

TINJAUAN PELAKSANAAN PENCEGAHAN CROSS CONTAMINATION BAHAN PANGAN DI DAPUR 18th THE TRANS LUXURY HOTEL BANDUNG”

Senia Azka Aurora*¹, Yayan Setiawan²
Program Studi Perhotelan, AKPAR NHI Bandung

^{1,2}Program Studi Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung
Email: xenaazka10@gmail.com; yaznmail@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan pencegahan cross contamination bahan pangan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. Jenis metode penelitian yang dipilih dan digunakan oleh penulis adalah metode Deskriptif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan cara observasi langsung, penyebaran kuesioner, studi kepustakaan. Sedangkan teknik analisis data dengan menggunakan skala likert. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa secara umum Pencegahan cross contamination bahan pangan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung sudah baik, hanya saja masih ada dimensi yang perlu diperhatikan seperti: cara mencuci tangan pada saat sebelum menyiapkan pangan para juru masak masih kurang baik dan agar lebih ditingkatkan lagi dan memikirkan dampak yang akan terjadi apabila tidak mencuci tangan sebelum menyiapkan pangan. kompetensi karyawan kantor depan di The Luxton Hotel Bandung dapat diklasifikasikan baik, hanya saja masih ada dimensi yang perlu diperhatikan, yaitu dimensi sikap. Dimana seorang karyawan dikatakan berkompentensi apabila karyawan tersebut dilandasi atas pengetahuan, keterampilan serta sikap kerja, sehingga profesionalitasnya masih diragukan. Masalah dalam penelitian: 1) Bagaimana kebersihan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung?. 2) Bagaimana kelengkapan peralatan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung?. 3) Bagaimana cara juru masak di dapur 18th The Trans Luxury Hotel?. 4) Bagaimana dalam mencuci tangan sebelum menyiapkan pangan?. 5) Bagaimana cara juru masak di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung dalam mencuci tangan setelah menyentuh pangan mentah?. 6) Bagaimana cara penyimpanan pangan mentah dan siap saji di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung?. 7) Bagaimana jumlah tempat penyimpanan bahan pangan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel?. 8) Bagaimana pengetahuan kontaminasi silang oleh juru masak di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung?

Kata kunci: kontaminasi silang, bahan pangan

ABSTRACT

This study aims to determine the implementation of preventing cross contamination of foodstuffs in the 18th kitchen of The Trans Luxury Hotel Bandung. The type of research method chosen and used by the author is descriptive method. Data collection techniques were carried out by direct observation, distributing questionnaires, and studying literature. While the data analysis technique using a Likert scale. Based on the results of the study, it can be seen that in general the prevention of cross contamination of food ingredients in the 18th kitchen of The Trans Luxury Hotel Bandung is good, it's just that there are dimensions that need to be considered, such as: how to wash hands before preparing food, the cooks are still not good and to be further improved and think about the impact that will occur if you do not wash your hands before preparing food. The competence of front office employees at The Luxton Hotel Bandung can be classified as good, it's just that there are dimensions that need to be considered, namely the attitude dimension. Where an employee is said to be competent if the employee is based on knowledge, skills and work attitudes, so that his professionalism is still in doubt. Problems in research: 1) How is the cleanliness in the 18th kitchen of The Trans Luxury Hotel Bandung?. 2) How is the completeness of the equipment in the 18th kitchen of The Trans Luxury Hotel Bandung?. 3) How is the cook in the 18th kitchen of The Trans Luxury Hotel?. 4) How is washing hands before preparing food? 5) How does the cook in the 18th The Trans Luxury Hotel Bandung kitchen wash their hands after

touching raw food? 6) How to store raw and ready-to-eat food in the 18th kitchen of The Trans Luxury Hotel Bandung ?. 7) What is the number of food storage areas in the 18th The Trans Luxury Hotel's kitchen? 8) How is the knowledge of cross-contamination by the cooks in the 18th The Trans Luxury Hotel Bandung's kitchen?

Keyword: cross contamination, food commodities

PENDAHULUAN

Maraknya usaha hotel membuat para pengusaha bersaing untuk memberikan pelayanan yang maksimal bagi para wisatawan. Hotel adalah salah satu bangunan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan dan jasa penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas penunjang lainnya seperti *Spa & Massages*, pusat kebugaran dan *laundry* dimana pelayanan dan jasa itu diperuntukkan untuk masyarakat umum. Menurut **Sulastiyono (2011)**, “Hotel adalah suatu perusahaan yang menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”.

