu Penelitian	9
BAB II. LANDASAN TEORI.....	10
A. Landasan Teori.....	10
1. Pariwisata.....	10
2. Restoran	11
3. Standard Operationing Procedure (SOP).....	12
4. Sanitation Operating Procedure (SSOP).....	13
5. Definisi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	15
6. <i>Personal Hygiene</i>	19
7. Peraturan <i>Personal Hygiene</i> Sanitasi.....	29
8. Kontaminasi Makanan	31

B.	Kerangka Pemikiran.....	35
C.	Penelitian Terdahulu	36
BAB III.	METODE PENELITIAN.....	38
A.	Jenis Penelitian.....	38
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
1.	Lokasi	38
2.	Waktu.....	39
C.	Teknik Cuplikan.....	39
D.	Sumber Data.....	39
E.	Teknik Pengumpulan Data.....	39
F.	Keabsahan Data.....	43
G.	Metode Analisis Data	43
H.	Alur Penelitian.....	44
BAB IV.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
A.	Deskripsi Objek Penelitian.....	46
B.	Hasil Analisis Mengenai Proses Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Platinum Adisucipto Hotel Yogyakarta	48
D.	Analisis Mengenai Cara Penyajian Makanan di Platinum Adisucipto Hotel Yogyakarta	59
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
A.	Kesimpulan.....	63
B.	Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Mikroorganisme penyebab <i>food and water borne disease</i>	23
Tabel 1. 2 Penyakit yang ditularkan oleh manusia	24

ABSTRAK

Agar menghasilkan produk yang baik, bersih, sehat dan aman untuk dikonsumsi diperlukan penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik dan benar agar setiap produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik. Untuk menerapkan sistem *personal hygiene*, sebuah perusahaan harus mempunyai dan menerapkan sistem *Standard Operating Procedure (SOP)* untuk menjamin keamanan makanan yang akan dikonsumsi.

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah: Mengetahui pemahaman karyawan mengenai *personal hygiene* Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta; Mengetahui penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta; Mengetahui pengawasan *personal hygiene* di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta. Penulis menggunakan metode penelitian deskriptif dan jenis data penelitian kuantitatif dalam penelitian ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa SOP kebersihan peralatan dan area dapur Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta telah sesuai dengan teori-teori yang ada dan sesuai dengan standar yang berlaku namun belum sepenuhnya dilaksanakan oleh para *staff* dapur dan *stewarding*.

Kata kunci : *personal hygiene*, *Standard Operational Procedure (SOP)*, Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta

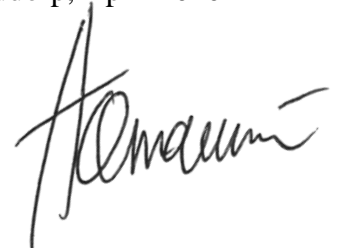
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Aqmarina Ghassani
No. Mahasiswa : 317200330
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : Analisa Penerapan Standar Operasional Personal
Hygiene dalam Pengolahan Produk di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Hoofddorp, April 2020



Aqmarina Ghassani

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat di Indonesia sudah mengenal hotel sejak adanya zaman penjajahan. Hotel merupakan gedung mewah untuk menginap dan makan bagi orang-orang asing, pada zaman penjajahan. Indonesia baru mendapat kesempatan untuk membuka usaha pariwisata pada awal tahun 1960, dengan diawali berdirinya Hotel Indonesia. Hotel pertama ini diresmikan dan dibuka oleh Presiden Ir. Soekarno pada tanggal 6 Agustus 1962. Perkembangan perhotelan terus berkembang, sehingga diperlukan tenaga terampil dalam bidang perhotelan. Pada tahun 1971, didirikanlah lembaga pendidikan dalam bidang perhotelan untuk memenuhi tenaga kerja, terutama di restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu mancanegara.

Hotel merupakan sebuah industri atau usaha jasa yang yang dikelola secara komersil. Menurut Sujatno (2008:27), “Hotel sebagai suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum.” Artinya, hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya untuk menyediakan fasilitas kamar tidur kepada orang – orang yang melakukan perjalanan dengan menyediakan makanan dan minuman serta pelayanannya.

