

Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *food and baverage department* di hotel vila lumbung seminyak

I Wayan Dodi Darmawan¹⁾, Ni Made Ariani²⁾, Ni Putu Ratna Sari³⁾

Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana
Jl. Dr. R. Goris No. 7, Denpasar, 80114 Telp/Fax: (0361) 223798, Email: infopar@unud.ac.id
Email: dodidarmawan1117@gmail.com¹⁾, ayukariani@unud.ac.id²⁾, ratnasari@unud.ac.id³⁾

Abstrak

Penelitian ini di latarblakangi oleh bagaimana *Hygiene* dan Sanitasi pada *Food And Beverage Department*. Terdapat kendala yang menitik beratkan kepada *Food And Beverage Department* yang dimana sebelumnya sertifikasi yang bernilai A (sangat baik) tahun 2015 menjadi B (baik) tahun 2020. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi *Food and Beverage Service* dan untuk mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi *Food and Beverage Product*. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan observasi ke lokasi penelitian, wawancara, studi kepustakaan dan juga pengambilan dokumentasi di lokasi penelitian. Teknik penentuan informan yang digunakan dalam penulisan ini adalah purposive sampling. Adapun teknik yang di gunakan dalam penelitian ini adalah teknis analisis data kualitatif. Teknik penentuan informan yang digunakan dalam penulisan ini adalah *purposive sampling* teknik pengambilan sampel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *food and beverage service* dan Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *food and beverage product* di Hotel Vila Lumbung belum diterapkan dengan sepenuhnya. Penerapan pada *Food and Beverage service* adalah Fasilitas Sanitasi, Kebersihan badan, Kulit, Rambut, Kumis, Jenggot, Tangan, Kuku, Mulut, Gigi, Kaki, Sepatu, Emas, Perhiasan, dan Pakaian seragam. Dengan hasil padan pakaian seragam, kaki dan sepatu yang belum di terapkan. Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage product* adalah Cek kesehatan, setandar pakaian Karyawan, Kebersihan karyawan, Lantai, Dinding, Atap, Langit-langit, Ventilasi, Pembuangan asap, Saluran air limbah, ameja persiapan makanan, Pencegahan makanan dari binatang, bahan makanan dan penyimpanan peralatan dapur. Dengan hasil pada Ventilasi dan Setandar pakaian karyawan yang belum diterapkan.

Kata Kunci: Penerapan, *Hygiene* dan Sanitasi, *Food and Beverage Department*

Abstract

This research is motivated by how *Hygiene* and Sanitation in the *Food And Beverage Department*. There are obstacles that focus on the *Food And Beverage Department*, which previously had A (very good) certification in 2015 to B (good) in 2020. The purpose of this study was to determine the application of *hygiene* and sanitation to *Food and Beverage Service* and to determine the application of *hygiene* and sanitation of *Food and Beverage Products*. The type of data used is qualitative data. Sources of data used in this study are primary data sources and secondary data. Data collection techniques were carried out using observation to the research site, interviews, literature study and also taking documentation at the research location. The informant determination technique used in this paper is purposive sampling. The technique used in this research is technical qualitative data analysis. The informant determination technique used in this paper is purposive sampling.

The results showed that the application of *hygiene* and sanitation to food and beverage service and the application of *hygiene* and sanitation to food and beverage products at Hotel Vila Lumbung had not been fully implemented. The implementation of the *Food and Beverage service* is Sanitation Facilities, Body Hygiene, Skin, Hair, Mustache, Beard, Hands, Nails, Mouth, Teeth, Feet, Shoes, Gold, Jewelry, and Uniforms. With the results of matching uniforms, feet and shoes that have not been applied. The application of *hygiene* and sanitation in *Food and Beverage products* is Health checks, employee clothing standards, employee hygiene, floors, walls, roofs, ceilings, ventilation, smoke exhaust, sewerage, food preparation tables, prevention of food from animals, foodstuffs and storage of kitchen utensils. With results on the *Ventilation and Standards of employee clothing* that has not been applied.

Keywords: Application, *Hygiene* and Samitation, *Food and Beverage Department*

1. PENDAHULUAN

Bali menjadi sebuah destinasi wisata favorit wisatawan. Bali memiliki beraneka ragam kekayaan alam maupun budaya yang unik. Kekayaan alam Bali yang paling dikenal orang adalah hamparan pantainya yang indah. Tidak hanya pantai, gunung, bukit, danau, air terjun, sungai, juga menjadi kekayaan alam yang menarik untuk dikunjungi. Kekayaan budaya Bali juga tidak kalah uniknya, berbagai kesenian daerah, tradisi masyarakat yang dilakukan secara turun temurun, maupun bangunan-bangunan suci dan peninggalan sejarah menjadi daya tarik utama. Bali setiap tahunnya ramai di kunjungi wisatawan baik itu wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara.

Kemunculan virus yang bernama COVID-19 diseluruh penjuru dunia termasuk Bali, sangat memberikan dampak besar. Efek yang ditimbulkan akibat dari adanya pandemi COVID19 pada sepanjang tahun 2020 mengakibatkan melemahnya sektor ekonomi, pendidikan, sosial, pariwisata dan yang lainnya. Dengan merebaknya COVID-19 dari awal tahun 2020 menyebabkan pemerintah di Indonesia memberlakukan pembatasan interaksi sosial, karantina mandiri, dan work from home yang berdampak terhadap bisnis pariwisata. Dengan berdampaknya industri pariwisata sudah pasti juga berimbas terhadap akomodasi penunjang kegiatan pariwisata tersebut, seperti akomodasi perhotelan, villa, restoran maupun daya tarik wisata. Berbagai upaya telah diterapkan oleh pengusaha hotel, pengusaha restoran, dan asosiasi perhotelan serta pemerintah yang bergerak dibidang pariwisata dalam mengantisipasi kerugian yang dialami oleh sektor industri pariwisata di Indonesia.

Hotel Vila Lumbung adalah salah satu hotel yang masih di buka walaupun sedang mengalami pandemi COVID-19. Hotel yang terletak di seminyak merupakan salah satu tempat yang sering dikunjungi oleh wisatawan. Maka dari itu tidak menutup kemungkinan wisatawan berkunjung ke Hotel Vila Lumbung. Dengan adanya promosi yang dilakukan oleh pihak Hotel Vila Lumbung, wisatawan juga berminat untuk berkunjung ke Hotel Vila Lumbung. Berikut jumlah kunjungan wisatawan yang berkunjung ke Hotel Vila Lumbung per bulan Juli 2020 – Juli 2021. Data Kunjungan Wisatawan dapat di lihat pada Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik ke Hotel Vila Lumbung Juli 2020-Juli 2021

Bulan	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Total
Juli	3	16	19
Agustus	14	132	146
September	5	49	54
Oktober	53	162	215
November	113	346	459
Desember	484	887	1.371
Januari	336	377	713
Februari	174	310	484
Maret	259	331	590
April	147	434	581
Mei	255	182	437
Juni	338	327	665
Juli	283	257	540
Total	2.464	3.801	6.274
Rata – Rata	189,54	295,38	482,628

Sumber: Front Office Department, (2021)

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa jumlah kunjungan wisatawan ke Hotel Vila Lumbung mengalami fluktuasi pada satu tahun terakhir ini. Kunjungan wisatawan yang terendah pada bulan Juli tahun 2020 dengan jumlah wisatawan yang berkunjung sebanyak 19 orang. Dikarenakan baru dimulainya diberlakukan penerapan *New Normal* di bulan Juli 2020, jadi wisatawan masih ragu untuk berkunjung ke tempat-tempat umum. Menurut Wiku Asdisasmito,

istilah New Normal adalah perubahan perilaku untuk tetap menjalankan aktivitas normal namun dengan ditambah menerapkan protokol kesehatan guna mencegah terjadinya penularan Virus Corona. Dikarenakan adanya penerapan New Normal di Indonesia, dan promosi yang dilakukan oleh pihak Hotel Vila Lumbung, kunjungan wisatawan mulai berdatangan ke Hotel Vila Lumbung. Kunjungan wisatawan yang tertinggi pada bulan Desember 2020 dengan jumlah kunjungan 1.371 orang. Berdasarkan informasi dari Human Resources Department Hotel Vila Lumbung, banyaknya wisatawan yang berkunjung pada bulan Desember dikarenakan adanya diskon tahun baru dan paket menginap untuk merayakan penyambutan tahun baru 2021. Selain itu pihak Hotel Vila Lumbung juga menawarkan paket yang bernama *Fool Day Bay Pas* yang berlaku setiap hari yang menawarkan paket berenang yang sudah include makanan dan minuman.

