# **BAB I**

1

# **PENDAHULUAN**

## **Latar Belakang**

Sanitasi adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Rejeki,2015:2) Dengan demikian,sanitasi merupakan usaha maupun tindakan dari seorang terhadap lingkungan sekitarnya agar kondisi bersih dan sehat.

Untuk memenuhi kebutuhan, makhluk hidup membutuhkan bermacam-macam keinginan yang diantaranya adalah keinginan untuk mengatasi rasa lapar oleh karena itu makhluk hidup memerlukan makanan. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting, semakin maju suatu bangsa tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar,tetapi semakin kompleks.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi rumah makan dan restoran menyatakan bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan.

Higiene(berasal dari nama dewi kesehatan Yunani,*Hygieia)* biasa diartikan sebagai”kebersihan” tetapi dalam arti luas higiene mencakup semua keadaan dan praktek,pola hidup,kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Suromo dkk,2016:89) Dalam pengertian tersebut terkandung makna higiene erat hubungannya dengan perorangan,makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai kesehatan.

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para wisatawan untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas–fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu.Salah satu dari fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman.Hotel menjual makanan dan minuman kepada tamu guna menambah pendapatan hotel tersebut. Dalam hal ini sering kita perhatikan bahwa makanan ataupun minuman yang dijual di hotel memiliki nilai jual yang cukup terbilang mahal.Baik dari menu makanan ataupun minuman, hal ini yang banyak menimbulkan pertanyaan dari masyarakat mengenai penyebab harga makanan dan minuman yang dijual hotel bisa begitu mahal. Menurut beberapa orang yang pernah merasakan makanan di hotel dan tentunya beberapa orang yang bekerja di hotel menyebutkan bahwa yang menyebabkan harga makanan dihotel menjadi mahal adalah cara pengolahannya dan suasana hotel yang ditawarkan oleh pihak hotel tersebut.

Mengolah dan menyajikan makanan kepada tamu dengan baik merupakan nilai lebih untuk hotel itu sendiri, oleh karena itu dalam proses pengolahan dan penyajian harus dengan baik pula, dan memperhatikan kebersihan area pengolahan dan makanan itu sendiri. Dari proses pengolahan sampai proses penyajian terdapat pada area kitchen hotel. Sebagai departemen yang menyediakan makanan dan minuman, harus memiliki SOP (Standard Operational Procedure) yang diterapkan di dapur agar dapat menghasilkan makanan dan minuman yang siap disajikan dan dijual kepada tamu. Untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang disukai oleh tamu tentunya pihak hotel memiliki cara tersendiri dalam mengolahnya yaitu dengan menerapkan kebersihan pada pengolahannya. Maka dari itu, manajemen hotel harus menerapkan higiene dan sanitasi khususnya pada karyawan yang bekerja di dapur.Hal inilah yang menjadi perbedaan antara makanan yang dihasilkan oleh hotel dengan makanan yang dihasilkan diluar hotel.Pengetahuan mengenai pengaruh higiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Pengolahan makanan akan berdampak pada kualitas makanan yang akan dibuat. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP disertai dengan penerapan higiene, maka akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitupun jika sebaliknya. Higiene berpengaruh dalam menjamin kesehatan dan keamanan makanan pada saat dikonsumsi oleh tamu. Atas dasar ini maka penulis ingin melalukan penelitian dengan judul *“Tinjauan Higiene dan Sanitasi Makanan di Restoran Grand Mutiara Hotel Berastagi Tahun 2019”*

## **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat ditarik rumusan masalah Bagaimana sistem higiene dan sanitasi pengolahan makanan dan minuman di Hotel Grand Mutiara Berastagi?

## **Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui sistem higiene pengolahan makanan dan minuman di Hotel Grand Mutiara Berastagi.

### **2. Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi dalam pemilihan bahan baku.
2. Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi penyimpanan bahan baku.
3. Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi pengolahan makanan dan minuman.
4. Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi pengangkutan makanan dan minuman.
5. Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi penyajian makanan dan minuman.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Peneliti**

Menambah ilmu pengetahuan terutama pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan

**2. Pihak Hotel**

Sebagai masukan dalam meningkatkan pelayanan makanan kepada pengunjung.