Dalam suatu hotel pelayanan yang memuaskan merupakan poin penting untuk memberikan pesan dan kesan yang baik bagi para tamu atau wisatawan, supaya mereka memiliki keinginan untuk menginap kembali ke hotel tersebut. Pelayanan seperti kenyamanan, keramahan sampai pada kualitas produk sangatlah berpengaruh terhadap kepuasan tamu. Maka dari itu didirikanlah suatu departemen bernama *Food and Beverage Departement*. *Food and Beverage Department* merupakan departemen dalam sebuah hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam menyediakan makanan dan minuman untuk tamu baik yang tinggal di hotel maupun yang tidak tinggal di hotel yang dikelola secara komersial.

Setiap tamu yang datang ke restoran tersebut pasti memiliki harapan bahwa mereka akan mendapatkan makanan yang berkualitas baik. Kualitas makanan yang baik sangat bergantung pada proses dan tempat pengolahan makanan yang biasa kita sebut dengan Dapur. Menurut **Hari Minantyo (2011)**, “Dapur adalah tempat berlangsungnya proses pengolahan persiapan serta penyimpanan makanan hingga makanan tersebut siap disajikan kepada tamu”. Hal inilah yang menjadikan dapur sebagai kunci utama dalam sebuah proses pengolahan makanan. Dari pernyataan diatas dapat dipahami bahwa dapur mempunyai peranan yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan sehingga semua aspek yang berada di dalam dapur harus diperhatikan. Salah satu aspek yang perlu diperhatikan di dapur adalah kebersihan area dapur.

Kebersihan dalam suatu dapur merupakan hal penting yang harus di perhatikan, yakni standar *hygiene* yang dilaksanakan pada saat proses pengolahan makanan dan minuman. Secara garis besar *hygiene* dapat diartikan sebagai suatu upaya atau juga tindakan dalam menjaga dan meningkatkan kebersihan serta kesehatan, dengan melakukan pemeliharaan dini terhadap seluruh individu dan juga faktor lingkungan yang mempengaruhinya.

Hygiene berasal dari nama Dewi kesehatan Yunani “*Hygieia*”, yang diartikan sebagai “kebersihan”. Menurut **Surono (2016)**, “*Hygiene* mencakup semua keadaan dan praktik, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan”. Dalam pengertian tersebut terkandung makna bahwa *hygiene* sangat erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Faktor keracunan dapat disebabkan oleh pengolahan dan penyimpanan bahan makanan yang kurang baik. Sangat penting untuk menerapkan *hygiene* di area dapur dikarenakan area dapur sangat banyak kegiatan yang bisa menyebabkan kontaminasi antara bahan makanan

mentah, makanan matang ataupun dengan lingkungan dapur yang biasa disebut dengan *cross contamination*. *Cross contamination* merupakan perpindahan mikroorganisme ke makanan melalui suatu media. Penyebab utama kontaminasi ini adalah manusia sebagai pengolah makanan yang mampu memindahkan kontaminan yang bersifat biologis, kimiawi dan fisik kedalam makanan ketika makanan tersebut diproses, dipersiapkan, diolah atau disajikan.

Menurut **Sugiono (2013)**, “Kontaminasi silang atau *cross contamination* adalah keadaan ketika bakteri tersebar di antara makanan, permukaan, atau peralatan”. Dapat dikatakan bahwa *cross contamination* ini dapat melalui alat-alat dapur, atau salah meletakkan pangan dalam lemari pendingin sehingga bahan pangan menjadi tercemar.