Hotel Vila Lumbung, Seminyak-Bali beralamat di Jl. Petitenget No.1000x, Seminyak, Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Hotel Vila Lumbung memiliki daya tarik tersendiri, dimana hotel tersebut dekat dengan banyak wisata seperti wisata alam, wisata malam, wisata kuliner dan berbagai macam wisata lainnya. Konsep Hotel Vila Lumbung, Seminyak-Bali berkomitmen untuk memfokuskan diri kepada gaya hidup yang “Harmony Living” dengan penerapan penghematan energi, pelestarian lingkungan dan efisiensi dengan memanfaatkan bahan yang ramah lingkungan. Karena letaknya yang strategis, disekitaran Hotel Vila Lumbung juga terdapat beberapa hotel yang tentunya memiliki konsep yang berbeda dengan Hotel Vila Lumbung.

Dengan memberikan kepuasan pada tamu tentu saja memerlukan karyawan untuk melayani wisatawan yang berdatangan. Dengan berbagai tugas dan tanggung jawab karyawan yang bekerja di Hotel Vila Lumbung. Dengan demikian berikut adalah data jumlah seluruh karyawan dari semua departemen yang bekerja di Hotel Vila Lumbung, yang akan dijelaskan dalam Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Jumlah Karyawan Setiap Department di Hotel Vila Lumbung Seminyak Tahun 2020 - 2021

No	Department	Staff	Trainee
1.	Executive Office	9	-
2.	Human Resources & Security	1	1
3.	Sales and Marketing	1	1
4.	Food and Beverage Service	3	5
5.	Engineering	5	-
6.	Front Office	5	3
7.	Housekeeping	8	3
8.	Accounting	3	3
9.	Food and Beverage Kitchen	4	4
10.	Direksi	-	-
Total		39	20

Sumber: Human Resources Department, (2021)

Berdasarkan Tabel 2 di atas maka jumlah staff yang beroperasi di Hotel Vila Lumbung Seminyak berjumlah 39 orang dari setiap department dan jumlah Trainee di Hotel Vila Lumbung Seminyak berjumlah 20 orang sampai pada tahun 2021. Dikarenakan pandemi COVID-19 jumlah staf dan trainee lebih sedikit daripada sebelum adanya pandemi COVID-19. Dengan jumlah trainee di masing-masing departemen Hotel Vila Lumbung itu berbeda, dikarenakan sesuai dengan jumlah kebutuhan di masing-masing departemen. Dilihat dari Food and Beverage Service dengan jumlah staf 3 orang dan trainee 5 orang sedangkan Food and Beverage Kitchen dengan jumlah staf 4 orang dan trainee 4 orang. Tenaga trainee sangat diperlukan karena sangat membantu dalam operasional. Dilihat dari jumlah staf di Food and Beverage Service dan Food and Beverage Kitchen sangat sedikit dikarenakan beberapa staff dirumahkan karena adanya pandemi COVID-19 saat ini.

Hotel Vila Lumbung memiliki restoran yang bernama Lumbung Restaurant. Lumbung Restaurant yang langsung menyatu dengan bar yang berdekatan dengan kolam renang. Dikarenakan sedang mengalami pandemi COVID-19 Lumbung Restaurant mengurangi menu makanan dan minuman yang ditawarkan. Menejer Service dan Kitchen mengatakan bahwa dalam pandemi menu makanan dan minuman di rombak kembali agar harga yang ditawarkan lebih murah. Dengan dirombaknya menu makanan dan minuman, tidak lupa juga dengan penerapan Higiene dan

Sanitasi pada restoran maupun saat mengolah makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Setiap restoran dan rumah makan memiliki izin usaha dari pemerintahan daerah. Salah satu syarat rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat *hygiene* dan sanitasi rumah makan dan restoran yang dikeluarkan oleh dinas Kesehatan Kabupaten atau Kota. Jadi untuk mendirikan sebuah restoran harus memiliki sebuah izin usaha yang dapat dilihat dari sertifikat *hygiene* dan sanitasi. Dengan adanya sertifikat ini berarti pemerintah daerah maupun Dinas Kesehatan sudah mengakui bahwa restoran tersebut layak untuk dijalankan.

Hal ini juga sudah diterapkan di Hotel Vila Lumbung tepatnya di Lumbung Restoran. Dimana Lumbung restoran ini sudah memiliki izin usaha dari pemerintah. Dapat dibuktikan dari, sertifikat *hygiene* dan sanitasi yang didapatkan oleh Lumbung Restoran dari Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Badung.



Gambar 1. Sertifikat *Hygiene* dan Sanitasi Hotel Vila Lumbung
Sumber : Food and Beverage Department, (2021)

Dengan demikian, sertifikat *hygiene* dan sanitasi ini merupakan alat pengawasan bagi pemerintah dalam rangka perlindungan konsumen dan menurunkan risiko gangguan kesehatan bagi masyarakat yang dimana pada tahun 2015 penilaian sertifikasi *Hygiene* dan sanitasi yang bernilai A (sangat baik) sedangkan sertifikasi pada tahun 2020 yang bernilai B (baik) maka dari itu penelitian ini dilakukan.

Hygiene dan Sanitasi dapat mencegah kontaminasi makanan oleh bakteri, mencegah berkembangbiak bakteri dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dan rekontaminasi. Dari hal inilah pihak dapur harus memperhatikan setiap detail dari kebersihan dan kelayakan bahan, cara pengolahan, cara penyajian produk serta lingkungan pengolahan produk. Salah satu cara untuk bisa mendapatkan kualitas produk yang baik perlu diperhatikan adalah *hygiene* dan sanitasi di dapur. Jadi pengertian *hygiene* dan sanitasi ini merupakan suatu upaya pencegahan secara preventif dalam menjaga kesehatan manusia dalam kegiatan atau aktivitasnya itu berfokus pada usaha kesehatan individu dan berfokus pada lingkungan manusia.

Berdasarkan hasil observasi, waiter yang sedang membersihkan genangan air di Lumbung Restaurant. Air yang terlihat kotor yang dimana bisa menimbulkan benih – benih nyamuk. Pakaian yang digunakan oleh waiter tersebut menggunakan celana pendek dan sepatu kets yang di mana tidak sesuai dengan *hygiene* dan sanitasi pada umumnya, dan pada umumnya menggunakan celana panjang kain, dan sepatu pantofel. Sedangkan di sebelah kanan itu adalah gambar seorang karyawan kitchen yang sedang memotong sayuran, dimana tidak menggunakan topi kitchen dan dasi kitchen. Dilihat dari fungsi topi kitchen sebagai antisipasi supaya rambut tidak jatuh ke makanan saat mengolah makanan dan dasi kitchen yang berfungsi sebagai menyerap keringat yang ada di leher sesuai dengan fungsinya secara umum. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Hotel Vila Lumbung Seminyak dengan judul: “Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Food and Beverage Department Di Hotel Vila Lumbung Seminyak”.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan ada tujuan dari penelitian yang sudah di

dapatkan yaitu untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi Food and Beverage Service di Hotel Vila Lumbung Seminyak dan untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi Food and Beverage Product di Hotel Vila Lumbung Seminyak.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di Hotel Vila Lumbung merupakan Hotel yang terletak di Jl. Petitenget No.1000x, Swminyak, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Data kualitatif adalah data yang tidak bersumber angka-angka yang menjadi sebuah data. Sumber data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer merupakan data yang diambil dari sebuah penelitian dengan menggunakan instrument yang dilakukan pada saat tertentu dan hasilnya tidak dapat di generalisasikan, hanya dapat menggambarkan keadaan pada saat itudan sumber data sekunder merupakan data yang sudah tercatat dalam buku atau suatu laporan, namun dapat juga merupakan hasil dari hasil labolatorium. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, studi kepustakaan, dan dokumentasi.