**BAB II**

4

# **TINJAUAN PUSTAKA**

## **A. Pengertian Hotel dan Sanitasi Hotel**

Hotel dapat diartikan sebagai tempat menginap bagi umum yang dikelola secara komersil, terdiri dari beberapa kamar dan menyediakan makanan/minuman.Selain itu, kebersihan dan kesehatan hotel juga dapat membantu meningkatkan kepariwisataan di Indonesia. Di Indonesia dikenal juga tempat sejenis dengan sebutan yang berbeda tapi mempunyai fungsi yang sama agak berbeda dalam fasilitas dan pelayanaannya misalnya, Losmen, Penginapan,Wisma. Dalam industri kepariwisataan hotel merupakan sector industri yang bergerak dalam bidang jasa dan sangat berpengaruh terhadap perkembangan kepariwisataan, dimana hotel dituntut dapat memberikan kepuasan kepada tamu baik dari fasilitas yang disediakan dalam memenuhi kebutuhan tamu.Oleh sebab itu, pihak hotel harus mampu menciptakan suasana yang dibutuhkan oleh tamu, salah satu caranya meningkatkan Hygiene dan Sanitasi.

Sedangkan Sanitasi Hotel adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiataannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Penerapan Hygiene dan Sanitasi perlu dilakukan diantaranya penerapan Hygiene Sanitasi Kitchen Department,peralatan dapur,karyawan dapur, serta penerapan Hygiene Sanitasi makanan dan minuman karena dapur adalah tempat mengolah suatu makanan, untuk itu para juru masak yang bertugas harus benar-benar memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan dan dihasilkan, sehingga sesuatu yang dijual kepada tamu baik berupa makanan dan minuman adalah hasil pilihan dan olahan yang baik.

## **B. Higiene dan Sanitasi Makanan**

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO,yang dimaksud makanan adalah : *“Food include all substances,whether in a natural state or in a manufactured or preparedfrom,wich are part of human diet”*. Batasan makanan tersebut tidak termasuk air,obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan yang diperlukan untuk tujuan pengobatan.

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3. Bebas dari perubahan fisik,kimia yang tidak dikehendaki,sebagai akibat dan pengaruh enzyme, aktifitas mikroba, hewan pengerat,serangga, parasite dan kerusakan-kerusakan karena tekanan,pemasakan dan pengerikan.
4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan(*food borne illness*).

### **1. Pengertian Higiene**

Higiene(berasal dari nama dewi kesehatan Yunani,*Hygieia)* biasa diartikan sebagai”kebersihan” tetapi dalam arti luas higiene mencakup semua keadaan dan praktek,pola hidup,kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Suromo dkk,2016:89) Dalam pengertian tersebut terkandung makna higiene erat hubungannya dengan perorangan,makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai kesehatan.

Menurut Brownell dalam Rejeki (2015:3) higiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Penjamah makanan yang hendak bersentuhan langsung dengan makanan tentu harus dalam kondisi bersih dan sehat sehingga tidak terjadi penyebaran penyakit.

### **2. Higiene Pengolahan Makanan**

Untuk memperoleh higiene pada pengolahaan makanan di sebuah Hotel, maka indikator yang perlu diperhatikan adalah: Higiene Personal Menurut Tarwoto dan Wartonah (2010: 78), Personal higiene memiliki beberapa hal yang harus diperhatikan menurut yaitu:

1. Kebersihan Rambut   
 2. Kebersihan Kuku  
 3. Kebersihan Seragam  
 4. Kebersihan Tangan   
 5. Kebersihan Hidung  
 6. Kebersihan Telinga

### **3. Higiene Makanan**

Higiene Makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (Purawidjaja, 2011 : 42).

Dalam menjaga higiene makanan, hal-hal yang mesti diperhatikan menurut Purawidjaja (2011: 42) yaitu:

Pemilihan Bahan Makanan Semua jenis bahan makanan yang akan dibeli perlu mendapat perhatian secara fisik serta terjamin kesegarannya, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begirtu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas.Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (ilegal) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya.

## **C. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

Prinsip higiene dan sanitasi makanan adalah upaya praktis dan penyehatan makanan. Menurut Depkes RI (1994) prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan meliputi :

1. Pemilihan bahan makanan.  
2. Penyimpanan bahan makanan.  
3. Pengolahan makanan.  
4. Peyimpanan makanan.  
5. Pengangkutan makanan,dan  
6. Penyajian makanan.

