

**ANALISIS *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN  
MAKANAN DI *KITCHEN* HOTEL RANGKAYO BASA PADANG**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh Gelar Sarjana  
Sains Terapan (S.ST)*



**Dosen Pembimbing:  
Dr. Yuliana, SP, M.Si**

**Oleh:**

**WANDA MELISA NURLITA  
NIM: 20135231/2020**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

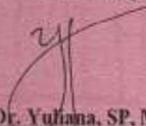
**Analisis *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan  
Di *Kitchen* Hotel Rangkyo Basa Padang**

Nama : Wanda Melisa Nurlita  
NIM : 20135231/2020  
Program Studi : Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 22 Agustus 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing

  
**Dr. Yuliana, SP, M.Si**  
NIP 197007271 99703 2 003

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP

  
**Pasaribu, SST.Par, M.Si.Par, CHE**  
NIP 198705202015041001

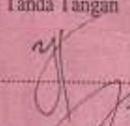
## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Diryatakan Lulus setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Analisa *Hygiene* Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Di *Kitchen* Hotel Rangkayo Basu Padang  
Nama : Wanda Melisa Nurlita  
NIM : 20135231/2020  
Program Studi : Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 22 Agustus 2024

### Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Ketua	: Dr. Yuliana, SP, M.Si	1. 
2. Anggota	: Dr. Kusmita, S.Pd, M.Si	2. 
3. Anggota	: Yuke Permata Lisna, S.ST, M. Par	3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751)7051186  
Email : [pariwisata@fpp.unp.ac.id](mailto:pariwisata@fpp.unp.ac.id)  
Laman : <http://tourism.fpp.unp.ac.id>

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Wanda Melisa Nurlita  
NIM/TM : 20135231/ 2020  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Analisis *Hygiene* dan Sanitasi dalam pengolahan makanan di *Kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Kepala Departemen Pariwisata

Pasaribu, SST.Par., M.Si.Par., CHE  
NIP. 198705202015041001

Saya yang menyatakan,

Wanda Melisa Nurlita  
NIM. 20135231

## ABSTRAK

Wanda Melisa Nurlita , 2024: Analisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang. Skripsi Program Studi Manajemen Perhotelan. Departemen Pariwisata. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh beberapa permasalahan yaitu, kondisi kesehatan karyawan seperti, batuk dan flu tetapi tidak menggunakan masker saat mengolah makanan, karyawan tidak menggunakan *uniform* yang lengkap saat mengolah makanan, proses pengolahan makanan pada pemotongan buah yang seharusnya dicuci terlebih dahulu baru dipotong namun terjadi sebaliknya, ventilasi yang belum dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga, kondisi peralatan yang banyak berdebu, tong sampah yang terbuka saat proses memasak dan tidak terpisahnya antara sampah organik dan anorganik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian ini bertempat di Hotel Rangkayo Basa Padang yang berlokasi di Jl. Hang Tuah No.211, Belakang Tangsi, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang Sumatera Barat pada bulan April - Juni 2024. Informan dalam penelitian ini antara lain adalah *Kitchen Manager*, *Kitchen Supervisor*, Chef di *kitchen* dan dua orang *cook* / dapur *staff*. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yaitu data yang didapat dari wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Instrument penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah observasi dengan menggunakan Aiken V. Analisis data dilakukan dengan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang masih perlu beberapa evaluasi dalam *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan. Pada kesehatan diri, kebersihan diri, kebersihan seragam/*uniform* diharapkan karyawan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu tahun sekali, menjaga kebersihan diri seperti memotong rambut, dan memakai sarung tangan dan agar bisa menggunakan seragam yang berwarna cerah. bahwa pada pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan makanan dan pengolahan bahan makanan diharapkan melakukan evaluasi terkait tempat pengolahan bahan makanan seperti tempat mengelola makanan belum memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi, pada lantai, ventilasi, dinding, dan lain-lain. Atap, langit-langit, pintu perlu dilakukan perbaikan agar sanitasi lingkungan di dapur dapat menunjang kenyamanan karyawan dalam bekerja. Kemudian pada penyimpanan peralatan masih belum sesuai dengan standar dan pada kebersihan peralatan sudah sesuai karena sudah adanya tempat pencucian peralatan dan dicuci menggunakan cairan khusus.

