



***HYGINE DAN SANITASI DI AREA KITCHEN HOLIDAY INN
BANDUNG PASTEUR PADA MASA PANDEMI COVID-19***

[R.Intan Medya Ratna Pury](#)^{1*}, [Ahmad Salman](#)²

¹D3 Perhotelan, AKPAR NHI Bandung, Indonesia

² D3 Perhotelan, AKPAR NHI Bandung, Indonesia

*Email : ratnaintan83@gmail.com

Diterbitkan oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung

Info Artikel

Diterima :

Diperbaiki :

Disetujui :

ABSTRAK

Sektor pariwisata berkontribusi dalam pengembangan Kota Bandung sebagai kota wisata. Industri pariwisata diharapkan dapat terus berkontribusi pada pendapatan asli daerah (PAD). Kebersihan dan pelayanan kepada wisatawan perlu dioptimalkan karena akan menyebabkan kepuasan, dan dari kepuasan akan menyebabkan para wisatawan akan kembali mengunjungi Kota Bandung. Pandemi Covid-19 yang melanda dunia saat ini memberikan pengaruh yang signifikan ke seluruh sektor usaha di dunia termasuk sektor pariwisata di Indonesia. Industri perhotelan di Kota Bandung terkena dampak yang sangat besar. Pengusaha hotel, pengusaha restoran, pengusaha rumah makan, asosiasi perhotelan dan restoran, serta pemerintah telah berembuk dalam mengurangi kerugian yang semakin besardikarenakan Pandemi Covid-19 ini. Dalam penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif untuk menggambarkan kondisi faktual mengenai proses penerapan hygiene dan sanitasi di dapur hotel pada masa pandemi Covid-19. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis kualitatif. Teknik Triangulasi digunakan sebagai teknik untuk mengecek keabsahan data.

Kata kunci : Higiene Dan Sanitasi. Kualitas Kebersihan. Standar Operasional Dapur. Dapur Hotel.

ABSTRACT

The tourism sector contributes to the development of Bandung as a tourist city. The tourism industry is expected to continue to contribute to local revenue (PAD). Cleanliness and service to tourists need to be optimized because it will lead to satisfaction, and from satisfaction will cause tourists to return to the city of Bandung. The Covid-19 pandemic that has hit the world today has had a significant impact on all business sectors in the world, including the tourism sector in Indonesia. The hospitality industry in the city of Bandung was greatly affected. Hotel entrepreneurs, restaurant entrepreneurs, hotel and restaurant associations, as well as the government have consulted in reducing the increasingly large losses due to this Covid-19 Pandemic. In this study, the research method used is a descriptive method to describe the factual conditions regarding the process of implementing hygiene and sanitation in hotel kitchens during the Covid-19 pandemic. The data analysis technique used in this study is a qualitative analysis technique. Triangulation technique is used as a technique to check the validity of the data.

Keywords: Hygiene and Sanitation. Hygiene Quality. Kitchen Operational Standards. Hotel Kitchen.

Alamat Korespondensi : Jl. Raya Lembang No. 112, Jawa Barat, Indonesia 40359

Pendahuluan

Ditetapkannya Kota Bandung sebagai salah satu kota kreatif oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif pada tahun 2011 secara tidak langsung menyebabkan perkembangan sektor pariwisata Kota Bandung terus meningkat. Sebagai Ibu Kota Provinsi Jawa Barat, Kota Bandung menjadi salah satu destinasi wisata yang diminati oleh wisatawan nusantara maupun mancanegara. Meningkatnya kunjungan wisata ke Kota Bandung menyebabkan meningkatnya peluang dalam jenis usaha jasa pariwisata seperti daya tarik wisata itu sendiri maupun usaha-usaha jasa pariwisata yang berhubungan dengan aktivitas wisata seperti akomodasi, transportasi, restoran dan rumah makan, kuliner, dsb. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 65 Tahun 2001 Pasal 1, “Hotel adalah bangunan yang khusus disediakan bagi orang untuk dapat menginap atau istirahat, memperoleh pelayanan dan atau fasilitas lainnya dengan dipungut bayaran, termasuk bangunan lainnya yang menyatu dikelola dan dimiliki oleh pihak yang sama kecuali untuk pertokoan dan perkantoran”

