

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI DAPUR  
TAPIAN RAJO CAFE & RESTO**

**Proyek Akhir Ini Diajukan  
Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar  
Sarjana Terapan Pariwisata**



Oleh:

**UTARI NURUL ARTA**  
181000293302015

**PROYEK AKHIR PERHOTELAN  
FAKULTAS PARIWISATA  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA BARAT  
2022**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN SIDANG PROYEK AKHIR

Proyek akhir ini telah diperiksa, disetujui, dan disahkan oleh Tim Pembimbing untuk selanjutnya dipertanggungjawabkan pada Sidang Proyek Akhir Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.

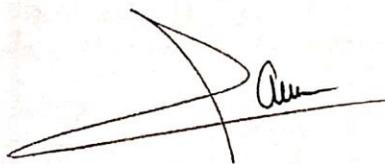
Bukittinggi, 24 Agustus 2022

Pembimbing 1,

Pembimbing 2,



Wina Asty S.Pd.MM.Par  
NIDN.1031078602



Mardalis, S.Ag.,M.Pd  
NIDN.1025126701

Menyetujui :

Ketua Program Studi Perhotelan



Wina Asty S.Pd.MM.Par  
NIDN.1031078602

## PERNYATAAN PENGESAHAN SIDANG PROYEK AKHIR

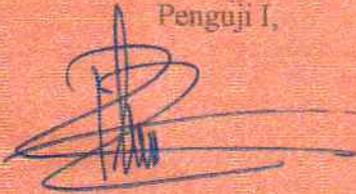
Tim Penguji Sidang Proyek Akhir Mahasiswa Program Studi Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat, menyatakan bahwa Proyek Akhir yang Diajukan oleh :

Nama : Utari Nurul Arta  
NIM : 181000293302015  
Judul : Penerapan Hygiene Sanitasi di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto

Telah berhasil dipertahankan dihadapan tim penguji dan diterima sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada Program Studi Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat

Bukittinggi, 24 Agustus 2022

Penguji I,



Rozi Yuliani, S.ST.Par.MM  
NIDN: 1031078602

Penguji II,



Dewi Angrami, SE.,MM  
NIDN: 1026067401

Menyetujui

Dekan,



Rozi Yuliani, S.ST.Par.MM  
NIDN. 1031078602

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Utari Nurul Arta

NIM : 1810002933020115

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya yang berjudul **Penerapan Hygiene Sanitasi di Dapur Tapian Rajo Café & Resto** adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber yang saya kutip secara langsung maupun tidak langsung ataupun yang dirujuk benar. Jika ternyata dikemudian hari dinyatakan karya saya ini merupakan hasil dari mencontoh (plagiat) sebagian atau keseluruhan dari karya ini maka saya bersedia diproses sesuai dengan hukum dan perundang-undangan yang berlaku di Negera Republik Indonesia.

Bukittinggi, Agustus 2022

Saya yang menyatakan



Utari Nurul Arta

## *TOURISM HOSPITALITY*

### *STUDY PROGRAM*

*Last Project, August 2022*

*UtariNurulArta*

#### ***Application of Sanitation Hygiene in TapianRajo Cafe & Resto's Kitchen***

*Problems in the application of sanitation hygiene such as the presence of male employees who have long hair, the absence of established regulations for hygiene and sanitation for the kitchen, and the lack of awareness of employees with sanitation hygiene. The research conducted by the author on the application of sanitation hygiene in the TapianRajo Cafe kitchen uses a qualitative research type. According to Sugiyono (2019:9) qualitative research methods are research methods used to examine the condition of natural objects where the researcher is the key instrument. Based on the results of the discussion above, the authors can conclude that employees have made efforts to implement hygiene and sanitation in the kitchen according to the SOP that the researcher has made. However, there are still some that have not been implemented because they require time and money. Provide training on hygiene and sanitation standards in the kitchen to all kitchen employees Repair buildings and supporting facilities for the implementation of sanitation hygiene in accordance with established regulations. To maintain hygiene and sanitation, it is necessary to place one person in charge of controlling the implementation of sanitation hygiene efforts in the kitchen*

*Keywords: hygiene sanitation*

FAKULTAS PARIWISATA

PROGRAM STUDI PERHOTELAN

Proyek Akhir, Agustus 2022

Utari Nurul Arta

### Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto

Masalah dalam penerapan hygiene sanitasi seperti adanya karyawan laki-laki yang memiliki rambut panjang, belum adanya peraturan yang ditetapkan untuk *hygiene* dan sanitasi untuk dapur, serta kurangnya kesadaran karyawan dengan *hygiene* sanitasi. Penelitian yang dilakukan penulis tentang penerapan *hygiene* sanitasi di kitchen TapianRajo Cafe menggunakan jenis penelitian Kualitatif. Menurut Sugiyono (2019:9) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci. Berdasarkan hasil pembahasannya, penulis dapat menyimpulkan bahwa karyawan sudah melakukan upaya penerapan hygiene sanitasi di dapur menurut program yang telah peneliti buat. Namun masih ada beberapa yang belum diterapkan dikarenakan memerlukan waktu dan biaya. Memberikan pelatihan tentang standar hygiene dan sanitasi di dapur kepada semua karyawan dapur. Memperbaiki bangunan dan fasilitas penunjang pelaksanaan penerapan hygiene sanitasi sesuai dengan peraturan yang ditetapkan. Untuk menjaga hygiene dan sanitasi perlu ditempatkan satu orang yang bertugas untuk mengontrol pelaksanaan upaya hygiene sanitasi di dapur.

Kata Kunci: *Higiene* Sanitasi

## DAFTAR ISI

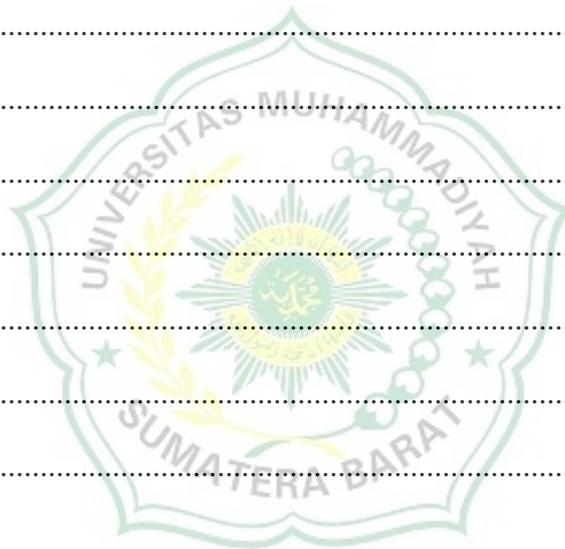
Lembar judul .....	i
Lembar persetujuan .....	ii
Lembar pengesahan .....	iii
Abstract .....	vi
Abstrak .....	v
Pernyataan orisinalitas .....	i
Pernyataan Persetujuan Publikasi .....	
Riwayat Hidup .....	
Kata pengantar .....	
Daftar isi .....	i
Daftar tabel .....	ii
Daftar gambar .....	iii
Daftar Lampiran .....	
Bab I. Pendahuluan .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Perumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
BAB II. Kajian Pustaka .....	5
2.1. Kerangka Teoritis .....	5
2.1.1 Pengertian Penerapan .....	5
2.1.2 Pengertian pengertian hygiene .....	5
2.1.3 Pengertian Sanitasi .....	8
2.1.4 Pengertian Kitchen .....	14
2.1.5 Pengertian peralatan dapur .....	19
2.1.6 Persyarat teknis hygiene Sanitasi .....	25
2.2 Penelitian Terdahulu .....	35
2.3 Kerangka Konseptual .....	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	31
3.1 Jenis Penelitian .....	31
3.2 Setting tindakan .....	31
3.3 Subjek Penelitian .....	32
3.4 Teknik pengumpulan data .....	32
3.5 Instrumen Penelitian .....	40

3.6 Analisis Data .....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	43
4.1 Hasil penelitian.....	43
4.1.1 Gambaran umum tempat penelitian.....	43
4.1.2 Hasil penelitian .....	43
4.1.3 penerapan hygiene sanitasi di dapur rajianrajo .....	54
4.2 pembahasan penelitian .....	63
BAB V PENUTUP.....	67
5.1 Kesimpulan .....	67
5.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA .....	69



## DAFTAR GAMBAR

Gambar1.1 :TapianRajo.....	2
Gambar2.3: KerangkaKonseptual.....	36
Gambar3.6: AlurAnalisis Data Kualitatif .....	41
Gambar4.1 :RuanganTapianRajo.....	
Gambar 4.2.....	
Gambar 4.3.....	
Gambar 4.4.....	
Gambar 4.5.....	
Gambar 4.6.....	
Gambar 4.7.....	
Gambar 4.8.....	
Gambar 4.9.....	
Gambar 4.10.....	
Gambar 4.11.....	
Gambar 4.12.....	



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.2: Penelitian Terdahulu .....	35
Table 3.5: Kisi-Kisi Instrumen .....	40
Table 4.1 :Standar Operasional Prosedur.....	55



## KATA PENGANTAR

Industri kuliner merupakan bidang yang saat ini sedang berkembang pesat di Indonesia bahkan juga dunia. Seiring bertumbuhnya kuliner, kesehatan dan higienis kuliner juga menjadi hal yang harus diperhatikan sehingga menjadi sebuah peluang untuk menghasilkan suatu makanan dan minuman yang sehat dan aman. Dengan hal ini penulis melakukan penelitian dengan judul : **Penerapan Hygiene Sanitasi di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto.**

Penulis sangat bersyukur kepada Allah SWT karena berkat rahmat, taufik, dan hidayah-Nya Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini walaupun berbagai hambatan dan kesulitan selama menyelesaikannya. Namun karena bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, akhirnya penulis dapat menyelaikannya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang membantu terutama kepada :

1. Bapak Riki Saputra selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat
2. Ibu Rozi Yuliani, SST.Par., M.M, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
3. Ibu Wina Asty, S.Pd., M.M.Par selaku Ka.Prodi Perhotelan sekaligus pembimbing 1, yang telah memberikan waktu, saran dan bimbingannya
4. Bapak Mardalis selaku pembimbing 2, yang telah memberikan waktu, saran dan bimbingannya
5. Bapak Robi selaku pimpinan Tapian Rajo Cafe & Resto
6. Seluruh staff kitchen Tapian Rajo Cafe & Resto
7. Ibundaa, ayahanda serta seluruh saudara yang telah memberikan dorongan baik moril maupun materil
8. Seluruh teman-teman yang selalu mendukung dan memberikan semangat dan telah berjuang bersama-sama hingga proyek akhir ini selesai.
9. Dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang turut membantu penulis dalam penyusunan proyek akhir ini

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun bagi penulis untuk perbaikan di masa yang akan datang. Semoga apa yang telah disusun memberikan manfaat bagi banyak pihak.

