

**ANALISIS PENERAPAN *HYGIENE DAN SANITASI* DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN UTAMA *MAIN COURSE* DI *KITCHEN*
SECTION PRIMA IN HOTEL MALIOBORO**

YOGYAKARTA

SKRIPSI



Oleh:

KEVIN PARDOMUAN

NO. MHS: 316100922

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

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SAINTASI DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN UTAMA MAIN COURSE DI KITCHEN
SECTION PRIMA IN HOTEL MALIOBORO YOGYAKARTA**



Oleh :

KEVIN PARDOMUAN

NO.MHS : 316100922

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Prihatno, MM.

NIDN. 0523026601

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos.S.ST. MM

NIDN. 0516057102

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan**

Hermawan Prasetyanto, S.Sos.S.ST. MM

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENERAPAN *HYGIENE DAN SANITASI* DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN UTAMA *MAIN COURSE* DI *KITCHEN*
SECTION PRIMA IN HOTEL MALIOBORO**

YOGYAKARTA

Disusun Oleh :

Kevin Pardomuan

316100922

Telah dipertahankan Di Depan Tim
Penguji Dan Dinyatakan LULUS

Pada tanggal 17 November 2020

Penguji Utama : **I Putu Hardani Hesti Duari, S.ST, M.M**

NIDN : 0506108201

Penguji I : **Drs. Prihatno, MM**

NIDN: 0526125901

Penguji II : **Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.ST, M.M**

NIDN: 0516057102

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, MM

NIDN: 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kevin Pardomuan

NIM : 316100922

Program Studi : D4 Pengelolaan Perhotelan

Judul : Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam
Pengolahan Makanan Utama Main Course di Kitchen
Section Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Oktober 2020

Yang membuat pernyataan,



Kevin Pardomuan

NIM. 316100922

HALAMAN MOTTO

“Manusia dapat menimbang-nimbang dalam hati, tetapi jawaban lidah berasal daripada Tuhan. Hati manusia memikir-mikirkan jalannya, tetapi Tuhanlah yang menentukan arah langkahnya”

“Serahkanlah hidupmu kepada TUHAN dan percayalah kepada-Nya, dan Ia akan bertindak”

(Mazmur 37:5)

“Perjuangan merupakan bukti bahwa engkau belum menyerah. Peperangan selalu menyertai lahirnya suatu mujizat”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

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

1. Allah Bapa di Surga penyerta hikmat dan anugrah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dan pendidikan saya dengan baik.
2. Kedua orang tua penulis yang memberikan dukungan penuh serta doa kepada penulis.
3. Rekan serta sahabat seperjuangan dari berbagai bidang terutama keluarga besar dari jurusan Pengelolaan Perhotelan 2016 tetap semangat. Terimakasih untuk semua kenangan susah senang dan kerjasama bimbingan serta panduannya kepada saya selama melaksanakan kegiatan perkuliahan.

Dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu, yang terus mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis. Terimakasih sebesar-besarnya. Akhir kata saya persembahkan skripsi ini untuk kalian semua.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs.Prihatno,MM. selaku pembimbing I dan juga selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini, dan telah memberikan kemudahan selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,M.M. selaku pembimbing II dan juga selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini dan juga yang telah

membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung atas kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.

3. Segenap dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan memberi ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada saya selama ini.
4. Seluruh staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulisan dalam hal administrasi akademik.
5. Bapak Sulistyono selaku *General Manager* Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
6. Seluruh pihak yang tak dapat penulis sebutkan satu-persatu. Terimakasih atas segala ilmu, pengalaman dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama ini.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, Oktober 2020

Kevin Pardomuan

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Food and Beverage Department.....	6
2. Sejarah Kitchen dan Main Course.....	6
3. Pengertian Hygiene	9
4. Pengertian Sanitasi	16