Kebersihan dan pelayanan kepada wisatawan perlu dioptimalkan karena akan menyebabkan kepuasan, dan dari kepuasan akan menyebabkan para wisatawan akan kembali mengunjungi Kota Bandung, maka Kota Bandung harus melakukan peningkatan kebersihan dan kecepatan layanan pada wisatawan yang menginginkan pada kepuasan layanan hotel dan kuliner.

Menurut Soekresno (2001) “Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional”. Berdasarkan kutipan dari pernyataan Soekresno ini dapat disimpulkan bahwa restoran memiliki pengertian sebuah tempat yang tidak hanya memberikan pelayanan makanan dan minuman, namun juga memberikan pelayanan jasa untuk memenuhi kepuasan bagi seluruh konsumennya. Dalam usaha menjaga kepercayaan dan memuaskan para konsumen, sebuah restoran harus menjaga dan memperhatikan setiap kualitas dari produk yang ditawarkan.

Penyelenggaraan usaha restoran sebagai bagian dari sebuah hotel, terikat pada standar mutu tertentu. Dapur merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk menjamin mutu sebuah restoran.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi sangat diperlukan untuk menjaga kualitas pelayanan. Sebagai usaha jasa akomodasi, hotel tidak hanya menawarkan jasa penginapan, hotel juga melayani jasa pelayanan makanan dan minuman yang ditangani salah satunya oleh departemen *food and beverage production*. Penerapan *hygiene* dan sanitasi akan sangat mempengaruhi kualitas produk dan secara langsung mempengaruhi kesehatan konsumen dan kesehatan penjamah makanan. *Hygiene* dan sanitasi akan berpengaruh langsung pada kepuasan tamu, serta meyangkut pada kenyamanan dan kesehatan karyawan.

Dapur merupakan tempat di mana terdapat segala aktivitas yang berhubungan dengan produk yang dijual. Dalam bukunya yang berjudul Ilmu Perhotelan dan Restoran, Arief, Abd. Rahman (2005:113) menyatakan bahwa “Dapur memiliki pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya”. Maka, dapat diketahui bahwa dapur itu sendiri merupakan tempat yang di dalamnya memiliki aktivitas tidak hanya untuk mengolah berbagai jenis masakan, namun memiliki tanggung jawab dalam seluruh proses untuk menciptakan makanan, mulai dari penyediaan bahan baku, persiapan, pengolahan, hingga penyajian. Setiap produk inilah yang nantinya akan dijual dan disajikan bagi para konsumen, setiap makanan yang dijual harus memiliki kualitas yang baik. Kualitas yang didapatkan tidak hanya berasal dari cita rasa yang enak namun juga harus diperhatikan dari segi nutrisi, kesehatan, serta kebersihan produk makanan yang dijual tersebut.

Dalam buku yang berjudul Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) Sri Rejeki (2015 : 60) mengungkapkan *hygiene* makanan menitikberatkan pada makanan yang mudah membusuk seperti susu, telur, ikan, daging, makanan kaleng, dan minuman berkarbonasi. Sedangkan sanitasi makanan membahas “*six principles of food sanitation*”, diantaranya:

1. Cara penyimpanan bahan makanan
2. Cara pengolahan
3. Tempat pengolahan
4. Tenaga pengelolaan makanan
5. Cara pengangkutan makanan
6. Cara penyajian makanan

Dari indikator yang diuraikan di atas, perlu kita cermati bahwa bagian dari dapur yang perlu diperhatikan kebersihannya bukan hanya tempat memasak atau tempat produksi makanan saja, tetapi juga tempat penyimpanan makanan. Kedua area tersebut harus memenuhi standar hygiene dan sanitasi dalam rangka menjamin kebersihan dan kualitas produk atau makanan yang dihasilkan.