Menurut pendapat Spradley dalam Faisal (1990) informan harus memiliki beberapa kriteria yang perlu dipertimbangkan yaitu subjek yang telah lama dan intensif menyatu dengan suatu kegiatan atau medan aktivitas yang menjadi sasaran, Subjek masih terikat secara penuh serta aktif pada lingkungan dan kegiatan yang menjadi sasaran atau penulisan, Subjek mempunyai cukup banyak waktu dan kesempatan, Subjek yang dalam memberikan informasi tidak cenderung diolah atau dikemas terlebih dahulu dan mereka relatif masih lugu dalam memberikan informasi. Teknik penentuan informan yang digunakan dalam penulisan ini adalah purposive sampling yaitu teknik pengambilan sampel yang disesuaikan dengan kriteria-kriteria tertentu yang ditetapkan berdasarkan tujuan penulisan.

Sutaguna, (2017) menyatakan teknik analisis data deskriptif kualitatif adalah suatu analisis yang mana berdasarkan data yang di dapat, untuk selanjutnya di deskripsikan menggunakan kata-kata yang sudah disesuaikan dengan landasan teori yang nantinya berbentuk suatu kalimat yang dapat menjelaskan kejadian yang terjadi dilapangan. Sutopo (2003) menjelaskan bahwa analisis data model interaktif terdiri dari tiga hal utama yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (verifikasi).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Food and Beverage Service* Di Hotel Vila Lumbung Seminyak

Adapun penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Service* di Hotel Vila Lumbung yaitu:

a. Fasilitas sanitasi

Lingkungan kerja adalah menjadi salah satu faktor yang harus diperhatikan. Lingkungan kerja yang memenuhi standar tentu saja akan mempermudah karyawan dalam melaksanakan tugasnya. Yang menjadi indikator dari *hygiene* lingkungan kerja ini adalah fasilitas sanitasi. Dimana menurut Kepmenkes, RI (2003), Fasilitas Sanitasi adalah sarana dan kelengkapan yang harus tersedia untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat menyebabkan pencemaran terhadap makanan.

“Keadaan fasilitas sanitasi di Lumbung Restaurant sudah sesuai dengan standar. Dimana dapat dilihat dari ketersediaan air bersih yang digunakan dalam kegiatan operasional berasal dari sumur bor yang sudah berisi penyaringan langsung supaya air yang didapatkan lebih bersih. Selain itu juga sudah terdapat tempat saluran pembuangan limbah yang mengalir ke parit besar yang khusus untuk saluran selokan

hotel seperti saluran air hujan, air bekas pencucian peralatan, air bekas toilet dan air kotor lainnya. Pembuangan air limbah yang bertugas untuk mengecek saluran adalah pihak engineering, apabila terjadi masalah di saluran engineering langsung mengatasi saluran tersebut, tapi belum pernah terjadi hal seperti air selokan yang meluap. Terdapat tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat pencucian peralatan dan bahan makanan.

Tersedinya juga kamar mandi atau toilet yang berdekatan dengan Lumbung Restaurant yang dimana ada 2 lokasi toilet yang berbeda berada di sebelah utara dan timur Lumbung Restaurant. Toilet yang terpisah antara perempuan dan laki-laki yang sudah dilengkapi dengan sabun cuci tangan, tempat sampah, cermin, dan tissue.

Selain itu ada fasilitas tambahan dikarenakan dengan adanya pandemi Covid-19 dengan ditambahkan hand sanitaizer dan himbauan-himbauan tentang protokol kesehatan. Setiap wisatawan yang mau datang ke Lumbung restaurant wajib membersihkan hand sanitaizer dan menggunakan masker mulut untuk mencegah terjadinya penularan Covid- 19.

Selama ini belum ada kendala dalam menerapkan kebersihan di lingkungan kerja yang ada di Lumbung Restaurant. Karyawan melakukan bersih-bersih 2 kali sehari di Lumbung Restaurant dan sekitaran Lumbung Restaurat. Seperti halnya Lumbung restaurant pernah terjadi kebocoran yang di karenakan oleh hujan yang sangat deras dengan bangunan yang sudah tua. Adanya dari hal tersebut pihak engineering langsung membenarkan atap yang bocor dan waiter/s langsung membersihkan bekas air hujan tersebut.”

Adapun simpulan yang dapat ditarik dari pernyataan yang telah disampaikan oleh Bapak IB. Gd Wiryanata adalah bahwa fasilitas sanitasi yang tersedia di Lumbung Restaurant sudah memenuhi standar. Dimulai dari ketersediaan air bersih yang digunakan untuk kegiatan operasional. Selain itu juga terdapat tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat pencucian peralatan yang tentunya juga sudah dilengkapi dengan sabun. Saluran air limbah yang sudah menuju ke dalam parit. Sedangkan jumlah toilet juga memadai dan dilengkapi dengan sabun, tissue dan juga tempat sampah. Selain itu juga dilengkapi dengan Hand sanitaizer dan himbauan tentang cara pencegahan penularan covid-19. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis penerapan Hygiene dan sanitasi pada fasilitas sanitasi pada Lumbung Restaurant sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi fasilitas sanitasi pada Lumbung restaurant, sebagai berikut:



Gambar 2. Hygiene Lingkungan Kerja

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

b. Kebersihan Badan

Kebersihan badan seorang waiter/s memang menjadi hal utama yang harus diperhatikan, dimana kebersihan badan yang dimaksud disini adalah dengan mandi. Kebersihan badan harus mendapat perhatian yang utama, mencakup keseluruhan tubuh, badan yang kotor, bau badan. Apabila tidak terpelihara kebersihannya akan langsung merusak pelayanan yang diberikan kepada tamu. Untuk itu seseorang pramusaji harus mandi 2 kali sehari sehingga kuman yang menempel di tubuh akan hilang dan badan

juga tercium wangi sehingga wisatawan tidak terganggu akan hal tersebut.

“Karyawan sebelum bekerja diharuskan membersihkan badan atau mandi. Hotel Vila Lumbung sudah menyediakan loker karyawan cewek dan loker cowok yang sudah berisikan kamar mandi. Karyawan bisa mandi apabila belum sempet mandi di rumah sebelum berangkat bekerja. Tetapi toilet karyawan belum dilengkapi dengan sabun mandi, apabila karyawan mau mandi di hotel, karyawan membawa alat-alat mandi pribadi.”

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak IB. Gd Wiryanata dan observasi yang dilakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa karyawan *food and beverage service* di Lumbung Restaurant sudah memperhatikan kebersihan badan, dimana karyawan diharuskan mandi sebelum memulai aktifitas. Selain itu juga sudah dilengkapi toilet yang dibedakan antara toilet wanita dan pria. Namun fasilitas di toilet karyawan masih dikatakan kurang, seperti tidak disediakannya sabun maupun alat mandi lainnya sehingga karyawan harus membawa secara pribadi. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada kebersihan sudah diterapkan.

c. Kulit

Berkaitan dengan kebersihan kulit, seluruh karyawan yang bekerja di Lumbung Restaurant khususnya pada bagian *food and beverage service* sudah memperhatikan hal tersebut. Dimana yang berkaitan dengan kebersihan kulit ini adalah tidak mengalami alergi pada kulit ataupun sakit kulit lainnya yang dapat menularkan kepada orang lain. Kulit juga sangat menentukan nilai dan mutu pelayanan yang diberikan kepada tamu. Pada saat waiter/s memberikan pelayanan kepada tamu, tentu saja kondisi kulit sangat terpampang dengan jelas dan dapat dilihat oleh tamu. Oleh karena itu karyawan harus menjaga kebersihan kulit, mulai dari mengonsumsi makanan yang sehat dan juga rajin merawat kulit.

