

TUGAS AKHIR

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI
PADA KEMIRI *RESTAURANT* DI COMO UMA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Ni Kadek Dwi Aprilia Suardani Putri
2015823238

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI
PADA KEMIRI *RESTAURANT* DI COMO UMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Ni Kadek Dwi Aprilia Suardani Putri
2015823238

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
PADA KEMIRI RESTAURANT DI COMO UMA UBUD**

Oleh
Ni Kadek Dwi Aprilia Suardani Putri
NIM 2015823238

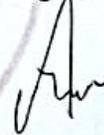
Tugas Akhir ini Dianjurkan guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:
Pembimbing I,



Drs. I Nyoman Meirejeki, MM
NIP 196305261990031001

Pembimbing II,



Ida Bagus Marta Aryawungsu, A.Par

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Kadek Dwi Aprilia Suardani Putri
NIM : 2015823238
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Gianyar

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
PADA KEMIRI RESTAURAN
DI COMO UMA UBUD”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 25 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Nama : Ni Kadek Dwi Aprilia Suardani Putri
NIM : 2015823216
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

“Om Swastyastu”

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan yang Maha Esa, karena rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI PADA KEMIRI RESTAURAT DI COMO UMA UBUD ini dengan tepat pada waktunya.

Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menerangkan bagaimana penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Kemiri *restaurant* COMO Uma Ubud.

Untuk itu melalui kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat beliau penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini
2. I Nyoman Abdi, S.E.,M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
3. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberika kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
4. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
5. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
6. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Coordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

7. Drs. I Nyoman Meirejeki, MM, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini
8. Ida Bagus Martha Aryawungsu A.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini
9. Bapak Gede Suteja selaku *General Manager* COMO Uma Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini
10. Ibu Wayan Mawarni selaku *HUMAN Resource Department* COMO Uma Ubud Hotel, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini
11. Ibu Sukma Andarwigani selaku *People And Culture Officer* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini
12. Bapak Ida Bagus Gede Arimbawa selaku *Food and Beverage Manager* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini
13. Bapak Anak Agung Gede Rai Suarbawa Putra selaku *Assistance Food and Beverage Manager* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini
14. Ibu Ni Kadek Murtini Maharani selaku *Supervisor Kemiri Restaurant* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini
15. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis,
16. Rekan kerja dan senior di *Food and Beverage Service* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan dukungannya kepada penulis
17. Teman kelas yang selalu membantu dan memberikan informasi kepada penulis, Kesempurnaan dalam segala hal sudah tentu merupakan suatu yang baik, namun sesuatu yang baik belumlah tentu sempurna. Sama halnya dengan laporan

yang penulis susun ini pastilah ada kekurangannya, dengan demikian penulis meminta permaklUMAN dan apabila ada kritik ataupun saran progresif yang ingin disampaikan penulisan akan menerima dengan tangan terbuka lebar.

Demikian sedikit sambutan yang dapat penulis susun, dan selaku penulis saya berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

“Om Shanti,Shanti,Shanti,Om”

24 Juni 2023,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABLE.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Tujuan penulisan diantaranya:.....	6
2. Kegunaan Penulisan diantaranya:.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data	10
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	11
BAB II LANDASAN TEORI.....	12
A. Hotel	12
1. Definisi Hotel	12
B. Restaurant.....	13
1. Definisi restaurant.....	13
2. Jenis-jenis Restaurant.....	13
C. Hygiene.....	15
1. Pengertian.....	15
2. Prinsip Hygiene.....	15
D. Sanitasi.....	17