### **1. Pemilihan Bahan Makanan**

Semua jenis bahan makanan yang akan dibeli perlu mendapat perhatian secara fisik serta terjamin kesegarannya, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begirtu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas.Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (ilegal) karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya.

Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, Bahan makanan berasal dari sumber resmi dan Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes.RI

### **2. Penyimpanan Bahan Makanan**

Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh tamu. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk restoran dan penyelenggaraan makanan perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk sehingga kualitasnya dapat terjaga. Cara penyimpanan yang memenuhi syarat higiene makanan adalah sebagai berikut: Suhu Penyimpanan Yang Baik Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya yang dapat dikelompokkan menjadi:

1. Bahan makanan jenis telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu dibawah -5˚C sampai 7˚C dengan waktu penyimpanan paling lama satu minggu.
2. Bahan makanan jenis sayuran dan minuman disimpan pada suhu 7˚C sampai 10˚C dengan waktu penyimpanan paling lama satu minggu.
3. Bahan makanan jenis tepung, biji-bijian dan umbi-umbian kering disimpan pada suhu 25˚C.

### **3. Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan antara lain :

1. Tersedianya dapur yang memenuhi persyaratan, dengan minimal setiap dapur memiliki fasilitas tempat pencucian peralatan,tempat penyimpanan bahan makanan,tempat persiapan, dan tempat pengolahan (Kepmenkes Nomor:942/Menkes/SK/VII/2003).
2. Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahanmakanan seperti sendok, pisau dan peralatan lainnya. Bentuk peralatan masak dipersyaratkan mudah dibersihkan dan tidak boleh berlekuk,tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak,mengolah makanan dan penyimpanan makanan.
3. Wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih. Selain itu peralatan untuk penyimpanan makanan harus terpisah untuk makanan matang dan mentah, bahan makanan kering dan basah dan terpisah untuk setiap jenis makanan.
4. Pelindung pencemaran,persyaratan menurut Keputusan Menteri Kesehatan nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, meliputi :
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dari tubuh.
6. Setiap petugas yang bekerja disediakan pakaian kerja minimal celemek *(apron)* dan menutup rambut*(hair cover)*,khusus untuk penjamah makanan disediakan sarung tangan plastic yang sekali pakai *(dispossbale),* penutup hidung dan mulut *(mounth and nose masker).*
7. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan,sendok,garpu dan sejenisnya.

### **4. Penyimpanan Makanan**

Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan,kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji ini akan mengakibatkan mikroorganisme berlipat ganda dalam jangkan waktu antara 1-2 jam. Kondisi tersebut dimungkinkan karena bakteri akan tumbuh dan berkembang baik dengan cepat.

Beberapa karakteristik hidupnya,sehingga memungkinkan untuk berkembang biak dengan cepat. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri antara lain makanan banyak protein dan banyak air *(moisture),* ph normal (6,8-7,5) serta suhu optimum (100-600C). Sementara beberapa penelitian menyimpulkan bahwa factor risiko kejadian foodbome diseases terutama pada proses pembersihan alat makan, ketidak sesuaian dengan temperatur dan waktu penyimpanan juga rendahnya *personal hygiene*.

### **5. Pengangkutan Makanan**

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya dari pada pencemaran bahan makanan.Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya,Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing masing dan tertutup ,Wadah harus kuat,utuh dan tidak berkarat,Ukuran Wadah sesuai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan,Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (Kondensasi)

### **6. Penyajian Makanan**

Proses ini merupakan tahap akhir proses pengolahan makanan. Prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan. . Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60℃,Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih,Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup,Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih

## **D. Kualitas Makanan**

Kualitas suatu produk makanan sangatlah penting bagi setiap pendiri perusahaan penjual makanan, contohnya seperti hotel.Karakteristik kualitas tersebut diperoleh dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen. Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam pemutusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga. (Margareta dan Edwin 2012: 11). Dalam menghasilkan makanan yang berkualitas khususnya makanan di hotel haruslah memiliki standar yang menunjukan bahwa makanan tersebut memiliki nilai dan kualitas yang layak untuk dijual dan disajikan kepada tamu hotel. Makanan yang berkualitas menurut Soekresno (2009: 11) memiliki syarat-syarat sebagai berikut antara lain :

Menurut Margaretha dan Edwin (2012: 11) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut:

1. Warna Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.
2. Penampilan Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.
3. Porsi Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut Standard Portion Size.
4. Bentuk Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.
5. Temperatur komsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya.Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa.  
   f. Tekstur Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor dimulut.
6. Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.
7. Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Rasa Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