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner saat ini berkembang pesat, salah satunya adalah bisnis restoran. Restoran adalah bisnis komersial yang tujuan kegiatannya menyajikan makanan dan minuman. Restoran menjadi salah satu tempat pengolahan makanan yang menggunakan peralatan dan perlengkapan untuk memproduksi, menyimpan, dan menyajikan makanan dan minuman.

Untuk mewujudkan makanan dan minuman yang aman, perlu diperhatikan upaya hygiene sanitasi. Kebersihan restoran yang baik merupakan salah satu faktor dalam memastikan akses ke makanan yang aman. Sanitasi menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak, perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup (Huda, 2016). Menurut Organisasi kesehatan dunia (WHO), *hygiene* merujuk pada kondisi dan praktik yang membantu memelihara kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit.

Praktik hygiene sanitasi makanan mencakup penjamah makanan, area penyimpanan makanan, peralatan pengolahan makanan dan penyajian makanan. Pengelolaan hygiene sanitasi makanan yang sehat menjadi prinsip

dasar penyelenggaraan institusi. Makanan yang belum diolah dengan baik oleh penjamah makanan akan menimbulkan dampak buruk seperti penyakit dan keracunan oleh bahan kimia, mikroba tumbuhan atau hewan serta dapat menyebabkan alergi.

Di era pesatnya perkembangan restoran ini, masyarakat di sekitaran Tabiang Takuruang, Kanagarian Sianok Anam Suku, Kabupaten Agam, mendapatkan dorongan untuk memanfaatkan keindahan alam Tabiang Takuruang, dengan membangun cafe dan restoran di wilayah Tabiang Takuruang ini. Disini terdapat beberapa cafe dan resto yaitu Cafe Taruko, Kapatoman Cafe, dan Tapian Rajo Cafe & Resto.

Tapian Rajo Cafe & Resto dibangun di tengah lembah Ngarai Sianok yang memiliki tema Tradisional yang dapat dilihat dari bangunan yang berupa atap gonjong. Bangunan cafe ini terdiri dari dua lantai. Di bagian luar bangunan terdapat tempat duduk yang di bawahnya terdapat sungai buatan.

Gambar 1.1



Sumber : ig @tapianrajo

Cafe ini adalah salah satu cafe yang melakukan penerapan *hygiene* sanitasi. Cafe ini memiliki dapur (*kitchen*) yang bertugas untuk mengolah bahan baku menjadi makanan yang siap untuk dihidangkan, tidak hanya masalah rasa namun juga kesehatan.

Pada saat melakukan observasi awal terkait *hygiene* dan sanitasi, terdapat masalah dalam penerapan *hygiene* sanitasi seperti adanya karyawan laki-laki yang memiliki rambut panjang, belum adanya peraturan yang ditetapkan untuk *hygiene* dan sanitasi untuk dapur, serta kurangnya kesadaran karyawan dengan *hygiene* sanitasi.

Menurut latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto”**

### **1.1 Identifikasi Masalah**

- 1) Tidak adanya saluran pembuangan air pembersihan lantai
- 2) Belum adanya pemisahan sampah organik dan anorganik
- 3) Toilet masih menyatu dengan toilet
- 4)

### **1.2 Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini adalah penerapan *hygiene* dan sanitasi di kitchen Tapian Rajo Cafe & Resto

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah diatas penulis merumuskan masalah yaitu bagaimana penerapan *hygiene* sanitasi di dapur Tapian Rajo Café & Resto

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui bagaimana penerapan *hygiene* sanitasi di dapur Tapian Rajo Café & Resto

#### **1.5 Manfaat penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1) Penulis

Sebagai syarat untuk menyelesaikan untuk tugas proyek akhir, dan penulis juga dapat menambah wawasan di bidang pariwisata khususnya bidang Sanitasi *Hygiene*

2) Praktis

sebagai tolak ukur bahwa penerapan *hygiene* sanitasi yang baik akan meningkatkan kualitas dan kepuasan pelanggan khususnya mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan

3) Teoristis

Penelitian ini diharapkan dapat memperdalam pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi dan sebagai pedoman untuk mahasiswa yang melakukan penelitian selanjutnya

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **2.1 Kajian Teoritis**

##### **2.1.1 Penerapan**

Menurut beberapa ahli berpendapat bahwa penerapan bahwa suatu perbuatan mempraktekkan suatu teori, metode, dan hal lain untuk mencapai tujuan tertentu dan untuk suatu kepentingan yang diinginkan oleh suatu kelompok atau golongan yang sudah terencana dan tersusun sebelumnya. Penerapan merupakan sebuah tindakan yang dilakukan, baik secara individu maupun kelompok dengan maksud untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan. Cahyononim dalam J.S dan Sutan Mohammad Zain, 2010:1487. Penerapan adalah hal, cara atau hasil.

Adapun menurut Lukman Ali (2011:104) menerapan adalah mempraktekkan atau memasang. Penerapan juga dapat diartikan sebagai pelaksanaan. Seangkan Riant Nugroho (2014:158) penerapan pada prinsipnya cara yang dilakukan agar dapat mencapai tujuan yang diinginkan. Menurut Wahab (2010) adapun unsur-unsur penerapan meliputi:

- a. Adanya program yang dilaksanakan
- b. Adanya kelompok target, yaitu masyarakat yang menjadi sasaran dan diharapkan akan menerima manfaat dari program tersebut

- c. Adanya pelaksanaa, baik organisasi maupun perorangan yang bertanggungjawab dalam pengelolaan, pelaksanaan maupun pengawasan dari proses penerapan tersebut.

#### **2.1.1.1 Hygiene**

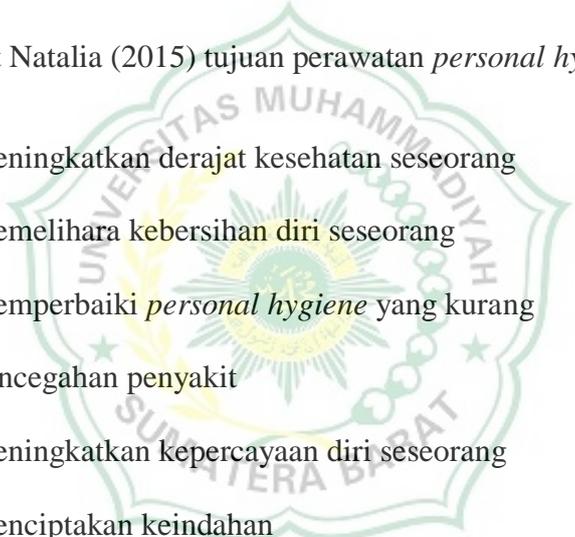
Menurut Departmen kesehatan RI (Depkes RI, 2004) pengertian hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi ketahanan makanan secara

*Hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Menurut Brownell, *Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Sedangkan menurut Percott, *Hygiene* menyangkut 2 aspek yaitu: yang menyangkut individu (*Personal Hygiene*), yang menyangkut lingkungan (*environment*). (Sri dan Gunadi, 2020:3)

*Personal hygiene* merupakan upaya seseorang dalam memelihara kebersihan dan kesehatannya. Kebersihan diri atau *Personal Hygiene* merupakan sesuatu yang sangat penting dan tentunya perlu diperhatikan karena termasuk dalam pencegahan primer yang spesifik, serta dapat

mempengaruhi kesehatan, baik kesehatan mental seseorang dalam kehidupan sehari-hari (Putra, 2017). *Personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani yang berarti personal yang artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tarwoto dan Wartonah, 2004. dalam Yuni, 2015: 1)

Menurut Natalia (2015) tujuan perawatan *personal hygiene* antara lain:

- 
- a. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
  - b. Memelihara kebersihan diri seseorang
  - c. Memperbaiki *personal hygiene* yang kurang
  - d. Pencegahan penyakit
  - e. Meningkatkan kepercayaan diri seseorang
  - f. Menciptakan keindahan

#### **2.1.1.2 Macam-macam *personal hygiene***

Menurut Temitayo (2016) *personal hygiene* dibagi menjadi:

- a. Perawatan kulit

Kulit merupakan organ terluar yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari kuman atau trauma, sekresi, dan pengaturan suhu tubuh. Tujuan perawatan kulit adalah menghindari bau badan, menciptakan perasaan nyaman dan terbebas dari berbagai penyakit.

- b. Mandi

Mandi adalah bagian paling penting dalam menjaga kebersihan diri, mandi dapat menghilangkan bau, menghilangkan kotoran yang menempel, melancarkan peredaran darah, dan memberikan kesegaran tubuh

c. Perawatan mulut dan gigi

Perawatan mulut sama dengan perawatan *oral hygiene* melalui perawatan pada rongga mulut, sisa-sisa makanan yang terdapat dimulut dapat dibersihkan, maka sangat penting untuk menggosok gigi minimal dua kali sehari, sangat dianjurkan untuk berkumur atau menggosok gigi setelah makan dan menggosok gigi

d. Kebersihan tangan, kaki, dan kuku

Tangan, kaki, dan kuku yang bersih menghindarkan kita dari berbagai macam penyakit. Tangan dan kuku yang kotor dapat menyebabkan bahaya kontaminasi pada makanan dan penyakit-penyakit tertentu, untuk menghindari bahaya disarankan untuk membersihkan tangan sebelum makan dan memotong kuku secara teratur

e. Cuci tangan

Mencuci tangan menggunakan sabun dengan benar pada lima waktu penting, yaitu sebelum makan, sebelum memegang bayi, setelah buang air, setelah menceboki anak, dan sebelum menyiapkan makanan agar terhindar dari berbagai penyakit

f. Kebersihan pakaian

Pakaian yang menyerap keringat dan debu kotoran, dalam sehari saja dapat menyebabkan bau yang mengganggu, untuk itu perlu mengganti pakaian bersih setiap hari agar kebersihan tubuh juga terjaga

### **2.1.2 Sanitasi**

Menurut Departemen kesehatan RI (Depkes RI, 2004) pengertian sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya, misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004). Sedangkan menurut WHO *“sanitation generally refers to the provision of facilities and services for the safe disposal of human urine and feces”*

Pengertian Sanitasi adalah lingkungan cara menyehatkan lingkungan hidup manusia terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air, dan udara. Sanitasi adalah sebuah perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup dengan bersih dan bermaksud untuk mencegah manusia bersentuhan secara langsung dengan bahan-bahan kotor dan berbahaya yang mana perilaku ini menjadi usaha yang diharapkan bisa menjaga serta meningkatkan kesehatan manusia. Jadi, dengan kata lain pengertian dari sanitasi ini merupakan upaya yang dilakukan demi menjamin dan mewujudkan kondisi yang sudah memenuhi syarat kesehatan (Rocket, 2017).