1. Pengertian.....	17
E. Personal Hygiene.....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel.....	20
1. Lokasi Hotel.....	20
2. Sejarah Berdirinya Hotel.....	20
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel.....	24
1. Spesifikasi Kamar.....	25
2. Fasilitas Hotel	30
C. Struktur Organisasi.....	34
1. Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	34
2. Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	35
D. Tugas dan Tanggung Jawab Masing-Masing Jabatan.....	36
BAB IV PEMBAHASAN.....	44
A. Pelaksanaan.....	44
1. Tahap Persiapan.....	46
2. Tahap Pembuatan/ Pelaksanaan	54
3. Tahap Akhir.....	64
B. Hambatan Saat Pembuatan/Pelaksanaan dan Solusi.....	64
BAB V PENUTUP.....	66
A. Simpulan	66
B. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Table 1 Suhu penyimpanan bahan makanan.....	57
Table 2 Suhu penyimpanan makanan	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 COMO Uma Ubud.....	20
Gambar 3.2 Ubud Room.....	25
Gambar 3.3 Terrace Room.....	26
Gambar 3.4 Pool Suite Room	27
Gambar 3.5 Garden Pool Villa.....	27
Gambar 3.6 Uma Pool Villa.....	28
Gambar 7 Uma Villa.....	29
Gambar 3.8 COMO Villa.....	29
Gambar 3.9 Kemiri Restaurant.....	30
Gambar 10 Struktur Organisasi F&B Service.....	34
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	35
Gambar 4. 12 SOP Hygiene	47
Gambar 13 SOP Uniform.....	48
Gambar 4. 14 SOP Penataan Rambut	48
Gambar 4. 15 SOP Penggunaan Aksesoris.....	49
Gambar 16 SOP Penggunaan Make-up.....	49
Gambar 4. 17 SOP Personal Cleanliness.....	50
Gambar 18 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud.....	72

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan satu hal yang identik kaitannya dengan pulau Bali, setiap kali mengatakan kegiatan berwisata pasti Bali terlintas dibenak setiap orang. Pulau dengan julukan "*Land Of Gods*" ini memiliki daya tarik yang unik baik dari alam, adat istiadat dan keramahtamahan penduduknya yang menjadikan Bali sebagai salah satu destinasi wisata yang terkenal hingga ke mancanegara. Pesatnya perkembangan pariwisata di Bali berbanding lurus dengan perkembangan hotel dan fasilitas penunjang pariwisata lainnya. Perhotelan dan pariwisata adalah dua hal yang tak terpisahkan, apabila suatu daerah tujuan wisata ramai dikunjungi wisatawan maka hotel di sekitarnya pun akan ramai dikunjungi.

Salah satu destinasi wisata terbesar di Bali adalah Ubud, yang memiliki keindahan alam yang asri dengan suasana nyaman yang didukung dengan budaya lokal masyarakat setempat yang masih kental di Bali. Salah satu keindahan alam Ubud adalah sungai Campuhan yang keberadaannya sangat disucikan dan dijaga oleh masyarakat setempat guna menjaga kebersihan dan keasrian dari sungai ini sendiri.

Namun di kawasan aliran sungai Campuhan ada begitu banyak hotel dan villa yang dibangun guna mendapatkan pemandangan yang menakjubkan dari sungai ini. Salah satunya adalah COMO Uma Ubud yang merupakan hotel bintang lima yang

memiliki konsep hotel minimalis, tenang dan lebih menyatu dengan alam sehingga berada di kawasan aliran sungai sangatlah cocok dengan konsep hotel ini. Berada di kawasan ramai Ubud lebih tepatnya di jalan raya sanggingan tidak menjadikan COMO Uma Ubud terganggu oleh hiruk pikuk jalan raya yang sibuk, dengan kawasan yang penuh dengan pepohonan hijau dan ruang terbuka menjadikan suasana di COMO Uma Ubud sangat menyenangkan dan sejuk, berdiri di lahan seluas 2,3 hektar dengan berbagai fasilitas penunjang.

Berbicara mengenai hotel, hotel dapat didefinisikan sebagai usaha yang dikelola untuk menyediakan fasilitas kamar dan juga pelayanan makanan serta minuman kepada khalayak umum yang sedang bepergian dan dapat membayar sesuai dengan apa yang didapat (Rahmawati & Hadi, 2015: 80). Pada umumnya pelayanan makanan dan minuman disediakan di sebuah *restaurant* ataupun *bar* yang dikelola oleh *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department merupakan bagian yang bertanggung jawab penuh dalam pengolahan sampai pada saat menyajikan makanan dan minuman. Kegiatan makanan dan minuman merupakan kebutuhan setiap manusia, maka kegiatan penanganan memiliki resiko yang sangat tinggi, sehingga pengelolaan makanan dan minuman harus ditangani secara profesional, baik di *Food Product* dan *Food and Beverage Service*. Salah satu tempat untuk memasarkan makanan dan minuman di hotel adalah *restaurant*.

