

**ANALISIS SANITASI MAKANAN KARYAWAN DI
PANGERAN BEACH HOTEL PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata Sebagai Salah Satu
Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



**ANISA APRIANI
NIM 2018/18135226**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

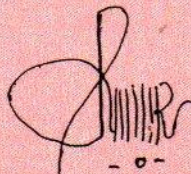
ANALISIS SANITASI MAKANAN KARYAWAN DI PANGERAN BEACH HOTEL PADANG

Nama : Anisa Apriani
NIM/BP : 18135226/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 14 Februari 2023

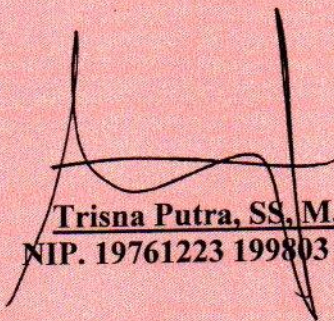
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur, M. Pd
NIP. 196608221990102001

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

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

Judul : Analisis Sanitasi Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel
Padang
Nama : Anisa Apriani
NIM/BP : 18135226/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

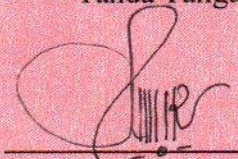
Padang, Januari 2023

Tim Penguji

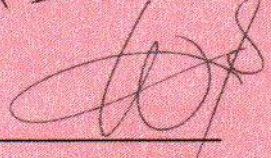
Nama

Tanda Tangan

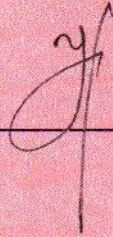
1. Ketua : Lise Asnur, M. Pd

1. 

2. Anggota : Waryono, S.Pd., MM.Par

2. 

3. Anggota : Dr. Yuliana SP., M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : pariwisata@fpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Anisa Apriani
NIM/TM : 18135226/ 2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Analisis Sanitasi Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel 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


Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



Anisa Apriani
NIM. 18135226

ABSTRAK

Anisa Apriani, 2022. “Analisis Sanitasi Makanan Karyawan Di Pangeran Beach Hotel Padang”. Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi permasalahan yang tampak antara lainnya : (1) Tempat Pengolahan makanan yang terlihat kotor. (2) Tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak tertata rapi, sehingga memakan waktu lama untuk mengambil bahan makanan yang akan digunakan. (3) Tempat sampah makanan yang dibiarkan terbuka saat mengolah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sanitasi makanan yang indikatornya berupa kebersihan tempat pengolahan makanan, kebersihan penyimpanan bahan makanan, dan kebersihan dalam pengolahan makanan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang.

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi yang melibatkan informan dengan menggunakan teknik *Purposive Sampling*. Data dianalisis secara reduksi yaitu merangkum, memilih dan memfokuskan pada hal-hal penting, serta menganalisis data, yang diperoleh terhadap masalah yang diteliti.

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa : (1) Tempat pengolahan yang tidak bersih (2) Terdapat kecoa dan serangga di tempat penyimpanan bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak ditata dengan rapi (3) Bahan makanan atau makanan yang selesai diolah tidak ditutup, tempat sampah makanan yang dibiarkan selalu terbuka dan meja penyajian tidak bersih.

Kata kunci : Analisis, Sanitasi, Makanan

KATA PENGANTAR

Puji syukur Peneliti ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga Peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Analisis Sanitasi Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang”**. Di dalam proses penyusunan skripsi ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada: Allah SWT yang telah menganugraahkan kemampuan dalam berfikir, kelancaran, dan kesehatan untuk peneliti sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

1. Ibu Dra. Ernawati M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra SS.M.Sc selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi sekaligus Penasehat Akademik yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam penulisan Skripsi ini serta motivasi untuk menyelesaikan Skripsi ini.
4. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si dan Bapak Waryono, S.Pd., MM selaku tim penguji yang telah memberikan saran dan masukan.
5. Staff administrasi yang telah membantu Peneliti dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Staff Pangeran Beach Hotel Padang yang telah membantu dan memberikan data yang dibutuhkan dalam menyelesaikan Skripsi ini.
7. Sahabat dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan dorongan dan motivasi.
8. Almarhum orangtua dan keluarga Peneliti yang telah memberikan semangat dan juga perhatian.

Semoga bantuan yang telah diberikan, diberkahi dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Peneliti berharap Skripsi ini bermanfaat bagi banyak pihak. Akhir kata Peneliti ucapkan terimakasih.