“Pertanyaan tentang karyawan memakan buah-buahan setiap hari saya tidak jamin, karena itu tergantung kebiasaan karyawan itu sendiri. Kalau tentang minum air, cukup tidur dan penyakit kulit itu ada fasilitas untuk karyawan. Seperti air minum yang dikonsumsi oleh karyawan sudah difasilitasi oleh Hotel Vila Lumbung. Tentang penyakit kulit itu sendiri sebelum bekerja di Hotel Vila Lumbung salah satu berkas yang harus dibawa ke lamaran kerja adalah surat keterangan sehat oleh pihak rumah sakit. Bila dinyatakan sehat ataupun punya alergi kulit karyawan bisa membawa obat-obat pribadi. Penyakit yang sampek tidak bisa bekerja, karyawan boleh untuk istirahat di rumah. Karyawan juga dilarang tatoan di tempat yang tidak tertutup oleh pakaian.”

Terkait dengan kulit, berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa karyawan *food and beverage service* di Hotel Vila Lumbung sudah memperhatikan kesehatan kulit. Mulai dari mengonsumsi air putih yang cukup, tidur yang cukup dan menerapkan pola hidup yang sehat. Sampai saat ini belum ada karyawan yang memiliki penyakit kulit ataupun alergi pada kulit. Pihak hotel juga sudah menghimbau apabila memiliki alergi pada kulit, segera berobat ke dokter. Karyawan juga di himbau membawa obat-obatan pribadi apabila mempunyai penyakit khusus, agar tidak mengganggu operasional kerja. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada kulit karyawan sudah diterapkan.

d. Rambut

Penampilan seseorang seringkali tergantung dari cara penataan rambut. Kebersihan rambut karyawan baik yang laki-laki maupun perempuan di Lumbung Restaurant sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Karyawan khususnya pada departemen *food and beverage service* sangat penting untuk menjaga kebersihan rambut. Mulai dari mencegah kerontokan rambut, ketombe maupun bau rambut yang tidak enak. Karyawan harus menjaga hal tersebut, dimana departemen ini adalah departemen yang akan menyajikan makanan maupun minuman untuk tamu yang berkunjung. Sudah

seharusnya kebersihan rambut dijaga, misalnya untuk mencegah helaian rambut yang rontok jatuh ke dalam makanan maupun minuman.

“Rambut yang cowok di potong dengan rapi bagi yang cewek rambut saat bekerja diiket satu. Kenapa seperti yang saya bilang tadi karena penampilan dari karyawan sangat penting apalagi saat melayani tamu. Penampilan sangat penting saat melayani tapi salah satunya cara berpenampilan atau gaya rambut itu senditi.”

Berdasarkan paparan yang disampaikan oleh Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa karyawan yang pria harus memotong rambut dengan rapi sedangkan karyawan wanita harus mengikat rambut saat bekerja. Hal ini membuktikan bahwa kebersihan rambut untuk karyawan *food and beverage service* sudah dijaga. Selain itu untuk menjaga kebersihan rambut karyawan juga harus rutin keramas, untuk menghindari bau rambut, ketombe maupun rambut rontok. Karena karywan *food and beverage service* memang harus selalu memperhatikan kebersihan rambut, riskan apabila terdapat helaian rambut pada makanan ataupun minuman yang disajikan. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada rambut karyawan *food & baverage service* sudah diterapkan.

e. Kumis dan Jenggot

Kumis dan jenggot juga termasuk kedalam *personal hygiene* yang harus diperhatikan. Memelihara kumis dan jenggot adalah sebuah larangan untuk karyawan *food and beverage service* di Hotel Vila Lumbung. Bagaimanapun juga service yang diberikan kepada tamu akan bernilai lebih baik jika karyawan yang memberikannya tidak memelihara kumis dan jenggot. Kumis dan jenggot ini juga bisa mengkontaminasi makanan yang akan disajikan oleh waitewr/s.

“Bagi yang laki-laki biasanya dan kebanyakan berkumis dan jenggotan. Tapi para karyawan laki-laki menguris kumis dan jenggot saat bekerja. Semisal ada karyawan yang membandel dari pihak manajemen bakal menegur karyawan tersebut.”

Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa karyawan *food and beverage service* di Hotel Vila Lumbung dilarang untuk memelihara kumis ataupun jenggot. Karena hal ini dirasa sangat mengganggu *performance* saat bekerja. Apanila melanggar akan diberikan teguran oleh pihak hotel. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada kumis dan jenggot karyawan *food & baverage service* sudah diterapkan.

f. Tangan dan Kuku.

Kebersihan tangan dan kuku adalah hal penting yang harus diperhatikan. Hal ini dikarenakan tangan merupakan jembatan yang dapat memindahkan bakteri kepada makanan. Dimana diketahui karyawan *food and beverage service* adalah departemen yang berhubungan

dengan penyajian makanan kepada tamu. Tangan haruslah dicuci bersih menggunakan sabun untuk dapat menghilangkan bakteri yang ada. Apabila karyawan memiliki luka pada tangan maka harus dibalut dengan pembalut luka yang steril dan jangan menyentuh makanan. Selain tangan, kebersihan kuku juga tidak kalah pentingnya. Kuku senantiasa harus tetap bersih, dipotong pendek dan juga tidak diwarnadicat. Kuku yang panjang bisa menjadi tempat bakteri bersembunyi. Oleh karena itu karyawan *food and beverage service* di Lumbung Restaurant harus tetap menjaga kebersihan tangan dan kuku.

“Pada karyawan cewek maupun cowok pada tangan dan kuku semuanya sama, tangan di bersihkan dengan sabun apabila kotor dan kuku tidak boleh panjang, di cat atau di warna. Juga sudah disediakan wastafel untuk mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun. Dikarenakan masih ada pandemi covid-19 saat melayani tamu karyawan harus wajib menggunakan handglove dan masketr medis.”

Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa kebersihan tangan dan kuku

karyawan *food and beverage service* di Hotel Vila Lumbung sudah selalu diperhatikan. Karyawan diwajibkan untuk selalu mencuci tangan, fasilitas yang disediakan juga lengkap yaitu wastafel dan sabun pencuci tangan. Untuk kebersihan kuku semua karyawan dilarang untuk memanjangkan kuku ataupun mewarnai kuku. Hal ini diterapkan untuk menjaga makanan maupun yang minuman yang disajikan agar tidak terkontaminasi oleh kuman yang berkembang di kuku. Selain itu juga di masa covid-19 ini karyawan diwajibkan menggunakan *hand glove* saat memberikan pelayanan kepada tamu. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada tangan dan kuku karyawan *food & baverage service* sudah diterapkan.

g. Mulut dan Gigi

Kebersihan mulut dan gigi merupakan hal yang penting demi mulut yang sehat dan bebas masalah seperti bau mulut, sariawan atau gigi yang berlubang. Jika mulut berbau saat berpapasan dengan tamu itu akan mengganggu kenyamanan tamu. Oleh karena itu karyawan *food and beverage service* di Lumbung Restoran harus menggosok gigi dan apabila saat akan melayani tamu merasa nafas atau bau mulut yang sudah tidak enak, sebaiknya langsung berkumur.