Restaurant secara umum dapat diartikan sebagai salah satu usaha makanan dan minuman yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan, dilengkapi dengan

peralatan penyiapan, penyajian dan penjualan minuman bagi masyarakat umum di tempat usahanya. *Restaurant* juga merupakan suatu tempat yang dikelola secara komersial untuk memberikan pelayanan berupa makanan dan minuman, sehingga keberadaan *restaurant* di dalam sebuah hotel memiliki fungsi sebagai sarana penjualan dan penyajian makanan dan minuman. Salah satu outlet *Food and Beverage* yang dimiliki oleh COMO Uma Ubud adalah *Kemiri restaurant* yang lebih berfokus dalam menyajikan *breakfast*, *room service* dan juga *special event*.

Kemiri restaurant sebagai salah satu sumber pendapatan dari COMO Uma Ubud maka kebersihan merupakan salah satu syarat mutlak yang harus dipenuhi. Dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman baik pramusaji, area *restaurant* maupun peralatan yang digunakan haruslah selalu diperhatikan guna menghindari hal-hal yang dapat membahayakan tamu dan juga merusak citra hotel.

Agar penyajian produk yang baik, bersih, sehat dan aman untuk dikonsumsi sangat diperlukan penerapan *Hygiene* dan sanitasi agar setiap produk yang disajikan sesuai dengan standard Kesehatan, *Hygiene* dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan Kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhi, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Department Kesehatan RI, 1994).

Pengertian *Hygiene* dan sanitasi Pengertian *Hygiene* Asal kata *Hygiene* dan sanitasi berasal dari bahasa Yunani yaitu “Hugicine” yang artinya “Sehat dan Bersih” (Sihite, 2000) dan jika di terjemahkan maka dapat disimpulkan bahwa “Kita bisa sehat dikarenakan kita selalu bersih”. Dalam buku “*Sanitation dan Hygiene*” oleh Richard

Sihite, disebutkan bahwa “*Personal hygiene is the way of keeping to yourself, clean and healthy and Sanitation is the way of keeping to place clean and tidy*”. Hal ini berarti bahwa *hygiene* adalah tata cara untuk memelihara diri agar bersih dan sehat, dan Sanitasi merupakan tata cara untuk menjaga agar lingkungan tetap bersih dan terpelihara dengan baik.

Pengertian Sanitasi adalah suatu usaha Kesehatan preventif atau usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha-usaha Kesehatan lingkungan hidup manusia. Sanitasi perhotelan adalah usaha Kesehatan preventif atau usaha pencegahan terhadap timbulnya penyakit yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha Kesehatan lingkungan perhotelan, yaitu mencegah timbulnya berbagai macam penyakit sebagai akibat dari kurang atau tidak diperhatikannya faktor-faktor lingkungan hotel yang mengganggu Kesehatan (Nugraha, n.d. 2019)

Hygiene dan sanitasi merupakan dua hal yang saling terkait, sebagai contoh mencuci tangan namun ketersediaan air bersih yang terbatas sehingga mencuci tangan belum bisa dikatakan sempurna dan maksimal.

Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas kebersihan di *restaurant*, baik dari area penyimpanan bahan makanan, area persiapan, pengolahan hingga area penyajian makanan guna mengurangi adanya resiko pencemaran terhadap makanan yang dapat menyebabkan penyakit (*food borne diseases*). Demikian juga perilaku kebersihan diri dapat dipengaruhi oleh nilai serta kebiasaan yang dianut individu, disamping faktor budaya, sosial, norma keluarga,

tingkat pendidikan, status ekonomi dan lainnya. Jika terdapat masalah pada kebersihan diri akan berdampak pada Kesehatan seseorang.

Dan berdasarkan hasil *survey* awal yang penulis di lapangan melalui guest comment, diketahui bahwa Kemiri *Restaurant* COMO Uma Ubud sangatlah diminati oleh pengunjung karena mendapatkan banyak *review* positif mengenai penyajian dan kebersihannya. Dengan demikian penulis ingin mengobservasi bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi yang dijalankan di Kemiri *restaurant* untuk dapat menjaga kebersihan dan memastikan tidak adanya penyakit yang ditimbulkan oleh makanan dan minuman yang disajikan.