5. SOP Hygiene dan Sanitasi	29
6. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	32
B. Penelitian Terdahulu	36
C. Kerangka Pemikiran.....	38
BAB III METODE PENELITIAN	40
A. Metode Penelitian.....	40
1. Jenis Penelitian.....	40
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	40
3. Teknik Cuplikan.....	41
4. Sumber Data.....	41
5. Metode Pengumpulan Data	42
6. Keabsahan Data.....	44
7. Metode Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	47
A. Deskripsi dan Hasil Penelitian	47
1. Sejarah Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta	47
2. Logo Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta.....	48
3. Visi dan Misi	49
4. Hotel Features & Facilities.....	51
5. Job Description dalam bagian Kitchen Prima In Hotel.....	59
6. Struktur Organisasi Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta	62
B. Pengamatan dan Hasil Wawancara	66
C. Pembahasan	74
BAB V PENUTUP	85
A. Kesimpulan	85
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	39
Gambar 4.1 Bangunan Prima In Hotel Tampak Depan dan Tampak Belakang	47
Gambar 4.2 Logo Prima In Hotel Yogyakarta	48
Gambar 4.3 Supperior Room	52
Gambar 4.4 Cabanas Room	52
Gambar 4.5 Deluxe Room	53
Gambar 4.6 Executive Suite Room	53
Gambar 4.7 Tirtasari Swimming Pool	55
Gambar 4.8 Langensari Multifunction Room	56
Gambar 4.9 Mataram Meeting Room	57
Gambar 4.10 Malioboro Restaurant	57
Gambar 4.11 Struktur Organisasi Hotel	62

DAFTAR TABEL

Table 4.1 Kamar Hotel Prima In Yogyakarta	51
Table 4.2 Ruang Pertemuan	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Standard Recepy	94
Lampiran 2. Daily Market List	96
Lampiran 3. Dokumentasi	97
Lampiran 4. Surat Pengantar Penelitian dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.....	100
Lampiran 5. Sertifikat On Job Training.....	101
Lampiran 6. Lembar Bimbingan	103
Lampiran 7. Laporan Hasil Uji Laboratorium Fisika Kimia Air.....	105

ABSTRAK

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas–fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Salah satu dari fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman. Penerapan hygiene dan sanitasi di Prima In Hotel Yogyakarta merupakan upaya penting yang harus diperhatikan dalam proses pelaksanaannya. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, area kerja, peralatan, sistem penyimpanan dan bahan produk. Penentuan standar kebersihan personal, area kerja maupun peralatan harus dilakukan dengan tepat dan benar agar setiap produk yang dihasilkan oleh bagian kitchen hotel aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu pengetahuan mengenai pengaruh higiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Dengan permasalahan tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengelolaan Makanan Utama *Main Course* di Kitchen section Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta”. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui standar hygiene dan sanitasi dalam pengolahan *Main Course* di kitchen Prima In Hotel Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif untuk menjelaskan dan mendripsikan hasil data penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Hygiene sampai sanitasi sudah dilakukan dengan baik dimana karyawan selalu menjaga kebersihan area kitchen dan menjaga kesehatan. Dari hasil wawancara dan observasi diketahui bahwa hygiene dan sanitasi dalam pengolahan *Main Course* di hotel Prima Inn Malioboro telah sesuai dengan SOP.

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, penulis membuat kesimpulan bahwa dengan adanya standar penerapan hygiene dan sanitasi yang baik di kitchen dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada. Hygiene personal, hygiene peralatan, hygiene tempat kerja sudah berjalan dengan baik, dimana antara karyawan steward dan kitchen selalu bekerja sama dalam memperhatikan area kitchen. Sanitasi bahan makanan, sanitasi air, sanitasi peralatan sudah dilakukan sesuai dengan standar yang ada di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta. Hasil penerapan prinsip HACCP dalam pengelolaan *Main Course* di kitchen Prima In Hotel belum bisa terlaksana sesuai dengan standar dikarenakan klasifikasi grade hotel yang belum mencapai bintang 4 keatas. Terlepas dari hal tersebut, Prima In Hotel sudah melakukan penanganan untuk keamanan pangan yang diolah, terkhusus *Main Course* dikarenakan hal tersebut sangat rentan terhadap complain dari tamu maupun kesehatan makanan yang diolah oleh pihak Prima In Hotel terhadap tamu