"Yang saya pikirkan karyawan sudah melakukan gosok gigi setiap mandi dan langsung berkumur-kumur. Saya tidak terlalu menghimbau untuk terus berkumur-kumur asalkan nafas tidak berbau. Pada saat oprasional juga karyawan menggunakan masker mulut."

Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa bau mulut dan gigi karyawan sudah dalam keadaan yang bersih dan tidak berbau. Pada saat pelayanan kepada tamu, semua *waiter/s* menggunakan masker mulut dikarenakan sedang mengalami pandemi covid-19 yang menghimbau menggunakan masker mulut saat melakukan oprasional. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada mulut dan gigi karyawan *food & baverage service* sudah diterapkan.

h. Kaki dan Sepatu

Kebersihan kaki merupakan hal yang harus diperhatikan juga karena tubuh bagian bawah terutama kaki memiliki tugas untuk mendukung seluruh berat seluruh berat tubuh. Kebersihan kaki dapat mencangkup karyawan menggunakan sepatu yang aman dan nyaman kemudian mengganti kaos kaki setiap hari agar kuman dan bakteri yang menempel pada sepatu dan kaki tidak menempel pada kaki dan membat aroma tidak sedap pada kaki.

"Kaki tidak terlalu diperhatikan karena sudah memakai sepatu saat bekerja. Sepatu yang di pakai saat bekerja adalah sepatu bertali sering disebut sepatu kets. Karena memberi kenyamanan pada karyawan dan juga hotel yang luas jadinya kasian semisalkan memakai sepatu pantofel. Tapi sepatu kets yang digunakan adalah sepatu kets yang berwarna hitam polos dan tentunya memakai kaos kaki."

Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene dan sanitasi* pada bagian kaki belum di terapkan. Dikarenakan sepatu yang di gunakan pada saat bekerja yaitu sepatu kets. Pada umumnya sepatu yang digunakan dalam pelayanan oleh *waiter/s* menggunakan sepatu kulit atau sepatu pantofel. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada kaki, kaus kaki, dan sepatu karyawan *food & baverage service* tidak diterapkan.

i. Emas dan Perhiasan

Selama bekerja karyawan *food and beverage service* tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan yang berlebihan seperti cincin, kalung ataupun perhiasan yang lain. Perhiasan ini juga dapat sebagai tempat bersembunyiya bakteri. Perhiasan ini juga berpengaruh dalam kegiatan pekerjaan dan juga dalam menjaga kenyamanan saat bekerja. Di Lumbung Restoran karyawan *food and beverage service* hanya

diperbolehkan untuk menggunakan anting bagi karyawan perempuan dan berlaku untuk semua karyawan baik laki-laki maupun perempuan.

“Perhiasan yang boleh di gunakan dalam saat bekerja yaitu anting-anting bagi yang cewek dan memakai jam tangan karyawan cewek maupun cowok. Alasan wajib memakai jam supaya karyawan tau waktu semisalkan breakfat sudah di buka maupun di closing.”

Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa perhiasan yang di gunakan saat bekerja pada karyawan *food and baverage sercice* hanya anting-anting bagi yang cewek dan semua karyawan *food and baverage sercice* memakai jam tangan saat bekerja. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada emas dan perhiasan karyawan *food & baverage service* sudah diterapkan.

j. Pakaian Seragam

Selain kebersihan tubuh, pakaian seragam kerja karyawan juga harus tetap dijaga kebersihannya. Pakaian seragam yang bersih dapat melambangkan tubuh yang bersih dan sehat serta budaya kerja yang baik. Terutama pada karyawan *food and beverage service* yang dimana harus berhadapan langsung dengan tamu. Jika pakaian yang dikenakan tidak rapi ataupun tidak bersih, maka hal ini dapat memberikan pandangan yang buruk terhadap tamu tersebut. Apabila karyawan berpenampilan seperti itu tentu saja tamu berfikir, bagaimana dengan makanan yang dibawa, apakah kebersihannya terjamin atau tidak. Pastikan seragam yang digunakan tidak ada yang robek, dikancing sesuai desain dan tidak ada noda pada seragam yang digunakan.

“seragam yang di gunakan oleh karyawan lumbung restaurant saat bekerja dalam menggunakan pakaian polo yang sudah di berikan oleh hotel. Dan celana yang digunakan adalah celana kain pendek dari hotel dan juga mendapatkan celana kain panjang oleh pihak hotel, jadinya karyawan mendapatkan dua jenis celana saat bekerja. Pada saat rainan bali seperti purnama, tilem, galungan dan kuningan menggunakan baju adat ringan”

Berdasarkan hasil wawancara dari Bapak IB. Gd Wiryanata dan hasil observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa seragam yang di gunakan saat bekerja menggunakan seragam *waiter/s* sesuai dengan seragam hotel. Tetapi salah satu seragam yang di gunakan saat bekerja yaitu celana pendek. Dimana standar yang seharusnya adalah menggunakan celana panjang, walaupun disana juga disediakan celana panjang. Namun alangkah baiknya jika semuanya menggunakan celana panjang. Dan pada saat hari raya agama hindu seperti purnama, tilem dan lainnya karyawan Lumbung Restaurant menggunakan pakaian adat ringan. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada pakaian seragam karyawan *food & baverage service* tidak diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi karyawan *food & beverage service* saat bekerja, sebagai berikut:



Gambar 3. Personal Hygiene

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

Berdasarkan pada uraian diatas, maka secara singkat penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage service* di Hotel Vila Lumbung dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Penerapan *Hygiene* Dan sanitasi pada *Food And Beverage Service* Di Hotel Vila Lumbung

No	Indikator	Uraian	Simpulan
1.	Fasilitas sanitasi	Tersedianya air bersih, toilet, tempat cuci tangan, tempat sampah, <i>Hand sanitaizer</i> , dan himbauan pencegahan covid-19.	Sudah diterapkan
2.	Kebersihan badan	Tersedianya toilet bagi karyawan dan karyawan sudah mandi sebelum bekerja.	Sudah diterapkan
3.	Kulit	Karyawan mengikuti pola hidup sehat dan membawa obat pribadi.	Sudah diterapkan
4.	Rambut	Rambut cowok rapi dan yang cewek mengikat rambut. Rambut sering di kramas.	Sudah diterapkan
5.	Kumis dan jenggot	Karyawan dilarang menggunakan kumis dan jenggot.	Sudah diterapkan
6.	Tangan dan kuku	Karyawan sering mencuci tangan dan dilarang memanjangkan kuku.	Sudah diterapkan
7.	Mulut dan Gigi	Karyawan sudah menggosok gigi setiap mandi dan menggunakan masker mulut.	Sudah diterapkan
8.	Kaki dan Sepatu	Karyawan menggunakan sepatu ketswarna hitam.	Tidak diterapkan
9.	Emas dan Perhiasan	Karyawan cewek diperbolehkan menggunakan anting-anting dan semua karyawan menggunakan jam tangan.	Sudah diterapkan
10.	Pakaian seragam	Seragam yang didapatkan <i>waiter/s</i> baju polo, celana pendek dan panjang. Menggunakan pakaian adat saat purnama, tilem, dan hari raya agama hindu lainnya.	Tidak diterapkan

Sumber : Diolah Dari Data Penelitian, 2021

Berdasarkan Tabel 3 dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food And Beverage Service* di Hotel Vila Lumbung belum diterapkan secara sepenuhnya dimana dapat dilihat dari 2 indikator yang belum di terapkan dari 10 indikator yang dipakai untuk mengukur penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food And Beverage Service*. Pada indikator fasilitas sanitasi, kebersihan badan, kulit, rambut, kumis, jenggot, tangan, kuku, mulut, gigi, emas dan perhiasan sudah diterapkan. Sedangkan pada indikator kaki, sepatu dan pakaian seragam tidak diterapkan.