Pandemi Covid-19 yang telah melanda dunia saat ini memberikan pengaruh yang signifikan ke seluruh sektor usaha di dunia termasuk sektor pariwisata di Indonesia. Industri perhotelan di Kota Bandung terkena dampak yang sangat besar. Berbagai macam cara telah dilakukan oleh semua *stakeholder*. Pengusaha hotel, pengusaha restoran, pengusaha rumah makan, asosiasi perhotelan dan restoran, serta pemerintah telah berembuk dalam mengurangi kerugian yang semakin besar.

Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia mencatat saat ini sudah ada 1.642 hotel di seluruh Indonesia yang terpaksa tutup karena wabah Covid-19. Ketua Umum Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) Haryadi Sukamdani menyebutkan bahwa dari 1.642

hotel tersebut, hotel yang paling banyak tutup ada di Jawa Barat sebanyak 501 hotel, disusul oleh Bali sebanyak 281 hotel, dan Jakarta 100 hotel. Dengan adanya penutupan hotel-hotel tersebut, industri pariwisata berpotensi kehilangan pendapatan hingga puluhan triliun. “Dari wisatawan asing potential loss-nya bisa sampai Rp60 triliun, sementara dari wisatawan asing yang datang ke hotel bisa sampai Rp30 triliun”. (Diunduh hari Kamis 16/4/2020 (www.ekonomi.bisnis.com)).

Pada saat penulis mengobservasi *standar operational procedure* (SOP) yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi, SOP tersebut cukup ditaati oleh seluruh karyawan yang ada di departemen *food and beverage production*. Namun setelah diobservasi lebih mendalam lagi, penulis menemukan berbagai permasalahan yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi seperti adanya serangga yang masih bisa memasuki area main kitchen. Oleh sebab itu menurut penulis, kesimpulan awal bahwa keberadaan SOP dan ditaatinya SOP saja belum cukup menjamin standar mutu *hygiene* dan sanitasi dalam proses produksi makanan.

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, untuk mengetahui bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi di area kitchen Hotel Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut melalui tulisan dalam bentuk tugas akhir yang berjudul :

“*HYGINE* DAN SANITASI DI AREA *KITCHEN* HOLIDAY INN BANDUNG PASTEUR PADA MASA PANDEMI COVID-19”

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Hal tersebut didukung oleh pernyataan menurut Sugiyono (2008) “metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas”. Dengan kata lain, dapat disimpulkan bahwa metode deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan fenomena yang terjadi saat ini. Penulis menggunakan metode deskriptif untuk menggambarkan kondisi faktual mengenai proses penerapan *hygiene* dan sanitasi di dapur hotel pada masa pandemi Covid-19 ke dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara, jajak pendapat dari individu atau kelompok maupun hasil observasi dari suatu obyek, kejadian atau hasil pengujian. Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada. Sumber data sekunder berupa teori - teori yang mendukung penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik Pengumpulan Data yang penulis gunakan dalam penelitian tugas akhir ini adalah wawancara, kuesioner, studi pustaka dan studi dokumentasi.

a. Observasi

Teknik Pengamatan atau Observasi, Sutrisno Hadi dalam Sugiyono (2013:145) menjelaskan bahwa, observasi merupakan suatu proses dari pengamatan suatu hal biologis dan psikologis.

b. Wawancara

Wawancara merupakan cara mengumpulkan data dengan melibatkan seorang narasumber untuk memperoleh data. Definisi wawancara menurut Lexy J. Moleong (1991) adalah wawancara dengan tujuan percakapan tertentu dalam mendapatkan informasi secara lisan dengan mendapatkan data tujuan yang dapat menjelaskan masalah penelitian. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode wawancara untuk mendapatkan data yang diperlukan lewat narasumber.