## **E. Kerangka Konsep**

Keputusan Menteri RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003

6 Prinsip Pengolahan Makanan dan Minuman

* Pemilihan bahan makanan
* Pennyimpanan bahan makanan
* Pengolahan makanan
* Penyimpanan makanan
* Pengangkutan makanan dan
* Penyajian makanan

Kriteria penilaiann,bila ceklist :

>70% memenuhi syarat

<70% tidak memenuhi

**F. Defenisi Operasional**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Defenisi operasinal** | **Alat ukur** | **Skala** |
| 1 | Pemilihan bahan makanan | Semua jenis bahan makanan yang akan dibeli perlu mendapat perhatian secara fisik serta terjamin kesegarannya, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti susu, telur, makanan dalam kaleng dan buah. | Ceklis | Ordinal |
| 2 | Penyimpanan bahan makanan | Cara penyimpanan yang memenuhi syarat higiene makanan adalah sebagai berikut: Suhu Penyimpanan Yang Baik Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya | Ceklis | Ordinal |
| 3 | Pengolahan makanan | Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap | Ceklis | Ordinal |
| 4 | Peyimpanan makanan | Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan,kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan | Ceklis | Ordinal |
| 5 | Pengangkutan makanan | Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya dari pada pencemaran bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. | Ceklis | Ordinal |
| 6 | Penyajian makanan | Proses ini merupakan tahap akhir proses pengolahan makanan. Prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan. | Ceklis | Ordinal |

# **BAB III**

13

# **METODE PENELITIAN**

## **A. Jenis dan Desain Penelitian**

Penelitian bersifat deskriftif yaitu ingin mengetahui sistem hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan dan minuman di Hotel Grand Mutiara Berastagi.

## **B. Lokasi Dan Waktu Penelitian**

### **Lokasi Penelitian**

Penelitian berada di Hotel Grand Mutiara Berastagi dengan melakukan observasi terhadap penjamah makanan.

### **2. Waktu Penelitian**

Waktu Penelitian dilaksanakan bulan juli 2019

## **C. Objek Penelitian**

Yang menjadi objek penelitian adalah dapur dan penjamah makanan yang ada di Hotel Grand Mutiara Berastagi.

## **D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

### **1. Data Primer**

Data primer diperoleh dari observasi langsung dengan checklist dan wawancara dengan tenaga penjamah makanan menggunakan kuisioner.

### **2. Data Sekunder**

Data sekunder diperoleh dari pihak Hotel Grand Mutiara Berastagi.

## **E. Instrument Penilaian**

Pada penulis Karya Tulis Ilmiah ini menggunakan kuisioner sebagai alat pengumpulan data.Penulis menggunakan kuisioner ini adalah bertujuan agar penulis dapat dengan mudah dan terarah dalam pengumpulan data mengenai system hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dan minuman di Hotel Grand Mutiara Berastagi.

## **F. Pengolahan dan Analisa Data**

### **1. Pengolahan data**

Data yang dikumpulkan diolah dengan menggunakan computer dengan langkah-langkah sebagai berikut :

a. Editing

Melakukan pengecekan,kelengkapan data yang telah dikumpulkan. Bila terdapat kesalahan atau pengumpulan data maka dapat dilengkapi atau diperbaiki.

b. Codding

Data yang telah diubah dalam bentuk (kode).Nama responden diubah menjadi nomor kode atau pemberian kode masing-masing jawaban untuk mempermudah pengolahan data.

c. Entrie

Merupakan kegiatan memasukkan data yang telah dikumpulkan kedalam master table atau data base komputer, kemudian dibuat dalam table distribusi frekuensi.

### **2. Analisa Data**

Data yang diperoleh dengan menggunakan checklist dan koesioner di olah secara manual dan disajikan dalam bentuk table.Selanjutnya di analisa dengan membandingkan dengan KMK No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan perilaku hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran yang ada untuk mengambil kesimpulan dan saran saran untuk perbaikan.

**BAB IV**

15

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Gambaran Umum Teori Penelitan**

Berastagi merupakan salah satu kawasan wisata alam yang terdapat disumatera utara. Kota Berastagi terletak di tengah Kabupaten Tanah Karo yang terkenal dengan buah-buahan dan sayur-sayuran segar. Kota ini sangat identik dengan suku dan adat Batak Karo.Daerah ini juga memiliki banyak objek wisata dan peninggalan sejarah, salah satunya adalah objek wisata Gundaling.