Dikarenakan pada indikator kaki dan sepatu meneger *Food and beverage service* lebih mementingkan kenyamanan karyawan saat bekerja dikarenakan hotel yang sangat luas, sehingga digunakan sepatu kets. Sedangkan pada indikator pakaian seragam karyawan yang tidak sesuai adalah karyawan diberikan seragam celana pendek, dimana standar seharusnya adalah menggunakan celana panjang untuk kenyamanan dan kerapian saat bekerja.

2. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Food and Beverage Product* Di Hotel Vila Lumbung Seminyak

Adapun penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food and Beverage Product* di Hotel Vila Lumbung Seminyak sebagai berikut:

a. Cek kesehatan

Cek kesehatan yang di maksud disini adalah seriap karyawan yang ada di *kitchen* semua dalam keadaan yang sehat dilihat dari non fisik maupun secara fisik. Kesehatan merupakan salah satu hal yang paling penting dalam bekerja.

“Seperti halnya yang dikatakan oleh bapak Wiryanatha, karyawan yang melamar bekerja disini harus dilengkapi dengan surat keterangan sehat. Kebetulan juga karyawan kitchen tidak ada yang mempunyai penyakit khusus.”

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis dapat disimpulkan bahwa kesehatan karyawan sudah berjalan baik dan tidak ada kendala dalam kesehatan karyawan saat bekerja. HRD Hotel Vila Lumbung melempirkan surat keterangan sehat kepada orang yang mau melamar bekerja di semua departemen yang ada di Hotel Vila Lumbung. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada cek kesehatan kaerayan *kitchen* sudah diterapkan.

b. Standar pakaian karyawan.

Selain badan yang dalam keadaan yang sehat dan bersih, pakaian kerja merupakan salah satu hal yang wajib bersih dan sehat. Pakaian yang bersih seharusnya melambangkan tubuh yang bersih dan sehat serta budaya kerja yang baik.

“Pada awal sebelum pandemi covid-19 pakaian yang digunakan berupa, topi, baju kitchen, celana kain hitam panjang, celemek, dan sepatu kitchen. Dikarenakan adanya pandemi covid-19 banyak karyawan yang di keluarkan atau di rumahkan maka dari itu pakaian yang di gunakan saat bekerja yaitu topi, baju polo hotel, celana kain warna hitam, sepatu kets tentunya memakai masker. Karena managemen mempunyai konsep kekeluargaan atau saling membantu di setiap departemen karena sedikitnya karyawan yang bekerja. Pihak hotel juga tidak menerima laundry pakaian kerja karyawan, cumak pihak hotel menerima laundry dari tamu dan linen.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang dilakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa penerapan pakaian seragam yang dilakukan oleh karyawan *kitchen* tidak berjalan dengan baik. Dikarenakan adanya pandemi covid-19 semua karyawan *kitchen* tidak menggunakan baju *kitchen*, itu sudah keputusan oleh pihak manajemen. Saat menggunakan seragam *kitchen* hanya pada saat ada bookingan makanan atau *event* yang diselenggarakan di Hotel Vila Lumbung. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada standar pakaian karyawan *kitchen* tidak diterapkan, karena tidak sesuai dengan standar pakaian karyawan *kitchen* pada umumnya.

c. Kebersihan karyawan

Kebersihan karyawan disini adalah kebersihan badan karyawan saat mengolah bahan makanan. Badan yang menyentuh langsung suatu makanan harus dinyatakan bersih karena mempengaruhi kualitas suatu makanan.

“Tentunya karyawan wajib mandi 2 kali sehari pada saat sebelum bekerja dan setelah bekerja. Kebersihan yang paling utama di kitchen adalah pakaian kerja, rambut, wajah dan tangan. Wajah yang saya maksud itu seperti tidak memelihara jenggot dan kumis walaupun memakai masker saat bekerja. Kenapa hal tersebut yang paling utama, karena bisa terkontaminasi langsung pada makanan, apalagi kebersihan tangan. Tangan karyawan harus sering di bersihkan seperti habis motong daging, motong sayuran dan banyak lagi.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan hasil observasi oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa kebersihan karyawan saat melakukan oprasional bekerja sudah berjalan dengan baik dilihat dari kebersihan tangan, seragam dan wajah karyawan saat bekerja. Tangan yang sudah di cuci sebelum dan sesudah menyentuh makanan atau alat memasak. Sudah ada himbauan bagaimana cara membersihkan tangan dengan benar. Ada penambahan atribut saat bekerja yaitu memakai masker saat melakukan oprasional yang dikarenakan peraturan pemerintah dengan adanya pandemi covid-19. Jadi berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada kebersihan karyawan *kitchen* sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi karyawan *kitchen* saat bekerja, sebagai berikut:



Gambar 4. Karyawan kitchen

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

d. Lantai

Lantai dapur yang mempunyai peran penting dalam oprasional karyawan dapur. Lantai *kitchen* memiliki fisik lantai yang keras, kedap air, dan mudah dibersihkan tentunya tidak licin.

“Lantai kitchen berbahan keramik yang kasar supaya tidak licin. Setiap hari dibersihkan dan di sapu minimal 2 kali sehari. Dan di sikat dengan mesin brush supaya kotoran yang susah di bersihkan menjadi hilang itu setiap minggu 2 kali. Ini karena di kitchen gak terlalu sibuk dan juga sedikit tamu yang memesan makanan maka dari itu tidak setiap hari lantainya di sikat.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa lantai yang berbahan kramik tentunya keras dan tidak licin. Lantai *kitchen* sudah dalam keadaan bersih karena setiap hari disapu oleh karyawan dan seminggu dua kali dilakukan *general clining* menggunakan mesin *brush* dan sabun. Maka dari itu *hygiene* pada lantai yang ada di *kitchen* Hotel Vila Lumbung sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi lantai yang ada di *kitchen* Hotel Vila lumbung, sebagai berikut:



Gambar 5. Lantai kitchen

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

e. Dinding

Dinding adalah pembatas suatu ruangan yang berfungsi untuk memisahkan ruangan satu dengan yang lainnya. Dinding sebuah *kitchen* memiliki permukaan yang rata dan berwarna cerah. Dikarenakan ruangan *kitchen* dalam keadaan cerah dan kototan yang menempel di dinding keliatan jelas.

“Dinding kitchen di tempel keramik yang berwarna putih, yang tujuannya supaya

awet dan mudah di bersihkan. Tinggi dinding dapur ke langit-langit kurang lebih 4m dari lantai.”

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa dinding yang terbuat dari kramik dengan permukaannya rata dan mudah di bersihkan, kramik yang di gunakan berwarna putih supaya *kitchen* dalam keadaan yang terang. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi yang di terapkan pada dinding *kitchen* sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi dinding yang ada di *kitchen* Hotel Vila Lumbung, sebagai berikut:



Gambar 6. Dinding Kitchen

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

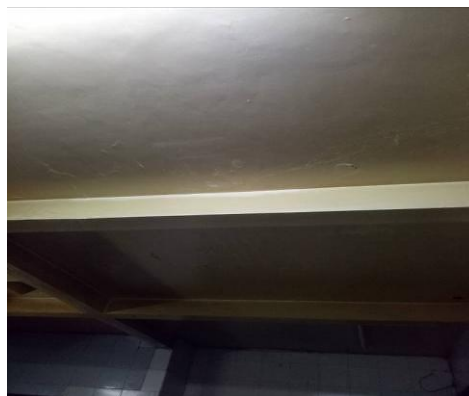
f. Atap dan langit langit

Atap dan langit-langit *kitchen* dinyatakan tidak bocor, dan berwarna terang supaya ruangan *kitchen* mendapatkan pantulan cahaya yang terang.

