

# STANDAR HIGIENE DAN SANITASI PADA MAIN KITCHEN DI ZOOM HOTEL DHARMAHUSADA SURABAYA

Wiwin Wachidyah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Perhotelan, <sup>1</sup>Politeknik NSC Surabaya  
[wiwin.dyah1966@gmail.com](mailto:wiwin.dyah1966@gmail.com)

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami standar higiene dan sanitasi pada Main Kitchen di Hotel Zoom Dharmahusada Surabaya. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa standar higiene dan sanitasi pada Main Kitchen di Zoom Hotel Dharmahusada Surabaya yang meliputi: Standar personal higiene, standar higiene makanan, standar sanitasi peralatan dan area kerja sesuai dengan teori.

**Kata kunci:** Hotel, Standar Higiene dan Sanitasi, Main Kitchen.

## PENDAHULUAN

Hotel merupakan sarana akomodasi untuk menunjang para tamu untuk melakukan wisata, dan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu. Hotel tidak hanya menawarkan jasa tempat menginap, tetapi juga mencakup pelayanan makanan dan minuman, kebersihan, keamanan, hingga keramahan. Dalam kegiatan operasionalnya, Hotel dibagi ke dalam beberapa departemen yang memiliki tugas dan fungsi masing-masing. Pembagian ini bertujuan untuk memastikan bahwa pelayanan kepada tamu berjalan lancar, profesional, dan sesuai standar perhotelan. Terdapat beberapa departemen yang ada pada Hotel di antaranya front office department, housekeeping department, sales department, food and beverage service, food and beverage product, accounting department engineering department, security department, and human resource department engineering department, security department, and human resource department.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen utama yang memberikan kontribusi besar terhadap pengalaman tamu. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian penting, yaitu Food and beverage product dan Food and beverage service. Meskipun saling terkait, keduanya memiliki fungsi dan tanggung jawab yang berbeda. Food and beverage service adalah bagian yang berhadapan langsung dengan tamu dan bertanggung jawab atas penyajian makanan dan minuman, serta memberikan pelayanan dengan standar keramahan, ketepatan, dan profesionalisme. Food and beverage product adalah bagian yang bertanggung jawab dalam menyiapkan dan mengolah makanan serta minuman yang akan disajikan kepada tamu.

Untuk mendukung kelancaran pelayanan food and beverage departmen, hotel biasanya memiliki dapur utama yang dikenal sebagai Main Kitchen. Di sinilah seluruh proses produksi makanan dimulai, dari persiapan hingga penyajian. Main kitchen menjadi jantung dari kegiatan dapur Hotel karena mengolah berbagai jenis makanan untuk keperluan restoran, room service, maupun banquet. Main kitchen adalah dapur utama dalam sebuah Hotel, yang berfungsi sebagai pusat produksi seluruh jenis makanan yang disajikan. Main kitchen biasanya memiliki area yang luas dan dilengkapi dengan berbagai peralatan profesional, serta dikelola oleh tim dapur yang dipimpin oleh seorang Chef. Main kitchen merupakan

tempat yang rentan terhadap risiko kontaminasi silang, pertumbuhan bakteri, serta kerusakan bahan makanan jika tidak dikelola dengan baik.

Higiene dan sanitasi adalah dua konsep yang berkaitan dengan upaya menjaga

kesehatan, namun memiliki fokus yang berbeda. Higiene adalah upaya menjaga kebersihan dan kesehatan individu, termasuk kebersihan diri dan perilaku hidup bersih. Sanitasi adalah upaya menjaga kebersihan lingkungan untuk mencegah penyebaran penyakit, seperti penyediaan air bersih, pengelolaan sampah, dan sanitasi lingkungan. Untuk menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu, Hotel memiliki standar higiene dan sanitasi yang ketat, khususnya di area Main Kitchen. Hal ini bertujuan agar makanan yang diproduksi aman, higienis, dan layak untuk dikonsumsi. Selain menjaga kepuasan tamu, standar higiene dan sanitasi ini juga merupakan bentuk tanggung jawab hotel terhadap kesehatan tamu. Penulis mengambil judul tersebut karena higiene dan sanitasi di hotel kurang berjalan, kurangnya penyimpanan seperti chiller. Oleh karena itu, higiene dan sanitasi bukan hanya menjadi tanggung jawab individu, tetapi juga merupakan bagian dari sistem operasional dapur yang harus dilaksanakan secara disiplin dan menyeluruh oleh seluruh tim Main Kitchen, termasuk cook helper, cook, dan chef.

## LANDASAN TEORI

### A. Hotel

Menurut Sugiarto, 1996 hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan Sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam Keputusan pemerintah. Kata Hotel mempunyai banyak pengertian masing-masing. Sedangkan Menurut Agusnawar, 2002 Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil, serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi. Dalam Rumeekso, (2005:11), Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola

secara komersil, yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan berikut makan dan minum. Berdasarkan penjabaran di atas, maka pengertian Hotel dapat diartikan sebagai salah satu jenis akomodasi yang dikelola secara komersil, yang menyediakan pelayanan.