c. Kuesioner

Kuesioner dibuat dengan pertanyaan yang berhubungan dengan permasalahan mengenai sanitasi dan hygiene di *kitchen* Holiday Inn Bandung Pasteur dan pertanyaan tersebut ditujukan kepada semua staff pengelolaan makanan yang ada di *kitchen* tersebut. Menurut Anwar (2009:168) Angket atau kuesioner merupakan pertanyaan atau pernyataan tertulis tentang data faktual atau opini yang berkaitan dengan diri responden, yang dianggap fakta atau kebenaran yang diketahui atau dijawab oleh responden.

d. Studi Pustaka

Yang dimaksud dengan studi kepustakaan ialah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karangan-karangan ilmiah, tesis dan disertasi, peraturan-peraturan, ketetapan-ketetapan, buku tahunan, ensiklopedia dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lain.

e. Studi Dokumentasi

Studi Dokumentasi dalam penelitian ini adalah untuk mempelajari hal yang sudah dialami menggunakan dokumen-dokumen yang ada. Studi dokumentasi menurut Sugiyono (2015) adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan, angka, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data kemudian ditelaah.

Skala pengukuran

Pada penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan Skala Likert. Skala likert menurut Sugiyono (2013:132) digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial.

Teknis Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan adalah statistik deskriptif dengan menggunakan analisis rentang skala. Menurut Akdon (2010) Rentang skala adalah garis yang digubakan untuk menganalisa, mengukur, dan menunjukkan, seberapa besar tingkatan kekuatan variabel yang sedang diteliti, sesuai dengan instrumen yang digunakan.

Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Analisa hasil data yang telah diperoleh untuk menjawab identifikasi masalah yang telah dijelaskan sebelumnya. Selain perhitungan analisis data menggunakan skala likert, penulis juga mendeskripsikan hasil observasi ke dalam bentuk, ciri, atau sifat umum dari SOP *hygiene* dan sanitasi di *Kitchen* Holiday inn Bandung Pasteur.

Dalam melakukan penelitian pada suatu populasi, peneliti akan menggunakan sampel untuk mewakili populasi tersebut. Hal ini dikarenakan penelitian dalam dengan jumlah

populasi secara keseluruhan akan memakan waktu yang lama serta biaya yang besar. Secara definisi, populasi diartikan sebagai jumlah dari keseluruhan obyek yang ingin diteliti. Sampel tersebut dianggap dapat mewakili keseluruhan populasinya, jadi pada dasarnya jumlah sampel akan lebih sedikit dari jumlah populasinya.

Untuk mengukur kualitas penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* Holiday Inn Bandung Pasteur, penulis menggunakan metode pengukuran skala likert yang dikemukakan oleh **Sugiyono (2014:132)**. Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau kelompok terhadap fenomena sosial.

Tabel 1. Bobot Nilai Kuesioner

KATEGORI	BOBOT NILAI	KUALITAS
Sangat Baik / Sangat Sesuai / Sangat Jelas / Sangat Jelas	5	Sangat Tinggi
Baik / Sesuai / Jelas / Lengkap	4	Tinggi
Cukup Baik / Cukup Sesuai / Cukup Jelas / Cukup Lengkap	3	Sedang
Kurang Baik / Tidak Sesuai / Tidak Jelas / Tidak Lengkap	2	Rendah
Sangat Kurang Baik / Sangat Tidak Sesuai / Sangat Tidak Jelas / Sangat Tidak Lengkap	1	Sangat Rendah

Sumber : Sugiyono. Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif (2014)