“Kebetulan kitchen berada di lantai 1 dan kemungkinan besar bocor itu tidak pernah terjadi. Langit-langit kitchen juga berwarna krem supaya dapur tidak keliatan gelap.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa gedung yang berlantai 2 dan *kitchen* yang terletak pada lantai 1 kemungkinan bocor sudah tidak mungkin terjadi, sedangkan langit-langit dapur sudah dalam keadaan yang bersih dan berwarna terang. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada atap dan langit-langit sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi langit-langit yang ada di *kitchen* Hotel Vila Lumbung, sebagai berikut:



Gambar 7. Atap dan Langit-Langit Kitchen

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

g. Ventilasi

Venditali yang berfungsi untuk menerangi suatu ruangan dengan cahaya sinar matahari dan ventilasi mengsirkulasi udara yang ada di *kitchen*. Tentunya ventilasi harus berfungsi secara evektif dan sering dibersihkan.

“Kitchen disini kebetulan tidak ada ventilasi supaya tidak terlihat dan alasan kenapa kitchen tidak berisi ventilasi supaya mencegah hewan tidak masuk. Tetapi ada dinding yang berisi kaca tetapi tidak bisa di bukak. Supaya ada cahaya yang masuk ke dalam kitchen.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa ventilasi yang ada di *kitchen* fungsinya hanya menerangkan bagian *kitchen* tetapi tidak berfungsi dengan baik dan tidak bisa di buka untuk mendapatkan udara yang segar. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada ventilasi yang ada di *kitchen* tidak diterapkan, di karenakan ventilasi tidak berfungsi sepenuhnya.

Berikut adalah dokumentasi ventilasi yang ada di *kitchen* Hotel Vila Lumbung, sebagai berikut :



Gambar 8. Ventilasi *Kitchen*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

h. Pembuangan asap

Ruangan *kitchen* yang dalam keadaan tertutup harus tersedianya cerobong asap yang berfungsi dengan baik dan terbuat dari bahan anti karat. Dikarenakan asap dapur bisa terbuang ke luar ruangan dengan baik dan tidak merusak suasana karyawan *kitchen* saat bekerja.

“Saluran cerobong asap sudah di luar hotel, tentunya tidak mengganggu tetangga. Bahan dari pembuatan cerobong asap itu sendiri yaitu stainless anti karat. Sisi luar cerobong asap di cat berwarna hitam supaya lebih awet lagi dan lebih tahan lama.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa pembuangan asap pada *kitchen* yang di buang ke luar hotel yang sudah jauh dari pemukiman warga. Pada bahan yang digunakan dalam membuat cerobong asap sudah terbuat dari *stainless steel* yang tebal dan kemungkinan tidak terjadinya mengkarat dan bocor. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada pembuangan asap sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi pembuangan asap yang ada di *kitchen* Hotel Vila Lumbung, sebagai berikut:



Gambar 9. Pembuangan Asap *Kitchen*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

i. Saluran air limbah

Saluran air limbah tentunya berbentuk seperti selokan yang memudahkan air untuk mengalir tentunya tidak tersumbat oleh sampah dan saluran air bekas yang mengalir ke tempat parit besar tempat penyerapan air.

“Sama seperti yang ada di Lumbung Restaurant yang dikatakan oleh meneger F&B Service saluran air limbah yang menuju ke parit besar. Tentunya tidak tersumbat oleh sampah karena setiap minggu di bersihkan. Juga berisi saringan apabila ada sampah yang masuk ke dalam selokan tersumbat dalam saringan tersebut jadi gampang dibersihkan.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa selokan yang ada di *kitchen* sudah dilapisi dengan baja ringan yang sudah berisi lubang-lubang kecil untuk menyaring kotoran supaya tidak masuk ke selokan. Selokan juga dalam keadaan yang bersih dan tidak tersumbat oleh sampah dan mengalir ke tempat parit besar. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada pembuangan air limbah sudah diterapkan.

j. Meja persiapan makanan

Meja persiapan makanan terbuat dari *stainless steel* karena meja yang digunakan anti karat dan mudah dibersihkan dan memiliki tinggi kurang lebih 1m untuk memudahkan karyawan saat bekerja.

“Ada 5 meja untuk mempersiapkan makanan mulai dari prepare makanan sampai dengan pleting makanan. Tentunya meja yang di gunakan terbuat dari stainless steel dan memiliki tinggi 1m.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa meja persiapan makanan yang sudah cukup untuk melakukan persiapan makanan yang terbuat dari *stainless steel* dan memiliki tinggi meja 1 meter tentunya nyaman saat menjalankan oprasional. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada meja persiapan makanan sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi meja persiapan makanan yang ada di *kitchen* Hotel Vila lumbung, sebagai berikut:



Gambar 10. Meja Persiapan Makanan

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

k. Pencegahan makana dari binatang

Makanan rentan sama yang namanya bakteri, dalam proses sebelum melakukan oprasional di *kitchen* melakukan bersih-bersih dan sesudah selesai bekerja juga melakukan bersih-bersih.

“Karyawan melakukan bersih-bersih 2 kali sehari. Melakukan bersih-bersih sebelum bekerja dan sesudah bekerja. Untuk tempat penyimpanan bahan makanan sudah di tutup dengan rapat supaya binatang tidak masuk. Tentunya bahan makanan sebelum di simpan dan sebelum di olah dibersihkan dengan air bersih. Juga ada alat pembunuh serangga, apabila serangga memasuki alat tersebut akan langsung mati.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang di lakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa ruangan penyimpanan bahan makanan sudah di tutup rapat,

hama binatang tidak bisa masuk ke ruangan penyimpanan bahan makanan. Para karyawan sudah melakukan bersih-bersih dua kali sehari dan juga tersedianya alat otomatis yang bisa membunuh hewan seperti lalat, nyamuk, dan hewan yang terbang lainnya. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada hama binatang pada makanan sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi alat pembunuh serangga secara otomatis yang ada di *kitchen*, sebagai berikut :



Gambar 11. Alat Pembunuh Hama
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

1. Bahan makanan

Penyimpanan bahan baku makanan di dalam hotel sangatlah penting. Hal ini dilakukan agar kualitas bahan makanan terjaga, selain itu proses penyimpanan bahan makanan juga dilakukan untuk menghindari terjadinya kerusakan bahan baku yang diakibatkan oleh kesalahan dalam proses penyimpanannya.

“Dalam memilih bahan makanan harus dilihat dari bahan yang akan dibawa, untuk tempat penyimpanan, disini ada 3 tempat penyimpanan bahan makanan untuk sayur- sayuran, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis, daun jeruk. dan buah-buahan disimpan di cold room. Bahan kering seperti mie yang belum di rebus, saus kecap dan bahan umbi-umbian di simpan di dry storage. Sedangkan bahan daging itu disimpan di freezer. Sebelum di simpan ke tempatnya tentu saja bahan yang digunakan di cuci terlebih dahulu supaya higienis.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang dilakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa kualitas bahan makanan yang sudah di pilih dengan kualitas bahan yang di beli. Ada tiga tempat penyimpanan bahan makanan yaitu *freezer*, *cold room*, dan *dry storage*. Dengan penyimpanan bahan makanan yang sudah terseruktur dan disimpan sesuai dengan kelompok bahan makanan. Jadi penerapan *higene* dan sanitasi bahan makanan sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi penyimpanan bahan makanan yang ada di *kitchen*, sebagai berikut :



Gambar 12. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

m. Penyimpanan Peralatan dapur

Peralatan dapur merupakan alat-alat yang di gunakan dalam mengolah bahan makanan saat memasak. Tentunya tanpa penerapan prosedur *hygiene* peralatan kerja bisa merubah kualitas suatu makanan.

“Penyimpanan peralatan dapur yang sering di pakai saat bekerja, yang ditaruh di atas meja khusus untuk peralatan memasak yang di simpan sesuai dengan jenisnya. Tentunya sebelum di simpan pasti di cuci dengan pembersih dan dilap sebelum ditaruh”.

Berdasarkan hasil wawancara di atas dan observasi yang dilakukan oleh penulis, dapat disimpulkan bahwa peralatan dapur yang sudah di simpan sesuai dengan jenisnya dan sudah dilakukan pencucian sebelum digunakan dan sesudah digunakan. Jadi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada peralatan dapur sudah diterapkan.