**Kata Kunci :** *Hygiene* dan Sanitasi, *Kitchen*

## ABSTRACT

*Wanda Melisa Nurlita, 2024 : Hygiene and Sanitation Analysis in Food Processing at the kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang. Thesis Hospitality Management Study Program. Tourism Department. Faculty of Tourism and Hospitality. Padang State University*

*This research was motivated by several problems, namely, employees' health conditions such as coughs and flu but they did not use masks when processing food, employees did not wear complete uniforms when processing food, the food processing process involved cutting fruit which should be washed first and then cut but the opposite happened. , ventilation that is not equipped with a device to prevent the entry of insects, equipment that has a lot of dust, trash cans that are open during the cooking process and organic and inorganic waste that is not separated. The aim of this research is to analyze hygiene and sanitation in food processing in the kitchen of the Hotel Rangkayo Basa Padang.*

*This type of research is descriptive qualitative. Informants in this research include the Kitchen manager, Kitchen supervisor, chef in the kitchen department and two cooks / kitchen staff. The type of data used in this research is primary data, namely data obtained from interviews, observation and documentation. Data collection techniques in this research are interviews, observation and documentation. The research instrument used in the research was observation using Aiken V. Data analysis was carried out by data reduction, data presentation and drawing conclusions.*

*The results of this research indicate that the analysis of hygiene and sanitation in food processing in the kitchen of the Hotel Rangkayo Basa Padang still needs some evaluation in hygiene and sanitation in food processing. Regarding personal health, personal hygiene, cleanliness of uniforms, employees are expected to have a health check at least once a year, maintain personal hygiene such as cutting their hair and wearing gloves and to be able to wear brightly colored uniforms. that in the selection of food raw materials, food storage and food processing, it is hoped that an evaluation will be carried out regarding places where food is processed, such as places where food is processed, which do not meet hygiene, sanitation requirements, on floors, ventilation, walls, etc. Roofs, ceilings and doors need to be repaired so that environmental sanitation in the kitchen can support employee comfort while working. Then the equipment storage is still not up to standard and the cleanliness of the equipment is appropriate because there is already a place to wash the equipment and it is washed using a special liquid.*

***Keywords : Hygiene dan Sanitation, Kitchen***

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya dalam menyelesaikan skripsi penelitian ini, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul “**Analisis Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang**”. Di dalam proses penyusunan skripsi penelitian ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dalam menulis skripsi penelitian ini. Oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada: Allah SWT yang telah menganugrahkan kemampuan dalam berfikir, kelancaran, dan kesehatan untuk peneliti sehingga dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini dengan baik.

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Pasaribu, SST.Par, M.Si.Par selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si, selaku Dosen pembimbing dan selaku Dosen Penasehat Akademik dalam penyusunan skripsi.
4. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si sebagai Dosen penguji satu
5. Ibu Yuke Permata Lisna, S.S.T, M.Par sebagai Dosen penguji dua
6. Seluruh dosen, tenaga administrasi, dan teknisi D4 Manajemen Perhotelan departemen pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Terima kasih kepada orang dan keluarga yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam proses penyusunan skripsi ini.

8. Terima kasih kepada seluruh teman-teman yang sudah memberi semangat dan dukungan untuk menyelesaikan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata kesempurnaan oleh karena itu peneliti mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan skripsi ini. Semoga bantuan yang telah diberikan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Peneliti berharap skripsi ini agar dapat bermanfaat untuk kita semua.

Padang, Juli 2024

Peneliti

Wanda Melisa Nurlita

Nim.20135231/2020

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	7
C. Fokus Masalah .....	8
D. Rumusan Masalah .....	8
E. Tujuan Penelitian .....	8
F. Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	10
A. Aspek-Aspek Teoritis.....	10
1. <i>Hygiene</i> .....	10
2. Sanitasi .....	27
3. Pengolahan Makanan .....	35
4. <i>Kitchen</i> .....	37
B. Kerangka Konseptual .....	41
C. Pertanyaan Penelitian .....	42
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	43
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	43
C. Variabel Penelitian .....	43
D. Definisi Operational Variabel .....	44
E. Informan Penelitian.....	46
F. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	47
G. Instrumen Penelitian.....	49
H. Teknik Analisis Data.....	54
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Hasil Penelitian .....	56
B. Pembahasan.....	130
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	142
A. Kesimpulan Hasil Penelitian .....	142
B. Saran.....	143
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	145
<b>LAMPIRAN</b> .....	148