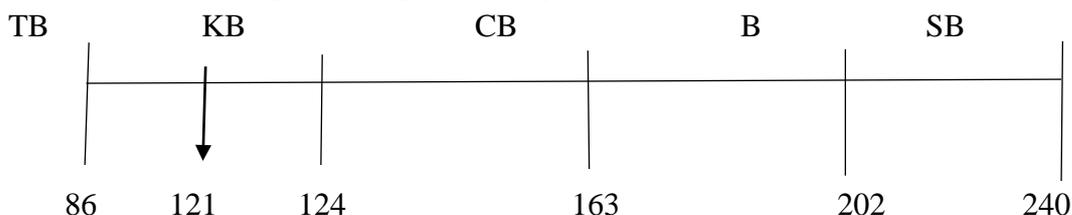
Untuk mendapatkan nilai perhitungan dari kriteria di atas, dapat dihitung menggunakan rumus :

- Nilai Tertinggi = Bobot Nilai Tertinggi x Jumlah Pertanyaan x Total Responden
- Nilai Terendah = Bobot Nilai Terendah x Jumlah Pertanyaan x Total Responden
- Rentang Nilai =
$$\frac{\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Pertanyaan}}$$

Jumlah Kriteria Nilai

Analisis Mengenai Proses Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.

Di bawah ini adalah rentang skala yang terjadi dari hasil pengolahan data kuesioner yang telah disebar oleh penulis tentang proses penyimpanan bahan baku makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19.



Gambar 3.1 Rentang Skala Analisis Proses Penyimpanan Bahan Baku

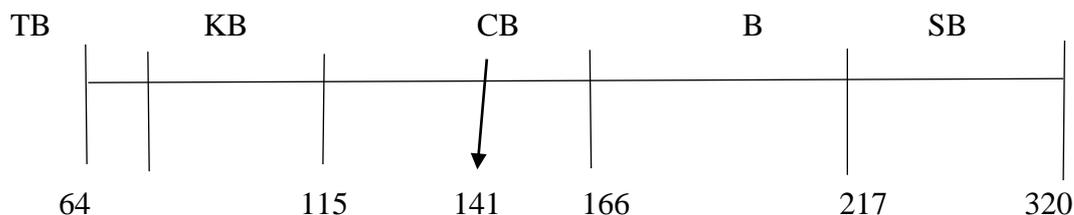
Makanan Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19

berdasarkan hasil keseluruhan pada perhitungan kuesioner, proses penyimpanan bahan baku makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19 adalah 121. Maka dari hasil tersebut kita kategorikan tidak baik.

Analisis Mengenai Proses Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemic Covid-19.

Dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, penulis telah menyebarkan kuesioner kepada seluruh jajaran dan karyawan di *kitchen* Holiday Inn Bandung Pasteur untuk mengetahui sejauh mana penerapan hygiene dan sanitasi di kitchen. Pada kenyataannya aspek-aspek yang seharusnya dilakukan oleh staf kitchen yang berhubungan dengan SOP hygiene dan sanitasi di kitchen tidak dilaksanakan dengan maksimal.

Di bawah ini adalah rentang skala yang terjadi dari hasil pengolahan data kuesioner yang telah disebar oleh penulis tentang proses pengolahan bahan baku makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19.



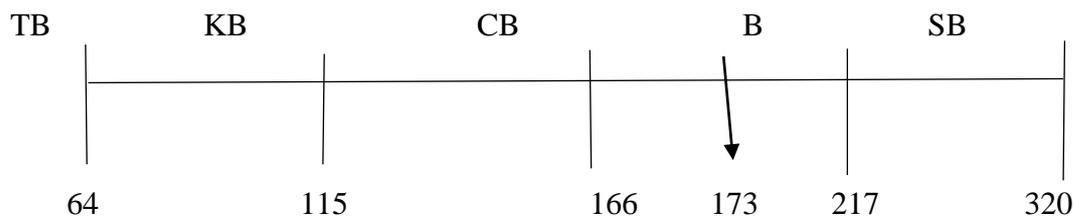
Gambar 3.2 Rentang Skala Analisis Proses Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19

berdasarkan hasil keseluruhan pada perhitungan kuesioner, proses penyimpanan bahan baku makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19 adalah 141. Maka dari hasil tersebut kita kategorikan kurang baik.