Dalam **Sugiono (2013)**, hal-hal di bawah ini perlu dilakukan untuk menghindari *cross contamination* yang terdiri dari beberapa poin, yaitu:

1. Bersihkan permukaan tempat-kerja, alas pemotong (*talenan*), perabot dan peralatan lain secara saksama sebelum Anda mulai menyiapkan makanan dan setelah Anda menggunakannya untuk menyiapkan makanan mentah.
2. Idealnya, gunakan alas pemotong dan pisau yang berlainan (warna atau bentuknya) untuk pangan mentah dan matang atausiap-santap.
3. Cuci tangan Anda sebelum menyiapkan pangan
4. Cuci tangan Anda dengan saksama setelah menyentuh pangan mentah.
5. Simpanlah pangan mentah dan siap-saji secara terpisah kapan saja,
6. Simpan pangan mentah di bawah pangan siap-saji dalam lemari pendingin yang sama, jika jumlah lemari pendinginnya terbatas. Jika mungkin, gunakan lemari pendingin yang berlainan untuk pangan mentah dan masak/siap- santap.
7. Yakinkan bahwa *staff* Anda mengetahui bagaimana mencegah kontaminasi silang ini.

Dapat kita lihat bahwa jika terjadi *cross contamination* di area dapur dapat mengakibatkan keterlambatan proses pengerjaan dalam produksi. Jika tidak dilakukan pencegahan *cross contamination* dengan baik maka akibatnya adalah terjadinya kerusakan pada bahan makanan, keterlambatan dalam pengolahan makanan, serta potensi bahaya terjadinya keracunan pada makanan yang akan di konsumsi.

Menurut **Surono (2016)**, “Keamanan pangan sendiri harus berbasis pada kerangka umum (Plan) yang dinamakan Kerangka Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis atau *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*”. HACCP bertujuan untuk mengidentifikasi dan pengendalian bahaya (*hazard*) mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, proses produksi hingga penyajian kepada tamu.

Menurut **Dewi (2015)**, “HACCP merupakan suatu system pengawasan untuk mencegah kemungkinan terjadinya keracunan atau *foodborne disease*. HACCP meliputi analisis bahaya dan pengendalian titik kritis untuk menjamin produk yang dikonsumsi aman dari bahaya fisik, kimia (pestisida), dan mikrobiologi”. Dapat dikatakan bahwa HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen baik dari bahaya fisik, kimia maupun mikrobiologi.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara penulis di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung penulis menemukan bahwa Pencegahan *cross contamination* didapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung tidak sesuai dengan teori yang ada.

METODE PENELITIAN

Jenis metode penelitian yang dipilih dan digunakan oleh penulis adalah metode Deskriptif. Menurut Sugiyono (2017), “Metode deskriptif adalah penelitian yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah yang berkenaan dengan pertanyaan terhadap keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih”. Penulis meneliti dan menemukan beberapa hal menarik saat melakukan kegiatan penelitian di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung melalui tinjauannya ketika kegiatan operasional berlangsung yang kemudian terdapat suatu masalah dimana adanya penerapan aspek Pencegahan cross contamination yang kurang tepat.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk memudahkan penulis dalam mengumpulkan data dan informasi, penulis menggunakan teknik – teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi langsung
Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan pancaindra peneliti, dengan sudut pandang peneliti hasil yang di dapatkan harus lah objektif atau tidak memihak kepada siapapun. Menurut Basrowi (2012), “Observasi didefinisikan sebagai suatu teknik yang dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan secara diteliti serta pencatatan secara sistematis”. Dalam penelitian yang di observasi adalah Pencegahan cross contamination di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. Berdasarkan definisi observasi tersebut, penulis melakukan kegiatan observasi di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. Didasari dari beberapa aspek yang penulis telah pelajari diantaranya adalah keadaan dapur yang tidak bersih di beberapa area di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung
2. Wawancara
Penulis menggunakan teknik wawancara sebagai teknik pengumpulan atau yang ke dua. Adapun arti dari wawancara menurut Sugiyono (2012), “Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin mengetahui hal- hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit atau kecil.” Wawancara dilakukan secara langsung antara penulis dengan juru masak di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung mengenai keadaan dan kegiatan Pencegahan cross contamination di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung.
3. Kuesioner
Kuesioner menurut Sugiyono (2017), “Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atas pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Kuesioner yang dipersiapkan akan dibagikan kepada juru masak di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung
4. Studi Kepustakaan
Studi kepustakaan dipilih oleh penulis sebagai sumber bantuan penunjang ilmu pengetahuan serta pembanding untuk mendapatkan informasi yang lebih detail dalam kaitannya tentang kegiatan Pencegahan cross contamination di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. Dalam pengertiannya yang dikemukakan oleh Sugiyono (2017), “Studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seseorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian teoritis dan referensi yang terkait dengan penelitian yang dilakukan.