Berastagi beranjak sekitar 60 km sebelah barat kota Medan dan terletak di ketinggian 1400 m dpl. Kota yang terletak ditengah-tengah pegunungan Sinabung dan Sibayak ini memiliki yang sejuk dan hamparan perladangan dan petanian yang luas indah. Oleh kerena itu, Berastagi banyak dikunjungi para wisatawan, baik local maupun mancanegara.Hal ini mengakibatkan sektor pariwisata berkembang dengan pesat terutama tempat akomindasi seperti hotel, villa bagi wisatawan.

Salah satu hotel yang terdapat di Berastagi adalah Grand Mutiara Hotel & Resort yang beranjak sekitar 2 km dari pusat perbelanjaan atau sering disebut dengan pasar buah, dan hotel ini sangat dekat dengan pemandian air panas yaitu (Mineral Hot Spring), Nature Conversation / Taman Hutan Raya (Tahura).Hotel ini terletak di Jl.Peceren No.168 Berastagi. Hotel Grand Mutiara Berastagi ini memiliki Reservation Office di kota Medan, tepatnya di Capital Building Lt.3A yang beralamat di Jl. Putri Hijau No.1A Medan, dimana untuk pemesanan seperti kamar, ballroom maupun ruangan lainnya dapat dilakukan dengan Reservation Office.

Bedasarkan peraturan pemerintah dalam lembaran Neraga No.06 Tahun 1973 bahwa hotel ini berdiri pada tahun 1992 dengan nama hotel Mutiara sampai tahun 2004 setelahdi renovasi dan penambahan fasilitas, hotel ini bergantian menjadi Grand Mutiara Hotel & Resort yang berbintang 5 (lima) tepatnya mulai bulan Oktober 2004 sampai sekarang.

1. **Klarifikasi Hotel Grand Mutiara**

Hotel Grand Mutiara Berastagi ini dapat di klarifikasikan dari berbagai segi yaitu Plan, jumlah bintang, lokasi, jenis kamar, jenis tamu dan lama menginap, antara lain:

1. Plan

Hotel Grand Mutiara dapat di katagorikan sebagai Continental Plan karena harga kamar sudah termasuk di dalamnya biaya sarapan pagi.

1. Bintang

Sesuai dengan keputusan menteri pariwisata seni dan budaya No.KM/SU.103/MPPT-1978 tentang pengklarifikasian, maka Hotel Grand Mutiara Berastagi di golongkan sebagai Hotel bingtang 5.

1. Lokasi

Jika dilihat dari lokasi berdirinya Hotel Grand Mutiara Berastagi ini dapat di golongkan sebagai Resort Hotel yang terkenal disuatu daerah dan kecamatan sehingga merupakan salah satu daerah tujuan wisata.

1. Jumlah Kamar

Berdasarkan jumlah kamar yang dimiliki Hotel Grand Mutiara Berastagi ini dapat di klarifikasi kedalam Above Average Hotel karena jumlah kamar yang tersedia ada banyak 123 kamar.

1. Jenis Tamu dan Lama Penginapan

Tamu yang menginap di hotel Grand Mutiara Berastagi ini tidak lebih dari dua malam, dan kebanyakan dikunjungi oleh tamu yang membawa anggotanya untuk berlibur ke Kota Berastagi, maka hotel ini diklarifikasikan sebagai family hotel.

1. **Fasilitas Hotel Grand Mutiara Berastagi**

Setiap hotel di sediakan untuk memenuhi kebutuhan tamu sehingga tamu merasa puas dan nyaman, yang di dukung dengan pelayanan dan kualitas produk yang baik. Adapun fasilitas yang dimiliki oleh Hotel Grand Mutiara Berastagi antara lain:

1. Kamar

Hotel Grand Mutiara Berastagi memiliki 123 unit kamar yang terdiri dari superior room, deluxe room dan suite room. Jenis dan harga kamar dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4.1.**

**Jenis kamar dan jumlah kamar hotel Grand Mutiara Berastagi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Jenis Kamar** | **Jumlah Kamar** |
| 1. | President Suite Room | 1 |
| 2. | Suite Room | 4 |
| 3. | Super Deluxe Room | 30 |
| 4. | Deluxe Room | 30 |
| 5. | Superior Room | 58 |
|  | **Jumlah** | **123** |