Menurut Chandra “sanitasi adalah bagian dari ilmu kesehatan lingkungan yang meliputi cara dan usaha individu atau masyarakat untuk

mengontrol dan mengendalikan lingkungan hidup eksternal yang berbahaya bagi kesehatan serta yang dapat mengancam keberlangsungan hidup manusia” (dalam Zafirah, 2011). Sedangkan menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan (dalam Sri dan Gunadi, 2020:3)

Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* Sanitasi Jasaboga, menerangkan bahwa pengertian *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi

Tujuan *hygiene* dan sanitasi dapat dibedakan menjadi dua, yang pertama tujuan langsung dan tujuan tidak langsung. Tujuan langsung adalah untuk memberikan rasa aman dan nyaman. Sedangkan tujuan tidak langsung adalah dapat meningkatkan pendapatan (Sri dan Gunadi, 2020:5).

Sedangkan manfaat *hygiene* sanitasi menurut Sri dan Gunadi (2020:5) manfaat yang dapat diperoleh bila menjaga sanitasi dan *hygiene* dengan baik, diantaranya:

- a. Berbagai macam penyakit dapat dihindarkan
- b. Kecelakaan dapat dicegah

- c. Pencemaran dapat dihindarkan
- d. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman
- e. Menjaga penampilan tetap prima
- f. Kesehatan badan dapat terjaga
- g. Produktivitas kerja dapat meningkat

*Hygiene* dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lainnya karena erat kaitannya. Misalnya *hygiene* sudah baik karena mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedianya air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004). Ruang lingkup sanitasi meliputi beberapa hal diantaranya :

- a. Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik.
- b. Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental.
- c. Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.
- d. Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja.

Persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran dalam tulisan ini mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Fasilitas sanitasi adalah seluruh sarana prasarana yang menunjang sanitasi rumah makan (Kaltimprov, 2016).

Persyaratan sanitasi warung makan antara lain :

- a) Air bersih harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

- b) Pembuangan air limbah. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemar, misalnya memakai saluran tertutup, septik tank dan riol. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak.
- c) Toilet. Toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria, begitu juga toilet pengunjung terpisah dengan toilet untuk tenaga kerja. Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering seperti kain pel, tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok dan sabun. Lantai dibuat kedap air, tidak licin mudah dibersihkan. Air limbah dibuang ke septik tank, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup dan peturasan harus dilengkapi dengan air yang mengalir.
- d) Jamban harus dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (*tissue*). Jumlah toilet untuk pengunjung dan tenaga kerja.
- e) Tempat sampah. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat

membusuk. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.

- f) Disediakan juga tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.
- g) Tempat mencuci tangan. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk dengan satu tempat cuci tangan untuk 1 - 60 orang. Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas cuci tangan dapat disediakan : sapu tangan kertas yang mengandung alkohol, lap basah dengan dan air hangat. Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dilengkapi dengan sabun dan alat pengering, yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan yaitu satu tempat mencuci tangan untuk 1 - 10 orang karyawan, penambahan satu buah tempat mencuci tangan untuk setiap penambahan kurang lebih 10 orang. Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- h) Tempat mencuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Air untuk keperluan pencucian

dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2kg/cm<sup>2</sup>). Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari tiga bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas.

- i) Tempat mencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan, bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02%. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- j) Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *Aedes aegypti* serta *Aedes albopictus*. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kasa berukuran 32 mata per inci) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm). Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.
- k) Dapur. Luas dapur 40% dari ruang makan. Permukaan langit – langit rata, warna terang dan mudah dibersihkan. Dapur bersih bebas dari serangga, tikus, dan binatang pengganggu. Dilengkapi dengan penyimpanan makanan (kulkas, *freezer*, termos panas), cerobong asap, saluran pengumpul lemak.

- l) Ruang makan. Meja, kursi, taplak dalam keadaan bersih. Lantai, dinding, langit – langit harus selalu bersih warna terang. Dilengkapi fasilitas mencuci tangan yang memadai.

### **2.1.3 Dapur (kitchen)**

menurut Aprilia (2018) dapur merupakan Salah satu tempat dimana para koki menyiapkan dan membuat makanan yang akan dijual kepada tamu lewat restoran di hotel eksklusif layanan kamar. Penulis menyimpulkan bahwa menurut para ahli dapur merupakan suatu tempat atau bagian yang terdapat disebuah restoran maupun hotel yang fungsi dan kegunaannya untuk menyiapkan makanan dan menghidangkan makanan.

Ruangan dapur adalah suatu tempat, dimana seseorang melakukan aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan atau pangan (sarihati,2012).

#### **2.1.4.1. Fungsi kitchen**

Fungsi *kitchen* juga dapat disimpulkan dari pengertian diatas yaitu:

- 1) Sebagai tempat untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan.
- 2) Sebagai tempat untuk menyiapkan makanan untuk dijual kepada para tamu lewat restoran

#### **2.1.4.2. Syarat kesehatan dapur**

Ruang dapur adalah suatu tempat, dimana seseorang melakukan aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan dan pangan (sarihati, 2012) .

Ruang dapur harus memenuhi syarat kesehatan sebagai berikut:

- 1) Selalu dalam keadaan bersih
- 2) Mempunyai cukup persediaan air untuk mencuci bahan makanan
- 3) Mempunyai tempat sampah
- 4) Alat-alat dapur selalu dalam keadaan bersih
- 5) Mempunyai ventilasi yang cukup guna agar udara segar dapat masuk dan mengeluarkan bau kurang sedap dan mengeluarkan asap
- 6) Memiliki tempat penyimpanan yang baik, tidak tercemar bibit penyakit, serangga dan tikus
- 7) Tidak meletakkan zat-zat yang berbahaya (insektisida) berdekatan dengan bumbu dapur dan bahan makanan

#### **2.1.4.3 Ruang lingkup**

Ruang lingkup *hygiene* sanitasi area kitchen adalah sebagai berikut:

- a. Kebersihan dan kesehatan karyawan dapur didalam pelaksanaan tugasnya sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP)
- b. Kebersihan dari peralatan dapur yang digunakan dalam pengolahn makanan serta penempatan peralatan dapur setelah sehabis digunakan diletakkan ditempatnya

- c. Kebersihan dan kesehatan makanan dari produk makanan yang dihasilkan oleh bagian dapur sehingga tidak menimbulkan adanya bakteri yang masuk kedalam makanan yang akan dijual kepada tamu
- d. Kebersihan dan kerapian store room, baik bahan kering maupun bahan kaleng yang harus diperhatikan jangka pemakaian kadaluarsa bahan makanan tersebut.
- e. Kebersihan area kitchen meliputi: lantai, dinding, ventilasi, langit-langit, pembuangan sampah dan saluran air limbah.

#### **2.1.4.4 Tujuan *Hygiene* Sanitasi dapur**

Tujuan utama hygiene dan sanitasi dapur adalah untuk mencegah timbulnya bakteri dan bibit penyakit yang berasal dari peralatan maupun area dapur itu sendiri. Adapun tujuan hygiene sanitasi dapur adalah sebagai berikut :

- a. Menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada karyawan, peralatan dapur, serta area dapur agar produk yang dihasilkan bersih, sehat, dan berkualitas,
- b. Mencegah timbulnya masalah gangguan kesehatan pada karyawan dengan adanya aktivitas dapur, serta menyiapkan bahan makanan yang akan diolah hingga akan siap disajikan
- c. Menciptakan suasana aman, nyaman bagi personel yang terlibat dalam pengolahan makanan

- d. Mengupakan area dapur peralatan dapur senantiasa terpelihara kebersihannya
- e. Menciptakan suasana kerja yang asri dan sehat

#### **2.1.4.5 cara pembersihan kitchen**

Pembersihan dapur secara menyeluruh sering juga disebut dengan *deep clean kitchen* sangat berguna untuk menjaga dapur agar hygiene, berikut adalah langkah-langkah yang harus dilakukan saat pembersihan dapur secara menyeluruh:

- a. Dimulai dengan mencuci peralatan dapur dan peralatan makan terkecil seperti sendok, garpu, whisk, penggorengan, panci, dan lain-lain. Gunakan cairan cuci piring untuk membersihkan semuanya. Jika ada noda membandel di penggorengan atau panci, gunakan steel wool terlebih dahulu untuk membersihkan noda tersebut dengan penggosoknya. Lalu, cuci menggunakan cairan pembersih
- b. Bersihkan perabot dapur seperti kitchen kabinet, countertop, permukaan kompor, dan lain-lain dengan menggunakan lap basah. Jika ada perabot dapur yang terkena minyak, gunakan spons yang sudah dicelupkan ke cairan pembersih untuk menghilangkan noda minyak tersebut. Setelah itu bersihkan lagi dengan lap basah untuk mencegah permukaan licin karena cairan pembersih
- c. Bersihkan peralatan dapur yang cukup besar seperti microwave, oven. Lepas semua komponen peralatan dapur tersebut dan jangan lupa

untuk mencabut listrik yang terkoneksi ke peralatan dapur tersebut sebelum membersihkannya

- d. Bersihkan area lantai dapur dengan menyapu dan mengepenya. Bisa menggunakan sapu atau vacuum cleaner untuk membersihkan debu atau kotoran lainnya dari lantai
- e. Bersihkan jendela dan ventilasi dapur dengan kain lap basah
- f. Cuci semua serbet dan celemek kotor dengan merendamnya terlebih dahulu di ember berisi air panas. Kemudian cuci menggunakan deterjen

Alat-alat yang dibutuhkan saat pembersihan area kitchen:

- 1) Spons dan kain lap
- 2) Sarung tangan karet
- 3) Cairan pembersih serba guna
- 4) Sapu atau vacuum cleaner dan kain pel
- 5) Ember
- 6) Botol spray
- 7) Steel wool

### **2.1.5 Peralatan Kitchen**

Peralatan kitchen adalah alat-alat umum yang digunakan untuk kegiatan memasak, penyajian serta perlengkapan makan dan minum.