Skala Pengukuran dan Teknik Analisis Data

1. Skala Pengukuran

Dalam penelitian ini penulis menggunakan salah satu metode skala pengukuran menurut Sugiono (2010), “Data yang telah didapatkan diolah dengan skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang dengan skala likert, maka variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel. Kemudian indikator variabel tersebut dijadikan sebagai titik tolak untuk menyusun item-item instrumen yang dapat berupa pernyataan atau pertanyaan”. Skala likert merupakan suatu skala yang jawabannya bertingkat. Dengan demikian maka penulis menggunakan skala likert sebagai instrumen untuk mengatur proses kegiatan dan tugas yang ada di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung.

2. Teknik Analisis Data

Analisis data diartikan juga sebagai kegiatan yang dilakukan untuk merubah data hasil dari sebuah penelitian menjadi informasi yang nantinya bisa dipergunakan untuk mengambil sebuah kesimpulan. Menurut Sugiyono (2016) Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit – unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Dalam penelitian ini, jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Menurut Sugiyono (2016) : Penelitian deskriptif adalah penelitian yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Berdasarkan teori diatas, maka penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, data yang diperoleh dari populasi penelitian dianalisis sesuai dengan metode statistik yang digunakan kemudian diinterpretasikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Responden

Dalam menjalankan aktivitasnya, suatu hotel tidak lepas dari sumber daya manusia. Menurut Manullang (2012) “Karyawan adalah kekayaan utama sebuah perusahaan, karena tanpa keikutsertaan mereka aktivitas perusahaan tidak akan terjadi, karyawan berperan aktif dalam menerapkan rencana, sistem, proses dan tujuan yang ingin dicapai”. Jumlah karyawan bagian kitchen di dapur The 18th Trans luxury Hotel Bandung dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Jumlah Karyawan di Dapur 18th The Trans Luxury Hotel Setelah Covid – 19

| No | Jabatan | Jumlah |
|-----------------------|-----------------|--------|
| 1 | Chef De Cuisine | 1 |
| 2 | Sous Chef | 1 |
| 3 | Demichef | 1 |
| 4 | Commis | 3 |
| Total Jumlah Karyawan | | 6 |

Sumber : Manajemen dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung 2020

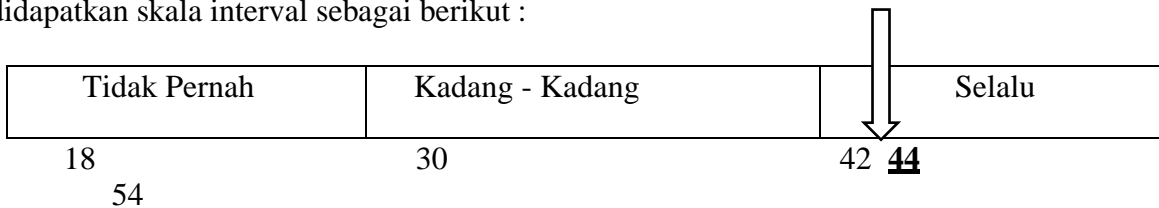
Tinjauan Terhadap Kebersihan di Dapur 18th The Trans LuxuryHotel Bandung

Dalam melakukan kegiatan kebersihan di dapur. Kebersihan adalah faktor yang sangat penting, agar bahan pangan yang diolah dapat terjaga kualitas dan kuantitasnya, juga tidak menghambat jalannya operasional dapur. Berdasarkan data diatas dapat dilihat hasil dari kuesioner dimensi kebersihan dapur . Dengan nilai tertinggi terdapat pada 2 indikator, yaitu juru masak membersihkan tempat kerja (working table) sebelum dan sesudah meyiapkan makanan mentah dan juru masak selalu membersihkan alas pemotong sebelum dan sesudah menyiapkan makanan mentah sedangkan indicator yang terendah adalah juru masak jarang membersihkan perabot dan peralatan lain sebelum dan sesudah menyiapkan makanan mentah.

