

## PENINGKATAN KUALITAS STANDAR KEBERSIHAN DAPUR DI POLITEKNIK SAHID JAKARTA (STUDI KASUS POLITEKNIK SAHIDKAMPUS ROXY)

Budi Bagaskoro<sup>1\*</sup>, Abi Saptadinata<sup>2</sup>, Reni Sulistiyowati<sup>3</sup>, Shafira Nindita<sup>4</sup>, Muhammad Sayyidul Adha Ali Rusnadi<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Politeknik Sahid, Jakarta

\*Korespondensi: [budibagaskoro@polteksahid.ac.id](mailto:budibagaskoro@polteksahid.ac.id)

Diajukan	Direvisi	Diterima
28-01-2022	29-01-2022	05-02-2022

### ABSTRACT

The kitchen is a room used as a place for activities to produce food, from preparing ingredients to processing food into ready-to-eat food. The kitchen has a vital role in food processing. Therefore, the kitchen and the surrounding environment must always be kept clean. Kitchen users are also required to maintain the cleanliness of the kitchen, starting from the equipment used, the place to store cooking utensils, and the place used for work must always be kept clean. The focus of this research is on examining cleanliness, which is directly related to hygiene and sanitation in the kitchen of the Sahid Polytechnic, Roxy Campus. Hygiene is the study of health. Hygiene refers to individuals, food, and beverages because it is a condition for achieving health status. Sanitation is a preventive health effort that focuses on human environmental health efforts. The purpose of sanitary hygiene is to prevent disease and poisoning. Clean hygiene is not only about taking care of individual health, food ingredients storage, and so on; it should also take care of the environment around the kitchen area. This study uses a descriptive research method with a qualitative approach. Determinants of the sample or determining the source of information using snowball sampling. Data collection techniques by observation, interviews, literature study, and documentation. The results showed that the application of cleanliness related to the kitchen hygiene of the Sahid Polytechnic Roxy Campus had not been carried out adequately based on interviews that the author conducted with three workers in the kitchen of the Sahid Polytechnic Roxy Campus. Based on the results of interviews that the author worked with workers in the kitchen of the Sahid Polytechnic, Roxy Campus, they have not been able to implement a good and correct sanitation hygiene system to maintain cleanliness and health in the kitchen environment of the Sahid Polytechnic, Roxy Campus.

**Keywords:** Cleanliness, Hygiene and Sanitation, Politeknik Sahid

### PENDAHULUAN

Dapur merupakan ruangan yang digunakan sebagai tempat beraktivitas yang digunakan untuk menghasilkan makanan, mulai dari mempersiapkan bahan makanan sampai proses pengolahan makanan atau hidangan itu sendiri. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam pengolahan makanan, oleh karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga kebersihannya. Para pengguna dapur juga dituntut untuk menjaga kebersihan dapur itu sendiri, mulai dari peralatan yang digunakan, tempat menyimpan peralatan memasak, dan tempat yang digunakan untuk bekerja juga harus selalu terjaga kebersihannya. Di masa pandemi seperti ini, kebersihan merupakan suatu hal yang sangat penting dan sangat harus diperhatikan. Oleh karena itu, sekedar bersih saja tidak cukup di masa pandemi seperti sekarang ini. Masing-masing pribadi diwajibkan mengikuti protokol kesehatan yang berlaku sesuai anjuran pemerintah yaitu 3M, mulai dari Mencuci tangan, Memakai masker, dan Menjaga jarak. Adapun hal lain yang harus diperhatikan selain mengikuti protokol kesehatan 3M yang ditetapkan oleh pemerintah, yaitu seperti; menyediakan tempat cuci tangan, menyediakan desinfektan atau hand sanitizer, dan memberikan jarak minimal satu meter pada setiap area yang di gunakan.

Kebersihan area, lingkungan, bangunan serta peralatan di dapur adalah sangat menunjang untuk menghasilkan makanan yang baik dan bersih dan juga aman dimakan. Telah kita ketahui bahwa seseorang dapat menjadi sakit/keracunan makanan yang disebabkan oleh kelengahan kita dalam menjaga kebersihan alat-alat maupun lingkungan tempat pengolahan makanan itu sendiri. Untuk menghindari berkembang biaknya bakteri yang dapat merusak dan membahayakan makanan tersebut salah satu cara mengatasinya adalah menjaga kebersihan dapur dan alat-alatnya semaksimal mungkin.

Dalam proyek akhir ini penulis akan memilih dapur disalah satu sekolah tinggi yang akan dijadikan sebagai objek penelitian yaitu di Kitchen Politeknik Sahid. Politeknik Sahid memiliki beberapa kampus cabang yang tersebar di Jakarta dan terbagi berdasarkan domisili wilayah. Penulis melakukan penelitian di salah satu cabang Politeknik Sahid yaitu di Kampus Roxy, yang dimana dapur tersebut selama masa pandemi digunakan untuk wirausaha oleh mahasiswa semester akhir, yang dibina langsung oleh manajemen Poltek Sahid Kampus Roxy.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Hygiene**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan subjek seperti mencuci tangan dengan air bersih yang mengalir dan sabun untuk melindungi kebersihan dan kesehatan tangan, mencuci peralatan makan / masak untuk melindungi kebersihan peralatan makan / masak, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhannya.