Menurut Komar (2014:35), “ Pusat penghasilan utama atau kedua sebagian besar hotel adalah bagian makanan dan minuman, tergantung dari jumlah dan ukuran pengolahan makanan dan minuman. Pendapatan dari departemen mungkin bisa diukur tetapi biasanya kurang dari pendapatan keseluruhan dari penghasilan penyewaan kamar.” Berdasarkan pengertian tersebut dalam suatu hotel terdapat beberapa departemen yang berperan penting terhadap pendapatan hotel. *Food and Beverage* departemen adalah salahsatu departemen yang berperan penting dalam pusat penghasilan sebuah hotel. Tugas *Food and Beverage* departemen adalah menyediakan makanan dan minuman dengan berikut pelayanannya.

Menurut Sulastiyono (2011:189), “Bagian makanan dan minuman (*food & beverage*) merupakan salahsatu bagian dalam hotel yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman disamping kegiatan kompleks lainnya seperti pengembangan produk makanan dan minuman, perencanaan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu makan dan minum, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, pengolahan, penyajian serta penghitungan harga produk”.

Pengelolaan fasilitas-fasilitas restoran berada di bawah tanggung jawab *food and beverage* departemen. Oleh karena itu, departemen ini berperan sangat penting dalam sebuah hotel. *Food and beverage* departemen akan memudahkan para tamu untuk memenuhi kebutuhan makan dan minumannya. Pada akhirnya tentu hasil penjualan makanan dan minuman ini akan menguntungkan pihak hotel apalagi bila departemen ini ditangani secara professional baik mengenai pelayanan maupun produk makanan dan minumannya.

Agar menghasilkan produk yang baik, bersih, sehat dan aman untuk dikonsumsi diperlukan penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik dan benar agar

setiap produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik. Sistem *hygiene* dan sanitasi di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta merupakan hal yang penting diterapkan untuk mencegah terjadinya keluhan tamu (*complain*) yang mungkin dapat menurunkan citra baik hotel dan memberikan kerugian besar untuk hotel. Merujuk pernyataan diatas maka pemerintah mengeluarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga: ”Bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasadoga yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi agar tidak membahayakan kesehatan”.

Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga bahwa pengelolaan makanan oleh jasadoga harus memenuhi *hygiene* sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik. Menurut Purnawijayanti (2009:41), “*Hygiene* adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.” Artinya, penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik menjadi hal yang penting dalam hubungannya dengan kesehatan konsumen. *Hygiene* dan sanitasinya produk yang diperhatikan akan menghasilkan citra yang baik bagi hotel dan dapat menjaga kepercayaan konsumen.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi mencakup banyak hal seperti kebersihan dan standar kesehatan para penjamah makanan (*personal hygiene*), hal ini perlu diperhatikan karena para penjamah makanan terlibat langsung dalam proses

pembuatan produk makanan untuk tamu, bila penjamah makanan tidak memenuhi standar kesehatan yang ada maka tidak menutup kemungkinan makanan akan terkontaminasi oleh penjamah makanan itu sendiri. Sebab kebersihan merupakan salah satu kunci keberhasilan dalam membangun industri hotel menurut Sulaiman dalam buku Diktat Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (tanpa tahun) :”*Personal Hygiene* merupakan salah satu kunci keberhasilan dalam pengelolaan baik hotel, restoran, jasa boga serta rumah makan karena pada dasarnya manusia atau dalam hal ini karyawan merupakan titik sentral dari kegiatan perusahaan”. Pernyataan tersebut menguatkan bahwa kebiasaan – kebiasaan higienis bagi setiap karyawan adalah penting dan perlu mendapat perhatian lebih agar menciptakan lingkungan kerja yang bersih dan sehat.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga bahwa *personal hygiene* yang baik adalah tidak merokok, tidak makan atau mengunyah saat mengolah makanan, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.

Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga, tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau,

bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan, tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

Menurut Purwiyatno (2009:72), "*Personal Hygiene* harus memperhatikan beberapa hal berikut:

1. Menggunakan pakaian yang sopan dan bersih.
2. Tidak menggunakan aksesoris seperti jam tangan, kalung, anting, cincin dan benda kecil lainnya yang mudah putus atau hilang.
3. Memakai seragam dengan ukuran yang pas.
4. Baju seragam hanya dipakai saat bekerja.
5. Menggunakan penutup rambut seperti hair net atau topi.
6. Memelihara kebersihan kuku tangan dan kaki".

Hal tersebut sebaiknya dilakukan oleh penjamah makanan agar menjaga kebersihan dan tidak mencemari produk pangan yang ditanganinya.