Dari perhitungan sebelumnya maka akan didapatkan hasil sebagai berikut :

- Total yang menjawab selalu : 3 x 8 = 24
- Total yang menjawab Kadang-kadang : 2 x 10 = 20
- Total yang menjawab Tidak pernah : 1 x 0 = 0
- Total keseluruhan : 44

Maka total nilai yang didapatkan adalah 44. Berdasarkan perhitungan diatas, maka didapatkan skala interval sebagai berikut :



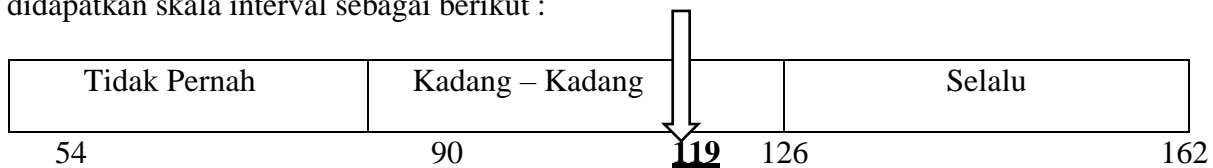
Pada rentang keseluruhan dikategorikan “baik” hanya perlu ditingkatkan lagi dan untuk beberapa juru masak yang belum konsisten, agar tidak menghambat pekerjaan dapur dalam mengolah bahanpangan.

Tinjauan Terhadap Kelengkapan Peralatan di Dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung

Berdasarkan data diatas dapat dilihat hasil dari kuesioner dimensi Kelengkapan peralatan dapur, dengan nilai tertinggi terdapat pada indikator, yaitu juru masak alas pemotong (Talenan) warna coklat untuk alas memotong daging matang dan siap santap. Dari perhitungan sebelumnya maka akan didapatkan hasil sebagai berikut :

- Total yang menjawab selalu : 3 x 17 = 51
- Total yang menjawab Kadang-kadang : 2 x 31 = 62
- Total yang menjawab Tidak pernah : 1 x 6 = 6
- Total keseluruhan : 119

Maka total nilai yang didapatkan adalah 119. Berdasarkan perhitungan diatas, maka didapatkan skala interval sebagai berikut :



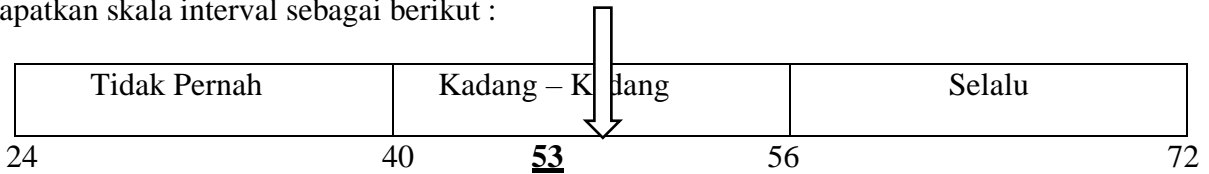
Kelengkapan peralatan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung sudah cukup memadai. Hanya saja dalamkelengkapan warna pisau semua responden menjawab tidak lengkap.

Tinjauan Terhadap Mencuci Tangan Sebelum Menyiapkan Pangan di Dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung

Berdasarkan data diatas dapat dilihat hasil dari kuesioner dimensi mencuci tangan, dengan nilai tertinggi terdapat pada 4 indikator, yaitu karyawan mencuci tangan sebelum menyiapkan pangan, karyawan mencuci tangan menggunakan sabun, karyawan mengeringkan tangan sedangkan indicator yang terendah adalah beberapa karyawan belum mencuci tangan sesuai dengan SOP yang berlaku. Dari perhitungan sebelumnya maka akan didapatkan hasil sebagai berikut :

- Total yang menjawab selalu : 3 x 7 = 21
- Total yang menjawab Kadang-kadang : 5 x 15 = 10
- Total yang menjawab Tidak pernah : 23 x 3 = 2
- Total keseluruhan : 53

Maka total nilai yang didapatkan adalah 53. Berdasarkan perhitungan diatas, maka didapatkan skala interval sebagai berikut :



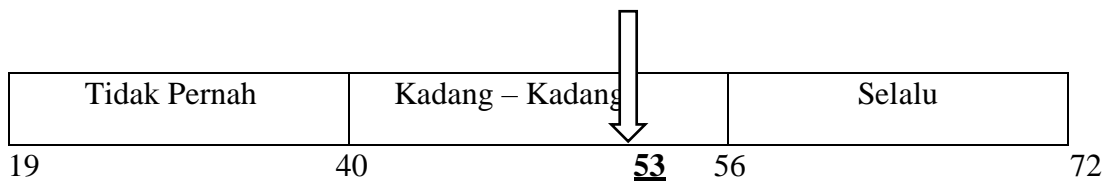
Dari hasil olahan data berada di rentang “Kadang – Kadang”, hal ini dikarenakan pada masalah cara mencuci tangan sebelum menyiapkan pangan responden beranggapan belum sepenuhnya paham