Dengan alasan tersebut penulis mengambil judul tugas akhir dengan topik:

**“Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi
Pada Kemiri *Restaurant* Di COMO Uma Ubud”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut rumusan masalah dalam proposal penelitian ini adalah:

1. Bagaimana Penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Kemiri *Restaurant* pada COMO Uma Ubud
2. Apa hambatan dalam Penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Kemiri *Restaurant* COMO Uma Ubud

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan penulisan diantaranya:

1. Mengetahui dan memahami *Hygiene* dan sanitasi yang diterapkan di Kemiri *restaurant* COMO Uma Ubud
2. Memahami hambatan yang terjadi dalam penerapan *Hygiene* dan sanitasi di COMO Uma Ubud.

2. Kegunaan Penulisan diantaranya:

1. Bagi Mahasiswa/i

Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program studi Pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali. Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pentingnya penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Sdalam sebuah *restaurant*.

2. Bagi COMO Uma Ubud

Penulisan proposal tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel COMO Uma Ubud khususnya department *Food and Beverage service* di Kemiri *Restaurant* untuk lebih memperhatikan dan menerapkan *hygiene* dan sanitasi guna dapat meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu.

3. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pentingnya penerapan *hygiene* dan sanitasi di dalam sebuah *restaurant*. Selain itu tugas akhir ini juga dapat digunakan sebagai pembandingan anatar pengetahuan yang diperoleh di kampus dengan di industri.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang penulis gunakan dalam menggali dan mendapatkan data adalah dengan menggunakan 4 (empat) metode yaitu; observasi, wawancara dan kepustakaan. Adapun penjelasan singkat mengenai ketiga metode tersebut dapat penulis jabarkan sebagai berikut.

a. Metode Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data berlandaskan pada pengamatan langsung terhadap gejala fisik objek penelitian yang dilakukan untuk mengetahui suatu dari sebuah fenomena yang didasari pada pengetahuan dan gagasan yan bertujuan untuk memperoleh informasi-informasi terkait dengan suatu fenomena atau peristiwa yang sudah maupun sedang terjadi. Observasi adalah metode

pengumpulan data dimana peneliti mencatat informasi sebagaimana yang mereka saksikan selama penelitian (W. Gulo, 2002:116)

Dalam observasi ini peneliti menggunakan jenis observasi non partisipan, yang dimana peneliti hanya mengamati secara langsung keadaan objek, tetapi tidak aktif dan ikut serta secara langsung.

Teknik pengumpulan data ini dilakukan dengan cara mengamati suatu fenomena yang ada dan terjadi, hal yang diamati yaitu bagaimana para staff di Kemiri *restaurant* menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada saat *preparation*, *during service* dan saat *closing*.

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian. Ciri utama dari wawancara adalah kontak langsung dengan tatap muka antara pencari informasi dengan sumber informasi. Suatu wawancara dapat dikatakan efektif dengan mengikuti beberapa tahapan yaitu; memperkenalkan diri, menjelaskan maksud kedatangan, menjelaskan materi wawancara, mengajukan pertanyaan (Yunus,2010:358)

Melalui wawancara inilah peneliti menggali data, informasi dan kerangka keterangan dari subjek penelitian. Teknik wawancara yang digunakan adalah wawancara terencana yang dimana pertanyaan yang akan peneliti ajukan kepada subjek sudah disiapkan terlebih dahulu dan terdapat pedoman wawancara untuk memastikan wawancara tidak melewati topik bahasan yang penulis ajukan. Wawancara dilakukan

kepada supervisor dan staff *Food and Beverage* department di Kemiri *restaurant* COMO Uma Ubud.

c. Metode Kepustakaan

Kepustakaan merupakan penelitian kepustakaan yang dilaksanakan dengan cara membaca, menelaah dan mencatat berbagai literatur atau bahan bacaan yang sesuai dengan pokok bahasan, Teknik ini dilakukan guna memperkuat fakta untuk membandingkan perbedaan dan persamaan antara teori dan praktek yang sedang penulis teliti terkait masalah penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Kemiri *restaurant*.

d. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi menurut Sugiyono (2018:476) adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, *document*, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat digunakan mendukung penelitian, studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi atau wawancara akan lebih dapat dipercaya atau mempunyai kredibilitas yang tinggi jika didukung oleh foto-foto dan dokumrn pendukung lainnya, dalam hal ini dokumentasi yang digunakan adalah foto-foto hasil observasi selama di industri dan foto-foto saat wawancara dilaksanakan.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Adapun metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu data yang diperoleh dari suatu penelitian yang telah dilakukan di COMO Uma Ubud khususnya *Food and Beverage* department. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan:

a. Analisis Kualitatif

Menurut Moloeng (2007:6) menjelaskan penelitian kualitatif adalah penelitian dengan tujuan untuk memahami fenomena mengenai apa yang dialami subyek peneliti secara menyeluruh dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata serta Bahasa, pada konteks khusus yang dialami serta dengan manfaat metode ilmiah.

b. Analisis Deskriptif

Menurut Sukmadinata (2017:73) menjelaskan penelitian deskriptif adalah metode yang digunakan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik bersifat alamiah maupun rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, keterkaitan antar kegiatan.