Menurut pernyataan tersebut *personal hygiene* merupakan upaya pencegahan kontaminasi pada produk pangan olahan atau dari dalam diri sendiri. Hal ini merupakan sesuatu yang penting karena, seorang pengolah makan memiliki akses langsung ke makanan yang akan disajikan kepada tamu sehingga keamanan makanan dan kebersihannya harus dijaga. Seorang pengolah makanan diwajibkan memiliki kondisi fisik yang prima dalam menjalankan tugasnya dan harus memiliki kebiasaan baik dalam menjaga kebersihan dirinya maupun kebersihan makanan yang akan disajikan. Kebiasaan seperti mencuci tangan sebelum bekerja, menutup rambutnya selama bekerja, tidak memakai pewangi yang begitu menyengat, tidak memanjangkan kuku dan kaki, menggunakan seragam kerja selama bekerja, meminimalisir kontak langsung dengan makanan, mencoba makanan dengan alat makan yang bersih, serta menjalankan kebiasaan –

kebiasaan lain dalam menjaga kebersihan diri saat mengolah makanan. Sebuah system dalam sebuah perusahaan penyedia makanan adalah hal yang penting, selain pengetahuan dan kebiasaan mengenai *personal hygiene*. Hal ini berguna untuk mendukung para tenaga kerja untuk menjalankan *personal hygiene* sesuai dengan standar pemerintah atau standar perusahaan. Sebuah sistem juga akan membantu dalam bentuk pengawasan terhadap penerapan *personal hygiene*.

Untuk menerapkan sistem *personal hygiene*, sebuah perusahaan harus mempunyai dan menerapkan sistem *Standard Operating Procedure (SOP)* untuk menjamin keamanan makanan yang akan dikonsumsi. Menurut Da-We Sun (2012:764), “*Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* merupakan prosedur yang berlaku dalam pengolahan makanan baik sebelum maupun saat pengolahan makanan dilakukan.” *Standard Operating Procedure (SOP)* yang dirancang khusus untuk menangani masalah mengenai *hygiene* keseluruhan adalah *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*. *Personal hygiene* merupakan salah satu bagian dari *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*

Dengan batasan yang mengacu kepada latar belakang masalah tersebut maka penulis membahasnya dalam penulisan skripsi ini yang berjudul :

**“ANALISA PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL
PERSONAL HYGIENE DALAM PENGOLAHAN PRODUK DI HOTEL
PLATINUM ADISUCIPTO YOGYAKARTA”**

B. Fokus Masalah

Penulis memfokuskan hasil penelitian berdasarkan data dari penerapan standar *personal hygiene* dan menganalisa mengenai *Standard Operational Procedure (SOP)* di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta.

C. Tujuan Penelitian

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

1. Mengetahui pemahaman karyawan mengenai *personal hygiene* Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta.
2. Mengetahui penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta.
3. Mengetahui pengawasan *personal hygiene* di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

Penulisan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai kalangan yaitu, sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Peneliti
 - a. Sebagai media bagi peneliti untuk membandingkan antara teori dan praktek yang telah diperoleh di kampus dengan kenyataan yang sesungguhnya.

- b. Mendapatkan pengalam dan pengetahuan, sekaligus mendapatkan gambaran yang nyata, khususnya mengenai objek yang telah diteliti oleh penulis.
 - c. Sebagai bekal mengembangkan diri dan pengetahuan bagi peneliti yang akan dilakukan di masa depan.
2. Manfaat bagi Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta
 - a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
 - b. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam system penerapan standar operasional personal hygiene dalam pengolahan produk.
3. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Sebagai masukan untuk menyesuaikan materi perkuliahan dengan tuntutan hotel.
 - b. Menambah perbendaharaan di perpustakaan yang selanjutnya dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai bahan informasi.
4. Manfaat bagi pembaca
 - a. Dapat menjadi sarana untuk mengembangkan potensi diri atau wawasan khusus Menambah wawasan pengetahuan mengenai *personal hygiene* yang ada di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta.
 - b. Untuk menemukan permasalahan *personal hygiene* yang ada di dapur hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta.
 - c. Memberikan masukan dalam melaksanakan fungsi pengawasan peraturan *personal hygiene* di dapur Platinum Adisucipto Yogyakarta.

- d. Sebagai sarana untuk memberikan saran dan kritik yang membangun bagi kemajuan dan peningkatan kualitas di Hotel Platinum Adisucipto Yogyakarta.

E. Waktu Penelitian

Adapun waktu penelitian yang dilakukan oleh penulis terhitung dari tanggal Agustus 2018 – Juni 2019.