Tinjauan Terhadap Mencuci Tangan Setelah Menyentuh Pangan Mentah diDapur 18thThe Trans Luxury Hotel Bandung

Berdasarkan data hasil dari kuesioner dimensi mencuci tangan setelah menyentuh pangan mentah kebersihan tangan harus benar-benar dijaga, karena bakteri pada pangan lebih banyak dan rentan sekali menyebabkan keracunan . Dengan nilai tertinggi terdapat pada indikator, yaitu juru masak mencuci tangan setelah menyiapkan pangan mentah, sedangkan score yang terendah adalah pada beberapa karyawan belum mencuci tangan sesuai dengan SOP yang berlaku. Dari perhitungan sebelumnya maka akan didapatkan hasil sebagai berikut :

- Total yang menjawab selalu : 3 x 9 = 27
- Total yang menjawab Kadang-kadang : 3 x 13 = 26
- Total yang menjawab Tidak pernah : 1 x 2 = 2
- Total keseluruhan : 55

Maka total nilai yang didapatkan adalah 53. Berdasarkan perhitungan diatas, maka didapatkan skala interval sebagai berikut :



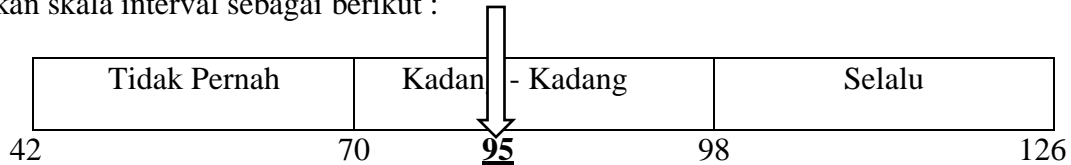
Cara mencuci tangan setelah menyentuh pangan mentah di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung memperoleh skor 55 yang berada di rentang “Kadang - Kadang” mendekati “Selalu”.

Tinjauan Terhadap Penyimpanan Pangan Mentah dan Siap Saji di Dapur 18thThe Trans Luxury Hotel Bandung

Berdasarkan data hasil dari kuesioner dimensi Penyimpanan Pangan Mentah dan siap saji diperoleh skor tertinggi dari indicator pangan di dapur selalu di cover dan suhu penyimpanan sudah sesuai dengan suhu yang diterapkan. Dari perhitungan sebelumnya maka akan didapatkan hasil sebagai berikut :

- Total yang menjawab selalu : 3 x 15 = 45
- Total yang menjawab Kadang-kadang : 2 x 23 = 46
- Total yang menjawab Tidak pernah : 1 x 4 = 4
- Total keseluruhan : 95

Maka total nilai yang didapatkan adalah 95. Berdasarkan perhitungan diatas, maka didapatkan skala interval sebagai berikut :



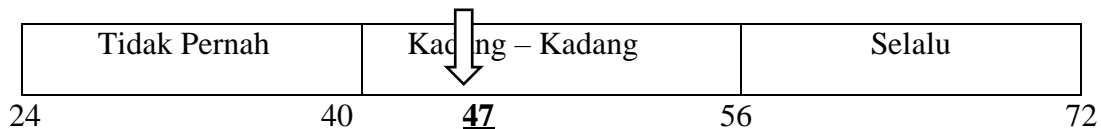
Dari hasil olahan yang dapat dilihat penyimpanan pangan mentah dan siap saji di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung memperoleh skor 95 yang berada di rentang “Kadang - Kadang” mendekati “Selalu” yang artinya sudah mendekati kata baik dan agar para juru masak lebih konsisten lagi dalam menyimpan bahan pangan mentah dan siap saji sesuai dengan aturannya.