Berikut adalah dokumentasi peralata memasak dan piring yang ada di *kitchen*, sebagai berikut:



Gambar 13. Peralatan Kitchen

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

Tabel 4. Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada *Food and Beverage Product* di Hotel Vila Lumbung

No	Indikator	Uraian	Simpulan
1.	Cek kesehatan.	Persyaratan melamar pekerjaan melampirkan surat keterangan sehat.	Sudah diterapkan.
2.	Standar pakaian karyawan.	Tidak menggunakan baju kitchen dan sepatu kitchen, kecuali pada saat <i>event</i> .	Tidak diterapkan.
3.	Kebersihan Karyawan.	Karyawan sudah mandi 2 kali sehari, sering mencuci tangan dan menggunakan masker.	Sudah diterapkan.
4.	Lantai.	Lantai sudah dalam keadaan bersih, disapu dua kali sehari dan di sikat pakek mesin dua kali seminggu.	Sudah diterapkan.
5.	Dinding.	Dinding dilapisi keramik yang berwarna putih, rata dan mudah dibersihkan.	Sudah diterapkan.
6.	Atap dan Langit-langit.	<i>Kitchen</i> berada di lantai satu dan langit-langit yang di chat berwarna terang.	Sudah diterapkan.
7.	Ventilasi.	Ventilasi berpungsi Cuma sebagai penerangan dan tidak bisa di bukak.	Tidak diterapkan.
8.	Pembuangan asap.	Pembuangan asap sudah jauh dari pemukiman dan terbuat dari bahan antikarat.	Sudah diterapkan.
9.	Saluran air limbah.	Saluran yang berbentuk selokan yang mengalir ke parit besar.	Sudah diterapkan.
10.	Meja persiapan makanan.	Meja terbuat dari <i>stainless steel</i> dan memiliki tinggi 1 M	Sudah diterapkan.
11.	Pencegahan makanan dari binatang.	Tempat penyimpanan bahan makanan sudah di tutup dengan rapat dan sering dibersihkan.	Sudah diterapkan.
12.	Bahan makanan.	Bahan dipilih dari sumber yang di percaya dan disimpan dengan tiga tempat yaitu <i>freezer</i> , <i>cold room</i> , dan <i>dry storage</i> .	Sudah diterapkan.
13.	Penyimpanan peralatan dapur.	Di simpan di atas meja sesuai dengan jenisnya, sebelum di simpan di cuci dan di keringkan.	Sudah diterapkan.

Sumber: Diolah Dari Data Penelitian, 2021

Berdasarkan Tabel 4 dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food And Beverage Product* di Hotel Vila Lumbung belum di terapkan secara sepenuhnya dimana dapat dilihat dari 13 indikator, 2 indikator yang belum diterapkan. Pada indikator Cek kesehatan, kebersihan karyawan, lantai, dinding atap, langit-langit, Pembuangan asap, saluran air limbah, meja persiapan makanan, pencegahan makanan dari binatang, bahan makanan dan penyimpanan peralatan dapur sudah diterapkan. Sedangkan pada indikator standar pakaian karyawan tidak diterapkan dikarenakan tamu yang sepi dan karyawan *kitchen* membatu bersih-bersih di areal hotel yang dikarenakan sedikitnya karyawan, pengecualian ada *even* yang berlangsung di Hotel Vila Lumbung semua karyawan menggunakan seragam *kitchen* yang lengkap dan ventilasi yang tidak diterapkan sudah ada kaca untuk penerangan dan mesin untuk menghisap asap yang ada di *kitchen*.

4. KESIMPULAN

- 1) Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food And Baverage Service* di Hotel Vila Lumbung belum diterapkan secara sepenuhnya dimana dapat dilihat dari 2 indikator yang belum di terapkan dari 10 indikator yang dipakai untuk mengukur penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food And Baverage Service*. Pada indikator fasilitas sanitasi, kebersihan badan, kulit, rambut, kumis, jenggot, tangan, kuku, mulut, gigi, emas dan perhiasan sudah diterapkan. Sedangkan pada indikator kaki, sepatu dan pakaian seragam tidak diterapkan. Dikarenakan pada indikator kaki dan sepatu meneger *Food and baverage service* lebih mementingkan kenyamanan karyawan saat bekerja dikarenakan hotel yang sangat luas, sehingga digunakan sepatu kets. Sedangkan pada indikator pakaian seragam karyawan yang tidak sesuai adalah karyawan diberikan seragam celana pendek, dimana standar seharusnya adalah menggunakan celana panjang untuk kenyamanan dan keamanan saat bekerja.
- 2) Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *Food And Baverage Product* di Hotel Vila Lumbung belum di terapkan secara sepenuhnya dimana dapat dilihat dari 13 indikator, 2 indikator yang belum diterapkan. Pada indikator Cek kesehatan, kebersihan karyawan, lantai, dinding atap, langit-langit, Pembuangan asap, saluran air limbah, meja persiapan makanan, pencegahan makanan dari binatang, bahan makanan dan penyimpanan peralatan dapur sudah diterapkan. Sedangkan pada indikator standar pakaian karyawan tidak diterapkan dikarenakan tamu yang sepi dan karyawan *kitchen* membatu bersih-di areal hotel yang di karenakan sedikitnya karyawan pada Hotel Vila Lumbung, dan ventilasi yang tidak diterapkan sudah ada kaca untuk penerangan dan mesin untuk menghisap asap yang ada di dapur.

Ucapan Terima Kasih

Dalam penyusunan usulan penelitian ini penulis telah banyak mendapatkan bantuan berupa bimbingan, petunjuk, maupun saran-saran dari berbagai pihak, sehingga usulan penelitian ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Laporan Akhir ini, khususnya kepada Bapak Dr. I Nyoman Sunarta, M.Si. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana beserta jajarannya. Ibu Dra. AA Putri Sri, M.Si., selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana. Ibu Dr. Ni Putu Ratna Sari, SST.Par., M.Par selaku dosen pembimbing I dalam laporan akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih karena telah memberikan bimbingan, masukan, serta saran dalam menyusun laporan akhir. Ibu Ni Made Ariani, SE., M.Par selaku dosen pembimbing II dalam laporan akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih karena telah memberikan bimbingan, masukan, serta saran dalam menyusun laporan akhir dan memberikan dukungan moral. Bapak IB. Gd Wiryanata sebagai meneger *service*, bapak I Made Sudiana selaku *Chef* di Hotel Vila Lumbung dan HRD Hotel Vila Lumbung yang telah bersedia memberikan izin kepada penulis agar dapat melakukan penelitian dan membantu dalam memberikan informasi serta data-data yang diperlukan. Orang tua penulis yang selalu memberikan semangat, doa dan dukungan baik secara moral maupun

material.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Benny, G. P. 2016. Penerapan Higiene Dan Sanitasi Di Dapur Holiday INN Resort Batam. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Faisal, Sanapiah. 1990. Penelitian Kualitatif : Dasar-Dasar dan Aplikasi. Malang.
- Mentri Kesehatan Republik Indonesia, 2017. Setandar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan *Higiene* Sanitasi, Kolam Renang, *Solus per Aqua*, dan Pemanduan Umum, Peraturan Mentri Kesehatan Republik Indonesia, No. 23 Tahun 2017.
- Mertha, Adi. 2021 Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Departemen *Food And Beverage Product* Di Restoran Papa's Lemoncello, Kuta Bali. (Sebuah Laporan Akhir). Denpasar: Program Stadi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana.
- Sugiyono. 2020. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Suryadi, I. 2018. Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Hotel Kusuma Kartika Sasi Kota Surakarta. *Journal of industrial Hygiene and Occupational Health*, Vol.2, No. 2541-5728.