

TUGAS AKHIR

PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
DALAM PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS
DI ALOFT BALI SEMINYAK



POLITEKNIK NEGERI BALI

I GEDE OKA SANJAYA

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
DALAM PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS
DI ALOFT BALI SEMINYAK



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Oka Sanjaya
NIM 2215823079

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI
DALAM PENGOLAHAN MAKANAN OLEH COMMIS
DI ALOFT BALI SEMINYAK**

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Oka Sanjaya
NIM 2215823079**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan oleh Commis di Aloft Bali Seminyak” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan oleh Commis di Aloft Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Kanah, S Pd., M.Hum, selaku Kordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama praktik kerja lapangan.
4. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Kanah, S Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.

7. I Gede Sudarta, M. Tr.Par, selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Aloft Bali Seminyak yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan penelitian ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Wayan Ediartawan dan Ni Putu Liniawati, kedua orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi dan dukungan selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

Pada dasarnya penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Tugas Akhir ini.



POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penulisan	5
D. Manfaat Penulisan	6
E. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Hotel	12
1. Pengertian Hotel	12
B. F & B Department	14
1. Pengertian F & B Department	14
2. Bagian-bagian F & B Department	15
C. Commis	16
D. Hygiene	17
E. Sanitasi	18
F. Bahan Makanan	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	22
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	25
C. Struktur Organisasi Hotel	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan oleh Commis di Aloft Bali Seminyak	35
1. Persiapan Diri	35
2. Persiapan Area Kerja	37
a. Menjaga kebersihan meja kerja dan peralatan kerja	37
b. Kebersihkan lantai	38
c. Tempat sampah	38
3. Persiapan peralatan	39
a. Pisau	40
b. Talenan	40
c. Wadah Stainless	40
d. Meja Kerja Stainless	40
e. Peralatan Masak	41

f.	Food Storage Box dan Chiller Container	41
g.	Alat Pelindung Diri (APD).....	41
h.	Sanitizer Spray dan Lap Khusus	41
4.	Pelaksanaan penerapan higiene dan sanitasi	41
a.	Area kerja	42
b.	Peralatan masak.....	43
c.	Bahan makanan dan minuman	44
5.	Tahap 5 Evaluasi, Dokumentasi, dan Pengawasan.....	50
B.	Kendala yang dihadapi dan solusi	51
BAB V PENUTUP		57
A.	Simpulan.....	57
B.	Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....		61
LAMPIRAN		63



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Klasifikasi Kamar	25
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	30
Tabel 4. 1 Penerapan Hygiene dan Sanitasi Diri	37
Tabel 4. 2 Hygiene dan Sanitasi Area Kerja.....	39
Tabel 4. 3 Hygiene dan Sanitasi Peralatan	44
Tabel 4. 4 Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan.....	49
Tabel 4. 5 Bahan kering.....	49



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Aloft Bali Seminyak.....	23
Gambar 3. 2 Aloft King Guest Room.....	26
Gambar 3. 3 Bar and Restaurant.....	26
Gambar 3. 4 Splash Pool Bar	27
Gambar 3. 5 W XYZ Bar.....	28
Gambar 3. 6 Re:Fuel	28
Gambar 3. 7 RE:MIX	29
Gambar 3. 8 Fitness Centre	30
Gambar 3. 9 Tactic Meeting Room	31
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Aloft Bali Seminyak.....	63
Gambar 4. 1 Grooming.....	36
Gambar 4. 1 Sanitasi peralatan kerja.....	39



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata di Indonesia, khususnya di daerah tujuan wisata seperti Bali, mendorong pertumbuhan pesat sektor perhotelan. Hotel-hotel berlomba menawarkan layanan terbaik untuk menarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara. Hal ini tidak hanya sebagai tempat akomodasi, hotel modern kini juga berperan sebagai pusat layanan terpadu, mulai dari akomodasi, fasilitas relaksasi, hingga penyediaan makanan dan minuman berkualitas tinggi. Sehubungan dengan hal tersebut, departemen *Food and Beverage* (F&B) memegang peranan penting dalam menciptakan pengalaman bagi tamu yang tidak hanya mengutamakan rasa dan estetika makanan, tetapi juga aspek keamanan dan kebersihan pangan.

Peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan yang aman dan higienis menjadi perhatian utama di industri ini. Terlebih pascapandemi COVID-19, standar kesehatan dan kebersihan tidak lagi menjadi nilai tambah, melainkan menjadi kebutuhan dasar dan harapan tamu. Ketika tamu menikmati makanan di hotel, mereka mempercayakan kesehatannya kepada tim dapur. Oleh karena itu, penerapan hygiene dan sanitasi yang baik dalam proses pengolahan makanan menjadi indikator penting dalam menilai kredibilitas dan profesionalisme sebuah hotel.

Di dapur hotel, seluruh proses pengolahan makanan harus mengikuti standar kebersihan dan sanitasi yang ketat, mulai dari penerimaan bahan baku, proses

penyimpanan, tahap persiapan, pengolahan, hingga penyajian. Salah satu aspek penting dalam proses ini adalah commis, yaitu juru masak tingkat pemula yang bertanggung jawab atas berbagai tugas awal di dapur, seperti mempersiapkan bahan makanan, menjaga kebersihan area kerja, dan mendukung chef dalam pengolahan menu. Walaupun sering dianggap sebagai posisi dasar dalam kepengurusan di dapur, posisi commis sangat berpengaruh dalam menjamin kualitas dan keamanan makanan. Kelalaian dalam menjalankan tugasnya dapat berakibat serius, mulai dari bahan baku yang rusak, terkontaminasi, hingga bahan makanan yang mengakibatkan keracunan sehingga merugikan hotel.

Namun, kenyataannya, penerapan hygiene dan sanitasi sering kali belum dilaksanakan secara maksimal di tingkat dasar dapur. Faktor lain yang menjadi penyebabnya yaitu kurangnya pelatihan, beban kerja tinggi, atau minimnya kontrol dari penanggung jawab sehingga menjadi penyebab utama tidak terlaksananya penerapan prinsip hygiene oleh tenaga dapur, terutama yang masih berada pada level commis. Hal ini memberikan bukti bahwa penting untuk mengkaji bagaimana implementasi nyata dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi tersebut dalam kegiatan operasional dapur hotel, khususnya oleh para commis.

Setiawan (2023) dalam tugas akhirnya yang berjudul “Penerapan Hygiene & Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan oleh Commis di Four Seasons Resort Bali at Sayan”, menyoroti pentingnya praktik kebersihan dan sanitasi oleh tenaga dapur dalam menjamin keamanan makanan. Dalam penelitiannya, Setiawan menguraikan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan melalui tiga tahapan utama, yakni tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. Pada tahap persiapan, commis

wajib menjaga kebersihan diri, menyiapkan peralatan yang bersih, serta memastikan area kerja telah disanitasi. Tahap pelaksanaan mencakup penerapan kebersihan dalam setiap proses pengolahan makanan, mulai dari pencucian bahan mentah hingga pemanfaatan peralatan dapur yang higienis. Sedangkan pada tahap akhir, dilakukan penyerahan tanggung jawab kerja (*handover*) kepada shift berikutnya dengan memastikan seluruh area dan alat telah dibersihkan. Namun demikian, Setiawan juga mencatat beberapa hambatan dalam pelaksanaan hygiene dan sanitasi, seperti kelalaian dalam mencuci tangan karena terburu-buru, serta kurang maksimalnya pembersihan lantai yang dapat menimbulkan risiko kecelakaan kerja. Untuk itu, ia merekomendasikan peningkatan pengawasan dari atasan serta penerapan disiplin dalam kebersihan oleh seluruh staf dapur.

Permana (2023) dalam tugas akhirnya yang berjudul “Pelayanan Makanan Ala Carte oleh Pramusaji di Bella Cucina Restaurant Intercontinental Bali Resort”, membahas secara rinci pelaksanaan pelayanan makanan oleh pramusaji, mulai dari tahap persiapan sebelum restoran beroperasi, pelaksanaan pelayanan saat restoran berjalan, hingga penutupan dan evaluasi. Dalam penelitiannya, Permana menjelaskan bahwa keberhasilan pelayanan sangat ditentukan oleh kemampuan pramusaji dalam menjaga sikap profesional, memahami menu, serta menjalin komunikasi efektif dengan tamu. Penelitian ini juga mengungkapkan adanya beberapa kendala operasional seperti keterbatasan tenaga kerja, keterlambatan makanan dari dapur, dan kurang optimalnya koordinasi antara bagian kitchen dan service. Berdasarkan temuan tersebut, ia memberikan saran perbaikan dalam hal pengaturan jadwal kerja, peningkatan pelatihan, serta penguatan kerja sama

antarbagian operasional. Permana menekankan bahwa pelayanan makanan ala carte menuntut pramusaji untuk tidak hanya sigap dan cepat, tetapi juga detail dan ramah dalam menghadapi permintaan tamu. Ia juga mencatat bahwa kepuasan tamu sangat dipengaruhi oleh kualitas interaksi secara langsung, dan oleh karena itu pramusaji berperan sebagai representasi utama citra restoran di mata tamu.