Tinjauan Terhadap Jumlah Tempat Penyimpanan Bahan Pangan di Dapur 18thThe Trans Luxury Hotel Bandung

Berdasarkan data hasil dari kuesioner dimensi tempat penyimpanan bahan pangan diperoleh score tertinggi pada indicator Kualitas dan kuantitas bahan pangan di dapur 18th The trans Luxury Hotel Bandung teraga dengan baik dalam lemari penyimpanan (Chiller/Freezer) sedangkan score terendah ada pada indicator tempat penyimpanan yang memadai. Dari perhitungan sebelumnya maka akan didapatkan hasil sebagai berikut :

- Total yang menjawab selalu : 3 x 3 = 9
- Total yang menjawab Kadang-kadang : 3 x 17 = 34
- Total yang menjawab Tidak pernah : 1 x 2 = 4
- Total keseluruhan : 47

Maka total nilai yang didapatkan adalah 47. Berdasarkan perhitungan diatas, maka didapatkan skala interval sebagai berikut :



Dari hasil olahan yang dapat dilihat pada skala Interval diperoleh skor 47 yang berada di rentang “Kadang-kadang” dapat dikatakan cukup baik dan agar para juru masak tetap konsisten akan hal itu

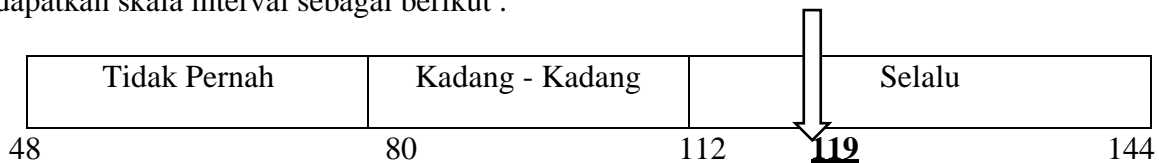
Tinjauan Terhadap Pengetahuan Kontaminasi Silang oleh Karyawan di Dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung

Berdasarkan data hasil dari kuesioner dimensi Pengetahuan Kontaminasi Silang oleh Karyawan. Didapat score tertinggi pada indicator Karyawan memahami tentang kontaminasi silang sedangkan score terendah terdapat pada 3 indikator yaitu penggunaan penutup rambut, mencuci tangan sebelum dan sesudah ke toilet, menutup mulut saat bersin dan batuk.

Dari perhitungan sebelumnya maka akan didapatkan hasil sebagai berikut :

- Total yang menjawab selalu : 3 x 25 = 75
 - Total yang menjawab Kadang-kadang : 2 x 21 = 42
 - Total yang menjawab Tidak pernah : 1 x 2 = 2
- Total keseluruhan : 119

Maka total nilai yang didapatkan adalah 119. Berdasarkan perhitungan diatas, maka didapatkan skala interval sebagai berikut :



Dari hasil olahan yang dapat dilihat pada skala Interval diperoleh skor 119 yang berada di rentang “Selalu” dapat dikatakan sangat baik dan agar para juru masak tetap konsisten akan hal itu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Data - data yang telah dikumpulkan oleh penulis baik dalam metode observasi dan kuesioner yang telah dibandingkan dengan teori teori yang selama ini penulis telah dipelajari serta telah diketahui.

1. Dalam kebersihan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung yang meliputi kebersihan pada peralatan yang ada maupun akan digunakan dan pada tempat kerja, penulis menyimpulkan bahwa kegiatan kebersihan sudah berjalan dengan cukup baik.
2. Dalam kelengkapan peralatan yang ada di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung seperti warna pisau, alas pemotong (talenan), dan peralatan lainnya sudah cukup baik
3. Dalam cara juru masak mencuci tangan sebelum menyiapkan pangan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung, dapat disimpulkan bahwa cara mencuci pada saat sebelum menyiapkan pangan para juru masak masih kurang baik dan agar lebih ditingkatkan lagi dan memikirkan dampak yang akan terjadi apabila tidak mencuci tangan sebelum menyiapkan pangan.
4. Sedangkan pada cara mencuci tangan setelah menyentuh pangan mentah di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung sudah cukup baik, dikarenakan para juru masak sudah mengetahui apa bahayanya jika tidak mencuci tangan setelah menyentuh pangan mentah.