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Informan Penelitian.....	48
Tabel 2. Kisi-kisi instrumen Penelitian.....	51
Tabel 3. Interpretasi Validitas.....	51
Tabel 4. Uji Validasi Panduan Wawancara.....	53
Tabel 5. Uji Validasi Panduan Observasi .....	54

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Karyawan tidak Menggunakan <i>Handglove</i> .....	5
Gambar 2. Kondisi Alat dan Tempat Pengolahan Makanan .....	5
Gambar 3. Ulasan Penilaian Tamu .....	6
Gambar 4. Kerangka Konseptual .....	42
Gambar 5. Kesehatan Rambut dan Rongga Mulut. ....	58
Gambar 6. Kebersihan Diri .....	62
Gambar 7. Kebersihan <i>Uniform</i> .....	68
Gambar 8. Pemilihan Bahan Baku Makanan .....	76
Gambar 9. Penyimpanan Bahan Makanan .....	86
Gambar 10. Pengolahan Bahan Makanan .....	90
Gambar 11. Sanitasi Lingkungan Lantai.....	95
Gambar 12. Sanitasi Lingkungan Ventilasi .....	100
Gambar 13. Sanitasi Lingkungan Dinding.....	103
Gambar 14. Sanitasi Lingkungan Lain-lain .....	106
Gambar 15. Sanitasi Lingkungan Atap .....	111
Gambar 16. Sanitasi Lingkungan Langit-langit .....	112
Gambar 17. Sanitasi Lingkungan Pintu .....	115
Gambar 18. Sanitasi Peralatan pada Penyimpanan Peralatan .....	119
Gambar 19. Sanitasi Peralatan pada Kebersihan Peralatan.....	124

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Surat Izin Melakukan Penelitian .....	151
2. Surat Balasan Hotel Selesai Melakukan Penelitian .....	152
3. Lembar Validasi Pedoman Observasi .....	153
4. Lembar Validasi Pedoman Wawancara .....	155
5. Hasil Lembar Validitas Observasi dan Wawancara.....	157
6. Pedoman Panduan Observasi .....	158
7. Pedoman Panduan Wawancara .....	167
8. Hasil Observasi .....	179
9. Hasil Wawancara Informan.....	195
10. Dokumentasi Wawancara Bersama Informan.....	259

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pariwisata telah menjadi salah satu sektor penting di dunia pada saat sekarang ini. Pariwisata merupakan perdagangan jasa yang berarti membutuhkan pelayanan sebagai komoditas. Berdasarkan Undang- Undang RI No.10 Tahun 2009, tentang kepariwisataan, disebutkan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Pariwisata adalah aktivitas perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan alasan bukan untuk menetap atau mencari nafkah melainkan hanya untuk bersenang-senang, memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau waktu libur serta tujuan-tujuan lain (Koen Mayers, 2009).

Sarana dan prasarana yang menunjang dalam bidang pariwisata diantaranya hotel beserta fasilitas-fasilitas lainnya. Menurut Widanaputra (2009:16), Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan penginapan, makanan dan minuman serta layanan lainnya untuk tamu dan orang lain yang ingin menginap (Putu & Werdhi, 2023). Menurut (Sulastiyono, (2015) “Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan

dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”.

Hotel akan berupaya untuk membuat tamu merasa puas dan berkeinginan kembali ke hotel yaitu dengan cara meningkatkan kualitas makanan yang diberikan kepada tamu. Divisi yang bertanggung jawab terhadap pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan yang baik dari kualitas dan kuantitasnya yaitu *Food and Beverage Department*. *Food and beverage department* terbagi menjadi 2 *section*, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* yaitu departemen yang bertugas dalam pembuatan makanan dan minuman untuk melayani tamu, peranan *food and beverage product* ini sangat penting bagi sebuah hotel, karena pengelolaannya berada dibawah tanggung jawab departemen ini, dengan itu dapat memudahkan hotel untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan tamu. Hal ini pasti akan menguntungkan pihak hotel karena memperoleh pemasukan dari penjualan makanan dan minuman itu sendiri (Rakhmawati & Hadi, 2015).

*Food and beverage department* erat kaitannya dengan *kitchen*. *Kitchen* merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya untuk mengolah makanan yang diberikan kepada tamu, *kitchen* memiliki peranan penting disuatu hotel karena penjualan makanan termasuk dalam pendapatan terbesar dalam sebuah hotel. Maka dari itu dapat dikatakan peranan *kitchen* cukup besar terhadap hotel dalam hal mengolah makanan dan minuman untuk kepuasan tamu.