Adapun teknik analisis data yang digunakan adalah teknik pemaparan yang menyajikan data berupa kata-kata bukan dalam bentuk angka atau kuantitatif

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode yang penulis gunakan dalam penyajian data adalah kualitatif dengan menggunakan teknik deskriptif berupa penjabaran hasil dari penelitian. Menurut Sugiyono (2011:341) menjelaskan bahwa “dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Menurut Miles and Huberman dalam Sugiyono (2011:341)

Yang sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif. Dalam melakukan penyajian data tidak semata-mata mendeskripsikan secara naratif, akan tetapi disertai proses analisis yang terus menerus sampai proses penarikan kesimpulan. Langkah berikutnya dalam proses analisis data kualitatif adalah menarik kesimpulan berdasarkan temuan dan melakukan verifikasi data.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil observasi dan analisis data mengenai penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Kemiri *restaurant* COMO Uma Ubud, peneliti memperoleh simpulan yaitu penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Kemiri *restaurant* terdiri dari tiga tahapan yaitu;

1) Persiapan

Merupakan tahap awal yang dilakukan baik itu persiapan diri dengan memastikan personal *hygiene* dan juga mengenakan uniform atau seragam yang bersih dan sesuai, menjaga kebersihan tangan dan kuku serta kebersihan mulut juga hidung. Penggunaan perhiasan dan aksesoris yang sesuai dengan standard yang berlaku dan juga penggunaan make-up yang senada dengan konsep uniform/ seragam yaitu *simple*, *elegant* dan tidak terlalu mencolok.

Persiapan area kerja merupakan hal penting dikarenakan area kerja yang bersih, rapi dan nyaman akan menciptakan kawasan kerja yang aman dan mengurangi resiko terjadinya kecelakaan kerja dan juga kontaminasi bakteri dan kuman ke makanan yang akan diolah dan di proses nantinya.

2) Pembuatan dan Pelaksanaan

Tahap pembuatan adalah proses dimana makanan itu dipilih, disimpan, diolah, hingga disajikan. Dalam tahapan ini prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan sangat ditekankan, adapun prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yaitu;

- a) Prinsip pemilihan bahan makanan,
- b) Penyimpanan bahan makanan,
- c) Pengolahan makanan,
- d) Penyimpanan makanan yang telah di olah
- e) Pengangkutan makanan
- f) Penyajian makanan.

Sehingga setiap bahan makanan yang diolah dapat memenuhi *hygiene* dan sanitasi guna memastikan semua makanan yang diolah merupakan makanan yang bersih, sehat dan tidak terkontaminasi oleh bakteri dan microorganism.

Tahap Pelaksanaan lebih menekankan kepada para *server* (*waiter/waitress*) dalam memberikan pelayanan kepada tamu yang datang dari menyambut tamu hingga *farewell* dengan tamu tersebut. Dalam tahapan pelaksanaan hal terpenting di tahapan ini adalah memastikan semua makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu sesuai dengan pesanan, bersih dan tidak terdapat benda asing didalamnya dan juga memastikan wadah (*plate*,

bowl, cup, cutleries dan juga gelas) yang digunakan dalam keadaan bersih bebas dari noda dan juga dalam keadaan utuh.

3) Tahap Akhir

Tahap akhir atau *closing* merupakan tahapan yang dapat dikatakan sebagai me reset area kerja menjadi bersih dan rapi seperti sebelum *restaurant* dibuka, baik itu membersihkan meja, mencuci dan membersihkan *cutleris, glass ware, china ware*, dan peralatan dari *stainless steel* kemudian mengembalikan setiap peralatan tersebut ke tempatnya masing-masing, membuang sampah, dan kembali membersihkan area kerja.