Jika dibandingkan dengan Tugas Akhir ini yang dilakukan di Aloft Bali Seminyak, keduanya memiliki sejumlah kesamaan, terutama dari segi pendekatan penelitian yang bersifat deskriptif kualitatif dengan teknik observasi dan wawancara. Keduanya juga fokus pada praktik di dapur hotel (*back of the house*), dan menekankan pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi oleh commis sebagai langkah awal dalam menjamin mutu dan keamanan makanan yang disajikan kepada tamu.

Namun Tugas Akhir ini memberikan pembaruan dalam beberapa aspek. Berbeda dengan Setiawan yang lebih banyak menekankan pada deskripsi tahapan kerja, penelitian ini juga mengkaji secara rinci penggunaan *checklist* harian sebagai alat evaluasi rutin penerapan hygiene dan sanitasi, serta pentingnya pelatihan berkala bagi staf dapur. Selain itu, lokasi penelitian yang berbeda memberikan perspektif baru dalam praktik kitchen hygiene di hotel dengan segmentasi tamu yang lebih dinamis dan modern seperti di Aloft Bali Seminyak.

Dalam konteks ini, Aloft Bali Seminyak dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan salah satu properti Marriott International yang mengusung konsep modern, kreatif, dan menyasar wisatawan muda serta profesional urban. Hotel ini dikenal dengan suasana energik dan santai, namun tetap mengedepankan

standar pelayanan internasional yang tinggi, termasuk dalam hal pengolahan makanan di dapur. Tenaga dapur, khususnya commis, memiliki peran penting dalam menjalankan prosedur kebersihan dan sanitasi sesuai protokol global. Mereka bertanggung jawab atas berbagai proses penting seperti mencuci bahan makanan, pemotongan, pemisahan antara bahan mentah dan matang, hingga penyimpanan sisa makanan. Semua tahapan ini harus dilakukan dengan teliti dan disiplin agar kualitas makanan tetap terjaga dan aman dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir: "Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan oleh Commis di Aloft Bali Seminyak".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan hygiene & sanitasi dalam pengolahan makanan oleh commis di Aloft Bali Seminyak?
2. Apa kendala saat penerapan hygiene & sanitasi dalam pengolahan makanan oleh commis di Aloft Bali Seminyak?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumus masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulis dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan penerapan hygiene & sanitasi dalam pengolahan makanan oleh commis di Aloft Bali Seminyak.

2. Untuk menjelaskan kendala yang dihadapi saat penerapan hygiene & sanitasi dalam pengolahan makanan oleh commis di Aloft Bali Seminyak?

D. Manfaat Penulisan

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma III di Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang pengolahan makanan.
 - b. Mengetahui bagaimana prosedur secara sistematis dan komprehensif penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan oleh Commis di Aloft Bali Seminyak.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Hygiene dan Sanitasi khususnya mengenai penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan oleh Commis di Aloft Bali Seminyak.
 - b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar

tentang penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan oleh Commis di Aloft Bali Seminyak.

3. Aloft Bali Seminyak

Penulisan tugas akhir yang berjudul “Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan oleh Commis di Aloft Bali Seminyak” memiliki manfaat langsung bagi pihak hotel, khususnya dalam aspek peningkatan kualitas operasional dapur dan pelayanan makanan. Sebagai bagian dari jaringan internasional Marriott International, Aloft Bali Seminyak memiliki tanggung jawab besar dalam menjaga standar pelayanan global, termasuk dalam hal pengolahan makanan yang higienis dan aman. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan bahan evaluasi yang konstruktif bagi manajemen hotel dalam menilai sejauh mana penerapan hygiene dan sanitasi telah dilakukan oleh tenaga dapur, khususnya pada posisi commis.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Berikut merupakan metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penuli dalam penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