Dalam pengolahan makanan karyawan *kitchen* dituntut selain makanan

enak juga harus mengerti tentang *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan, sehingga tidak merugikan tamu yang mengkonsumsi makanan. Pada hakekatnya *hygiene* dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda yaitu *hygiene* lebih mengarah pada upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya, misalnya kebersihan diri (*personal hygiene*) dan *hygiene* makanan. Sedangkan sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang lebih menitik beratkan pada sanitasi lingkungan pengolahan, sanitasi peralatan dan pengelolaan limbah (Pertiwi & Andriani, 2016).

Karyawan dapur harus menjaga kesehatan dirinya karena dapur menjadi tempat mengolah makanan apabila dalam pengolahannya mengabaikan akan kesehatan dan kebersihan maka tidak menutup kemungkinan menjadi sumber penyakit. Oleh karena itu karyawan harus menjaga kebersihan diri untuk menghindari penyakit menular yang akan terjadi melalui makanan yang diolah karena tidak sesuai dengan upaya *hygiene* dan sanitasinya (Syawalia, 2020).

Pentingnya menjaga *hygiene* yang meliputi *personal hygiene* dan *hygiene* makanan bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan diri sendiri, memperhatikan proses pengolahan makanan yang baik, mencegah timbulnya penyakit, meningkatkan rasa percaya diri dan kenyamanan (Irnawati dan Widyana, 2018). Oleh karena itu hal yang harus diperhatikan pada *personal hygiene* yaitu tentang penggunaan *uniform* saat bekerja misalnya *appron*, *handglove* dan penutup kepala. Sedangkan untuk *hygiene* makanan hal yang harus diperhatikan yaitu pemilihan bahan makanan

penyimpanan bahan makanan dan proses pengolahan makanan. Untuk sanitasi terfokus pada lingkungan pengolahan, dan peralatan. Sanitasi lingkungan adalah upaya untuk mewujudkan lingkungan yang sehat, begitu pula dengan peralatan yang digunakan harus memperhatikan standar kebersihannya untuk menghindari peralatan terkontaminasi kuman. Selain itu, untuk sampah bisa dilakukan dengan memisahkan sampah kedalam dua jenis yaitu organik dan anorganik.

Kota Padang merupakan sektor pariwisata karena setiap wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal yang berwisata ke Sumatera Barat akan menginap di hotel. Hotel Rangkayo Basa Padang adalah salah satu hotel bintang dua yang tidak hanya menjual kamar tetapi juga menyediakan makanan dan minuman mulai dari hidangan lokal hingga internasional untuk tamu yang berkunjung. Hotel Rangkayo Basa berlokasi di Jl. Hang Tuah No.211, Belakang Tangsi, Kecamatan Padang Barat, Kota Padang Sumatera Barat dengan lokasi yang cukup strategis membuat hotel ini mudah dijangkau karena berdekatan dengan pusat perbelanjaan dan pusat kota.

Pada saat peneliti melaksanakan kegiatan Praktek Lapangan Industri periode Juli-Desember 2023 peneliti melihat secara langsung bahwa karyawan belum menerapkan *hygiene* dan sanitasi secara baik di area pengolahan makanan yang menjadi masalah dalam penelitian ini, yaitu: Pertama karyawan yang sedang sakit tetap bekerja tanpa menggunakan masker, Kedua karyawan tidak menggunakan *uniform* sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh hotel yaitu tidak menggunakan *appron*, tidak menggunakan *handglove* pada saat

mengolah makanan sehingga beresiko untuk terkontaminasi virus dan bakteri. Ketiga dalam hal kebersihan makanan (*hygiene* makanan) seringkali terjadinya pelanggaran yaitu buah yang seharusnya dicuci terlebih dahulu baru dipotong malah terjadi sebaliknya, seperti yang terlihat pada Gambar 1 berikut ini :



**Gambar 1. Karyawan tidak Menggunakan *Handglove***

Sumber : Dokumentasi pribadi (2023)

Selain masalah *hygiene* penulis juga menemukan masalah keempat yaitu pada sanitasi lingkungan pengolahan sering ditemukannya serangga seperti kecoa yang memasuki area kitchen, dinding yang sudah berjamur. Kemudian masalah kelima pada sanitasi peralatan terdapat banyak debu dan kotoran yang menempel pada peralatan masak, peralatan yang seringkali diletakkan pada tempat yang kurang *higienis* seperti di atas lantai secara langsung tanpa adanya alas yang bersih, seperti terlihat pada Gambar 2 berikut:



