

# Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang

*by* Septia Dwi Astuti

---

**Submission date:** 12-Aug-2024 11:44AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2430820281

**File name:** JIKMA\_Vol\_2\_no\_4\_Sept\_2024\_hal\_19-33.pdf (1.24M)

**Word count:** 4171

**Character count:** 24810



3  
**Analisis Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang**

2  
**Septia Dwi Astuti<sup>1</sup>, Kasmita<sup>2</sup>**

Program Studi D4 Manajemen Pehotelan

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Indonesia

Email: [septiadwiasuti060901@gmail.com](mailto:septiadwiasuti060901@gmail.com)

corresponding autor: [kasmita70@yahoo.com](mailto:kasmita70@yahoo.com)

**Abstract.** *This research starts from observations about hygiene and sanitation with the background of the problems that arise are employees who do not use aprons and gloves, pay less attention to the cleanliness of eating and drinking utensils, unclean eating places. This study aims to analyze the application of hygiene and sanitation at Pangeran Beach Hotel Padang which includes 3 indicators, namely: Personal Hygiene, Equipment, and Dining Area. This type of research is descriptive research with quantitative and qualitative data. Data collection techniques with an observation guide prepared using a guttman scale, documentation and interviews. Determination of informants with Purposive Sampling Technique in this study was determined as many as 10 people. Quantitative data analysis techniques are assisted by Microsoft excel, qualitative data analysis techniques, namely reduction, presentation of data and conclusions.*

**Keywords:** *Analysis, Hygiene, Sanitation*

**Abstrak.** Penelitian ini berawal dari pengamatan mengenai *hygiene* dan sanitasi dilatarbelakangi dari permasalahan yang tampak adalah adanya karyawan yang tidak menggunakan *apron* dan *hand glove*, kurang memperhatikan kebersihan peralatan makan dan minum, area makan yang tidak bersih. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *hygiene* dan sanitasi di Pangeran Beach Hotel Padang yang meliputi 3 indikator yaitu : Personal *Hygiene*, Peralatan, dan Area makan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan panduan observasi yang disusun menggunakan *skala guttman*, dokumentasi dan wawancara. Penentuan informan dengan Teknik *Purposive Sampling* pada penelitian ini ditetapkan sebanyak 10 orang. Teknik analisis data kuantitatif dibantu dengan *Microsoft excel*, Teknik analisis data kualitatif yaitu reduksi, penyajian data dan kesimpulan.

**Kata kunci:** Analisis, *hygiene*, sanitasi

## 1. LATAR BELAKANG

Kota padang merupakan pusat ibu kota Sumatera barat. Sebagai daerah tujuan wisata, kota padang memiliki infrastruktur diantaranya yaitu hotel. Perkembangan hotel ini dipengaruhi oleh pesatnya perkembangan wisata di suatu daerah, salah satunya adalah Pangeran Beach Hotel. Pangeran Beach Hotel merupakan salah satu hotel bintang empat (\*\*\*\*) di kota padang yang resmi dikeluarkan oleh PHRI pada bulan Mei 2007 dengan fasilitas lengkap dan mewah serta menampilkan desain bangunan bergaya modern. Pangeran Beach Hotel Padang memiliki karyawan 124 Orang yang di bagi menjadi beberapa department. Berikut pembagian Department dan jumlah karyawan yang ada di Pangeran Beach Hotel:

Tabel 1. Data Jumlah Kayawan Pangeran Beach Hotel Padang

No	Departement	Jumlah karyawan
1	Accounting/ Purchasing	10
2	HRD/Driver	11
3	Sales & Marketing	7
4	Front Office/ Bellboy	12
5	Food & Beverage Service	18
6	Food & Beverage Product	25
7	Housekeeping/ Laundry	27
8	Engineering	13
9	Security	1
<b>Total Karyawan</b>		<b>124</b>

Sumber: HRD Pangeran Beach Hotel Padang (2024)

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang memiliki jumlah karyawan yang cukup untuk menjalankan operasional dengan baik. Pangeran Beach Hotel Padang memiliki fasilitas yang disediakan untuk karyawan salah satunya yaitu kantin. Karyawan membutuhkan makanan yang sehat, makanan yang layak dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit agar membantu aktivitas, perkembangan dan pemeliharaan tubuh (Rochmah, 2018) sehingga karyawan hotel bisa menjalankan operasional hotel dengan baik. Oleh sebab itu departemen hotel yang bertanggungjawab untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman yaitu *Food and Beverage Department*.

Menurut (Islami, 2020) *Food and Beverage Product* adalah bagian yang bertanggung jawab mengolah makanan yang diberikan kepada tamu, karyawan yang akan mengonsumsi makanan. Salah satu cara untuk mengendalikan terjadinya kontaminasi terhadap makanan maka perlu memperhatikan *hygiene* dan sanitasi.

*Hygiene* merupakan pencegahan terhadap penyakit yang berdampak kepada kebersihan diri (Hadi & Nurcahyo, Jati, 2020). Sanitasi menyangkut kebersihan lingkungan agar terhindar dari bahaya penyakit. Misalnya penyediaan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, memberikan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan dapat mengurangi jumlah mikroorganisme penyebab penyakit (Kahusadi 2018).

Pentingnya menjaga *hygiene* dan sanitasi dapat dimulai dari personal *hygiene* penjamah makanan dan sanitasi. Personal *hygiene* bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan diri sendiri, memperbaiki personal *hygiene*, mencegah timbulnya penyakit, meningkatkan rasa percaya diri dan kenyamanan (Irnawati & Widyana, 2018). Staff

yang mengolah makanan tidak menggunakan *hand glove* dan topi saat memasak menyebabkan makanan terkombinasi (Putri & Kasmita, 2021).

Berdasarkan pengamatan dan pengalaman penulis selama melaksanakan magang bersertifikat yang dilaksanakan pada tanggal 24 Juli- 26 Desember 2023, penulis melihat bahwa hotel telah berupaya menyediakan fasilitas makan dengan merenovasi tempat pengolahan makanan dan peralatan baru yang mendukung operasional hotel. Namun berdasarkan pengamatan masih terlihat karyawan yang belum menerapkan *hygiene* dan sanitasi. Sehingga penulis ingin mengetahui sejauh mana karyawan menerapkan *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan karyawan

Berikut beberapa masalah yang penulis temui antara lain: Adanya karyawan yang tidak menggunakan *apron* dan *hand glove* pada saat bekerja, Peralatan makan yang digunakan masih kurang bersih, dan ruang makan yang terlihat kotor. Dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



**Gambar 1. Tidak menggunakan *Apron* dan *Hand Glove***

*Sumber: Hasil Observasi, 2024*

Berdasarkan gambar 1 bisa dilihat karyawan tidak menggunakan *apron* sehingga ada resiko terkena percikan dan tidak memakai *hand glove* pada saat mengolah makanan sehingga berpotensi penyebaran bakteri.



**Gambar 1. Peralatan makan yang basah dan berminyak**

*Sumber :Hasil Observasi, 2024*

Berdasarkan gambar 2 dapat dilihat piring dan gelas yang masih basah, ini dapat meningkatkan resiko kontaminasi makanan. Minyak atau lemak yang menempel pada peralatan makan dapat mencemari makanan pada saat dikonsumsi.



**Gambar 2. Ruang makan yang kotor dan lantai basah**

*Sumber: Hasil Observasi, 2024*

Berdasarkan gambar 3 dapat dilihat ruangan makan yang kotor, lantai basah dan licin, seharusnya lantai dalam keadaan kering agar tidak menyebabkan kecelakaan dan timbulnya bau tidak sedap. Mengingat pentingnya hygiene dan sanitasi untuk mencegah penyakit menular dari penjamah makanan maupun dari lingkungan sekitar.

Berdasarkan uraian di atas bisa dilihat permasalahan hygiene dan sanitasi makanan karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk meneliti “Analisis Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang”.

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan gabungan data kuantitatif dan kualitatif melalui metode penelitian deskriptif, menggunakan teknik survei. Prosesnya diawali dengan mengambil data kuantitatif dilanjutkan dengan pengumpulan data kualitatif. Data kuantitatif dikumpulkan melalui observasi secara langsung menggunakan panduan observasi berupa *checklist*. Selanjutnya, data kualitatif diperoleh pada tahap kedua untuk menyempurnakan, memperluas, dan memperkuat temuan penelitian kuantitatif diawal. Hasilnya, data yang diperoleh lebih komprehensif, valid, reliabel, dan obyektif.

2  
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Sesuai dengan penelitian yang dilakukan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang yang dilihat dari 3 indikator yaitu Personal hygiene, peralatan dan area makan. Data dianalisis menggunakan Microsoft excel. di dapat data pada tabel berikut:

1. Personal hygiene

a. Kebersihan Jari dan Tangan

Table 2. Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Keadaan kuku jari pendek	27	90	3	10	Baik
2	Keadaan kuku jari bersih	27	90	3	10	Baik
3	Kuku jari tidak bewarna	30	100	0	0	Baik
4	Mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah berkerja	30	100	0	0	Baik
5	Menggunakan perhiasan saat bekerja	30	100	0	0	Baik
	<b>Rata-rata</b>	-	<b>96</b>	-	<b>4</b>	Baik

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa pada indikator kebersihan jari dan tangan jika dilihat secara keseluruhan rata-rata 96% sudah menerapkan dan 4% yang belum menerapkan, hal ini dapat disimpulkan bahwa untuk kebersihan jari dan tangan termasuk kategori baik dilihat dari keadaan jari kuku pendek, jari kuku bersih dan tidak bewarna serta tidak menggunakan perhiasan saat bekerja.

b. Kebersihan Kepala dan Rambut

Table 3. Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Rambut bersih dan rapi	27	90	3	10	Baik
2	Kumis bersih dan tidak Panjang	24	80	6	20	Baik
	<b>Rata-rata</b>	-	<b>85</b>	-	<b>15</b>	Baik

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa pada indikator Kebersihan Kepala dan Rambut secara keseluruhan rata-rata 85% sudah menerapkan dan 15% belum menerapkan,

hal ini dapat disimpulkan bahwa mengenai kebersihan kepala dan rambut menunjukkan kategori baik dilihat dari rambut bersih dan rapi serta kumis bersih dan tidak panjang

c. Kebersihan *Uniform*

**Table 4.** Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Menggunakan apron saat bekerja	27	90	3	10	Baik
2	Menggunakan <i>hand glove</i> saat bekerja	13	43,3	17	56,6	Kurang
3	Menggaruk kepala saat bekerja	30	100	0	0	Baik
4	Menggunakan penutup kepala	8	26,6	22	73,3	Kurang
5	Menggunakan pakaian kerja yang bersih	29	96,6	1	3,3	Baik
6	Menggunakan pakaian kerja yang rapi	27	90	3	10	Baik
7	Menggunakan <i>uniform</i> lengkap	6	20	24	80	Kurang
<b>Rata-rata</b>		-	<b>66,6</b>	-	33,3	Kurang

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa pada indikator Kebersihan *uniform* rata-rata 66,6 yang sudah menerapkan dan 33,3% yang belum menerapkan, hal ini dapat disimpulkan bahwa karyawan *kitchen* sudah menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi menunjukkan kategori baik namun masih terdapat beberapa masalah diantaranya, tidak menggunakan *hand glove* dan penutup kepala pada saat bekerja menunjukkan kategori kurang.

**2. Peralatan**

a. Kebersihan Peralatan

**Table 5.** Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Membersihkan peralatan sebelum digunakan	20	66,6	10	33,3	Cukup
2	Membersihkan peralatan makan dan minum yang sudah digunakan	22	73,3	8	26,6	Cukup
3	Memisahkan peralatan yang kotor sesuai jenisnya	23	76,6	7	23,3	Baik

4	Memakai peralatan yang kering dan bersih	26	86,6	4	13,3	Baik
<b>Rata-rata</b>		-	<b>75,8</b>	-	24,1	Cukup

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa untuk indikator Kebersihan peralatan rata-rata 75,8% sudah menerapkan dan 24,1% belum menerapkan, hal ini dapat disimpulkan bahwa penyimpanan peralatan rata-rata menunjukkan ketegori cukup namun masih terdapat beberapa masalah diantaranya, belum memakai peralatan yang kering dan bersih.

b. Penyimpanan Peralatan

**Table 6.** Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Menempatkan peralatan makanan dan minuman dengan benar	24	80	6	20	Baik
2	Menempatkan peralatan makanan dan minuman dengan keadaan tertutup	26	86,6	4	13,3	Baik
3	Menempatkan peralatan dipilih berdasarkan jenis alat	18	60	12	40	Cukup
4	Menempatkan peralatan dalam keadaan kering	19	63,3	11	36,6	Cukup
5	Menempatkan peralatan di tempat yang telah disediakan	26	86,6	4	13,3	Baik
6	Memeriksa peralatan yang retak dan pecah setelah digunakan	30	100	0	0	Baik
7	Menyimpan peralatan dalam keadaan kering dan bersih	16	53,3	14	46,6	Kurang
<b>Rata-rata</b>		-	<b>75,7</b>	-	24,2	Cukup

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa untuk indikator Penyimpanan peralatan dapat dijelaskan bahwa Penyimpanan peralatan rata-rata 75,7% sudah menerapkan dan 24,2% belum menerapkan, hal ini dapat disimpulkan bahwa penyimpanan peralatan rata-rata menunjukkan ketegori cukup namun masih terdapat beberapa masalah diantaranya, belum menyimpan peralatan dalam keadaan kering.

### 3. Area Makan

#### a. Bebas Serangga

Table 7. Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Area makan bebas dari serangga	15	50	15	50	Kurang
2	Area makan yang bersih dan nyaman	16	53,3	14	46,6	Kurang
<b>Rata-rata</b>		-	<b>51,6</b>	-	48,3	Kurang

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa untuk indikator Bebas serangga rata-rata 51,6% menunjukkan kategori kurang, hal ini disebabkan oleh area makan belum bersih dan belum bebas dari serangga seperti lalat yang berterbangan, dan kecoa di area makan.

#### b. Ventilasi

Table 8. Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Sirkulasi udara yang baik	16	53,3	14	46,6	Kurang
2	Udara dirung makan terasa pengap	10	33,3	20	66,6	Kurang
<b>Rata-rata</b>		-	<b>43,3</b>	-	56,6	Kurang

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa untuk indikator Ventilasi rata-rata 43,3% menunjukkan kategori kurang, hal ini disebabkan ruang makan terasa pengap karena kurangnya udara yang masuk ke area makan.

#### c. Lantai

Table 9. Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Lantai area makan licin	20	66,6	10	33,3	Cukup
2	Lantai area makan mudah di bersih	30	100	0	0	Baik
3	Lantai area makan selalu bersih	6	20	24	80	Kurang
<b>Rata-rata</b>		-	<b>62,2</b>	-	37,7	Cukup

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa untuk indikator Lantai rata-rata 62,2% menunjukkan kategori kurang, hal ini disebabkan karena adanya genangan air dari *wastafel* yang bocor.

d. Pencahayaan

**Table 10.** Olah data Microsoft excel (2024)

No	Pernyataan	Kondisi				Kategori
		Ya		Tidak		
		f	%	f	%	
1	Pencahayaan ruangan yang baik	30	100	0	0	Baik
2	Pencahayaan ruangan yang tidak menyilaukan	30	100	0	0	Baik
<b>Rata-rata</b>		-	<b>100</b>	-	0	Baik

Berdasarkan hasil observasi dapat dijelaskan bahwa untuk indikator Pencahayaan rata-rata 100% kategori baik dan 0% menunjukkan kategori kurang.

## PEMBAHASAN

### 1. Personal *hygiene*

a. Kebersihan Jari dan Tangan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa karyawan kitchen Pangeran Beach Hotel Padang rata-rata sudah menjaga kebersihan jari dan tangan yang dilihat dari keadaan kuku jari pendek dan bersih, kuku tidak bewarna, tidak menggunakan perhiasan saat bekerja dan mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja. Hal tersebut sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh (Assidiq & Darawatih, 2019) mengatakan bahwa “Individu yang memiliki kuku panjang akan berdampak buruk bagi dirinya, dikarenakan seseorang yang memiliki kuku panjang akan berpotensi bakteri masuk didalamnya. Saat mengambil makanan secara langsung, otomatis bakteri yang bersarang dalam kuku tersebut akan berpindah ke makanan yang dapat berdampak buruk bagi yang akan mengkonsumsinya”.

b. Kebersihan Kepala dan Rambut

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa karyawan kitchen Pangeran Beach Hotel Padang rata-rata sudah menjaga kebersihan kepala dan rambut dilihat dari keadaan rambut rapi dan bersih, kumis bersih dan tidak panjang. Hal tersebut sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh (Assidiq & Darawatih, 2019) mengatakan bahwa “Jika seseorang memelihara dan menjaga kebersihan kepala dan rambut maka akan terlihat lebih fress dan lebih sehat.

Jika halnya rambut tidak diurus dan tidak dijaga kebersihannya akan berdampak bagi kesehatan rambut dan akan adanya kutu dan ketombe di rambut”.

c. Kebersihan Uniform

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa karyawan kitchen Pangeran Beach Hotel Padang rata-rata sudah memperhatikan kebersihan dan kerapian pakaian saat bekerja. Hal tersebut sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh (Assidiq & Darawatih, 2019) “Kebersihan pakaian adalah hal utama yang perlu diperhatikan, sebab pakaian yang kotor dapat mengkontaminasi makanan ketika pakaian bersentuhan langsung antara pakaian dan makanan pada waktu memasak menggunakan celemek, hand glove agar makanan tidak bersentuhan langsung dengan kulit tangan dan menggunakan penutup kepala agar rambut tidak jatuh ke makanan serta sepatu yang digunakan adalah sepatu kerja yang berhak pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai”.

## 2. Peralatan

a. Kebersihan peralatan

Berdasarkan hasil wawancara kebersihan peralatan yaitu semua peralatan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih agar terhindari dari debu dan kotoran. <sup>10</sup> Hal ini sesuai dengan teori yang di kemukan oleh (Kumalasari, 2016) mengatakan bahwa “Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman, alat makan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan organisme atau bibit penyakit yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan yang akan diletakkan di atasnya”.

Sedangkan berdasarkan obeservasi yang dilakukan berbeda dengan hasil wawancara informan, masih ada beberapa masalah diantaranya seperti peralatan yang digunakan belum bersih sehingga akan berdampak pada kesehatan karyawan karena peralatan yang digunakan tidak memenuhi persyaratan kebersihan.

b. Penyimpanan peralatan

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan bahwa peralatan disimpan dalam keadaan kering dan ada lemari penyimpanan. <sup>10</sup> Hal ini sesuai dengan teori yang di kemukan oleh (Cholid & Darundiati, 2022) mengatakan bahwa “semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih, peralatan disimpan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik,

laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya, dan ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak”.

Namun berdasarkan hasil observasi peralatan belum disimpan dalam keadaan kering dan tidak tertata dengan rapi serta didalam lemari penyimpanan terlihat adanya kecoa.

### 3. Area Makan

#### a. Area bebas serangga

<sup>2</sup> Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan bahwa area makan belum bebas dari serangga, dimana masih ditemukan kecoa yang berkeliaran di sela-sela penyimpanan makanan dan peralatan. Namun berdasarkan teori yang di kemukakan oleh (Kumala & Pawenang, 2017) <sup>9</sup> Kantin terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.

#### b. Ventilasi

<sup>2</sup> Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti temukan bahwa ventilasi area makan dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan kotoran namun ruang makan masih terasa pengap dan panas karena kurangnya udara yang masuk keruangan disebabkan oleh exhaust fan yang kurang berfungsi dengan baik dan juga sudah dilengkapi AC dan kipas angin. <sup>5</sup> Hal ini tidak sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Kepmenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011

#### c. Lantai

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara ada beberapa hal yang menjadi permasalahan yaitu lantai area makan licin, lantai area makan tidak selalu bersih seharusnya lantai dalam keadaan kering agar karyawan tidak terpeleset saat menginjak lantai. <sup>5</sup> Hal ini tidak sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Kepmenkes <sup>8</sup> 1096/Menkes/Per/VI/2011 bahwa “Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan”.