Analisis Mengenai Cara Penyajian Makanan Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.

Dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, penulis telah menyebarkan kuesioner kepada seluruh jajaran dan karyawan di *kitchen* Holiday Inn Bandung Pasteur untuk mengetahui sejauh mana penerapan hygiene dan sanitasi di kitchen. Pada kenyataannya aspek-aspek yang seharusnya dilakukan oleh staf kitchen yang berhubungan dengan SOP hygiene dan sanitasi di kitchen tidak dilaksanakan dengan maksimal. Di bawah ini merupakan hasil tanggapan karyawan terhadap sejauh mana proses penyajian bahan baku makanan di *kitchen* Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19 dilakukan.

Di bawah ini adalah rentang skala yang terjadi dari hasil pengolahan data kuesioner yang telah disebar oleh penulis tentang proses penyajian bahan baku makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19.



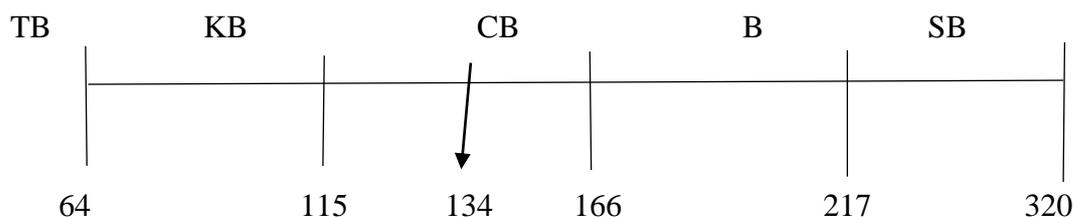
Gambar 3.3 Rentang Skala Analisis Proses Penyajian Bahan Baku Makanan Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19

berdasarkan hasil keseluruhan pada perhitungan kuesioner, proses penyajian makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19 adalah 173. Maka dari hasil tersebut kita kategorikan cukup baik.

Analisis Mengenai Pengetahuan Karyawan *Kitchen Department* Mengenai *Hygine* Dan Sanitasi Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.

Dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, penulis telah menyebarkan kuesioner kepada seluruh jajaran dan karyawan di *kitchen* Holiday Inn Bandung Pasteur untuk mengetahui sejauh mana penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen*. Pada kenyataannya aspek-aspek yang seharusnya dilakukan oleh staf *kitchen* yang berhubungan dengan SOP *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* tidak dilaksanakan dengan maksimal. Di bawah ini merupakan hasil tanggapan karyawan terhadap sejauh mana pengetahuan karyawan *kitchen department* mengenai *hygine* dan sanitasi di holiday inn bandung pasteur pada masa pandemi covid-19 dilakukan.

Di bawah ini adalah rentang skala yang terjadi dari hasil pengolahan data kuesioner yang telah disebar oleh penulis tentang pengetahuan karyawan *kitchen department* mengenai *hygine* dan sanitasi di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19.



Gambar 3.4 Rentang Skala Analisis Tentang Pengetahuan Karyawan *Kitchen Department* Mengenai *Hygine* Dan Sanitasi Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.

Berdasarkan hasil keseluruhan pada perhitungan kuesioner, pengetahuan karyawan *kitchen department* mengenai *hygine* dan sanitasi di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19 adalah 134. Maka dari hasil tersebut kita kategorikan kurang baik.

Simpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan dan analisa penulis dalam penelitian yang telah penulis lakukan mengenai *hygiene* dan sanitasi di dapur Holiday Inn Bandung Pasteur penulis dapat memberi kesimpulan sebagai berikut:

1. **Proses penyimpanan bahan baku makanan di *kitchen* Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.**

Dari segi kondisi dapur Holiday Inn Bandung Pasteur sudah memiliki rak dengan standard yang seharusnya yaitu *dry storage* dan *refrigerated storage*. Tetapi, masih ada hal yang belum dilakukan yaitu pemberian label pada rak sesuai prosedur yang tertera pada SOP. Pembersihan secara rutin pada sore dan malam hari oleh petugas kebersihan dapur (*steward*).