**Tabel 4.2.**

**Jenis kamar dan harga kamar hotel Grand Mutiara Berastagi**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Jenis Kamar** | **Weekdays (Rp.)** | **Weekend(Rp.)** | **Public Holiday(Rp.)** |
| 1. | President Suite Room | 3.500.000,- | 4.500.000,- | 5.500.000,- |
| 2. | Suite Room | 2.000.000,- | 2.500.000,- | 3.000.000,- |
| 3. | Super Deluxe Room | 900.000,- | 1.000.000,- | 1.200.000,- |
| 4. | Deluxe Room | 800.000,- | 900.000,- | 1.100.000,- |
| 5. | Superior Room | 700.000,- | 800.000,- | 1.000.000,- |
| 6. | Extra Bed | 200.000,- | 250.000,- | 300.000,- |

1. Lotus Restourant dan Ulos Brasseries Coffe Shop

Lotus Restourant berkapasitas 230 seats dan Ulos Brasseries Coffe Shop berkapasitas 120 seats dijadikan satu.

1. Breand Karaoke dan Bus Way Discotheque

Breand Karaoke dan Bus Way Discotheque menyajikan minuman beralkohol dan tidak beralkohol yang dibuka mulai jam 18.00 WIB – 24.00 WIB yang memiliki kapasitas 50 seats.

1. Swimming Pool

Swimming Pool ini dapat diubah tempratur airnya sehingga membuat tamu taha untuk berenang.

1. Marquise Terrace

Marquise Terrace ini berada di samping Coffe Shop yang berkapasitas 45 seats berhadapan dengan kolam renang serta pemandangan alam berastagi.

1. Room Service

Room Service ini berguna dengan restoran dan buka 24 jam melayani pesanan makanan dan minuman dari kamar tamu dan juga melalui telfon.

1. Mini Golf

Lapangan mini golf ini berada di taman belakang hotel.

**Struktur Organisasi Grand Mutiara Hotel &Resort Berastagi**

DIREKSI

GENERAL MANAGER

PERSONALIA

FINANCIAL ACCOUNTING

KITCHEN

FOOD & BEVERAG

HOUSE KEEPING

FRONT OFFICE

ENGENERING

-COOK

-BAKERY

-KARAOKE

-COFFE SHOP

-LAUNDRY

-LINEN

-GSO

-BILL BOY

-SWIMMING POOL

-GARDENER

**B. Hasil Penelitian**

1. 6 Prinsip Pengolahan Makanan

1. Pemilihan bahan makanan

Berdasarkan observasi, hasil observasi pemilihan bahan makanan yang ada di Grand Mutiara Hotel disajikan pada Tabel 4.3.sebagai berikut :

**Tabel 4.3.**

**Distribusi Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan di  
 Grand Mutiara Hotel Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Substansi yang di Nilai** | **Memenuhi Syarat** | |
| **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik |  |  |
| 2 | Bahan makanan berasal dari sumber resmi |  |  |
| 3 | Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI |  |  |

Berdasarkan Tabel 4.1. diketahui bahwa Pemilihan bahan makanan di Grand Mutiara Hotel yang memenuhi syarat adalah Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik dan Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI.

Dan yang tidak memenuhi syarat adalah Bahan makanan berasal dari sumber resmi.

1. Peyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan observasi, hasil observasi penyimpanan bahan makanan yang ada di Grand Mutiara Hotel disajikan pada Tabel 4.4.sebagai berikut :

**Tabel 4.4.**

**Distribusi Hasil Observasi Peyimpanan Bahan Makanan di  
 Grand Mutiara Hotel Tahun 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Substansi yang di Nilai** | **Memenuhi Syarat** | |
| **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Suhu dan Kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan |  |  |
| 2 | Ketebalan peyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan |  |  |
| 3 | Penempatanya terpisah dengan makanan jadi |  |  |
| 4 | Tempatnya bersih dan terpelihara |  |  |
| 5 | Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak rak |  |  |

Berdasarkan Tabel 4.4. diketahui bahwa Peyimpanan Bahan Makanan di Grand Mutiara Hotel yang memenuhi syarat adalah Penempatanya terpisah dengan makanan jadi,tempatnya bersih dan terpelihara dan Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak rak.