Padang, Januari 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Fokus Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Aspek-Aspek Teoritis.....	8
1. Sanitasi Makanan.....	8
2. Prinsip Sanitasi Makanan	9
3. Indikator Sanitasi Makanan	10
4. Pengertian Kantin	12
B. Kerangka Konseptual	14
C. Pertanyaan Penelitian	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Tempat dan Waktu Penelitian	17
C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....	17
D. Informan Penelitian.....	18
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	18
F. Instrumen Penelitian	20
G. Teknik Analisa Data	22

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Hasil Penelitian	24
1. Temuan Umum	24
2. Temuan Khusus	25
B. Pembahasan	34
1. Kebersihan Peralatan Makanan dan Minuman	34
2. Kebersihan Penyimpanan Bahan Makanan	35
3. Kebersihan Dalam Pengolahan Makanan	37
BAB V PENUTUP	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Tempat Pengolahan Makanan terlihat kotor	3
2. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Yang Tidak Tertata Rapi	3
3. Tempat Sampah Makanan Yang Tidak Tertutup	4
4. Kerangka Konseptual	14
5. Jadwal Operasional Kantin	25
6. Kondisi Tempat Pengolahan Makanan	27
7. Lantai Yang Masih Basah Setelah Selesai Pengolahan Makanan	27
8. Dinding Kitchen Yang Kotor Setelah Selesai Pengolahan	28
9. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Bersih	30
10. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Tertata Rapi	30
11. Lantai Yang Licin Dan Tidak Bersih	33
12. Tempat Sampah Makanan Yang Selalu Terbuka	33
13. Bahan Makanan Dan Tidak Tertutup	33

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Departemen di Pangeran Beach Hotel Padang	2
2. Daftar Informan Penelitian.....	18
3. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	22
4. Observasi Penelitian Kebersihan Peralatan Makanan Dan Minuman	26
5. Observasi Penelitian Kebersihan Penyimpanan Bahan Makanan	29
6. Observasi Penelitian Kebersihan Dalam Pengolahan Makanan	32

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Padang merupakan ibu kota dari provinsi Sumatra Barat dan juga merupakan kota yang terbesar, kota ini dijuluki dengan nama kota tercinta karena keindahan alamnya. Tidak hanya dikenal dengan keindahan alamnya, kota ini juga dijuluki juga dengan kota rendang, masakan yang paling populer baik itu lokal maupun internasional. Kota Padang juga memiliki banyak tempat penginapan sehingga bisa membuat wisatawan menikmati keindahan alam serta menikmati makanan, salah satunya Pangeran Beach Hotel Padang.

Pangeran Beach Hotel Padang memiliki jumlah karyawan yang cukup banyak sehingga dapat menjalankan operasional hotel dengan baik, dan dengan begitu karyawan Pangeran Beach Hotel Padang tentunya butuh tenaga seperti makanan dan minuman. Pangeran Beach Hotel Padang memiliki fasilitas yang disediakan untuk karyawan salah satunya yaitu kantin. Harus terjaga kebersihan lingkungan yang ada disekitarnya.

Departemen adalah bagian yang menjalankan tugas yang spesifik baik dalam organisasi maupun dalam perusahaan. Pangeran Beach Hotel Padang memiliki berbagai departemen yang menjalankan operasional hotel dengan baik dengan jumlah karyawan 144 orang. Berikut pembagian departemen dan jumlah karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang.

Tabel 1. Data Jumlah Karyawan Pangeran Beach Hotel Padang (2022)

No	Departemen	Jumlah Karyawan
1	<i>Accounting / Purchasing</i>	13
2	<i>HRD / Driver</i>	7
3	<i>Sales & Marketing</i>	5
4	<i>Front Office / Bellboy</i>	13
5	<i>Food & Beverage service</i>	21
6	<i>Housekeeping / Laundry</i>	36
7	<i>Engineering</i>	12
8	<i>Security</i>	14
9	<i>Food & Beverage Product</i>	23
	Total Karyawan	144

Sumber : HRD Pangeran Beach Hotel Padang

Berdasarkan tabel 1. Jumlah karyawan yang cukup banyak sehingga dapat menjalankan operasional hotel dengan baik, dan dengan begitu karyawan Pangeran Beach Hotel Padang tentunya butuh suplemen seperti makanan dan minuman.

Menurut Yuliana (2014:104) “makanan merupakan kebutuhan manusia dan untuk dapat melangsungkan hidupnya secara sehat dan melakukan berbagai kegiatan”. Mengingat pentingnya bahan makanan bagi tubuh maka perlu diperhatikan aspek sanitasi pada makanan, maksud sanitasi disini yaitu kebersihan dari makanan itu, jika makanan itu bersih maka baik bagi tubuh untuk kesehatan.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Depkes RI, 2004).