2. **Pengolahan bahan baku makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.**

Kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya sudah diterapkan dan dilaksanakan dengan sangat baik. Semua tenaga pengolah makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur telah melaksanakan vaksinasi Covid-19 agar terhindar dari virus corona. Hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran para karyawan dalam menjaga kebersihan tangan. Walaupun prosedur makanan pada setiap *section* pun setiap karyawan memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing, namun pada kenyataannya masih sering terjadi kelalaian ketika proses pengolahan bahan baku. Kesimpulan yang dapat penulis ambil bahwa pengolahan makanan yang dilakukan Holiday Inn Bandung Pasteur kurang baik.

3. **Penyajian Makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.**

Baik dalam prosedur dan syarat-syarat penyajian makanan sudah diterapkan dengan cukup baik. Namun dalam kasus tertentu masih dapat ditemui tindakan beberapa karyawan dapur yang tidak menjalankan prosedur dengan benar. Pelanggaran seperti tenaga penjamah makanan yang tidak menggunakan kain bersih untuk membersihkan kotoran pada piring dan tidak mengganti piring sajian bila terjadi kesalahan penataan. Berdasarkan uraian di atas dari hasil analisa penulis, dapat disimpulkan bahwa penyajian makanan yang dilakukan Holiday Inn Bandung Pasteur cukup baik namun masih kurang memenuhi standar yang seharusnya.

4. **Pengetahuan Karyawan *Kitchen Department* Mengenai Hygine Dan Sanitasi Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.**

Sekilas mungkin karyawan mengetahui apa dampak jika tidak menjaga kebersihan tubuh atau *personal hygiene* namun secara rinci karyawan belum mengetahui bagaimana *personal hygiene* dapat menguntungkan bagi semua pihak, bukan hanya bagi pihak hotel tetapi bagi pihak karyawan itu sendiri dan pihak tamu. Berdasarkan uraian di atas dari hasil analisa penulis, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan karyawan *kitchen department* mengenai *hygine* dan sanitasi di Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi covid-19 cukup baik.

Saran

1. **Proses Penyimpanan Bahan Baku Makanan Pada Masa Pandemi Covid-19.**

Letak hotel yang terdapat di Kawasan padat penduduk memang sulit diprediksi mengenai serangga dan hewan liar lainnya, walaupun tindakan pembersihan sudah dilakukan secara rutin, tetap disarankan untuk lebih memperhatikan dengan detail setiap sudut ruangan akan keberadaan serangga maupun hewan lainnya ketika melakukan pembersihan. Pemberian label pada rak penyimpanan sebaiknya diterapkan, hal ini dapat mempermudah penempatan bahan makanan. Selain itu perlu diperhatikan juga tentang adanya keberadaan serangga yang terdapat pada ruang penyimpanan, walaupun hal ini sudah diantisipasi dengan adanya penyemprotan pembasmi serangga di lingkungan hotel, namun tidak menjamin bahwa serangga akan pergi.

2. **Tenaga Pengolahan Makanan Di Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Covid-19.**

Para tenaga pengolahan makanan di Holiday Inn Bandung Pasteur diharapkan untuk lebih peduli terhadap kebersihan tangan. Sebaiknya tetap mengikuti prosedur dan langkah-langkah mencuci tangan yang benar sesuai instruksi yang telah diatur dalam SOP. Kebersihan tangan para tenaga pengolah makanan sangat penting, hal ini karena tangan merupakan salah satu sumber kuman dan bakteri berkumpul. Maka apabila tangan seorang tenaga pengolah makanan tidak dicuci dengan baik, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan.