*Hygiene* dan Sanitasi pada Peralatan dan Perlengkapan Dapur sangatlah penting bagi terlaksananya proses pengolahan makanan dengan

baik. Maka dari itu *hygiene* dan sanitasi peralatan dan perlengkapan dapur sangat berguna untuk operasional dapur dalam menunjang aktifitas produksi makanan

Sanitasi peralatan dapur adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada alat alat yang digunakan untuk kegiatan masak memasak, penyajian masakan dan makanan serta perlengkapan makan dan minum. Peralatan dapur termasuk barang yang mahal. Agar peralatan ini optimal maka peralatan ini perlu dipelihara atau dirawat sebaik-bainya dan dipergunakan sewajarnya.

Peranan peralatan makan dan masak dalam *hygiene* sanitasi makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi makanan. Peralatan makan perlu juga dijaga kebersihannya setiap saat dipergunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan makan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat.

Dalam zulpiyah (2016) peralatan dapur menurut Safari dalam buku yang berjudul *Peralatan Dapur dan Perawatannya* (1996:9) di bagi menjadi 2 kelompok, yaitu:

1. *Kitchen utensil* yaitu peralatan dapur yang kecil dan mudah untuk dipindah pindahkan. *Kitchen utensil* dibagi menjadi:
  - a. *Cooking utensil seperti Sautoir, Roasting Pan, Frying Pan, Roasting Pan, Pan, Spatula and Baking Tray.*

- b. *Cutting utensil yaitu Knife, Bone Chopper, Fish Scissor, Vegetable Cutter, Butcher Saw.*
  - c. *Auxiliary/Additional utensil seperti colander, Milk Jug, Strainer, Container dan tray.*
2. *Kitchen Equipment*, yaitu peralatan dapur yang besar dan berat, sulit untuk dipindah- pindahkan dan memerlukan instalasi khusus. *Kitchen equipment* dikelompokan menjadi:
- a. *Large Kitchen Equipment* seperti *Sink, Fish Fryer, Oven, Stoves, Boiler dan Stemer.*
  - b. *Mechanical Equipment*, misalnya *Meat Slicer, Potato Peeler, Chopper, Scale, Griller.*
  - c. *Chilling/Freezing Equipment* seperti *Chiller/Refrigrator, Reach-in Refrigrator, Walk-in Refrigrator.*

yang harus diingat dalam penyimpanan peralatan yakni:

- a. Gudang penyimpanan harus senantiasa bersih, kering, dan cukup ventilasinya. Gudang yang lembab akan membuat peralatan menjadi berjamur, lengket, berkerak yang sulit di bersihkan.
- b. Jangan menyimpan peralatan bersih di lantai. selain lembab,peralatan juga menjadi mudah kotor.
- c. Jangan menupuk peralatan secara menempel pada dinding karena akan mengganggu sirkulasi udara .

- d. Alat-alat yang sudah cacat, retak, gompel, bengkok, tidak layak pakai, sebaiknya langsung dimusnahkan karena mungkin akan tercampur lagi dengan peralatan yang masih bagus dan layak pakai.
- e. Jangan sekali-kali bekerja dengan tangan kotor karena akan mengotori peralatan yang di pegang.
- f. Jangan sekali-kali meletakkan peralatan bersih di dalam rak dengan posisi terlentang karena mudah kemasukan kotoran.
- g. Jangan pernah mengeringkan peralatan dapur yang masih basah dengan kain lap karena peralatan akan terkontaminasi. sebaiknya di diamkan dahulu hingga kering.

Salah satu faktor yang menunjang terjadinya penyakit asal makanan yaitu peralatan yang tercemar. Kebersihan peralatan makanan yang kurang baik akan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit dan kejadian luar biasa (KLB) keracunan, untuk itu peralatan makanan perlu dijaga terus tingkat kebersihannya supaya terhindar dari kontaminasi kuman patogen serta cemaran zat lainnya (Indrajayani, 2018). Usaha pencucian peralatan meliputi beberapa prinsip dasar yang perlu diketahui yaitu (Besse, 2018):

- a. Sarana pencucian harus tersedia

Sarana pencucian diperlukan untuk dapat dilakukan agar proses pencucian higienis dan sehat. Sarana pencucian dapat disediakan mulai dari sarana yang tradisional, setengah modern dan modern. Misalnya,

menggunakan mesin cuci sarana yang sederhana adalah yang menggunakan bak perendaman dan bak pembilasan air sekali pakai.

b. Cara pencucian yang baik

Cara pencucian yang baik sangat berpengaruh dalam menjaga terhindarnya kontaminasi kuman patogen maupun cemaran zat lainnya. Prinsip pencucian alat makan dengan metode *Three Compactement Sink* (TCS) diawali dengan membuang sisa makanan yang masih ada pada alat makan, menghilangkan kotoran dengan pembilasan menggunakan air mengalir pada bak pertama, dilanjutkan dengan pembersihan dengan spon dan deterjen dengan air mengalir pada bak kedua, kemudian pembilasan sisa busa deterjen dengan air mengalir pada bak ketiga, dan diakhiri dengan pembebasan kuman dengan merendam alat makan di dalam air panas. Teknik pencucian peralatan makan yang benar akan memberikan hasil pencucian yang sehat dan aman. Tahapan-tahapan pencucian peralatan makan yang perlu diikuti agar hasil pencucian sehat dan aman sebagai berikut (Depkes RI, 2006) :

1) *Scraping* (Membuang sisa kotoran)

Memisahkan kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan diatas piring, gelas, sendok, garpu dan lain-lain. Kotoran tersebut dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) selanjutnya diikat dan dibuang di tempat yang kedap air.

a) *Flushing* dan *Soaking* (Merendam dalam air)

Mengguyur air ke peralatan yang akan dicuci sehingga bersih dari noda sisa seluruh permukaan peralatan. Perendaman (*soaking*) dimaksudkan untuk memberi kesempatan peresapan air kedalam sisa makanan yang menempel atau mengeras, sehingga menjadi mudah untuk dibersihkan atau terlepas dari permukaan alat. Waktu perendaman tergantung dari kondisi peralatan. Penggunaan perendaman dengan air panas (60°C) akan lebih cepat dari pada air dingin. Minimal waktu perendaman adalah 30 – 60 menit.

a. *Washing* (Mencuci dengan deterjen)

Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau deterjen. Deterjen yang baik yaitu terdiri dari deterjen cair atau bubuk, karena deterjen sangat mudah larut dalam air, sehingga sedikit kemungkinan membekas pada alat yang dicuci. Pada tahap penggosokan ini perlu diperhatikan bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan lebih cermat yaitu:

- 1) Bagian peralatan yang terkena makanan (permukaan tempat makanan).
- 2) Bagian peralatan yang kontak dengan tubuh (bibir gelas, ujung sendok).
- 3) Bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir dan berpori).

b. *Rinsing* (Membilas dengan air bersih)

Mencuci peralatan yang telah digosok deterjen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Setiap peralatan yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan sampai terasa kesat

dan tidak licin. Pembilasan sebaiknya dilakukan dengan air mengalir bertekanan cukup sehingga dapat melarutkan sisa kotoran atau sisa bahan pencuci. Tekanan air yang digunakan dianjurkan dengan tekanan 15 psi (*pound persquare incheas*) atau tekanan air yang digunakan sama dengan 1,2 kg/cm<sup>2</sup>.

c. *Sanitizing/Desinfection* (Membebashamakan)

Membebashamakan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi. Cara desinfeksi yang umum dilakukan adalah beberapa macam yaitu:

- 1) Rendam air panas 80°C selama 2 menit.
- 2) Larutkan chlor aktif (50 ppm).
- 3) Udara panas (oven).
- 4) Sinar ultra violet (sinar pagi 09.00 – 11.00 WIB) atau peralatan elektrik yang menghasilkan sinar ultra violet.
- 5) Uap panas (steam) yang biasanya terdapat pada mesin cuci piring (*dishwashing machine*).

d. *Towelling* (Mengeringkan)

Mengusap kain lap bersih atau mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk dengan maksud untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian seperti noda deterjen, noda klor dan sebagainya. Pengeringan

ini dapat dilakukan dengan syarat bahwa lap yang digunakan harus steril serta sering diganti. Penggunaan lap yang baik adalah yang sekali pakai.

#### **2.1.6. Persyaratan teknis higiene dan sanitasi**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasa Boga*

##### **a) Bangunan**

###### **1) Lokasi**

Lokasi jasa boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

###### **a. Halaman**

- Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

###### **b. Konstruksi**

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasa boga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik

dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

2) Langit-langit

- Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

3) Pintu dan jendela

- Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

- Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

#### 4) Pencahayaan

- a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*):
  - 1) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10. Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 lux.
  - 2) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :
    - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau
    - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
    - 1 watt menghasilkan 1/3 *foot candle* pada jarak 1 meter atau
    - 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/2 = 1/6$  *foot candle* pada jarak 2 meter atau

- 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/3 = 1/9$  *foot candle* pada jarak 3 meter.
- lampu 40 watt menghasilkan  $40/6$  atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau  $40/9 = 4,5$  *foot candle* pada jarak 3 meter.

#### 5) Ventilasi

- Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
  - Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
  - Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
  - Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

#### 6) Ruang pengolahan makanan

- Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
- Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2 \text{ m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja.

Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja)  $4 \text{ m} \times 5 \text{ m} = 20 \text{ m}^2$ . Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan  $20/6 = 3,3 \text{ m}^2$ , berarti luas ini memenuhi syarat (luas  $2 \text{ m}^2$  untuk pekerja dan luas  $1,3 \text{ m}^2$  perkiraan untuk

keberadaan peralatan ) Luas ruangan dapur dengan peralatan 3 m x 4 m = 12 m<sup>2</sup>. Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan  $12/6 = 2$  m<sup>2</sup>, luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.

Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.

- c. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

**b) Fasilitas Sanitasi**

- 1) Tempat cuci tangan
  - a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
  - b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
  - c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan. 11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

2) Air bersih

- a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3) Jamban dan peturasan (*urinoir*)

- a. jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- b. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :
  - Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah
  - 11 - 25 orang : 2 buah
  - 26 - 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

31 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4) Kamar mandi

- a. Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

- b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

5) Tempat sampah

- a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).
- b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

c) **Peralatan**

Merupakan alat yang bersentuhan langsung dengan makanan, untuk menghindari terjadinya kontaminasi maka peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukan dan memenuhi syarat *hygiene* (Chantika et al., 2016). Perawatan dan penyimpanan peralatan dapur harus diperhatikan dengan baik dan memperhatikan standar operasional prosedur. Karena apabila rusak atau hilang akan menghambat proses pengolahan makanan di dapur. Maka dalam penyimpanan harus mengikuti standar prosedur yang benar agar peralatan tetap bagus dan dapat digunakan lagi apabila diperlukan (Rakhmawati, 2015).

a. Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

- Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* ( $KMnO_4$ ) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu  $80^{\circ}C - 100^{\circ}C$ ) selama 1 – 5 detik.

b. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

**d) Ketenagaan**

a. Tenaga/karyawan pengolah makanan

- Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

- Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :

- 1) Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
- 2) Penjepit makanan
- 3) Sendok garpu

- b. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :

- 1) Celemek/apron
- 2) Tutup rambut
- 3) Sepatu kedap air

- c. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:

- Tidak merokok
- Tidak makan atau mengunyah
- 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

#### e) Makanan

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

1. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata
2. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif
3. Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (*E.coli*) dan sebagainya Melalui pemeriksaan laboratorium

#### 2.2 Hasil penelitian yang relevan

Table 2.2: Penelitian terdahulu

Nama penulis	Judul	Metode	Hasil pembahasan
Gladys Priskilla Benny	Penerapan <i>hygiene</i> sanitas di dapur Holiday Inn Resort Batam	Menggunakan metode deskriptif	Penyajian makanan sudah diterapkan dengan baik namun masih menemukan adanya tindakan karyawan dapur yang masih belum menjalankan prosedur yang benar.
Anisatul Auliya, SST. Par., M.Par	Pengaruh <i>Hygiene</i> pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna	Menggunakan metode deskriptif kuantitatif	Penelitian menunjukkan bahwa <i>hygiene</i> pengolahan makanan memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan

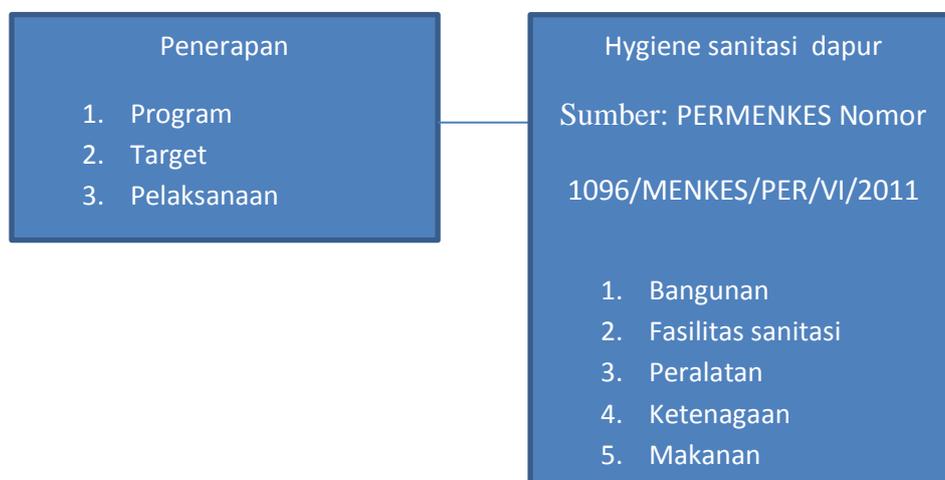
Verena Widya Pertiwi, Rian Andriani	Jakarta Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi di pastry Hotel Hilton Bandung	Menggunakan metode deskriptif kualitatif	Penelitian menunjukkan bahwa peralatan dan area pastry Hotel Hilton Bandung sudah sesuai dengan teori-teori namun belum sepenuhnya dikerjakan dengan standar yang berlaku
Ahmad Raup Jaelani	Penerapan Standar Operasional Prosedur (S.O.P) <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Kitchen di Hotel Lombok Plaza & Convention	Menggunakan metode kualitatif	Penerapan standar operasional prosedur <i>hygiene</i> sanitasi pada kitchen hotel lombok plasa & convention belum sepenuhnya terlaksana dengan baik dikarenakan ada beberapa karyawan yang belum sepenuhnya mentaati sop yang telah ditentukan

### 2.3 Kerangka Konseptual

Menurut Nursalam (2017) kerangka konsep penelitian merupakan abstraksi dari suatu realitas sehingga dikomunikasikan dan membentuk teori yang menjelaskan keterkaitan antara variable yang diteliti.

Adapun kerangka konsep dari penelitian dapat dijabarkan seperti gambar dibawah ini:

Gambar 2.3: kerangka konseptual



## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis Penelitian**

Penelitian yang dilakukan penulis tentang penerapan *hygiene* sanitasi di kitchen Tapian Rajo Cafe menggunakan jenis penelitian Kualitatif. Menurut Sugiyono (2019:9) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci.

Penelitian ini tidak memakai data hitungan, sehingga hasil yang didapatkan meruakan bahasan-bahasan, karena kualitatif merupakan suatu teknik analisis data unuk menghasilkan pembahasan dalam bentuk deskriptif terhadap masalah. Dan penelitian ini merupakan terapan tindakan.

Menurut Arikunto (2017) penelitian tindakan menekankan pada tindakan yang mengujicobakan suatu ide ke dalam praktik atau situasi nyata dalam skala mikro yang diharapkan mampu memperbaiki atau meningkatkan kualitas situasi sosial yang diteliti.

#### **3.2 Waktu dan Tempat**

Subjek penelitian menurut Suharsimi (2016: 26) memberikan batasan subjek penelitian sebagai benda, hal atau orang tempat data untuk variabel penelitian melekat, dan yang dipermasalahkan. Pada penelitian kualitatif responden atau subjek penelitian disebut dengan istilah informan, yaitu orang yang memberikan informasi tentang data yang diinginkan peneliti berkaitan dengan penelitian yang sedang dilaksanakan.

Informan untuk penelitian ini diidentifikasi melalui metode *purposive sampling*. Pemilihan informan dilakukan langsung dengan pertimbangan yang dilakukan peneliti sesuai dengan tujuan dan masalah dari pertanyaan peneliti. Dalam penelitian ini data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dan observasi. Berkaitan dengan prinsip tersebut, informan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua informan yaitu : informan utama adalah orang yang terlibat langsung dalam interaksi sosial yang diteliti. Informan utama pada penelitian ini adalah pemilik Tapian Rajo Cafe & Resto. Yang kedua adalah informan kunci, informan kunci adalah pihak yang berhubungan langsung dengan informan utama. Informan kunci pada penelitian ini adalah para staff dapur Tapian Rajo Cafe & Resto.

### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

Menurut Sugiyono (2016:224) teknik pengumpulan data merupakan langkah paling strategis dalam penelitian karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Berikut teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis:

### 1. Observasi

Menurut Sugiyono (2018:229) observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik lain. Observasi juga terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain

Penulis melakukan penelitian secara langsung ke objek yang diteliti pada instansi terkait melihat dan mengamati, meneliti atau mengukur penerapan *hygiene* sanitasi di Tapian Rajo Cafe & Resto

### 2. Wawancara.

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2015:72) wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang yang bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah atau makna dalam topik tertentu.

Teknik ini dilakukan untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi yang dilakukan Tapian Rajo Cafe & resto.

### 3. Study Literatur

Mengumpulkan referensi dan teori-teori yang terkait dengan masalah yang diteliti

## 3.5 Instrumen Penelitian

Menurut Sanjaya (2011:84) instrumen penelitian adalah alat yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data atau informasi penelitian. Pada penelitian ini penulis menggunakan instrumen penelitian dengan melakukan observasi, dan dokumentasi.

Table 3.5: Instrumen Penelitian

No	Objek	Indikator	Sub indikator
1.	<i>Hygiene</i> sanitasi dapur	1. Bangunan	1. Lokasi 2. Langit-langit 3. Pintu dan jendela 4. Pencahayaan 5. Ventilasi 6. Ruang pengolahan
		2. Fasilitas sanitasi	1. Tempat cuci tangan 2. Air bersih 3. Jamban 4. Kamar mandi 5. Tempat sampah
		3. Peralatan	1. Tempat pecucian peralatan 2. Pembersih 3. Penyimpan
		4. Ketenagaan	1. Perlindungan kontak langsung dengan makanan 2. Perlengkapan perlindungan diri dan makanan 3. Perilaku selama mengolah makanan
		5. Makanan	1. cemaran fisik 2. cemaran kimia 3. cemaran bakteri

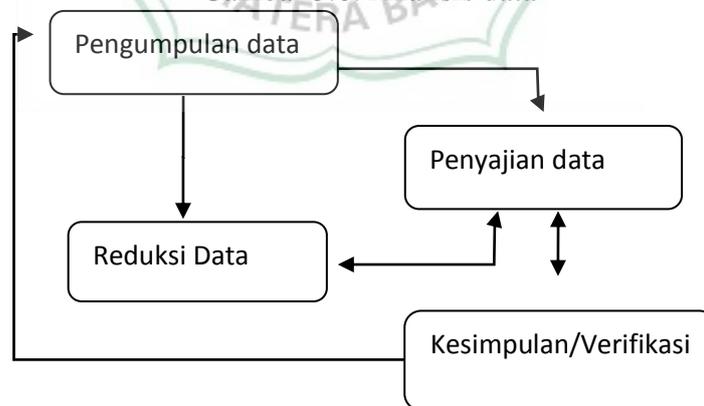
Sumber: Kajian Teori

### 3.6 Analisis Data

Menurut Sugiyono (2016:244) analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden yang terkumpul. Kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang diajukan. Pembahasan dalam penelitian ini akan menggunakan penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2018) penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variable mandiri, baik satu variable atau lebih (Independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variable lain.