Berdasarkan pengamatan dan pengalaman peneliti saat melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri selama 6 bulan dari tanggal 28 Juli sampai dengan 30 Desember 2021, ada beberapa masalah yang penulis temui. Diantaranya yaitu tempat pengolahan makanan terlihat kotor, meja yang kotor, tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak tertata rapi dan tempat sampah makanan yang tidak tertutup. Dapat dilihat pada gambar dibawah :



Gambar 1. Area kitchen
Sumber : Hasil Penelitian (2022)

Berdasarkan gambar 1. Dapat dilihat Tempat pengolahan makanan terlihat kotor, seharusnya setelah selesai mengolah makanan area kitchen harus dibersihkan, ini bertujuan agar area kitchen tersebut terhindar dari kuman dan bebas dari penyakit, karena area kitchen yang terjaga kebersihannya akan menghasilkan makanan yang sehat.



Gambar 2. Tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak tertata rapi
Sumber : Hasil Penelitian (2022)

Pada gambar 2. Terdapat tempat penyimpanan bahan makanan tidak tertata rapi, ini membuat chef atau juru masak kesusahan untuk mengambil bahan yang akan digunakan, seharusnya tempat penyimpanan bahan ini selalu dirapikan agar mudah untuk mengambil bahannya.



Gambar 3. Tempat sampah makanan yang tidak tertutup
Sumber : Hasil Penelitian (2022)

Selanjutnya pada gambar 3. Area pengolahan berdekatan dengan tempat sampah makanan yang tidak tertutup, dan berdekatan dengan makanan yang diolah atau yang baru diolah, yang mana akan mengeluarkan bau yang tidak enak pada makanan, ataupun akan mengundang lalat atau serangga, dan akan menjadi sumber penyakit, seharusnya tempat sampah makanan tersebut selalu tertutup, guna untuk kebersihan makanan itu sendiri.

Pada saat melakukan pra penelitian peneliti juga melakukan wawancara kepada informan yang pernah magang/PLI di Pangeran Beach Hotel Padang, dimana permasalahan yang ditemukan di kantin tersebut antara lain, yaitu terdapat kecoa/serangga di makanan, peralatan hidang yang tidak bersih, lantai tempat cuci piring yang selalu basah dan selalu diinjak yang membuat lantai tersebut menjadi kotor dan licin.

Maka dengan begitu pihak Pangeran Beach Hotel Padang harus memperhatikan faktor baik itu dari dalam maupun dari luar, seperti contohnya sanitasi makanan. Di Pangeran Beach Hotel Padang makanan karyawan masih belum efektif sanitasi, makanan yang bersih bermanfaat untuk karyawan menjadi sehat dan bebas dari penyakit dan semangat dalam operasional kerja. Oleh sebab itu, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Sanitasi Makanan Karyawan Di Pangeran Beach Hotel Padang”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Tempat pengolahan makanan yang terlihat kotor
2. Tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak tertata rapi, sehingga membuat susah mengambil bahan yang akan digunakan
3. Tempat sampah makanan yang tidak tertutup, yang berdekatan dengan makanan yang diolah atau yang baru diolah

C. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka yang menjadi fokus masalah dalam penelitian ini yaitu sanitasi makanan karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang dilihat dari indikator kebersihan peralatan makanan dan minuman, kebersihan penyimpanan bahan makanan, dan kebersihan dalam pengolahan makanan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Bagaimana sanitasi makanan karyawan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang di lihat dari kebersihan tempat pengolahan makanan?
2. Bagaimana sanitasi makanan karyawan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang di lihat dari kebersihan penyimpanan bahan makanan?
3. Bagaimana sanitasi makanan karyawan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang di lihat dari kebersihan pengolahan makanan?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sanitasi makanan karyawan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang.

2. Tujuan khusus

- a. Mendeskripsikan sanitasi makanan karyawan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang di tinjau dari kebersihan peralatan makanan dan minuman.
- b. Mendeskripsikan sanitasi makanan karyawan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang di tinjau dari kebersihan penyimpanan bahan makanan.
- c. Mendeskripsikan sanitasi makanan karyawan di kantin Pangeran Beach Hotel Padang di tinjau dari kebersihan pengolahan makanan.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Memberikan informasi tambahan mengenai sanitasi makanan karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang. Serta menjadi bahan pertimbangan mengenai sanitasi makanan di kantin sehingga dapat meningkatkan sanitasi makanan di Pangeran Beach Hotel Padang.

2. Bagi Departemen Pariwisata

Menambah literature dan bacaan ilmiah untuk mata kuliah Hygiene dan Sanitasi Universitas Negeri Padang terutama pada Departemen Pariwisata Program D4 Studi Manajemen Perhotelan.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Dapat dijadikan penelitian relevan terkait sanitasi makanan. Sebagai bahan pertimbangan dan referensi melakukan penelitian yang terkait sanitasi makanan.

4. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan penelitian di Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang. Menambah wawasan bagi peneliti dan menambah ilmu pengetahuan tentang analisis sanitasi makanan di kantin serta penelitian ini dilakukan untuk memperoleh gelas Sarjana Sains Terapan (SST).