a. Observasi

Menurut Ghozali (2018) observasi merupakan proses pengamatan sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus dari lokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta. Dalam pengumpulan data untuk penulisan tugas

akhir ini, penulis menggunakan metode observasi partisipatif, mahasiswa melibatkan diri secara langsung dalam kegiatan operasional dapur di Aloft Bali Seminyak. Melalui pendekatan ini, penulis tidak hanya mencatat secara pasif, tetapi juga mengamati dan memahami secara mendalam berbagai aktivitas yang berkaitan dengan penerapan hygiene dan sanitasi oleh commis, mulai dari tahap persiapan bahan makanan, proses pengolahan, hingga penyajian akhir yang siap dikirim ke bagian pelayanan. Adapun fokus utama dalam observasi ini meliputi: kebersihan pribadi tenaga dapur (*personal hygiene*), seperti penggunaan seragam kerja yang sesuai standar, kebersihan tangan, kuku, dan rambut; penerapan sanitasi peralatan dapur, termasuk cara mencuci dan menyimpan alat masak; serta penanganan bahan makanan, baik yang mentah maupun yang telah matang, untuk menghindari kontaminasi silang (*cross-contamination*). Selain itu, penulis juga mengamati sikap dan kebiasaan kerja commis, seperti kepatuhan terhadap SOP dapur, penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan atau penutup kepala, serta ketepatan dalam menyimpan dan mengolah makanan sesuai standar suhu dan waktu. Penulis juga memperhatikan kondisi lingkungan dapur, seperti kebersihan lantai, dinding, tempat penyimpanan bahan makanan, serta sistem pembuangan sampah dan pengendalian hama. Observasi ini memberikan gambaran menyeluruh tentang bagaimana hygiene dan sanitasi diterapkan dalam operasional sehari-hari oleh commis dan sejauh mana prosedur tersebut telah berjalan

sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh manajemen hotel dan regulasi yang berlaku di industri perhotelan.

b. Wawancara

Menurut Sugiyono (2019) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Dalam upaya memperoleh data yang lebih mendalam dan menyeluruh, penulis juga menggunakan metode wawancara langsung sebagai teknik pengumpulan data. Wawancara ini dilakukan dengan beberapa pihak yang memiliki peran strategis dalam operasional dapur hotel, khususnya dalam kaitannya dengan penerapan hygiene dan sanitasi di Aloft Bali Seminyak. Adapun pihak-pihak yang diwawancarai meliputi:

- 1) Food and Beverage Manager, yang memberikan gambaran umum mengenai sistem kerja departemen dapur dan kebijakan manajemen terkait hygiene dan sanitasi makanan.
- 2) Chef de Cuisine, yang memaparkan secara teknis bagaimana proses kerja di dapur dilakukan, termasuk pengawasan terhadap standar kebersihan, penanganan bahan makanan, serta penerapan SOP dalam pengolahan makanan.
- 3) Sous Chef dan Commis, yang merupakan pelaksana langsung di dapur, dan memberikan informasi detail tentang rutinitas kerja harian, praktik sanitasi pribadi, sanitasi peralatan dan lingkungan, serta tantangan yang dihadapi selama bekerja.

- 4) Restaurant Supervisor, yang menjelaskan bagaimana koordinasi dilakukan antara dapur dan pelayanan untuk memastikan makanan yang disajikan memenuhi standar kebersihan dan kualitas. Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan dalam wawancara ini mencakup hal-hal seperti: alur kerja dari tahap persiapan hingga penyajian makanan, penerapan standar operasional prosedur (SOP) terkait hygiene dan sanitasi, kendala yang dihadapi dalam menjaga standar kebersihan, bentuk komunikasi dan koordinasi antar bagian, serta evaluasi terhadap kepatuhan staf dapur dalam menjalankan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi.

c. Studi Pustaka

Menurut studi pustaka merupakan kaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Hasil penelitian akan semakin jelas jika didukung dengan dokumentasi atau karya tulis akademik yang ada (Tjiptono, 2019).

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menurut Sugiyono (2019) Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengkoordinasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Dalam penelitian ini digunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Penulis menggunakan teknik deskriptif

kualitatif yaitu penelitian yang bermaksud untuk membuat gambaran mengenai situasi dan kejadian-kejadian, dibuat dalam bentuk deskriptif yang terdiri dari narasi, gambar atau tabel. Dengan mengambil sumber data dari hasil analisis kualitatif, yang menjadi data utama dalam penulisan Tugas Akhir.

Metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci teknik pengumpulan data digunakan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat komplementer (Ghozali, 2018).



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Penerapan hygiene dan sanitasi dalam dapur hotel merupakan aspek krusial yang tidak dapat diabaikan, terutama dalam menjamin keamanan pangan dan menjaga reputasi layanan hotel. Dalam operasional dapur di Aloft Bali Seminyak, standar kebersihan telah menjadi bagian integral dari prosedur kerja yang diterapkan kepada seluruh staf, termasuk commis. Peran commis sebagai pelaksana awal dalam pengolahan makanan menuntut mereka untuk tidak hanya cekatan, tetapi juga disiplin terhadap protokol sanitasi yang telah ditetapkan. Melalui observasi dan kajian yang dilakukan, diperoleh dua temuan utama terkait pelaksanaan hygiene dan sanitasi oleh commis.

1. Pelaksanaan hygiene dan sanitasi oleh commis di Aloft Bali Seminyak secara umum telah berjalan dengan baik dan mengikuti standar operasional yang berlaku. Setiap tahapan kerja dimulai dari penerimaan bahan makanan yang dikontrol kualitas dan kebersihannya, dilanjutkan dengan pencucian bahan secara menyeluruh, pemisahan bahan mentah dan matang, serta penggunaan alat dan area kerja yang bersih dan terorganisir. Commis juga menjaga kebersihan diri melalui penggunaan atribut pelindung seperti apron, sarung tangan, dan penutup kepala, serta membiasakan diri mencuci tangan secara berkala. Tahap akhir berupa penyimpanan dan pembersihan area kerja juga dilakukan sesuai prosedur. Semua praktik ini menunjukkan bahwa commis

telah menjalankan perannya sesuai dengan prinsip dasar hygiene dan sanitasi dapur.

2. Namun, dalam pelaksanaannya tetap ditemukan beberapa kendala yang perlu menjadi perhatian. di antaranya adalah beban kerja tinggi saat jam sibuk yang menyebabkan beberapa prosedur sanitasi kurang diperhatikan secara menyeluruh. kurangnya pengalaman atau pemahaman mendalam dari commis baru juga dapat menimbulkan kesalahan kecil seperti ketidaktepatan dalam pemisahan bahan atau penggunaan peralatan tidak sesuai. Selain itu, kendala teknis seperti kerusakan alat, ketersediaan sabun cuci tangan, serta minimnya pengawasan saat shift malam turut memengaruhi konsistensi pelaksanaan kebersihan dapur.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa meskipun pelaksanaan hygiene dan sanitasi oleh commis di Aloft Bali Seminyak sudah sesuai standar dan dijalankan dengan cukup baik, tetap diperlukan penguatan dalam bentuk pelatihan rutin, peningkatan fasilitas pendukung, serta pengawasan yang lebih intensif agar standar yang telah ditetapkan dapat dijalankan secara konsisten oleh seluruh staf dapur, termasuk pada tingkat operasional paling dasar sekalipun.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan hygiene dan sanitasi oleh commis di Aloft Bali Seminyak, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat membantu meningkatkan kualitas penerapan prosedur kebersihan dan keamanan pangan di dapur hotel yaitu:

1. Mengatur Alur Kerja dan Pembagian Tugas Saat Jam Sibuk

Dalam mengurangi kelalaian prosedur kebersihan akibat tekanan waktu, manajemen dapur dapat menerapkan sistem pembagian tugas yang lebih terstruktur. Misalnya, menunjuk satu personel khusus untuk fokus pada kebersihan area dan peralatan saat jam operasional padat, sehingga prosedur seperti cuci tangan, pembersihan meja, dan sanitasi peralatan tetap berjalan meski pesanan meningkat.

2. Peningkatan Pelatihan dan Orientasi untuk Staf Baru

Mengingat rendahnya kesadaran hygiene pada commis baru, diperlukan program orientasi yang menekankan pentingnya hygiene dan sanitasi, termasuk simulasi langsung prosedur kerja. Pelatihan ini sebaiknya diberikan secara berkala agar staf baru maupun lama selalu mengingat standar yang harus dipenuhi.