### **B. Food and Beverage Department**

Food and Beverage Department adalah bagian penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman serta bagian terbesar di suatu Hotel setelah bagian kamar. Secara keseluruhan, bidang ini mempunyai ruang lingkup yaitu pengadaan bahan (preparations), pengolahan (productions), penyajian (serve), dan perawatan peralatan (stewarding), (Sihite, 2000:1). Di samping mempunyai fungsi sebagai sarana pelengkap utama di sebuah Hotel, bagian makanan dan minuman ini mempunyai peranan yang amat sangat penting dari segi sumber pendapatan Hotel. Apabila bagian ini dikelola secara professional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit. Dan tidak jarang, hasil penjualan makanan dan minuman dari suatu Hotel hampir sebanding dengan hasil penjualan kamarnya, yang mana bagian ini merupakan sarana yang mutlak harus disediakan Hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam Hotel berbintang (Sihite, 2000:15). Bagian makanan dan minuman mempunyai dua kelompok besar, yang mana antara satu dengan yang lain saling berkaitan dan tidak dapat dipisahkan. Namun kegiatan yang ada didalamnya memerlukan pengendalian dan pengawasan secara khusus, disamping keterampilan yang memiliki juga harus secara khusus. Dua kelompok atau bagian tersebut adalah Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service.

### **C. Food And Beverage Product**

Menurut Soekresno (2001) Food and beverage product adalah suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan (production) makanan dan minuman untuk para customer. Pengertian product yang dihasilkan organisasi food and beverage adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya rasa, warna, aroma makanan, dan harga.

### **D. Main Kitchen**

Menurut Sihite, (2000:1), Dalam “Webster’ third New international Dictionary” menyebutkan bahwa kitchen is a room or some other space (as a well area or separate building) with facilities for cooking” Jadi Kitchen dapat diartikan sebagai suatu ruangan atau tempat yang khusus serta tersendiri di dalam suatu bangunan yang mempunyai alat perlengkapan untuk memasak makanan.

### **E. Higiene Dan Sanitasi**

Menurut Prastowo (2017: 5) sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan higiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan melindungi diri agar tetap sehat. Jadi, dalam hal ini sanitasi ditunjukkan kepada lingkungannya sedangkan higiene ditunjukkan kepada manusianya.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan akurat mengenai penerapan standar higiene dan sanitasi pada main kitchen di Zoom Hotel Dharmahusada Surabaya, tanpa melakukan perlakuan atau manipulasi terhadap objek penelitian.

## **PAMBAHASAN**

Hotel Zoom Dharmahusada Surabaya merupakan salah satu small Hotel yang termasuk dalam kategori Hotel berbintang tiga. Hotel ini sangat cocok sebagai akomodasi bagi keluarga (family Hotel) maupun untuk keperluan bisnis (business hotel). Terletak di kawasan perkotaan, Hotel Zoom Dharmahusada juga dapat dikategorikan sebagai City Hotel karena letaknya yang strategis dan dekat dengan berbagai fasilitas umum. Penulis bekerja di bagian Main Kitchen sebagai Cook. Dalam keseharian, penulis terlibat langsung dalam proses menyiapkan sayuran, membersihkan bahan makanan, memotong bahan sesuai standar di Hotel, serta membantu merapikan dapur setelah proses memasak selesai.

Di samping itu penelitian ini melakukan pengamatan tentang standar higiene dan sanitasi pada Main Kitchen di Zoom Hotel Dharmahusada Surabaya. Berikut deskripsi tentang standar higiene dan sanitasi pada Main Kitchen di Hotel Zoom Dharmahusada Surabaya :

### **1. STANDAR PERSONAL HIGIENE**

- a. Menggunakan chef jacket dengan tujuan melindungi tubuh dari minyak dan air panas Ketika proses mengolah bahan makanan.
- b. Cook diharuskan memakai penutup kepala agar saat mengolah makanan rambut tidak jatuh kedalam makanan.
- c. Cook juga diwajibkan memakai apron karena bertujuan ketumpahan bahan panas dan menjaga pakaian dan celana tetap bersih.
- d. Tidak memakai aksesoris seperti gelang, kalung dan cincin pada saat operasional.
- e. Mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan aktivitas.
- f. Mandi sebelum berangkat kerja.

### **2. STANDAR HIGIENE MAKANAN**

- a. Standar Higiene Bahan Makanan
  - 1) Pemilihan bahan makanan berkualitas dan segar.
  - 2) Selalu melihat date expired sebelum menggunakan bahan makanan, seperti saus, jamur kaleng, sirup, dan tepung.
  - 3) Tidak menyentuh makanan dengan tangan tanpa menggunakan handgloves.