Beberapa rekomendasi ataupun saran dari penulis tanpa mengurangi rasa hormat kepada kebijakan peraturan di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta yakni, perlunya penambahan ukuran luas *kitchen* di Prima In Hotel, penambahan *equipment* di *kitchen* seperti penambahan *sink* khusus, *table preparation*, *dry store* untuk penyimpanan bahan kering, *chiller* ,guna membantu kelangsungan pekerjaan di *kitchen*, pembentukan tim khusus HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dalam masalah penanganan kesehatan dalam makanan yang diolah.

Kata kunci : hygiene, sanitasi dan pengolahan main course

ABSTRACT

Hotel is a means of accommodation to support tourists to do tours, and provide facilities needed by guests. One of these facilities is the provision of food and beverages. The implementation of hygiene and sanitation at Prima In Hotel Yogyakarta is an important effort that must be considered in the implementation process. This is done to prevent food contamination that can be caused by several factors such as humans, work areas, equipment, storage systems and product materials. Determination of personal hygiene standards, work areas and equipment must be done properly and correctly so that every product produced by the hotel kitchen is safe for consumption. Therefore, knowledge about the influence of hygiene in food processing in the kitchen is very important. With these problems, the authors want to do a research entitled "Analysis of the Application of Hygiene and Sanitation in Main Course Food Management in the Kitchen section of Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta". The purpose of this study was to determine the standards of hygiene and sanitation in the processing of the Main Course at the Prima In Hotel Yogyakarta kitchen.

This study uses descriptive qualitative research methods to explain and describe the results of research data. Data collection was carried out by means of observation, interviews, documentation, and literature study. Hygiene to sanitation has been carried out properly where employees always keep the kitchen area clean and maintain health. From the results of interviews and observations it is known that the hygiene and sanitation in the processing of the Main Course at the Prima Inn Malioboro hotel is in accordance with the SOP.

Based on the results of the research and discussion carried out, the authors conclude that the existence of good hygiene and sanitation standards in the kitchen can improve health standards and cleanliness if done in accordance with existing procedures. Personal hygiene, equipment hygiene, workplace hygiene have gone well, where the steward and kitchen employees always work together to pay attention to the kitchen area. Food sanitation, water sanitation, equipment sanitation have been carried out in accordance with the existing standards at Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta. The results of applying HACCP principles in managing the Main Course in the Prima In Hotel kitchen have not been able to be implemented according to standards due to the class classification of hotels that have not reached 4 stars and above. Apart from this, Prima In Hotel has taken care of the safety of processed food, especially the Main Course because it is very vulnerable to complaints from guests and the health of food processed by Prima In Hotel to guests

Some recommendations or suggestions from the author without reducing respect for regulatory policies at Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta, namely, the need to increase the size of the kitchen area at Prima In Hotel, add equipment in the kitchen such as adding a special sink, table preparation, dry store for dry material storage, chiller, in order to help the continuity of work in the kitchen, the formation of a special HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) team in handling health problems in processed food.

Key words: hygiene, sanitation and main course processing

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Salah satu dari fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman. Makan dan minum adalah kegiatan yang sangat penting bagi manusia, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pelayanan dalam operasional hotel diharapkan dapat memberikan kepuasan bagi setiap tamu yang berkunjung.

Di dalam hotel, terdiri dari berbagai departemen dan section yang saling berhubungan dan mempunyai tugas serta kewajibannya masing-masing. Diantaranya yaitu Food and Beverage Product Department, yang tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan makanan dan juga minuman. Departemen Food and Beverage adalah penghasil keuntungan terbesar kedua dalam hotel setelah pemasukan dari kamar. Status Departemen Food and Beverage dengan profit terbesar kedua di dalam perusahaan hotel inilah yang perlu ditinjau lebih lanjut tentang Higiene dan Sanitasi dalam mengolah maupun menyajikan suatu hidangan kepada tamu agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan oleh pihak perusahaan. Maka dari itu, hotel perlu

meningkatkan hygiene dan sanitasi sehingga makanan dapat di konsumsi secara sehat dan juga bersih.