Teknik analisis data yang digunakan dalam kualitatif memiliki empat tahap yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan langkah akhir yaitu penarikan kesimpulan dan verifikasi

Gambar 3.6: Analisis data



Sumber: Metodologi penelitian

- 1) Reduksi data. Menurut Sugiyono (2018:247-249) merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting yang sesuai

dengan topik penelitian, mencari tema dan polanya, pada akhirnya memberikan gambaran yang jelas dan mempermudah untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya

- 2) Penyajian data. Yuni (2011) rangkaian kegiatan dalam proses penyelesaian hasil penelitian dengan mempergunakan metode analisis sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Hal ini dilakukan guna mempermudah data-data yang telah dikumpulkan
- 3) Pengumpulan data. Menurut Sugiyono (2017, 194) cara atau teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan *interview* (wawancara), *kuesioner* (angket) *observasi* (pengamatan) dan gabungan ketiganya
- 4) Kesimpulan/verifikasi (2018:252). Kesimpulan dalam penelitian kualitatif dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti telah dikemukakan bahwa masalah dan perumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah penelitian

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil penelitian**

##### **4.1.1 Gambaran umum tempat penelitian**

Tapian Rajo Cafe & Resto adalah sebuah destinasi kuliner yang berdiri pada tahun 2021 yang menyajikan alam yang indah dikarenakan letaknya di kawasan lembah. Lokasi Tapian Rajo Cafe & Resto berada di kawasan lembah Ngarai Sianok, lebih tepatnya di kompleks wisata Tabiang Takuruang, Jambak Sianok Anam Suku. Jarak dari pusat kota Bukittinggi sekitar 4 kilo meter.

Tapian Rajo Cafe & Resto memiliki bentuk mengusung tema tradisional yang di rancang berbentuk bangunan Rumah Gadang. Memiliki atap hingga tiang yang tinggi dan penyangga bangunan yang bersisian. Bangunan cafe ini terdiri dari dua tingkat yang dimana tingkat pertama terdapat ruangan pengolahan makanan, kasir dan beberapa meja dan kursi. Pada tingkat ke dua terdapat meja dan kursi panjang di ke empat sisi bangunan. Di luar bangunan terdapat hal unik yaitu meja dan kursi yang terletak ditengah sungai buatan yang dikelilingi oleh taman dan area bermain anak

##### **4.1.2 Hasil Penelitian**

Hasil penelitian merupakan data yang didapatkan dan dikumpulkan oleh peneliti untuk menjawab masalah yang akan diteliti untuk mencapai tujuan peneliti mengenai Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto. Hasil penelitian ini akan dibahas

mengenai deskriptif penelitian yang dilakukan di Tapian Rajo yang mana melibatkan responden penelitian, dimana responden tersebut tersebut melibatkan *owner* cafe dan staff kitchen. Peneliti dengan 4 orang informan mengenai *hygiene* sanitasi di dapur Tapian Rajo cafe & resto. Menurut hasil wawancara Penerapan *hygiene* sanitasi di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto dapat digambarkan melalui aspek bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, *personal hygiene* dan makanan.

### 1) **Bangunan**

Berdasarkan hasil observasi peneliti, bangunan dapur Tapian Rajo Cafe & Resto memiliki 2 ruangan yang terdiri dari kitchen dan ruangan penyimpanan dan satu buah toilet. Ruangan kitchen memiliki panjang 8 meter dan lebar 5 meter. Untuk ruangan penyimpanan memiliki panjang 5 meter dan lebar 3 meter.



Gambar 4.1 Ruangan dapur Tapian Rajo  
Sumber : olahan data peneliti



Gambar 4.2 Ruang penyimpanan  
Sumber : Olahan data peneliti

Berdasarkan hasil observasi dan dokumentasi dapat digambarkan melalui pertanyaan yang bersangkutan dengan bangunan tempat pengolahan makanan.

- a. Apakah lokasi cafe berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, wc umum, pabrik cat ataupun tempat-tempat sumber pencemaran lainnya?

Dari empat orang informan memberikan pernyataan yang sama yaitu *lokasi cafe tidak berdekatan dengan sumber pencemaran karena cafe terletak dikawasan yang masih terjaga lingkungannya.*

- b. Apakah langit-langit ruangan pengolahan sudah menutupi seluruh atap bangunan dapur?

Dari empat orang informan memberikan jawaban yang sama yaitu *langit-langit sudah menutupi seluruh bagian atap bangunan*

c. apakah pintu ruangan dapur dapat menutup sendiri (*Self closing*)?

Empat orang informan memberikan pernyataan yang sama bahwa *pintu ruangan dapur sudah menggunakan pintu yang dapat menutup sendiri*

d. apakah luas tempat pengolahan sudah mencukupi sesuai dengan jumlah karyawan dan peralatan?

Empat orang informan memberikan jawaban yang sama bahwa *luas tempat pengolahan sudah mencukupi*

e. pertanyaan terakhir apakah ruanga pengolahan terhubung dengan toilet?

Empat orang informan menjawab *iya*

Dari hasil wawancara ada beberapa hal yang menjadi permasalahan untuk aspek bangunan ini, setelah dilakukannya wawancara mendalam diketahui bahwa pembuangan air limbah di lantai dibuang melalui wastafel karena tidak memiliki saluran pembuangan dilantai. selanjutnya diketahui pula bahwasanya ruangan pengolahan terhubung langsung dengan toilet.



Gambar 4.3 kondisi lantai tidak memiliki saluran pembuangan air  
Sumber: Data olahan peneliti

## 2) Fasilitas sanitasi

Fasilitas sanitasi merupakan sarana prasarana penunjang sanitasi wilayah kerja yang menjadi salah satu faktor kenyamanan konsumen. Ketika ditanyakan mengenai fasilitas sanitasi informan memberikan jawaban yang sama.

- a. Apakah seluruh kegiatan pengolahan menggunakan air bersih?

Empat orang informan memberikan jawaban bahwa *seluruh kegiatan pengolahan menggunakan air bersih*

- b. Apakah tempat cuci tangan terpisah dengan tempat pencucian alat dan bahan?

Empat orang informan memberikan jawaban sama yaitu *mereka memiliki tempat cuci tangan namun belum dipisah dengan tempat pencucian bahan dan alat*

- c. Apakah sudah tersedia tempat sampah terpisah antara sampah organik dan anorganik? Apakah sudah memiliki tutup?

Empat orang informan memrikan jawaban sama yaitu *belum memisahkan antara sampah organik dan anorganik. Dan juga tempat sampah tidak memiliki tutup karena agar mempermudah pekerjaan saat pengolahan*

- d. Apakah ketersediaan toilet mencukupi untuk karyawan dan konsumen?

Empat orang informan menjawab *sudah mencukupi karena toilet tamu dan konsumen dipisah, toilet karyawan terletak di dekat ruangan pengolahan sedangkan toilet konsume terletak pada lantai dasar cafe*

Berdasarkan hasil wawancara mendalam diketahui bahwa sudah tersedia air bersih yang cukup, toilet yang cukup, namun untuk fasilitas mencuci tangan belum dikhususkan, masih digabung dengan tempat pencucian peralatan dan bahan sedangkan di dapur cafe ini terdapat 4 buah wastafel. Dan juga belum adanya pemisahan antara sampah organik dan anorganik



Gambar 4.4 tempat pencucian bahan dan tempat cuci tangan  
Sumber: Olahan data peneliti

### 3) Peralatan

Pada aspek peralatan informan memberikan jawaban yang hampir sama, berikut ini adalah hasil observasi yang dilakukan mengenai *hygiene* sanitasi peralatan di Tapian Rajo Cafe & Resto

- a. Apakah tempat pencucian alat terpisah dengan pencucian bahan?

Empat orang informan memberikan pernyataan bahwa *belum adanya pemisahan antara tempat pencucian alat dan bahan*

- b. Apakah peralatan yang digunakan dalam keadaan baik dan bersih?

Empat orang informan menjawab bahwa *semua peralatan yang digunakan untuk pengolahan sudah baik dan layak untuk digunakan sesuai dengan fungsinya masing-masing. Dan peralatan sudah dapat dikatakan baik karena pembersihan peralatan menggunakan sabun dan detergen.*

- c. Apakah peralatan dikeringkan setelah dicuci?

Informan memberikan jawaban bahwa *setelah pencucian peralatan yang akan disimpan dikeringkan terlebih dahulu*

- d. Apakah menurut saudara penyimpanan alat sudah aman?

Dari empat orang informan, dua diantaranya menjawab bahwa *penyimpanan peralatan sudah aman, namun menurut dua orang lagi penyimpanan peralatan belum aman karena keadaan penyimpanan yang masih terbuka, memiliki kemungkinan adanya serangga atau tikus yang bisa saja hinggap di tempat penyimpanan.*

- e. Apakah penyimpanan alat tertutup?

Empat orang informan menjawab bahwa *penyimpanan peralatan belum tertutup.*

Hasil wawancara menunjukkan dimana tempat penyimpanan alat belum tertutup, namun penyimpanan alat ini sudah memiliki rak dan meja tersendiri. Pencucian peralatan pun sudah menggunakan pembersih atau deterjen. Namun untuk tempat pencucian peralatan dan bahan saat ini masih sama belum dipisah.



Gambar 4.5 Penataan peralatan di Tapian Rajo  
Sumber: Olahan data peneliti

#### 4) Ketenagaan

Pada aspek ketenagaan informan memberikan jawaban yang beragam. Dapat dilihat dari wawancara sebagai berikut:

- a. Apakah karyawan cafe ini sudah memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi makanan?