- b. Standar Higiene Penyimpanan Bahan Makanan
    - 1) Menyimpan bahan makanan dengan suhu yang tepat.
    - 2) Memberi label pada setiap produk olahan (nama makanan, tanggal produksi, dan jam pembuatan).
    - 3) Menyimpan makanan berdasarkan sistem FIFO (First In First Out).
    - 4) Penyimpanan seharusnya disimpan dengan melihat jenisnya, agar tidak mengalami cross contamination.
    - 5) Bungkus makanan menggunakan plastik wraping
    - 6) Menyimpan bahan makanan di suhu yang sesuai: bahan dingin di chiller ( $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ), bahan beku di freezer ( $\leq 18^{\circ}\text{C}$ ).
  - c. Standar Higiene Pengolahan Bahan Makanan
    - 1) Melakukan pencucian bahan makanan sebelum diolah
    - 2) Tidak menggunakan pisau daging untuk memotong sayuran
    - 3) Menggunakan telenan sesuai jenis warna(hijau digunakan untuk buah dan sayur, merah digunakan untuk daging ,dan kuning digunakan untuk ungas)
  - d. Standar Higiene Penyimpanan Makanan Matang
    - 1) Disimpan di suhu minimal  $60^{\circ}\text{C}$  jika akan disajikan dalam waktu dekat (hot holding).
    - 2) Jika tidak segera disajikan, makanan harus didinginkan dengan cepat (chilling) hingga suhu di bawah  $5^{\circ}\text{C}$  dalam waktu maksimal 2 jam.
    - 3) Menggunakan wadah tertutup bersih untuk mencegah kontaminasi dari udara, serangga, atau kontak silang.
    - 4) Menyimpan pada wadah terpisah agar tidak tercampur. 5)Jika makanan di simpan ke dalam chiller maka harus dilapisi dengan plastic wrap agar tidak terjadi kontaminasi
  - e. Standar Higiene Pengantaran Makanan Dari Kitchen Ke Restoran
    - 1) Menggunakan seragam bersih, celemek, dan penutup kepala (hairnet/topi).
    - 2) Tangan harus bersih wajib cuci tangan sebelum dan sesudah mengantar makanan.
    - 3) Menggunakan tray, troli, atau warmer box yang telah dibersihkan dan disanitasi sebelum digunakan.
    - 4) Alat pengantar harus khusus untuk makanan matang, tidak tercampur dengan alat pengantar bahan mentah.
- 5) Tidak menumpuk makanan langsung di permukaan troli tanpa alas atau penutup.
- 6) Makanan harus ditutup dengan plastik wrap selama proses pengantaran (menghindari debu, lalat, atau kontaminasi udara).
- 7) Makanan tidak boleh terguncang keras atau tumpah; pastikan posisi aman di tray/troli.
- 8) Area transfer harus higienis dan steril dari bahan mentah, sampah, atau alat kotor.
- 9) Jika menggunakan lift atau jalur antar makanan, pastikan lift dalam keadaan bersih dan hanya untuk makanan.
- ### 3. STANDAR SANITASI
- a. Standar Sanitasi Peralatan
    - 1) Mencuci peralatan sebelum dan sesudah digunakan menggunakan sabun khusus secara manual.
    - 2) Menggunakan peralatan sesuai fungsi dan tidak menggunakan peralatan yang digunakan untuk bahan mentah dengan bahan makanan yang sudah diolah agar tidak terjadi kontaminasi silang.
    - 3) Sanitasi peralatan makanan menggunakan air panas.
    - 4) Menyimpan peralatan di tempat tertutup dan bersih.
    - 5) Melakukan pemeriksaan peralatan secara rutin agar tidak terjadi kecelakaan kerja atau kontaminasi.
  - b. Standar Sanitasi Kitchen Atau Area Kerja
    - 1) Membersihkan tempat kerja sebelum atau sesudah melakukan aktivitas.
    - 2) Selalu membersihkan grasetrap (saluran pembuangan) setiap hari agar tidak banyak kuman atau bakteri.
    - 3) Membuang sampah yang sudah penuh kedalam garbage supaya sampah tidak tercerer di area kerja.
    - 4) Membersihkan exhaust setiap 3 hari sekali agar sirkulasi udara tetap bersih.
    - 5) Melakukan deep cleaning setiap satu minggu sekali.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar.2002. Pengantar PerHotelan. Jakarta: Perca.
- Bagyono. 2005. Pariwisata dan Perhotelan. Yogyakarta: Alfabeta
- Prastowo. 2017. *Hotel Hygiene & Sanitation* . Yogyakarta: Penerbit Deepublish Rumeekso.
2005. Manajemen Hotel dan Restoran. Jakarta: CV Andi Offset.
- Sihite, J. 2000. *Food and Beverage Service*. Jakarta: Penerbit SIC
- Sihite, R. 2000. *Food Product*. Surabaya: Penerbit SIC

Sugiarto. 1996. Dasar-dasar PerHotelan. Jakarta: PT Ikrar

Mandiriabadi.

Soekresno. 2001. Manajemen Food & Beverage

Service Hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka

Utama.