3. **Prosedur Penggantian Piring Ketika Terjadi Kesalahan Dalam Penyajian Pada Masa Pandemi Covid-19.**

Sebaiknya para tenaga pengolah makanan tetap diingatkan untuk tetap melakukan prosedur yang benar, dan menyediakan kain bersih setiap kali menyajikan makanan. Sehingga, walau dalam kondisi pesanan makanan ramai tidak menjadi alasan bagi para tenaga pengolah makanan mengabaikan prosedur yang ada. Prosedur mengenai mengganti piring jika terjadi kesalahan penataan sajian menggunakan piring baru yang bersih dan penggunaan kain bersih untuk membersihkan kotoran pada piring sebaiknya diingatkan kembali pada para tenaga pengolah makanan. Membenahi tatanan sajian yang salah dengan menggunakan tangan ataupun membersihkan piring saji tersebut memiliki resiko kontaminasi pada makanan apabila sering disentuh. Selain itu penggunaan kain yang kotor dalam membersihkan piring mungkin saja dapat memberi kesan bersih, namun tidak menutup kemungkinan bahwa penyebaran kuman yang berasal dari celemek ataupun kain kotor lainnya dapat mengkontaminasi makanan.

4. **Pentingnya Memahami Dengan Kesadaran Tinggi Mengenai *Personal Hygiene* Dan *Personal Grooming* Bagi Karyawan *Kitchen Department*.**

Holiday Inn Bandung Pasteur harus memberikan pemahaman yang lebih mendalam lagi tentang pentingnya *personal hygiene* bagi seluruh karyawan kitchen department. Pemahaman tentang *personal hygiene* akan meningkatkan kesadaran karyawan untuk selalu menjaga citra tubuh mereka menjadi lebih bersih dan sehat. Memberikan pemahaman *personal hygiene* dapat dilakukan dengan mengadakan *training* serta pemberian materi tentang *personal hygiene* yang lebih rinci lagi. Hendaknya Holiday Inn Bandung Pasteur lebih ketat mengawasi standar kebersihan tubuh karyawan. Pengawasan ini dapat dilakukan dengan memperhatikan *personal hygiene* karyawan *kitchen department* saat memulai pekerjaan. Hendaknya juga pengawasan ini secara konsisten dilakukan agar didapatkan *output* yang baik untuk

Holiday Inn Bandung Pasteur itu sendiri apalagi di masa pandemic covid-19 seperti sekarang ini harus benar-benar menerapkan protokol kesehatan yang berlaku yang sesuai dengan peraturan Pemerintah Indonesia.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih peneliti sampaikan kepada:

1. Akademi Pariwisata NHI Bandung
2. Holiday Inn Bandung Pasteur

Referensi

- Moleong, Lexy. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, ..
- Rejeki, Sri. (2015). *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains,
- Sihite, Richard. (2000) *Sanitation & Hygiene*. Surabaya: SIC.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, (2004). Agus. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Jiastuti, Titis. (2018). “*Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di Rsud Dr Harjono Ponorogo*”. (Universitas Airlangga 2018) : 13-24. 28 Juni 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 10, No. 1 Januari 2018.
- Kresnadi, (2018). Dimas Setio. Andriani, Rian. “*Hygiene Dan Sanitasi Di The 18th Kitchen The Trans Luxury Hotel Bandung*”. (Jurusan Perhotelan, Bina Sarana Informatika 2014). 2 September 2014. *Pariwisata*. Vol I. No.2 September 2014.
- Putra, Arizka Permana. Nurlaela Lutfiyah. “*Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dapur Rich Palace Hotel Surabaya*”. (Universitas Negeri Surabaya). Maret 2018. Universitas Negeri Surabaya 2018
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, 2003.
- Food Safety Management System Policy Booklet, (2003). IHG – Holiday Inn Bandung Pasteur Standards and Procedures, Holiday Inn Bandung Pasteur