

PERSONAL HYGIENE SANITASI DI COLD KITCHEN OUTLET COVE BANYANTREE HOTEL AND RESORT BINTAN

Aprilia Nurcahyaning Rahayu¹, Desi Herlina²

Program Studi Seni Kuliner^{1,2}, Politeknik Bintan Cakrawala^{1,2}

¹apriliana.tyan@gmail.com, ²desiherlina552@gmail.com

ABSTRAK

Personal hygiene menentukan kualitas makanan yang disajikan outlet cove yang di produksi *cook* yang bekerja di cold kitchen Banyan Tree. Penelitian bertujuan untuk mengetahui *personal hygiene* di *cold kitchen outlet cova Banyan Tree hotels and resorts* Bintan. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode pengumpulan data observasi.. Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan *personal hygiene* semua *cook* cukup baik. Kebersihan diri semua karyawan melakukan kebersihan diri cuci tangan sebelum dan sesudah menangani bahan makanan sampai pengolahan dan penyajian. Seragam atau uniform kerja semua lengkap dari atas kepala sampai kaki lengkap, namun penutup kepala berwarna gelap, saran untuk mempermudah kontrol rambut yang keluar dari penutup kepala maka menggunakan penutup kepala berwarna cerah. Kesehatan karyawan dipantau setiap 6 bulan dengan cek urin, hepatitis, cek darah, tes mata, berat badan dan tinggi badan.

Kata kunci : *Personal Hygiene, Kebersihan diri, Uniform, Kesehatan*

ABSTRACT

Personal hygiene determines the quality of food served by cove outlets produced by cooks who work in Banyan Tree's cold kitchen. The aim of the study was to determine *personal hygiene* in cold kitchen outlets cova Banyan Tree Hotels and Resorts Bintan. This type of research is a qualitative research with observational data collection methods. The results of this study can be concluded that the *personal hygiene* of all cooks is quite good. *Personal hygiene* All employees perform *personal hygiene* by washing hands before and after handling food ingredients to processing and serving. Work uniforms are all complete from head to toe complete, but head coverings are dark in color, a suggestion use head covering are brightly color to make it easier to control hair coming out of head coverings. Employee health is monitored every 6 months by checking urine, hepatitis, blood checks, eye tests, weight and height.

Keywords: *Personal Hygiene, Perform Personal Hygiene, Uniform, Health*

PENDAHULUAN

Pelayanan hotel dan resort tidak semata-mata persediaan kamar hotel. Pelayanan makanan di hotel menjadi salah satu daya tarik pengunjung domestik maupun non domestik. Penanganan makanan sebelum disajikan harus diperhatikan dengan baik supaya kualitas keamanan makanan terjaga sehingga konsumen dapat menikmati makanan dengan enak, aman dan sehat.

Setiap departemen di hotel memiliki peraturan yang berlaku untuk dapat menjaga kualitas dan mempermudah kontrol. Peraturan ini dinamakan SOP (standar operasional produksi). Dalam departemen *Food and Beverage Product* terdapat SOP bermacam-macam mulai dari SOP *Hygiene Sanitation* ruang kerja/*kitchen*, SOP *Personal Hygiene Sanitation* bahan makan dan alat.

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2003) *Hygiene Sanitasi* makanan merupakan usaha pengendalian keamanan kesehatan makanan dengan factor makanan, penjamah makanan, lokasi produksi dan perlengkapannya yang memungkinkan terkendalinya penyakit atau gangguan kesehatan.

Menurut Peraturan Pemerintah (2019) sanitasi pangan adalah pengendalian pangan dalam kondisi aman sehat dan higienis bebas dari bahan cemaran biologis, kimia dan benda asing.

Salah satu penyebab kontaminasi makanan terjadi dari *personal hygiene* karena kondisi kesehatan dan pengetahuan penjamah makanan mempengaruhi kualitas makan yang disajikan.