Kitchen section di Prima In Hotel Malioboro merupakan pusat untuk mengolah dan menyediakan berbagai hidangan seperti hidangan pembuka, dan hidangan penutup, terkhusus hidangan utama *Main Course*. 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 Prima In Hotel Malioboro juga merupakan hal yang penting diterapkan untuk mencegah terjadinya keluhan tamu (komplain) yang mungkin dapat menurunkan citra baik hotel dan memberikan kerugian besar untuk hotel.

Mengolah dan menyajikan makanan kepada tamu dengan baik merupakan nilai lebih untuk hotel itu sendiri, oleh karena itu dalam proses pengolahan dan penyajian harus dengan baik pula, dan memperhatikan kebersihan area pengolahan dan makanan itu sendiri. Dari proses pengolahan sampai proses penyajian terdapat pada area kitchen hotel. Sebagai departemen yang menyediakan makanan dan minuman, food & beverage product harus memiliki SOP (Standard Operational Procedure) yang diterapkan di dapur agar dapat menghasilkan makanan dan minuman yang siap disajikan dan dijual kepada tamu.

Penerapan hygiene sanitasi merupakan hal yang penting dilaksanakan untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang aman dan sehat bagi tamu , tentunya pihak hotel memiliki cara tersendiri dalam mengolahnya yaitu dengan menerapkan kebersihan pada pengolahannya. Manajemen hotel harus menerapkan hygiene dan sanitasi khususnya pada karyawan yang bekerja di dapur. Hal inilah yang menjadi perbedaan antara makanan yang dihasilkan oleh hotel dengan makanan yang dihasilkan diluar hotel.Pada hakekatnya hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang sama perbedaanya adalah hygiene lebih mengarahkan ke upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya, misalnya adalah dengan mencuci tangan untuk kebersihan guna melindungi kebersihan tangan. sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan kepada kegiatan dan tindakan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan,mencegah konsumen dari penyakit misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan. Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilakukan bersama-sama.

Oleh karena itu pengetahuan mengenai pengaruh hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP disertai dengan penerapan higiene, maka makanan yang diproduksi tidak hanya lezat akan tetapi menghasilkan makanan yang aman, sehat, bersih dan berkualitas begitupun jika sebaliknya. Dari latar belakang di atas,maka penulis tertarik untuk meneliti dengan judul “ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN

UTAMA MAIN COURSE DI KITCHEN SECTION PRIMA IN HOTEL MALIOBORO YOGYAKARTA”.

B. Fokus Masalah

Untuk mempermudah penulis dalam menganalisis hasil penelitian maka penelitian ini di fokuskan pada: Bagaimana cara menerapkan hygiene dan sanitasi dalam mengolah makanan utama di kitchen hotel Prima In Malioboro.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk memperoleh data yang sesungguhnya, sehingga masalah yang diteliti dapat diselesaikan sesuai dengan permasalahan yang diteliti.

Maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui standar hygiene individu, alat dan tempat yang baik untuk mengolah makanan utama di hotel Prima In Malioboro.
2. Mengetahui standar sanitasi makanan yang baik untuk mengolah makanan utama di Hotel Prima In Malioboro

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 yang telah diperoleh di kampus dengan kenyataan yang sesungguhnya.
- b. Mendapat pengalaman dan pengetahuan, sekaligus mendapatkan gambaran yang nyata, khususnya mengenai objek yang diteliti.
- c. Sebagai bekal mengembangkan diri dan pengetahuan bagi peneliti yang akan dilakukan di masa depan.

2. Bagi Prima In Hotel Malioboro

Sebagai media atau acuan untuk pembenahan tentang hygiene dan sanitasi dalam pengolahan produk yang ada di hotel tersebut.

3. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Menambah perbendaharaan diperpustakaan yang selanjutnya dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai bahan informasi.