Berdasarkan simpulan di atas penerapan *hygiene* dan sanitasi di Kemiri *restaurant* COMO Uma Ubud harus ditingkatkan lagi terlebih pada *preparation area* yang dimana makanan atau minuman itu disimpan, diproses dan juga disiapkan, Pada saat membersihkan kembali area kerja atau *preparation* dalam tahapan penutupan penulis dapat melihat masih kurangnya kesadaran *staff* dalam menjaga kebersihan back side yang dimana tempat mereka bekerja dan menyiapkan keperluan untuk bekerja. Kerap peneliti jumpai banyak botol-botol kosong yang tidak langsung dibawa ke tempat pembuangan, tong sampah yang jarang di cuci sehingga kotor dan menjadi sarang kecoa, penyimpanan alat kebersihan seperti sapu dan mop yang kurang rapi dan juga *cabinet* tempat penyimpanan barang yang jarang dibersihkan sehingga kadang terdapat tikus di dalamnya.

Juga penerapan *grooming staff* yang perlu ditingkatkan seperti tidak menggunakan *hairnet* dan juga penggunaan aksesoris seperti cincin yang tidak sesuai *standard*. Penerapan *Hygiene* pun perlu diperhatikan dan dibiasakan seperti mencuci tangan sebelum bekerja dan atau sebelum kontak dengan bahan makanan dan minuman begitupun kuku yang semestinya bersih, pendek dan rapi.

Dengan adanya penerapan sanitasi di *restaurant* maka dapat dipastikan kawasan yang menerapkan akan terlihat jauh lebih bersih, nyaman, rapi dan juga kawasan sehat. Begitu pula dengan penerapan *hygiene* bagi perorang atau karyawan dampaknya tidak hanya dapat mereka rasakan namun semua tamu yang mereka layani dapat merasakan dampaknya seperti; merasa nyaman dengan para *staff* yang berpenampilan bersih, mengurangi resiko mereka mengalami keracunan makanan atau minuman dan juga merasakan pemberian pelayanan terbaik oleh para *staff*, sehingga dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi dapat dipastikan dapat memuaskan keinginan pelanggan dan juga menambah kunjungan tamu ke hotel.

B. Saran

Saran yang dapat peneliti sampaikan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi pada Kemiri *restaurant* di COMO Uma Ubud adalah menambahkan fasilitas penunjang *hygiene* dan sanitasi khususnya sabun cuci tangan, dikarenakan penerapan *hygiene* dan sanitasi dimulai dari mencuci tangan sebelum bekerja, dan juga kepada para *staff* agar lebih saling mengingatkan diri masing-masing untuk senantiasa menerapkan *hygiene* dan sanitasi di kawasan kerja atau di Kemiri *restaurant* baik itu dari penyimpanan barang, penyimpanan peralatan kebersihan dan lain-lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Adato et al.,(2023). *Penerapan Sanitasi Restaurant*. Bandung. Alfabeta
- Bagyono. (2017). *Pariwisata dan Perhotelan Edisi V*. Bandung. Alfabeta
- Departemen Kesehatan RI. (2010). *Hygiene dan sanitasi 2009*.<https://www.depkes.go.id>.
- Firmansyah Rikky, (2018). *Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja*. Bandung. Andi
- Gulo, w. 2002. *Metodologi Penelitian* . Jakarta :Grasindo
- Insani, Itsyadi . 2010. *Pengembangan Kapasitas Sumber Daya Mansuia Daerah Dalam Rangka Pening*
- Muliyadi, M., Muhlisa, M., & Mustafa, M (2020). Penerapan *Hygiene* dan sanitasi Di Hotel Grand Dafam Bella Ternate. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN: Jurna; Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 17(1), 33. <https://doi.org0.31964/jkl.v17il.212>
- Moleong, Lexy. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Marlina, Erlina (2014). *Pengantar Pariwisata 1*. Bogos. Yudhistira
- Oka, I Made Darma, dan I Nyoman Winia. (2017). *Pelayanan Prima Di Restaurant Internsional*. Surabaya. Paramita.
- Pertiwi, V. W., & Andriani, R. (2016). Penerapan *Hygiene* dan sanitasi di Pastry Hotel Hilton Bandung. *Jurnal Pariwsata*, II(1),62-76
- Sihite, Richard. 2000. *Hotel Managemet (Pengelohan Hotel)*. Surabaya: SIC
- Yoeti, H, Oka. A.1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung :Angkasa