Dan tidak memenuhi syarat adalah Suhu dan Kelembaban peyinmpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan dan Ketebalan peyimpanan sesuai dengan persyaratan sejenis.

1. Pengolahan Makanan

Berdasarkan observasi, hasil observasi Pengolahan makanan yang ada di Grand Mutiara Hotel disajikan pada Tabel 4.5. sebagai berikut :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Substansi yang di Nilai** | **Memenuhi Syarat** | |
| **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih |  |  |
| 2 | Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus |  |  |
| 3 | Menggunakan peralatan dengan benar |  |  |

Berdasarakan Tabel 4.5. diketahui bahwa Pengolahan Makanan di Grand Mutiara Hotel yang memenuhi syarat adalah, Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih,Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus dan Menggunakan peralatan dengan benar.

1. Peyimpanan Makanan

Berdasarkan observasi, hasil observasi penyimpanan bahan makanan yang ada di Grand Mutiara Hotel disajikan pada Tabel 4.6.sebagai berikut :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Substansi yang di Nilai** | **Memenuhi Syarat** | |
| **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi |  |  |
| 2 | Cara peyimpanan tertutup |  |  |

Berdasarkan Tabel 4.6. diketahui bahwa Peyimpanan Makanan di Grand Mutiara Hotel yang memenuhi syarat adalah, Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi dan Cara penyimpanan tertutup.

1. Pengangkutan Makanan

Berdasarkan observasi, hasil observasi Pengangkutan makanan yang ada di Grand Mutiara Hotel disajikan pada Tabel 4.7. sebagai berikut :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Substansi yang di Nilai** | **Memenuhi Syarat** | |
| **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Tidak bercampur dengan bahan berbahaya |  |  |
| 2 | Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing masing dan tertutup |  |  |
| 3 | Wadah harus kuat,utuh dan tidak berkarat |  |  |
| 4 | Ukuran Wadah sesuai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan |  |  |
| 5 | Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (Kondensasi) |  |  |

Berdasarkan Tabel 4.7. diktahui bahwa Pengangkutan Makanan di Grand Mutiara Hotel yang memenuhi syarat adalah, Tidak bercampur dengan bahan berbahaya, setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing masing dan tertutup, wadah harus kuat,utuh dan tidak berkarat dan ukuran wadah sesuai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan.

Dan yang tidak memenuhi syarat adalah isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair.

1. Penyajian Makanan

Berdasarkan observasi, hasil observasi penyimpanan bahan makanan yang ada di Grand Hotel disajikan Tabel 4.8.sebagai berikut :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Substansi yang di Nilai** | **Memenuhi Syarat** | |
| **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dai 60°C |  |  |
| 2 | Perwadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih |  |  |
| 3 | Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup |  |  |
| 4 | Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih |  |  |

Berdasarkan Tabel 4.8. diketahui bahwa Penyajian Makanan di Grand Mutiara Hotel yang memenuhi syarat adalah Perwadahan dan penjamah akanan jadi menggunakan alat yang bersih,cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup dan Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.

Dan yang tidak memenuhi syarat adalah Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60° C.

Dari tabel 4.11. terlihat bahwa lama bekerja responden yang 12 tahun sebanyak 5 orang (62.5%), 15 tahun sebanyak 1 orang (12.5%) dan 7 tahun sebanyak 2 orang (25.0%)