Empat orang informan menjawab jawaban yang sama yaitu *belum ada satupun karyawan yang memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan*

- b. Apakah pengolahan makanan sudah dilakukan dengan cara terlindung dari kontak fisik?

Pada pertanyaan ini tiga orang informan memberikan jawaban bahwa *sudah melakukan pengolahan makanan dengan cara terlindung dari kontak fisik seperti menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit saat*

*mengambil makanan. Dan satu orang informan menjawab bahwa belum sepenuhnya melakukan karena masih sering lupa*

- c. Apakah karyawan selalu menggunakan apron atau celemek?

Dua orang informan menjawab bahwa *selalu menggunakan apron*, dan dua orang lagi menjawab bahwa *tidak selalu menggunakan apron*

- d. Apakah karyawan sudah mengikat rambut atau menggunakan penutup rambut saat bekerja?

Satu orang menjawab bahwa *sudah menggunakan penutup kepala* dan tiga orang lagi menjawab *rambutnya diikat namun belum rapi, terkadang masih menggunakan jepitan rambut saja*

- e. Apakah karyawan menggunakan sepatu kedap air?

Empat orang informan menjawab *belum menggunakan sepatu kedap air*

- f. Apakah karyawan merokok selama jam kerja?

dua orang karyawan menjawab bahwa *tidak merokok* dan dua orang lagi menjawab masih *mencuri waktu untuk merokok selama jam bekerja*

- g. Apakah karyawan selalu mencuci tangan setiap bekerja?

Empat orang karyawan menjawab bahwa *sudah melakukan cuci tangan setiap bekerja*

- h. Apakah sudah menggunakan pakaian kerja dan pelindung yang benar?

*Dua orang menjawab sudah namun dua orang lagi menjawab belum.*

- i. Apakah sudah menerapkan tidak banyak berbicara saat mengolah?

Satu orang menjawab *sudah*, namun tiga orang lagi menjawab bahwa *masih berbicara saat pengolahan dan terkadang juga bercanda*

Setelah melakukan wawancara mendalam, diketahui bahwa masih ditemukan pekerja yang memindahkan makanan menggunakan tangan tanpa menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok atau garpu. Beberapa karyawan laki-laki juga memiliki rambut panjang yang terkadang masih dilepas tanpa di ikat, atau tidak diikat dengan rapi. Karyawan jarang menggunakan uniform karena hanya diberikan satu uniform saja. Beberapa karyawan juga masih merokok saat senggang walaupun masih di jam bekerja. Maka dapat disimpulkan bahwa ada yang mengatakan bahwa sudah menerapkan *personal hygiene*, dan ada yang mengatakan sebagian ada yang masih acuh tak acuh terhadap *personal hygiene* ini



Gambar 4.6 kondisi rambut staff kitchen  
Sumber: data olahan peneliti



Gambar 4.7 kondisi pengambilan makanan  
Sumber: data olahan peneliti (2022)

## 5) Makanan

*Hygiene* sanitasi pada makanan sangat mempengaruhi kualitas dari makanan tersebut, maka dari itu penyedia makanan harus benar-benar memperhatikan kualitas makanan yang disajikan.

Aspek makanan informan memberikan jawaban yang sama, yaitu makanan masih bisa saja tercemar secara fisik, kimia dan bakteri. Seperti tercemar oleh rambut, kerikil dan lain-lain. Dapat dilihat pada gambar 4.8 Bahwa disaat jam sibuk, karyawan tidak memperhatikan penempatan bahan makanan sehingga bisa saja menimbulkan pencemaran secara fisik, kimia maupun bakteri dapat juga dilihat pada gambar 4.4, pada gambar tersebut karyawan sedang melakukan pencucian bahan, namun diatas meja terdapat sabun cuci untuk peralatan, hal ini bisa saja menjadi pencemaran kimia terhadap makanan.



Gambar 4.8 kondisi jam sibuk dapur Tapian Rajo  
Sumber : data olahan peneliti (2022)

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dipaparkan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi di dapur Tapian Rajo sudah baik, namun masih ada aspek yang belum diterapkan oleh karyawan.

#### **4.1.3 Penerapan Higiene sanitasi di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto**

Berdasarkan hasil wawancara peneliti terhadap 4 orang informan yang terdiri dari, Bapak Robi selaku *owner*, Yogi, Ami dan Beben selaku *staff kitchen* Tapian Rajo Cafe & Resto. Maka dinyatakan Tapian Rajo Cafe & Resto belum menerapkan *hygiene* sanitasi dengan maksimal. Penulis melakukan penerapan *hygiene* sanitasi dengan langkah langkah sebagai berikut:

##### **a. Rancangan Program**

Adapun tindakan yang dilakukan oleh peneliti dimulai dengan pembuatan program sebagai berikut :

Tabel 4.1 Program Hygiene Sanitasi penulis

No	Aspek	Standar Operasional
1.	Bangunan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lokasi jasaboga tdak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran</li> <li>2. Terpampang nama perusahaan</li> <li>3. Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus</li> <li>4. Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuk tikus dan dipelihara kebersihannya</li> <li>5. Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air</li> <li>6. Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan</li> <li>7. Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan</li> <li>8. Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang</li> <li>9. Bidang langit langit harus menutupi seluurh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang</li> <li>10. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka kearah luar dan dapat menutup sendiri (seld closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkat dll</li> <li>11. Pintu jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan sipasang untuk dibersihkan</li> <li>12. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk melakukan pemeriksaan dan pembersihan</li> </ol>

		<p>serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif</p> <p>13. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara</p> <p>14. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruangan pengolahan</p>
2.	Fasilitas sanitasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. terpisah tempat cuci peralatan dan cuci tangan maupun bahan makanan dengan air mengalir, terletak pada tempat yang mudah dijangkau</li> <li>2. air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga</li> <li>3. harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan</li> <li>4. tempat sampah harus berbeda antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik) dan tempat sampah harus tertutup</li> </ol>
3.	Peralatan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan</li> <li>2. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen</li> <li>3. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya</li> </ol>
4.	ketenagaan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh</li> <li>2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat : sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan dan sendok garpu</li> <li>3. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan : celemek/apron, tutup rambut dan sepatu kedap air</li> <li>4. tidak merokok</li> <li>5. tidak makan atau mengunyah</li> <li>6. tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)</li> </ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>7. tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya</li> <li>8. mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan keluar dari toilet/jamban</li> <li>9. selalu menggunakan pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar</li> <li>10. selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat jasaboga</li> <li>11. tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar ruangan</li> <li>12. tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah</li> </ol>
5.	Makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. memperhatikan kemungkinan pencemaran makanan dari kerikil, rambut dll</li> <li>2. memperhatikan kemungkinan pencemaran kimia seperti pestisida dan zat-zat lainnya</li> <li>3. memperhatikan kemungkinan pencemaran bakteri seperti kebersihan penyimpanan bahan dan makanan</li> </ol>

Tabel diatas adalah program yang telah disusun oleh peneliti berdasarkan kepada peraturan Menteri kesehatan nomor 1069/MENKES/PER/VI/2011. Program ini bertujuan untuk dapat dilakukan penerapan *hygiene* sanitasi oleh staff dapur Tapian Rajo Cafe & Resto.

No.	Program	Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3
1.	Bangunan	Pembuatan program	Sosialisasi	Penerapan
2.	Fasilitas Sanitasi	Pembuatan program	Sosialisasi	Penerapan
3.	Peralatan	Pembuatan program	Sosialisasi	Penerapan
4.	Ketenagaan	Pembuatan program	Sosialisasi	Penerapan
5.	Makanan	Pembuatan program	Sosialisasi	Penerapan

## b. Target

No	Indikator	Target
1.	Bangunan	Pemilik Restoran
2.	Fasilitas Sanitasi	Pemilik dan Staff dapur
3.	Peralatan	Pemilik dan Staff dapur
4.	Ketenagaan	Staff dapur
5.	Makanan	Staff dapur

## c. Penerapan

### 1) Penerapan *hygiene* sanitasi bangunan pengolahan makanan

Berdasarkan aspek yang diamati dalam observasi dan wawancara peneliti terhadap penerapan *hygiene* sanitasi bangunan pengolahan, peneliti mendapatkan hasil bahwa untuk menerapkan Standar Operasional prosedur yang telah disusun oleh peneliti, pihak cafe belum dapat melakukan penerapannya dikarenakan membutuhkan waktu dan biaya. Oleh karena itu, peneliti hanya dapat memberikan arahan dan gambaran seperti apa bangunan yang dapat dikatakan *hygiene* sanitasi.



Gambar 4.9 Pengarahan peneliti

Sumber: Dokumentasi peneliti (2022)

## 2) Penerapan *hygiene* sanitasi fasilitas sanitasi

Berdasarkan aspek yang diamati dalam observasi oleh peneliti pada fasilitas sanitasi, staff dapur sudah mulai melakukan pemisahan antara sampah organik dan anorganik, serta pemisahan tempat pencucian alat, bahan, dan cuci tangan.



Gambar 4.9 Upaya pemisahan sampah organik dan anorganik  
Sumber: Dokumentasi peneliti (2022)



Gambar 4.10 tempat pencucian bahan  
Sumber: Dokumentasi peneliti (2022)

### 3) Penerapan *hygiene* sanitasi peralatan

Berdasarkan aspek yang telah di observasi oleh peneliti pada peralatan, pada umumnya untuk peralatan sudah baik dalam penerapan *hygiene* sanitasinya. Untuk tempat pencucian yang sebelumnya masih sama dengan tempat pencucian bahan, saat ini sudah dipisah. Dapat dilihat dari gambar 4.11 berikut ini



Gambar 4.11 tempat pencucian alat  
Sumber: Dokumentasi peneliti

#### 4) Penerapan *hygiene* sanitasi ketenagaan

Hasil observasi mengenai penerapan *hygiene* sanitasi perorangan menunjukkan bahwa karyawan sudah melakukan perlindungan kontak fisik dengan menggunakan sarung tangan, penjepit makanan ataupun sendok dan garpu. Selanjutnya staff dapur seluruhnya sudah menggunakan apron dan celemek, sudah mengikat rambut dengan rapi, tidak menggunakan perhiasan saat pengolahan. Dikarenakan seragam kerja karyawan hanya ada satu maka untuk penggunaan pakaian kerja karyawan selalu mengganti pakaiannya setiap hari. Penerapan ini dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 4.12 upaya perlindungan kontak langsung dengan makanan

Sumber: Dokumentasi peneliti (2022)



Gambar 4.13 upaya melindungi terhadap pencemaran  
(penggunaan apron)

Sumber: dokumentasi peneliti

## 5) Penerapan *hygiene* sanitasi makanan

Setelah dilakukannya observasi oleh peneliti mengenai penerapan *hygiene* sanitasi pada makanan, untuk meminimalisir terjadinya pencemaran makanan karyawan melakukan pembersihan area dapur agar terhindar dari pencemaran fisik seperti kerikil, rambut, pecahan anak steples. Upaya yang dilakukan karyawan agar makanan tidak tercemar kimia dengan cara menjauhkan bahan dan makanan dari zat-zat kimia berbahaya yang ada di dapur, seperti sabun dan detergen. Serta untuk menghindari makanan dari pencemaran bakteri karyawan melakukan upaya pembersihan tempat penyimpanan secara berkala. Dapat dilihat dari gambar berikut ini



Gambar 4.14 kebersihan area kerja  
Sumber: Olahan data peneliti (2022)



Gambar 4.15 upaya pembersihan area kerja  
Sumber: Olahan data peneliti (2022)

#### 4.2 Pembahasan penelitian

Berdasarkan tindakan penerapan yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai *hygiene* sanitasi di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto maka peneliti membuat pembahasan untuk menjawab tujuan peneliti untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi di dapur Tapian Rajo Café & Resto.

##### 1) Bangunan

Dari hasil penelitian diketahui bahwa Tapian Rajo Cafe & Resto memiliki bangunan dua lantai yang pada bagian lantai pertama terdapat ruangan dapur untuk pengolahan. Dapur ini terbagi atas dua ruangan yaitu ruangan pengolahan dan ruangan penyimpanan. Ruangan dapur ini sudah menutupi semua bangunan dapur, pintu dapur juga sudah menggunakan pintu yang dapat menutup sendiri (*self closing*) dan luas

tempat pengolahan sudah mencukupi untuk ruang gerak staff saat melakukan pekerjaan. Permasalahan yang ditemukan oleh peneliti adalah pembuangan air limbah lantai yang setelah pembersihan belum memiliki saluran tersendiri dan juga ruang pengolahan terhubung dengan toilet. Pada permasalahan ini, pihak tapian rajo belum dapat menerapkan SOP dalam waktu dekat karena hal ini membutuhkan waktu dan biaya. Oleh karena itu peneliti memberikan solusi seperti memberikan sekat di depan pintu toilet dan untuk saluran pembuangan air bisa di ganti dengan pipa air.

## 2) Fasilitas sanitasi

Diketahui bahwa fasilitas sanitasi adalah penunjang pelaksanaan *hygiene* sanitasi wilayah kerja. Dari hasil penelitian ini ketersediaan air bersih sudah mencukupi, toilet yang cukup. Sebelum dilakukan penerapan *hygiene* sanitasi di dapur cafe ini terdapat permasalahan yaitu tempat pencucian peralatan dan bahan yang digabung dan tempat sampah organik dan anorganik yang tidak dipisah. Setelah penerapan, untuk tempat pecucian alat sudah dipisah dengan pencucian bahan dan juga sudah terdapat tempat sampah yang terpisah antara sampah organik dan anorganik

## 3) Peralatan

Kebersihan dan keamanan peralatan adalah hal yang harus diperhatikan oleh penjamah makanan. Berdasarkan hasil penelitian untuk penerapan *hygiene* sanitasi peralatan sudah baik, namun untuk tempat

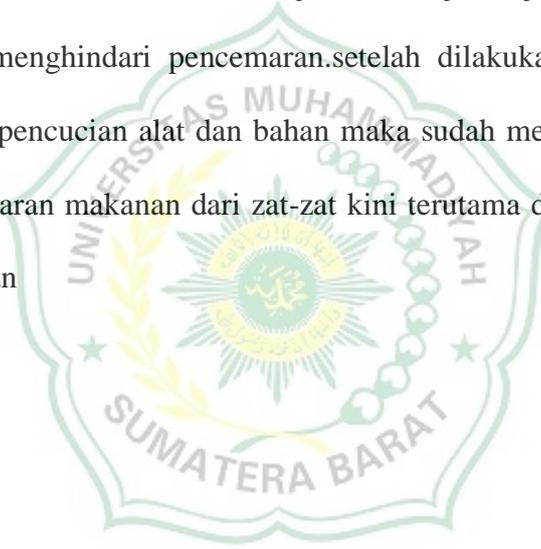
penyimpanan belum memiliki tutup sehingga bisa saja serangga atau tikus dapat mencemari. Pada saat ini penyimpanan peralatan sudah memiliki rak dan meja tersendiri, tempat pencucian tersendiri dan setelah peratan dicuci akan dikeringkan sebelum disimpan.

#### 4) Ketenagaan

Memperhatikan kelengkapan dan pelindung serta kebersihan pakaian staff dapur seperti penggunaan apron, sarung tangan atau penjepit saat pengambilan makanan, menjaga kebersihan tangan, dan mengikat rapi rambut adalah suatu upaya *hygiene* sanitasi, namun staff masih sering menghiraukan hal tersebut dan terkadang lupa. Oleh karena itu peneliti memberikan pengertian kepada staff tentang pentingnya penerapan *personal hygiene*. Setelah dilakukannya tindakan penerapan *hygiene* sanitasi selama satu minggu, sudah ada kemajuan dalam penerapan *personal hygiene* ini seperti, sudah mulainya staff menggunakan apron selama jam kerja sebelum memulai pekerjaan staff selalu mencuci tangan, yang biasanya hanya menggunakan jepitan rambut, saat ini telah diikat rapi, kebiasaan mengambil makanan menggunakan tangan sudah diganti dengan penjepit makan. Untuk *uniform* dikarenakan staff hanya memiliki 1 buah seragam maka peneliti memberikan pengarahan untuk memastikan setiap hari staff harus menggunakan pakaian yang bersih dan diganti setiap harinya.

## 5) Makanan

Dari hasil penelitian diketahui bahwa ditemukannya oleh peneliti pada jam sibuk karyawan tidak memperhatikan penempatan bahan makanan, tempat pencucian peralatan dan makanan yang masih disamakan sehingga detergen dan sabun cuci untuk peralatan juga terdapat disana. Hal ini bisa menjadi pencemaran fisik, kimia maupun bakteri. Setelah melakukan penerapan karyawan mengupayakan pembersihan seluruh area kerja baik meja kerja, lantai, dan peralatan untuk menghindari pencemaran. Setelah dilakukannya pemisahan antara tempat pencucian alat dan bahan maka sudah mengurangi kemungkinan pencemaran makanan dari zat-zat ini terutama detergen dan sabun cuci peralatan



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pembahasan diatas, penulis dapat menyimpulkan bahwa karyawan sudah melakukan upaya penerapan *hygiene* sanitasi di dapur menurut SOP yang telah peneliti buat. Namun masih ada beberapa yang belum diterapkan dikarenakan memerlukan waktu dan biaya. Upaya yang telah dilakukan oleh pihak Tapian Rajo Café & Resto adalah dengan menerapkan:

1) *Hygiene* sanitasi fasilitas sanitasi

Melakukan pemisahan tempat sampah organik dan an organik serta pemisahan tempat pencucian bahan dan alat

2) *Hygiene* sanitasi peralatan

Sudah memiliki tempat pencucian alat tersendiri, tidak digabung lagi dengan pencucian bahan

3) *Hygiene* sanitasi ketenagaan

Karyawan sudah mulai mengurangi kebiasaan buruk seperti merokok dan berbicara terlalu banyak di area pengolahan. Rambut yang biasanya hanya dijepit sudah di ikat dengan rapi dan sudah melakukan upaya perlindungan kontak langsung dengan menggunakan penjepit saat mengambil makanan. Dapat

disimpulkan bahwa *hygiene* sanitasi *staff kitchen* sudah diterapkan.

4) *Hygiene* sanitasi makanan

Karyawan mengupayakan kebersihan area kerja, dan menjauhkan makanan dari zat berbahaya yang mungkin saja dapat mencemari makanan baik fisik, kimia maupun bakteri

## 5.2 SARAN

Beberapa saran yang dapat penulis berikan guna terlaksananya penerapan *hygiene* sanitasi di dapur dengan baik, yaitu:

- 1) Memberikan pelatihan tentang standar *hygiene* dan sanitasi di dapur kepada semua karyawan dapur
- 2) Memperbaiki bangunan dan fasilitas penunjang pelaksanaan penerapan *hygiene* sanitasi sesuai dengan peraturan yang ditetapkan.
- 3) Untuk menjaga *hygiene* dan sanitasi perlu ditempatkan satu orang yang bertugas untuk mengontrol pelaksanaan upaya *hygiene* sanitasi di dapur.
- 4) Untuk melanjutkan penerapan *hygiene* sanitasi yang belum terlaksana sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan

## Daftar Pustaka

- Departmen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.
- Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/X/2011 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*
- Rejeki, Sri, Gunadi Dwi Hantoro. 2020. *Sanitasi Hygiene, dan Keselamatan Kerja*. Malang: Rekayasa Sains
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Arikunto, Suharsimi. 2016. *Prosedur Penelitian: Suatu pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Yuni, Natalia Erlina. 2016. *Buku Saku Personal Hygiene*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Syawalia, Suci. *Hygiene Sanitasi Di Dapur*. Diss. UNIVERSITAS AIRLANGGA, 2009.
- Yohanis, G. C. (2019). *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Peralatan Dapur Dalam Upaya Menjaga Kualitas Makanan (Studi Pada Mozaic Restaurant, Bali)* (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Kresnadi, D. S., & Andriani, R. (2014). *HYGIENE DAN SANITASI DI THE 18th KITCHEN THE TRANS LUXURY HOTEL BANDUNG*. *Jurnal Pariwisata*, 1(2), 98-104.