**Gambar 2. Kondisi Alat dan Tempat Pengolahan Makanan**

Sumber : Dokumentasi pribadi (2023)

Dari masalah yang penulis jabarkan di atas menimbulkan hasil berupa kritikan dari tamu yang pernah datang ke Rangkayo Basa Padang. Tamu tersebut tidak puas dengan kebersihan makanan dan peralatan yang disajikan.. Seperti terlihat pada Gambar 3 berikut:



**Gambar 3. Ulasan Penilaian Tamu**  
Sumber: Google.com

Berdasarkan hal tersebut dampak dari kurangnya pengawasan dari *Manager Kitchen* mengakibatkan karyawan kurang memahami tentang cara meningkatkan operasional hotel seperti mulai dari menjaga kebersihan karyawan, tempat penyimpanan makanan yang dalam kondisi kurang baik karena karyawan di Hotel Rangkayo Basa masih belum memenuhi SOP *hygiene* dan sanitasi. Dampak yang ditimbulkan bagi kesehatan karyawan adalah menimbulkan penyakit menular, ruangan yang tidak bersih menyebabkan kecelakaan, timbulnya bau tidak sedap, terjadi pencemaran, menimbulkan jumlah yang sakit, dan lingkungan menjadi kotor. Dampak berikutnya bisa ke tingkat hunian kamar akan menurun karena tamu merasa keinginannya tidak sesuai harapan yang dilihat dari kebersihan makanan dan

tempat. Mengingat pentingnya bahaya *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan untuk menjamin kualitas hasil pengolahan, maka sangat penting untuk memperhatikan *hygiene* dan sanitasi sehingga dapat mencegah penyakit menular dari penjamah makanan maupun dari lingkungan sekitar. Berdasarkan latar belakang yang sudah peneliti jelaskan tersebut, peneliti ingin mengetahui lebih dalam tentang *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang, dengan judul **“Analisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijabarkan diatas maka dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan sebagai berikut:

1. Kondisi kesehatan karyawan seperti, batuk dan flu tetapi tidak menggunakan masker saat mengolah makanan.
2. Karyawan tidak menggunakan *uniform* yang lengkap saat mengolah makanan seperti penggunaan *handglove*, *appron* dan penutup kepala.
3. Proses pengolahan makanan pada pemotongan buah yang seharusnya dicuci terlebih dahulu baru dipotong namun terjadi sebaliknya
4. Ventilasi yang belum dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga, seperti kecoa dan lain-lain.
5. Kondisi peralatan yang terdapat banyak debu dan kotoran yang menempel pada peralatan masak. Tong sampah yang terbuka saat proses memasak dan tidak ada pemisah antara sampah organik dan anorganik.

### C. Fokus Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah dijabarkan di atas maka fokus permasalahannya yaitu berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi yang terdiri dari *personal hygiene*, *hygiene* makanan, sanitasi lingkungan pengolahan dan sanitasi peralatan.

### D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana *hygiene* dalam pengolahan makanan yang meliputi *personal hygiene* dan *hygiene* makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang?
2. Bagaimana sanitasi dalam pengolahan makanan yang meliputi sanitasi lingkungan pengolahan dan sanitasi peralatan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang?

### E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah yang telah penulis jabarkan diatas, maka tentu memiliki tujuan dan kegunaan penelitian yaitu:

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang.

#### 2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui *hygiene* dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang yang meliputi, *personal hygiene* dan

*hygiene* makanan.

- b. Untuk mengetahui sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Rangkayo Basa Padang yang meliputi, sanitasi lingkungan pengolahan dan sanitasi peralatan.

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Hotel

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada hotel terkait pentingnya *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di *kitchen*.

### 2. Bagi Departemen

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan sebagai acuan bagi mahasiswa Universitas Negeri Padang terutama untuk Departemen Pariwisata Prodi D4 Manajemen Perhotelan.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dan bisa dikembangkan menggunakan indikator lainnya.

### 4. Bagi Peneliti

Sebagai media untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat saat perkuliahan dengan kenyataan yang ada dan sebagai salah satu syarat menyelesaikan perkuliahan untuk mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan (S. ST).