5. Pada penyimpanan bahan pangan dan pangan mentah seperti mengcover pangan siap saji, memberikan tanggal produksi, memisahkan antara pangan mentah dan siap saji di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung sudah cukup baik dan para juru masak agar lebih memerhatikan lagi pada saat akan menyimpan pangan.
6. Sedangkan untuk jumlah tempat penyimpanan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung seperti kapasitas penyimpanan, apakah memadai dan semua pangan tersimpan dengan baik, kualitas dan kuantitas pada pangannya, setelah disimpulkan jumlah tempat penyimpanan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung sudah memadai dan cukup baik apabila tidak ada event besar.
7. Mengenai pengetahuan juru masak terhadap kontaminasi silang di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung seperti kebersihan diri, penyebab kontaminasi silang, dan cara pencegahannya, bahwa para juru masak sudah paham mengenai kontaminasi silang.

Saran

Berdasarkan pada kesimpulan yang penulis telah sampaikan. Penulis memberikan saran dengan harapan mampu membantu kendala apa yang dihadapi. Sehingga penulis menyimpulkan 7 (tujuh) hal yaitu:

1. Dalam kebersihan di 18th The Trans Luxury Hotel Bandung hal yang harus diutamakan yaitu pengetahuan akan kebersihan dapur dan kebersihan alat yang akan digunakan, karena jika tidak paham akan menghambat proses produksi pangan itu sendiri. Semoga para juru masak di 18th The Trans Luxury Hotel Bandung dapat memahami dan lebih konsisten dalam melakukan kebersihan agar tidak mengganggu jalannya operasional dapur.
2. Dalam kelengkapan peralatan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung alangkah lebih baiknya jika dilengkapi, agar tidak menghambat jalannya operasional dapur, dan dikarenakan belum lengkapnya warna pisau yang dimiliki, dan para juru masak yang belum konsisten dalam menggunakan alas pemotong menurut kegunaannya, yang dapat menyebabkan bahaya terjadinya kontaminasi silang secara langsung maupun tidak langsung.
3. Dalam melakukan cuci tangan sebelum menyiapkan pangan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung, penulis menyimpulkan akan lebih baik apabila para juru masak mencuci tangan menggunakan SOP yang ditetapkan, dan mencuci tangan sebelum menyentuh pangan lainnya.
4. Kemudian pada melaksanakan cara mencuci tangan setelah menyentuh pangan mentah di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung sudah cukup baik dan para juru masak sudah paham mengenai bahayanya bakteri yang terdapat pada pangan mentah, akan lebih baik lagi jika para juru masak konsisten dalam menerapkan cara mencuci tangan sesuai dengan SOP yang berlaku dan menggunakan sabun.
5. Untuk penyimpanan pangan mentah dan siap saji di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung alangkah baiknya jika dalam menggunakan sistem FIFO lebih ditingkatkan lagi agar kualitas dan kuantitas pada bahan pangan dapat terjaga dengan baik, dan dari beberapa juru masak perlu diberitahu cara menyimpan pangan mentah dan siap saji yang baik dan benar, dikarenakan dalam penyimpanan pangan mentah dan siap saji harus dipisah dikhawatirkan terjadinya kontaminasi pada bahan pangan tersebut.
6. Sedangkan dalam jumlah penyimpanan bahan pangan di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung akan lebih baik jika ditambah, dikarenakan bila ada banyak event jumlah penyimpanan tidak memadai, disayangkan pada kualitas dan kuantitas bahan pangan yang belum diolah menjadi tidak baik. Dalam penyimpanan pangan mentah dan siap saji pun jika ingin disimpan di dalam lemari pendingin yang sama harus sesuai dengan tingkatannya, pangan mentah di bawah dan siap saji paling atas.

7. Mengenai pengetahuan para juru masak di dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung terhadap kontaminasi silang agar lebih baik lagi dan menjaga kebersihan diri seperti setelah dari toilet, apabila sakit agar menggunakan masker, dan menggunakan handgloves apabila ingin menyiapkan dan mengambil makanan siap saji

REFERENSI

- Azwar, Saifuddin. 2012. *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Liberty
- Baswori. 2012. *Manajemen Pendidikan Penelitian*. Jakarta: Insan Cendikia.
- Dewi. 2015. *Analisis pengendalian Kualitas menggunakan statistical Quality Control*. Bandung: Alfabeta
- Hari, Minantyo. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- , 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- , 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- , 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- , 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta