ANALISIS SANITASI *KITCHEN* DI HOTEL DAIMA PADANG

SKRIPSI

Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata
Sebagai salah satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Terapan

Oleh

FITHRIYYAH ATILA
NIM: 14135074

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2018

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS SANITASI *KITCHEN* DI HOTEL DAIMA PADANG

Nama	: FITHRIYYAH ATILA
Nim/BP	: 14135074/2014
Prodi	: D4 Manajemen Perhotelan
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh

Pembimbing

Dr. Yuliana, SP, M.Si
Nip. 19700727 199703 2003

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
Nip. 19620530 198803 2001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

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

Judul : **Analisis Sanitasi *Kitchen* Di Hotel Daima Padang**

Nama : **Fithriyyah Atila**

Nim/BP : **14135074/2014**

Prodi : **D4 Manajemen Perhotelan**

Jurusan : **Pariwisata**

Fakultas : **Pariwisata dan Perhotelan**

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji

	Nama	**Tanda Tangan**
Ketua	**: Dr. Yuliana SP, M.Si**	**1.**
Anggota	**: Kurnia Illahi Manvi SST.Par, M.Par**	**2.**
	Kasmita S.Pd, M.Si	**3.**

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :Fithriyyah Atila

Nim/BP : 14135074/2014

Jurusan : Pariwisata

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul:

"Analisis Sanitasi *Kitchen* Di Hotel Daima Padang" adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku,baik dari Institusi Universitas Negeri Padang maupun di Masyarakat Negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP

Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
NIP. 19620530 198803 2001

Saya yang menyatakan,

METERAI TEMPEL
A71C1AFF213110512
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Fithriyyah Atila
NIM. 14135074/2014

ABSTRAK

Fithriyyah Atila 2018. Nim : 14135074.“Analisis Sanitasi *Kitchen* Di Hotel Daima Padang”. Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Pembimbing : Dr. Yuliana SP, M.Si

Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti terhadap hotel Daima Padang, permasalahan yang tampak antara lain : (1) Saluran pembuangan air tidak mengalir dengan lancar akibat penumpukan sampah. (2) Tidak adanya pemisahan antara sampah kering dan sampah basah serta tempat sampah yang tidak memakai penutup sampah.(3) Bak pencuci peralatan di *kitchen* hotel Daima hanya terdapat dua bilik bak.(4) Air yang digunakan dalam pengolahan makanan berbau caporit. Adapun tujuan dari peelitian ini yaitu : (1) Mendeskripsikan sanitasi air bersih di *Kitchen* Hotel Daima Padang . (2) Mendeskripsikan sanitasi saluran air limbah di *Kitchen* Hotel Daima Padang. (3)Mendeskripsikan sanitasi tempat sampah di *Kitchen* Hotel Daima Padang. (4)Mendeskripsikan sanitasi tempat pencucian di *Kitchen* Hotel Daima Padang

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dalam penelitian ini menggunakan *Purposive Sampling* yang melibatkan informan, yaitu:1(satu) orang HRD Hotel Daima Padang, 3(tiga) orang petugas masak, 2 (dua) orang petugas kebersihan dapur, 2 (dua) Enginering. 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) Air yang digunakan sudah memenuhi standar sanitasi dan lulus uji coba. (2) Saluran limbah tidak dibersihkan setiap hari oleh petugas kebersihan dapur tetapi dibersihkan sekali dlam dua minggu. (3) Sampah tidak dipisah sesuai dengan jenis sampahnya, dan tempat sampah berada dekat dengan makanan yang sudah diolah. (4) tempat pencucian di Hotel Daima sudah terhubung dengan saluran limbah dan dilengkapi dengan kran air, tetapi hanya memiliki dua bilik bak pencucian pada bak pencucian peralatan, maka tempat pencucian peralatan di Hotel Daima belum memenuhi syarat sanitasi berdasarkan kepmenkes.

Kata Kunci: Analisis, Sanitasi, kitchen

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "**Analisis Sanitasi *Kitchen* Di Hotel Daima Padang".** Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D, selaku Dekan FPP Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd, selaku Penasehat Akademik sekaligus Ketua Jurusan Pariwisata, FPP Universitas Negeri Padangyang telah memberikan nasehat-nasehat dan dorongan yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Yuliana, SP. M.Si, selaku Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Kurnia Illahi Manvi, SST.Par. M.Par dan Ibu Kasmita, S.Pd. M.Si, selaku tim penguji ujian skripsi yang telah memberi kritik dan saran untuk kesempurnaan skripsi ini.
5. Seluruh staff pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Cahyana Sariji, Selaku *Human Resources Manager* Hotel Daima Padang.

7. Manajemen dan karyawan Hotel Daima Padang yang telah memberikan izin dan meluangkan waktu untuk membatu penulis dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi ini.
8. Kedua orang tua, adik-adik, sanak famili serta teman-teman yang telah menemani dan selalu memberi dukungan, terima kasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
9. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya, penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2018

Penulis

Fithriyyah Atila

Nim: 14135074

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN
HALAMAN PENGESAHAN
LEMBAR TIDAK PLAGIAT
ABSTRAK ..... **i**
KATA PENGANTAR ..... **ii**
DAFTAR ISI ..... **iv**
DAFTAR TABEL ..... **v**
DAFTAR GAMBAR ..... **vi**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **vii**
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang 1
B. Identifikasi Masalah 6
C. Batasan Masalah 7
D. Perumusan Masalah 7
E. Tujuan Penelitian 7
F. Manfaat Penelitian 8
BAB II KAJIAN TEORI
A. Landasan Teori 9
1. Analisis 9
2. Sanitasi 9
3. Indikator Sanitasi 11
4. Kitchen 15
5. Sanitasi Kitchen 16
B. Kerangka Konseptual 19
C. Pertanyaan Penelitian 20
BAB III METODELOGI PENELITIAN
A. Jenis Penelitian 21
B. Waktu dan Tempat Penelitian 21
C. Informan Penelitian 21
D. Definisi Operasional Variabel 22
E. Jenis dan Sumber Data 23
F. Instrumen Penelitian 25
G. Teknik Pengumpulan Data 27
H. Teknik Analisis Data 28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN
A. Hasil Penelitian 31
B. Pembahasan 42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
A. Kesimpulan Hasil Penelitian 51
B. Saran 52
Daftar Pustaka
Lampiran

DAFTAR TABEL

Tabel

Halaman

1. Informan Penelitian..... 22
2. Kisi-Kisi Instrument Penelitian..... 26
3. Tipe Kamar Hotel Daima Padang 33

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Halaman

1. Saluran Pembuang Air Limbah 5
2. Tempat Sampah 5
3. Kerangka Koseptual 20
4. Sistem Analisis Model Interaktif 30
5. Struktur Organisasi Hotel Daima Padang 32
6. Saluran Limbah 46
7. Saluran Limbah 46
8. Tempah Sampah 48
9. Tempat Sampah 48
10. Tempat Pencucian Peralatan 50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Izin dari Fakultas
2. Surat Balasan dari Hotel Daima
3. Pedoman Wawancara
4. Hasil Rekap Wawancara
5. Form Observasi
6. Hasil Observasi
7. Dokumentasi
8. Kartu Konsultasi
9. Lembar Validasi

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kota Padang merupakan salah satu kota di Indonesia yang menjadi tujuan wisatawan dikarenakan Kota Padang memiliki berbagai macam objek wisata seperti: objek wisata Pantai Padang, Pantai Air Manis yang terkenal dengan cerita Malin Kundang, Jembatan Siti Nurbaya, serta berbagai macam *event* besar yang diadakan rutin setiap tahun nya yang diikuti dari berbagai negara di dunia seperti *Tour de Singkarak* dan berbagai macam objek wisata kuliner. Sejalan dengan hal tersebut, para pelaku industri wisata turut serta mendukung usaha pemerintah dengan membangun perekonomian melalui sarana dan prasarana pariwisata guna menunjang kegiatan wisata di kota ini. Salah satu aspek pendukung pariwisata yang dibutuhkan oleh wisatawan adalah sarana akomodasi seperti hotel.

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI. NO. 2 Tahun 2014 Pasal 1, "Hotel adalah penyedia akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan yang dilengkapi dengan jasa makan dan minum, kegiatan hiburan dan fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan". Hotel harus dapat mengolah berbagai sumber daya yang dimilikinya untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu laba. Menurut Sulastiyono (2011:5), 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 tampa adanya perjanjian khusus. Berdasarkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi: "Hotel

adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunannya untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan didalam keputusan pemerintah".

Menurut Dr Rochajat Harun Med, 2008 menyebutkan, "Berdasarkan suatu penelitian yang pernah dilakukan, lebih dari 50% uang yang dikeluarkan wisatawan disedot oleh industri perhotelan. Di Amerika Serikat saja dalam tahun 1969 tercatat sebesar US $ 7,25 milyar, termasuk untuk pengeluaran makanan dan minuman (*food and bevarage)*." Hasil penelitian ini membuktikan bahwa tamu hotel, tidak sekedar menginap saja, tapi juga memerlukan makan dan minum.

Menurut Subagjo, 2007. Hotel terdiri dari beberapa departemen yang masing-masing saling menunjang. Salah satu departemen yang ada adalah *Food and Bevarage Departmen* yang mempunyai tugas menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung yang membutuhkan makan dan minum. *Food and Bevarage Departmen* mempunyai fungsi menyediakan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu-tamu hotel. *Food and Bevarage Departmen* dibagi menjadi dua bagian yaitu *food and bevarage service* dan *food bevarage product.*

Food and bevarage product atau *kitchen* atau dapur yang bertugas dan bertanggung jawab tersedianya makanan dan minuman non alkohol yang diperlukan untuk tamu yaitu dengan memasak bahan mentah menjadi makanan atau minuman yang siap disajikan pada tamu. Untuk itu pihak hotel harus dapat menyediakan makanan yang tidak sekedar enak, tapi juga sehat. Dapur merupakan

salah satu bagian yang sangat berpotensi bagi *Food and Bevarage Department* dan juga bagi hotel untuk dapat meningkatkan pendapatannya.

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/Menkes/SK/VII/2013 tentang persyaratan *Hygiene* dan *Sanitasi* jasa boga, ada beberapa faktor yang diperhatikan yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi bangunan, yaitu 1) Lantai, 2) Dinding, 3) Ventilasi, 4) Pencahayaan, 5) Langit-langit. Menurut Naimuddin (2006: 37) syarat-syarat dapur adalah, (a) lantai dan dinding, lantai sebaiknya yang bertanggul, agar lebih mudah dibersihkan dari kotoran dan lemak. Dinding sebaiknya dari bahan yang tidak mudah terbakar. (b) penerangan, dapur harus cukup cahaya matahri, dapur yang bau dan lembab akan menimbulkan bau, mempercepat kuman-kuman berkembang dan menjadi sarang binatang seperti semut, kecoa, dan tikus. Pada siang hari bila dapur kurang cahaya sinar matahari sebaiknya memakai lampu pijar. (c) cukup ventilasi, pertukaran udara yang sangat penting di dapur agar sisa pembakaran di dapur dapat keluar dengan sempurna misalnya dibuat jendela/ventilasi atau corong asap/penyedot diatas kompor untuk membuang sisa pembakaran.

Sri Rejeki (2015: 2) Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Menurut Hopkins dalam Sri Rejeki (2015: 2), sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan. Sanitasi menurut Peraturan Depkes RI (2004) adalah:

> Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, seperti menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan, dan menyediakan pembuangan air limbah dengan baik, agar tidak mencemari lingkungan.

Analisis sanitasi *kitchen* tersebut dapat diukur berdasarkan keputusan Kepmenkes 715/ Menkes/ SK/V/2003 Indikator dari sanitasi di lihat dari: 1) Air Bersih, 2) Air Limbah, 3) tempat sampah, 4) tempat pencucian.

Salah satu hotel yang bermasalah terkait dengan sanitasi yaitu Hotel Daima Padang. Hotel Daima Padang adalah hotel bintang tiga (***) yang terletak di jantung Kota Padang yang memiliki enam puluh delapan orang karyawan, dengan kapasitas sembilan puluh tiga kamar, yaitu empat puluh delapan kamar superior, tiga puluh delapan kamar deluxe, dan tujuh kamar family. Hotel Daima terletak di Jalan Jenderal Sudirman No.17 Padang. Daima *opening* pada tanggal 1 April 2012 dengan moto *The spirit of domestic tourism* yaitu sanggup melayani para tamu yang datang dari dalam dan luar kota, serta tamu mancanegara yang berkunjung ke hotel. Hotel Daima memiliki tujuh *department* yaitu: *Front Office Department*, *Sales Marketing Department*, *Accounting Department*, *Enginering Department*, *Human Resources Officer*, *Housekeeping Department*, dan *Food and Beverage Department.*

Berdasarkan observasi yang telah penulis lakukan di *kitchen* Hotel Daima Padang pada tanggal 12 Maret 2018, penulis menemukan bahwa masih adanya permasalahan yang terkait dengan sanitasi *kitchen* di hotel Daima yaitu pada saluran pembuangan air tidak mengalir dengan lancar karena adanya penumpukan sampah makanan sehingga air menjadi tergenang dan mengakibatkan timbulnya bau yang tidak sedap pada area *kitchen.* Hal ini terlihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Saluran pembuangan air tidak lancar
Sumber. Observasi pra-penelitian tanggal 12 Maret 2018