#### d. Pencahayaan

<sup>8</sup> Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan peneliti menemukan bahwa pencahayaan diruang makan terlihat memadai dan tidak menyilaukan. <sup>5</sup> Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Kepmenkes

8 1096/Menkes/Per/VI/2011 bahwa “Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup dan pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan”.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi, maka dapat disimpulkan hygiene personal, sanitasi peralatan dan Area makan pada Analisis hygiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Pangeran Beach Hotel Padang, sebagai berikut:

1. Indikator personal *hygiene* di Pangeran Beach Hotel Padang, 96% sudah menjaga kebersihan jari dan tangan, 85% menjaga kebersihan kepala dan rambut, namun hanya 66% yang menjaga kebersihan *uniform*
2. Indikator peralatan, untuk kebersihan peralatan hanya 66% yang membersihkan peralatan sebelum digunakan, 60% yang menempatkan peralatan di pilih berdasarkan jenis alat, hanya 63% yang menempatkan peralatan dalam keadaan kering, 53% menyimpan peralatan dalam keadaan kering dan bersih.
3. Indikator area makan, 51% area belum bebas dari serangga, 43% ventilasi yang kurang memadai, 62% lantai area makan masih dalam keadaan licin dan tidak bersih, 100% pencahayaan ruangan baik dan tidak menyilaukan.

#### SARAN

1. Bagi Pangeran Beach Hotel Padang  
Diharapkan bagi pihak hotel dapat memberikan pengawasan *hygiene* dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan karyawan yang terdapat pada indikator personal *hygiene* dengan menggunakan sarung tangan (*hand glove*), dan menggunakan penutup kepala agar tidak ada rambut yang jatuh kemakanan dan makanan tidak terkontaminasi, selanjutnya untuk indikator peralatan makan sebaiknya lebih diperhatikan untuk menjaga kebersihan peralatan makan dan minum serta area makan yang bersih agar karyawan merasa nyaman pada saat makan dan minum.
2. Bagi Departement Pariwisata dan Perhotelan  
Diharapkan penelitian ini menjadi bahan untuk penambah wawasan dan pengetahuan serta memberikan informasi yang cukup.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti lain lebih memperluas kembali kajian tentang analisis *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, karna masih banyak pembahasan yang dapat ditarik mengenai penyelenggaraan makanan.

## 5.DAFTAR PUSTAKA

- Agung, A. A. I. N. 2015. Tinjauan Angka Kuman pada Usap Alat Makan di Warung Tipat Cantok Desa Pohgading Kecamatan Denpasar Utara. (Karya Tulis Ilmiah). Denpasar : Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Anam, & Setioka Aprilia. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84. <https://doi.org/10.56910/wrd.v1i2.180>
- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*, 3(4), 27–28.
- Assidiq, A. S., & Darawatih. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.135>
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka cipta.
- Atomoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Azeera, W. (2022). Implementasi Kantin Kejujuran Dalam Meningkatkan Sikap Amanah Dan Akhlakul Karimah Bagi Siswa Sekolah Dasar. *JPG: Jurnal Pendidikan Guru*, 3(3), 213. <https://doi.org/10.32832/jpg.v3i3.7381>
- Brilian, R., & Ananda, L. K. (2017). Medical Laboratory Technology Journal ANGKA KUMAN PADA BEBERAPA METODE PENCUCIAN PERALATAN MAKAN. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 82–86. <http://ejurnal-analiskesehatan.web.id>
- Cholid, K. A., & Darundiati, Y. H. S. (2022). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan Wilayah Perimeter Dan Buffer Area Pelabuhan Sampit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 10(3), 290–297. <https://doi.org/10.14710/jkm.v10i3.32746>
- Dianovita, C., & Gardiarini, P. (2023). Penerapan Personal Hygiene, Sanitasi Peralatan, dan Sanitasi Lingkungan pada Pedagang Nasi Goreng: Studi Kasus Pada Pedagang Nasi Goreng di Kota Balikpapan. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 8(1), 62–70. <https://doi.org/10.32487/jshp.v8i1.1888>
- Fathullah, F. Sh. (2022). Cemaran Mikrobiologi Pada Makanan, Alat Makan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin.