Menurut Yulianto (2020) *personal hygiene* memiliki tujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan, menjaga kebersihan diri, memperbaiki kekurangan *personal hygiene*, mencegah timbulnya penyakit, meningkatkan kepercayaan diri, menciptakan keindahan.

Menurut Dewi (2017) terjadinya infeksi, dan penyakit kulit yang disebabkan oleh bakteri jamur, dan virus ini salah satunya disebabkan dari tidak mampunya menjaga *personal hygiene*.

Seyaningrum (2013)penyebaran penyakit menural sebagian besar di seluruh dunia disebabkan oleh *personal hygiene*, penularan bakteri patogen dari orang ke orang melalui transfer langsung dari tangan ke mulut, melalui makanan, atau melalui transmisi karena partikel berventilasi aerasi akibat bersin, muntah atau diare cairan.

Menurut Cendana dalam Dianti (2016) *personal hygiene* mencakup kebersihan diri (*personal cleanliness*), kesehatan umum (*general health and fitness*) serta *Uniform Chef*.

Syarat seorang *cook* atau orang yang mengolah makanan di dapur menurut Mukhtar (2004) petugas dapur paling utama harus menjaga kebersihan dan kesehatan. Adapun syaratnya adalah

- a. Kebersihan badan dimana ini mencakup kebersihan kulit yang mana tidak memiliki penyakit kulit dan terhindar dari bau badan, nafas kurang segar.
- b. Kebersihan rambut yaitu harus keramas secara teratur supaya terhindar dari ketombe, bau apek. Selain itu untuk *cook* laki-laki dilarang

memanjangkan rambut dan *cook* wanita yang berambut Panjang harus mengikat rambut dengan rapi sehingga tidak ada rambut yang keluar dari *chef hat*.

- c. Menjaga kebersihan tangan dan kuku. Sebelum dan sesudah masak tangan dan kuku harus bersih atau di cuci, selanjutnya tidak diperbolehkan memanjangkan kuku tangan.
- d. *Uniform* (pakaian seragam) untuk menjaga penampilan, fleksibelitas kerja dan kebersihan makanan maka baju harus rapi, bersih, tidak longgar atau kesempitan dan wajib *cook* memakai penutup kepala untuk menghindari rambut jatuh saat mengolaha makanan.

Penelitian ini membahas tentang *personal hygiene sanitation* di cold kitchen Banyan tree Hotels & Resorts Bintan. Mengingat Banyan tree hotel dan resort yang dikenal *luxury-villa* dan memiliki bintang lima di area Lagoi Bintan dan Asia. Harapannya *personal hygiene* sangat diperhatikan oleh menejemen dan karyawan karena salah satu bentuk perwujudan pelayanan prima. *Personal hygiene* yang akan diamati dalam penelitian ini adalah terdiri dari kebersihan diri, seragam/*uniform chef*, dan kesehatan umum.

METODE

Penelitian ini berlokasi di Banyan Tree Hotels & Resorts Lagoi Bintan. Metode penelitian dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Metode pengumpulan data menggunakan observasi dan wawancara. Pengamatan ini dilakukan di cold kitchen dengan jumlah 1 sous chef, 1 chef de partie, 1 demi chef, 2 commis, 1 anak magang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *personal hygiene sanitation di cold kitchen outlet cova Banyan tree hotels and resorts* Bintan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi berkala setiap bulan sekali selama 6 bulan.

HASIL

Seorang penjamah makanan dalam resort atau hotel disebut *cook*. *Cook* dalam hotel atau resort memiliki tanggung jawab akan sajian makanan yang disajikan pada tamu. Untuk meyakinkan makanan sehat bersih bebas dari cemaran maka penting sekali kebersihan diri, *uniform*, dan kesehatan seorang *cook* harus diperhatikan dengan seksama.

