

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari analisis penulis dalam penelitian yang telah penulis lakukan mengenai *hygiene* dan sanitasi di dapur Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta, penulis dapat memberi kesimpulan sebagai berikut:

##### 1. Standard Personal Hygiene di Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta

Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta telah menentukan standar *personal hygiene* yang sesuai dengan teori-teori yang ada seperti:

- a. Mewajibkan *staff* nya untuk menggunakan pakaian kerja yang telah disediakan oleh pihak hotel.
- b. Mewajibkan para *staff* untuk menggunakan sepatu khusus dan penutup kepala bila berada di area kerja.
- c. Memperhatikan kebersihan para *staff*.
- d. Memperhatikan dan menjaga kesehatan *staff* dapur.
- e. Memakai sarung tangan saat bekerja.
- f. Tidak memakan makanan saat berada di area kerja.
- g. Mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan sesuai dengan teori- teori yang ada.

Namun ada kalanya para staff lupa menerapkan beberapa prosedur standar *personal hygiene* , beberapa contoh kegiatan yang sering terlupakan adalah sebagai berikut:

- a) Tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan proses produksi di dapur Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta.
- b) Tidak menggunakan masker saat bekerja ( dalam keadaan sakit).
- c) Kerap kali tidak menggunakan sabun saat mencuci tangan.

Beberapa contoh proses pembersihan yang belum dilakukan dengan benar adalah sebagai berikut.

1) Staff dapur.

Tak jarang ada beberapa *staff / trainee* di dapur Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta tidak melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang benar seperti:

- a. Kerap kali para *staff / trainee* tidak menggunakan cairan pembersih saat membersihkan peralatan yang ada di dapur Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta.
- b. Tak jarang beberapa *staff / trainee* tidak membersihkan area kerja setelah melakukan proses produksi di dapur Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta.
- c. Tidak rutin melakukan kegiatan general cleaning.

2) Staff steward.

Terkadang ada beberapa staff steward yang belum melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang sesuai dengan standar Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta. Beberapa contoh prosedur yang belum dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Walaupun telah dibuat prosedur pembersihan area kerja di dapur Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta, namun terkadang para staff steward hanya mengisi tabel prosedur tapi tidak melakukan semua tugas yang tertera di tabel seperti, membersihkan saklar lampu, troli dan beberapa prosedur lainnya.
- b. Dalam penanganan permasalahan di area dapur (tempat pencucian yang bocor) terkadang lambat.
- c. Terkadang masih terdapat sisa-sisa makanan yang masih menempel di peralatan operasional hotel seperti piring, gelas, dan lainnya.

## **B. Saran**

### **1. Staff dapur di Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta**

*Staff* dapur di Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta. Para *Staff* dapur di Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta diharapkan untuk lebih peduli terhadap Standard Personal Hygiene. Sebaiknya tetap mengikuti prosedur yang benar sesuai instruksi yang telah diatur dalam SOP. Dan diharapkan juga adanya kesadaran para staff akan pentingnya penerapan sistem *hygiene* agar tidak adanya kontaminasi pada produk yang dibuat nya.

Selain pada *personal hygiene*, diharapkan *staff* dapur dapat lebih mengikuti prosedur terhadap membersihkan peralatan dapur dan area kerja seperti menggunakan cairan pembersih ketika membersihkan peralatan, dan membersihkan area kerja setelah melakukan proses produksi atau biasa dikenal dengan istilah “*clean as you go*”.

## 2. ***Staff steward* di Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta**

*Staff steward* di Platinum Hotel Adisucipto Yogyakarta diharapkan dapat melakukan semua tugas yang tertera di tabel seperti, membersihkan saklar lampu, troli dan beberapa prosedur lainnya dan bukan hanya mengisi tabel prosedur tapi tidak melakukannya. Karena saklar lampu dan troli merupakan sumber dari kuman yang dapat mengkontaminasi kepada para *staff* dapur. Selain itu, disarankan ketika *staff steward* sedang membersihkan peralatan dapur dapat lebih memperhatikan apakah peralatan tersebut sudah benar-benar bersih atau masih terdapat sisa-sisa makanan yang menempel.

Dan juga diharapkan agar *staff steward* dapat mempercepat penanganan terhadap masalah dapur seperti keran bocor karena jika dapat ditangani dengan cepat, proses produksi pun akan cepat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badri, Sutrisno. 2012. *Metode Statistika untuk Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Chandra, Budiman. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Fatonah, Siti. 2005. *Hygiene & Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Press
- Hastiningsih, Tri. 2017. *Stewarding*. Yogyakarta: Depublish.
- Juan Kasma. 2012. *Standard Operating Procedure (SOP) Perpajakan Perusahaan Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Keener, K. 2015. *SSOP and GMP Practices and Programs*. United States: Purdue University.
- Margono. 2007. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Noor, Juliansyah. 2011. *Metode Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*. Jakarta :Kencana.
- Nazir, Mohammad. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia, 2005
- Pendit, N. 2006. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Prastowo, Ichwan. 2017. *Hotel Hygiene dan Sanitasi*. Yogyakarta: Depublish.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2009. *Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja dalam pengelolaan makanan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Sailendra, A. 2015. *Langkah-langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Setyadin. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif: Teori dan Praktik*. Jakarta: BumiAkasra.
- Sugiyono 2011. *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujatno, Bambang. 2011. *Hospitality Secret Skill, attitudes, and Performance for Restaurant Manager*. Yogyakarta: Andi Offest.
- Sutrisno & Kusmawan Ruswandi. 2007. *Prosedur Keamanan, Keselamatan & Kesehatan Kerja untuk SMK*. Jakarta: Yudhistira.
- Sun, Da-wen. 2012. *Handbook of Food Safety Engineering*. USA: Blackwell Publishing.
- Suwantoro, G. 2004. *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Syam , N. W. 2010. *Pariwisata di Indonesia*. Bandung: Cendekia Grafika.
- Sugiarto, Endar, and Tri Sulartiningrum.(2001). *Pengantar Akomodasi dan*
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Bogor: Bumi Aksara
- Widyati, Retno, Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta : Grasindo.