- Journal of Nutrition College*, 11(4), 322–327. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i4.35300>
- Fattah, N. (2019). Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan dengan Kejadian Penyakit Kulit pada Pasien di Puskesmas Tabaringan Makassar. *UMI Medical Journal*, 3(1), 36–46. <https://doi.org/10.33096/umj.v3i1.33>
- Hermawan, T. (2016). Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota lembaga pemberdayaan kesejahteraan. *Jurnal Keluarga*, 2(1), 76–84.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>
- Irnawati, C., & Widyana, R. (2018). Hipnoterapi untuk Peningkatan Perilaku Personal Hygiene Anak Jalanan. *Jurnal Psikologi*, 14(1), 28–32.
- Islami, T. (2020). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Penyimpanan Bahan Makanan Di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.*, 3(3–5), 13–45.
- Kumala, Y. S. N., & Pawenang, E. T. (2017). Kondisi Sanitasi dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. *Jurnal of Health Education*, 2(1), 99–106. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jhealthedu/>
- Kustiyoasih, M. P., & Adriani, M. N. (2017). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 11. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.11-16>
- Marisdayana, & Harahap, P. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i3.2052>
- Nildawati, & Hasbi, F. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Ningrum, Y. O. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Kantin Pt X Berdasarkan Kmk Nomor 1098 Tahun 2003. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1098), 313–320.
- Nurita, R. (2020). *THE APPLICATION OF PERSONAL HYGIENE WAITERS IN*. 7, 1–15.
- Pertiwi, W. E., & Karmila, K. (2020). Determinan Personal Hygiene pada Siswa-Siswi Asrama. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 9(04), 239–247. <https://doi.org/10.33221/jikm.v9i04.733>
- Putri, charisma N., & Kasmita. (2021). Analisis Penerapan Food Hygiene pada Penyelenggaraan Makanan di Kantin Karyawan Hotel Ragkayo Basa Padang. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5, 10406–10413. <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/2641>
- Rachman, T. (2018). Higiene Dan Sanitasi Pedagang Kantin Sekolah. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 10–27.
- Rochmah, K. N. (2018). Pelaksanaan Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) di SD 1 Bantul. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 22(7), 2.142-2.153.
- Sasmita, H., & Christine, C. (2023). Tinjauan Proses Pencucian Peralatan Makan dan Minum dan Kualitas Bakteriologis di Warung Makan Pasar Inpres Manonda. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 3(1), 31–38. <https://doi.org/10.33860/bjkl.v3i1.2922>

Yulianto, Wisnu hadi, R. J. N. C. (2020). *HYGIENE,SANITASI DAN K3*. GRAHA ILMU.

Oetika, R., & Elza, I. (2019). Pengaruh Penyuluhan Dengan Media Poster Personal Hygiene Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan DiDappur Madrasah Mu'Allamin Muhammadiyah Yogyakarta.

# Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang

## ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://jurnal.itbsemarang.ac.id">jurnal.itbsemarang.ac.id</a> Internet Source	3%
2	<a href="http://journal.widyakarya.ac.id">journal.widyakarya.ac.id</a> Internet Source	2%
3	<a href="http://jurnal.umj.ac.id">jurnal.umj.ac.id</a> Internet Source	1%
4	<a href="http://repository.unhas.ac.id">repository.unhas.ac.id</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://pt.scribd.com">pt.scribd.com</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id">repository.poltekkes-denpasar.ac.id</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://www.jptam.org">www.jptam.org</a> Internet Source	1%
8	Fitri Mandasari, Sherly Vermita Warlenda, M. Kamalizaman Kamalizaman. "PELAKSANAAN HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN	1%

# DI HOTEL ALPHA PEKANBARU TAHUN 2020", Media Kesmas (Public Health Media), 2021

Publication

---

9	<a href="https://issuu.com">issuu.com</a> Internet Source	1 %
10	<a href="https://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	1 %
11	<a href="https://septianjulifar91.blogspot.com">septianjulifar91.blogspot.com</a> Internet Source	1 %

---

Exclude quotes  On

Exclude matches  < 1%

Exclude bibliography  On