3. Pemeliharaan dan Pemantauan Rutin Peralatan Sanitasi

Dalam mengantisipasi kendala teknis seperti kerusakan wastafel, dispenser sabun, atau alat pemanas air, perlu ada jadwal pengecekan harian dan pelaporan cepat ke bagian engineering. Manajemen juga dapat menyiapkan peralatan cadangan atau alternatif sementara agar kegiatan kebersihan tidak terganggu.

4. Meningkatkan Supervisi Langsung di Semua *Shift*

Mengurangi risiko penurunan standar kebersihan pada saat pengawasan kurang maksimal dapat dilakukan dengan menunjuk shift leader atau senior commis yang bertanggung jawab mengawasi prosedur hygiene dan sanitasi ketika supervisor tidak hadir.

5. Memperkuat Kontaminasi Silang

Dalam hal mengatasi kurangnya pemahaman mengenai bahaya kontaminasi silang, perlu dilakukan pelatihan khusus terkait penanganan bahan mentah dan matang, penggunaan talenan dan pisau sesuai kode warna, serta simulasi studi kasus agar staf lebih memahami risiko dan pencegahannya..



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, U. M., & Purnama, S. (2021). Aplikasi Perhitungan Nilai Kalori Bahan Makanan Berbasis Anroid. *Journal of SPORT (Sport, Physical Education, Organization, Recreation, and Training)*, 5(2), 55–64. <https://doi.org/10.37058/sport.v5i2.2751>
- Ananda, I. W. A. T. M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153–1176. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>
- Anderson, A., & Iskandar, H. (2023). Analisis Pengaruh Penerapan Strategi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Minat Pembelian Pada Pasca COVID-19. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial Humaniora*, 3(3), 385–396.
- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- Belia, P. S. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji Dalam Melayani Tamu Di Restoran Hotel. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3(1), 30–38.
- Ghozali. (2018). *Aplikasi analisis multivariate dengan program IBM SPSS 25*. Universitas Diponegoro.
- Idrus, S., Ruhana, F., Amalia, M. R., Rosyid, A. F., & Kuswandi, D. (2023). Implementasi Kebijakan Manajemen Sumber Daya Manusia Yang Efektif Dalam Meningkatkan Kinerja Organisasi Di Era Bisnis Global. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 7(1), 72–89. <https://doi.org/10.31955/mea.v7i1.2879>
- Maria, N., Pinangkaan, C., Pariwisata, J., Manajemen, P., Div, P., Manado, P. N., Wenas, P. L., Si, M., & Tuwaidan, E. (2023). Analisis Peranan Guest Relation Officer (Gro) Dalam Meningkatkan Pelayanan Prima Pada Tamu Vip Di Novotel Manado Golf Resort & Convention Center. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 1(1), 1–12.
- Maulidasari, D., & Kurniawati, R. (2024). *Dan Marketing Department Di Hotel All Seasons*. 9(1), 51–62.
- Musfirah, M., Rahayu, A., & Agustin, H. (2022). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Hazard Biologis Pada Peralatan Di Kantin Universitas. *Jurnal Kesehatan Dan Pengelolaan Lingkungan*, 3(1), 18–23. <https://doi.org/10.12928/jkpl.v3i1.6336>
- Nazahah, H., Narwati, & Winarko. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 401–407.

- Novianti, D. (2023). Implementation of Service of Sequence Waiters At Lavender Restaurant Angkasa Garden Hotel Pekanbaru. *Jom Fisip*, 10, 1–11.
- Novita Indriyani, Heru Satria Tambunan, & Zulia Almaida Siregar. (2022). Analisis Faktor Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Roti Pinkan Bakery & Cake dengan Algoritma C4.5. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Teknik*, 1(2), 76–90. <https://doi.org/10.55606/jurritek.v1i2.413>
- Rohmah, F. N., Putriana, D., & Safitri, T. A. (2022). Berdayakan Masyarakat Cegah Stunting dengan Mengolah Bahan Pangan Potensi Lokal. *Masyarakat Berdaya Dan Inovasi*, 3(2), 114–117. <https://mayadani.org/index.php/MAYADANI/article/view/97>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Tjiptono, F. (2019). *Pemasaran Jasa: Prinsip, Penerapan, Penelitian*. Andi Publisher.
- Wahyudi, I. K. A. (2024). *Tugas akhir standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan oleh cook commis di hot kitchen padma resort ubud*.



POLITEKNIK NEGERI BALI