Kemudian penulis juga menemukan masalah terkait dengan tidak adanya pembedaan tempat sampah kering ataupun sampah basah serta tempat sampah yang terletak dekat dengan tempat peletakan makanan yang sudah diolah. Sedangkan dalam mengolah makanan, sampah tidak boleh dekat dengan area produksi makanan serta tempat sampah yang tidak memiliki penutup sampah. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2. Tempat sampah yang berada dekat dengan makanan yang sudah diolah.
Sumber. Observasi pra-penelitian tanggal 12 Maret 2018

Kemudian masalah yang penulis temui yaitu tempat pencucian peralatan hanya terdapat dua bak saja, sedangkan tempat pencucian peralatan yang baik yaitu memiliki tiga bak pencuci yang berfungsi untuk mengguyur, menyabun, dan membilas. Selanjutnya air yang digunakan untuk memproduksi makanan berbau caporit. air yang digunakan untuk memproduksi makanan adalah air yang bersih, tidak berwarna, tidak berbau, netral, dan bebas dari kuman penyakit.

Pentingnya penelitian ini penulis angkat untuk melihat bagaimana sanitasi di *kitchen* hotel Daima padang, sementara masalah mengenai sanitasi *kitchen* ditemukan berdasarkan observasi awal penelitian di hotel Daima Padang. Kalau masalah ini tetap dibiarkan maka akan mengakibatkan terjadinya penyebaran kuman-kuman yang menimbulkan penyakit di lingkungan hotel dan mengganggu kenyamanan karyawan dalam bekerja serta akan berakibat juga pada kenyamanan tamu yang menginap di hotel Daima. Hal ini akan berdampak pada tingkat hunian dan berpengaruh terhadap pendapatan hotel. Merujuk dari latar belakang masalah diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul ”**Analisis Sanitasi *Kitchen* di Hotel Daima Padang”.**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat diidentifikasikan permasalahan-permasalahan sebagai berikut:

1. Saluran pembuangan air tidak mengalir dengan lancar akibat penumpukan sampah

2. Tempat sampah yang berada disamping pengolahan makanan dan tidak adanya pemisahan antara sampah kering dan sampah basah serta tempat sampah yang tidak memakai penutup sampah.
3. Bak pencuci peralatan di *kitchen* hotel Daima hanya terdapat dua bilik bak.
4. Air yang digunakan dalam pengolahan makanan berbau caporit.

C. Batasan masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan tersebut, maka untuk terarahnya penelitian ini penulis membatasi permasalahan pada Analisis Sanitasi *Kitchen* di Daima Hotel Padang yang ditinjau dari empat indikator yaitu : (a) Air Bersih, (b) Saluran air Limbah, (c) Tempat Sampah, dan (d) Tempat Pencucian

D. Perumusan Masalah

Dari pembatasan masalah di atas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana sanitasi *kitchen* di Daima Hotel Padang yang ditinjau dari empat indikator di atas.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Sanitasi *Kitchen* di Hotel Daima Padang.

2. Tujuan Khusus

a. Mendeskripsikan sanitasi air bersih di *Kitchen* Hotel Daima Padang .
b. Mendeskripsikan sanitasi saluran air limbah di *Kitchen* Hotel Daima Padang.

c. Mendeskripsikan sanitasi tempat sampah di *Kitchen* Hotel Daima Padang.

d. Mendeskripsikan sanitasi tempat pencucian di *Kitchen* Hotel Daima Padang.

F. Manfaat Penelitian

Melalui penellitian ini penulis berharap dapat memberikan hasil yang bermanfaat bagi pihak hotel, bagi jurusan maupun pihak peneliti lain dan juga bagi penullis sendiri.

1. Bagi Hotel

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan terhadap manajemen hotel dalam menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan sanitasi *kitchen*.

2. Bagi Jurusan

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi bagi Mahasiswa Jurusan Pariwisata khususnya Prodi D4 Manajemen perhotelan Universitas Negeri Padang dan sebagai pembelajaran.

3. Bagi Peneliti Lain

   Sebagai bahan bacaan, bahan perbandingan, penambahan ilmu, pengetahuan ataupun studi kepustakaan bagi yang memerlukan.

4. Bagi Penulis

   Untuk memenuhi persyaratan tugas akhir atau skripsi. Selain itu agar penulis bisa mengetahui masalah-masalah nyata yang terdapat dalam industri agar menjadi bahan pertimbangan dan perbandingan terhadap teori-teori yang diperoleh saat kuliah.