**C. Pembahasan**

6 Prinsip Pengolahan Makanan di Grand Mutiara Hotel Berastagi Tahun 2019 :

1. Pada tabel 4.3 di atas hasil dari observasi yang pertama mengenai Pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat adalah kondisi fisik makanan dalam keadaan baik karena tidak adanya kerusakan pada bahan makanan tersebut contohnya bahan makanan dalam keadaan segar dan tidak busuk. Bahan makanan kemasan yang terdapat pada Depkes RI, contohnya seperti bahan makanan kaleng seperti sarden,sosis,nugget dan daging kemasan yang terdapat BPOM RI, dan yang tidak memenuhi syarat yaitu bahan makanan tidak melalui sumber yang resmi, contohnya daging yang di beli dari pasar kemungkinan tidak higiene karena tidak dari pemotongan daging yang resmi.
2. Pada tabel 4.4 di atas hasil observasi yang kedua mengenai penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat adalah penempatanya terpisah dengan makanan jadi contohnya bahan makanan yang belum diolah disimpan dalam lemari pendingin yang khusus untuk bahan makanan yang belum di olah. Tempatnya bersih dan terpelihara, contohnya rak penyimpanan bahan makanan selalu dibersihin setiap hari. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak rak, contohnya bahan makanan yang berbentuk sayuran di pisah dengan bahan makanan daging, Dan yang tidak memenuhi persyaratan adalah Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, contohnya bahan makanan berbentuk sayuran dan daging itu dalam 1 lemari pendingin, Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, contohnya bahan makanan disimpan sampai memenuhi lemari pendingin.
3. Pada tabel 4.5 di atas hasil observasi yang ketiga mengenai pengolahan makanan yang memenuhi syarat adalah Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, contohnya memakai sarung tangan, celemek, topi masak dan keadaan meja masak selalu di bersihkan. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus, contohnya menggukanan penjepit makanan, dan penirisan minya pada makanan. Menggunakan peralatan dengan benar.
4. Pada tabel 4.6 di atas hasil observasi yang ke empat mengenai penyimpanan makanan jadi yang memenuhi persyaratan adalah cara penyimpanan tertutup, contohnya sesusah dimasak kemudian langsung ditutup, Dan yang tidak memenuhi persyaratan adalah Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi, contohnya tidak ada waktu dan suhu dalam penyimpanan makanan.
5. Pada tabel 4.7 diatas hasil observasi yang ke lima mengenai pengangkutan makanan yang memenuhi syarat adalah tidak bercampur dengan bahan berbahaya, contohnya meja dapur tidak terdapat racun tikus dan bahan bahan perwarna kain. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup, contohnya wadah sup dan wadah makanan goreng dibedakan dan ditutup, Wadah harus kuat,utuh dan tidak mudah berkarat,contohnya wadah nya itu terbuat dari aluminium. Ukuran wadah sesuai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan, contohnya wadah tempat makanan disiapkan sesuai dengan jumlah makanan yang dimasak, Dan yang tidak memenuhi syarat adalah Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (Kondensasi) contohnya makanan yang baru masak kemudian di angkut dalam keadaan panas dan wadah kepenuhan.
6. Pada tabel 4.8 di atas hasil observasi yang ke enam mengenai penyajian makanan yang memuhi syarat adalah Perwadahan dan penjamah makanan jadi, menggunakan alat yang bersih, contohnya alat yang akan penyajikan makanan ini sudah steril atau bersih. Cara membawa dan menyajikan makanan tertutup, contohnya wadah makanan jadi ditutup saat disajikan ke tamu agar tidak terkontaminasi oleh serangga. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih, contohnya sebelum disajikan meja tempat makanan tersebut sudah dirapikan atau dibersihkan terlebih dahulu. Dan yang tidak memenuhi syarat adalah,Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60℃, contohnya langsung disajikan setelah di angkut tidak ada pengaturan suhu.

Kebiasaan dan kurangnya pengawasan dari Pihak kepala Kitchen.Faktor kebiasaan merupakan hal tersulit untuk mengubah perilaku seorang penjamah makananan karena sudah terbiasa dengan hal yang bertindak tidak baik.

**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan diatas, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut : Diperoleh hasil observasi diatas restoran Grand Mutiara Hotel Berastagi yang memenuhi persyaratan itu sebanyak 77.27% dan yang tidak memenuhi sebanyak 22.73%, dari Keputusan Mentri RI No : 1098/Menkes/SK/VII/2003 jika ≥70% dikategorikan baik, jika ≤70% dikategorikan tidak baik.

**B. Saran**

Berdasarkan hasil pembahasan, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kepada Manager Hotel perlu dilakukan peningkatan bimbingan dan pembinaan bagi tenaga pengolahan/penjamah makanan melalui penyuluhan mengenai Sanitasi dalam penanganan makanan, dan juga peningkatan, pengetahuan, sikap penjamah makanan dapat di aplikasikan dalam bentuk tindakan yang baik dan kebersihan penjamah makanan semakin meningkat.
2. Karyawan penjamah makanan diharuskan menggunakan pakaian menggunakan pakaian kerja, topi ataupun celemek jangan menggunakannya hanya pada saat manager mengawas saja.
3. Karyawan penjamah makanan diharuskan mengikuti kursus penjamah makanan.
4. Pengawasan terhadap perilaku penjamah makanan oleh manager supaya lebih ditingkatkan guna menghindari perilaku yang tidak di inginkan.

25