Personal hygiene kebersihan diri

Kebersihan diri meliputi kebersihan badan, tangan, dan rambut. *Cook* di *cold kitchen outlet cova* sangat memperhatikan penampilan diri yaitu badan harus segar, tidak bau badan, kuku tangan harus pendek dan bersih. Cuci tangan sebelum persiapan bahan makanan, cuci tangan kembali saat penanganan jenis bahan makanan yang berbeda seperti daging dan sayuran, saat pengolahan makanan, dan saat *finishing* penyajian menggunakan *hand glove*. Cuci tangan dilakukan juga setelah merokok.

Peraturan dilarang merokok saat bekerja dan disediakan area rokok untuk karyawan. Aturan rokok di area rokok berjalan dengan baik.

Kebersihan diri ditaati dengan baik dengan dukungan menejemen memberikan fasilitas sanitasi khususnya cuci tangan yang memadai dan lengkap selalu ada sabun cuci tangan.

Personal hygiene *Uniform chef*

Uniform chef di *cold kitchen outlet cova* lengkap memakai *Aprons, chef hat, footwear*. *Chef hat* yang digunakan bandana penutup rambut berwarna gelap, standar penutup kepala dari banyan tree memakai bandana yang cukup di ikat dan menutupi seluruh rambut. Bandana ini cukup mampu menutupi rambut dan mencegah rambut rontok ke makanan, namun warna dari bandana ini gelap menjadikan kurang terlihat apakah ada rambut yang keluar.

Menurut Cramer dalam Ardiansyah (2018) *chef hat* yang baik harus memiliki warna yang cerah atau mendekati putih hal ini karena untuk memudahkan mengontrol rambut yang keluar dari penutup kepala dapat terlihat.

Personal hygiene Kesehatan *Cook*

Kesehatan semua karyawan termasuk *cook* diperhatikan dengan sangat oleh banyan tree. *Medical check up* untuk kontrol kesehatan dan bentuk perhatian terhadap karyawan dilakukan setiap 6 bulan sekali. Selain itu untuk menjaga performan pelayanan yang prima untuk para tamu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian *personal hygiene di cold kitchen outlet cova* Banyan Tree Bintan cukup baik. Kebersihan diri semua karyawan melakukan kebersihan diri cuci tangan sebelum dan sesudah menangani bahan makanan sampai pengolahan. Seragam kerja semua lengkap dari atas kepala sampai kaki lengkap. Kesehatan karyawan dipantau setiap 6 bulan dengan cek urin, hepatitis, cek darah, tes mata, berat badan dan tinggi badan.

Sedikit kekurangannya adalah penggunaan penutup kepala standar perusahaan berwarna gelap hal ini menjadikan kontrol rambut menjadi sedikit susah karena tidak terlihat.

Saran

Saran dari penelitian ini untuk menggali lebih dalam dengan membandingkan *standar operasional prosedur* terkait *personal hygiene* dan wawancara setiap *cook*. Untuk *chef hat* lebih rapi menggunakan penutup kepala berwarna cerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah Andreas. 2018. Penerapan Sanitasi Staff dan Area Banquet Kitchen Crowne Hotel Plaza Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Dewi Kharisma A. 2017. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah makanan di Pasar Senggol Tabanan. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Dianti, Weni. 2016. *Personal Hygiene* Karyawan *Food and Beverage* Taman Poeti Daima Padang. Universitas Negeri Padang.

- Indonesia. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta
- Indonesia. 2019 Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019. Keamanan Pangan. Jakarta.
- Mukhtar. 2004. Usaha Pengelolaan Dapur dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel. Universitas Sumatera Utara.
- Seyaningrum Y. 2013. Scabies Penyakit Kulit yang Terabaikan: Prevalensi, Tantangan, dan Pendidikan sebagai Solusi Pencegahan. Seminar Nasional X.
- Yulianto., Hadi, W., Nurcahyo, J.R. 2020. Hygiene Sanitasi dan K3. Graha Ilmu.