Hygiene adalah suatu bentuk usaha untuk pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan seseorang atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Chenlyana. 2013:24). Berikut beberapa pengertian kebersihan atau Hygiene yang dikemukakan oleh beberapa ahli:

1. Menurut Brownell (R. Shitie. 2000:3)  
Pengertian hygiene adalah cara manusia untuk menjaga dan memelihara kesehatannya.
2. Menurut Gosh  
Menurut Gosh arti hygiene adalah suatu ilmu di bidang kesehatan yang meliputi semua faktoryang mendorong terwujudnya kehidupan yang sehat, baik individu maupun masyarakat.
3. Menurut Prescott  
Menurut Prescott pengertian hygiene dibagi ke dalam dua aspek yaitu menyangkut individu "Personal Hygiene" dan menyangkut lingkungan "Environment".
4. DEPKES RI tahun 2004  
Menurut Depkes RI "tahun 2004" pengertian Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yangrusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.
5. Menurut UU No. 2 Tahun 1996  
Hygiene ialah semua usaha untuk memelihara, melindungi dan meningkatkan derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta meningkatkan kesehatan dalam perikemanusiaan.

a. Hygiene Perorangan

Hygiene perorangan mencakup seluruh segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan). Menjaga hygiene perorangan berarti menjaga kebersihan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh yang meliputi:

1. Mandi dengan teratur menggunakan air bersih dan juga sehat sebelum memasuki area kerja.
2. Mencuci tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun sebelum dan sesudah menjamah makanan.
3. Kuku harus dipotong pendek dan tidak diberi hiasan.
4. Rambut pendek dan bersih (selalu memakai topi khusus juru masak atau penutup kepalalainnya).
5. Wajah tidak menggunakan kosmetik yang berlebihan.
6. Hidung, tidak meraba hidung sambil bekerja dan tidak menyeka wajah dengan menggunakan tangan, tetapi menggunakan sapu tangan atau lap wajah.
7. Mulut, menjaga kebersihan mulut dan gigi, tidak merokok saat mengolah makanan, jangan batuk / bersin menghadap makanan, tidak mencicipi makanan langsung dari alat memasak.
8. Kaki, mempergunakan sepatu dengan ukuran yang sesuai, dan menggunakan kaos kaki yang diganti setiap hari.

b. Hygiene Makanan

Bahan makanan yang dipergunakan dalam pengolahan makanan sebagian besar berupa bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuhan seperti sayur, buah. Sedangkan bahan hewani berasal dari binatang seperti daging, unggas, ikan dan lain-lain. Bahan makanan hewani lebih mudah busuk/rusak jika dibandingkan dengan bahan makanan nabati. Namun demikian, dengan kemajuan teknologi saat ini, banyak ditemukan Teknik pengawetan bahan makanan sehingga dapat mempertahankan dan memperpanjang masa penyimpanan bahan makanan tersebut. Penyimpanan bahan makanan dikelompokkan berdasarkan:

1. Bahan tahan lama (groceries) berupa beras, gula, bumbu kering, minyak goreng, dan makanan kaleng atau botol.
2. Bahan mudah rusak (perishables). Bahan ini sebagian besar terdiri dari bahan makanan segar dan mudah rusak seperti: sayuran dan buah segar, telur, susu segar, daging dan unggas, ikan dan hasil laut lainnya.

Menurut Daryanto (2012) Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan lingkungan dari subjeknya misalnya, menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.

Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Rauf. 2013:21).

Masalah sanitasi sangatlah luas, pada minuman ataupun makanan dibatasi pada pengolahan minuman ataupun makanan yang meliputi sanitasi peralatan dan sanitasi air.

a. Sanitasi Peralatan

Menurut pendapat yang dikemukakan oleh Parantika (2013:32) Peralatan yang mengalamikontak langsung dengan minuman atau makanan harus diperhatikan untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Persyaratan peralatan yang digunakan dalam proses produksi adalah:

1. Sesuai dengan jenis produksi.
2. Permukaan yang berhubungan langsung dengan makanan dan minuman halus, tidak berlubang, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat.
3. Tidak mencemari minuman atau makanan dengan mikroorganisme.
4. Mudah dibersihkan, didisinfektan, dan di pelihara untuk mencegah pencemaran terhadap makanan.
5. Bahan tahan lama, tidak beracun dan mudah dipindahkan atau di lepas.

b. Sanitasi Air

Air merupakan suatu faktor yang sangat menentukan kualitas dari makanan atau minuman, karena air digunakan sebagai bahan baku untuk memasak, mencuci bahan-bahan makanan, mencuci peralatan masak, makan dan minum, dan lain sebagainya. Apabila air yang tersedia tidak memenuhi syarat yang diperlukan, maka dimungkinkan makanan dan minuman yang diolah menjadi terkontaminasi oleh bakteri-bakteri yang pathogen. Persyaratan kualitas air bersih untuk parameter fisik apabila tidak berwarna, tidak berbau, dan juga tidak berasa. (Budi Hartono dan Dewi Sussana, 2014:17).

Fungsi air adalah sebagai pembawa detergen atau bahan pembersih ke permukaan alat tempat mengolah bahan makanan sekaligus melarutkan bahan cemaran dari permukaan tersebut. Ketersediaan air bersih menurut persyaratan yang telah ditetapkan oleh Pemenkes yang berlaku, sebaiknya berjumlah cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan selain tidak mengandung jasad renik patogen. Selanjutnya, air jangan dibiarkan sebagai sumber pencemaran. Pasokan air bersih harus memenuhi standar baku analisis bakteriologis yang ditetapkan berdasarkan hitungan bakteri *Escherichia coli*, yaitu 2 per 100cc selain penilaian terhadap sanitasi dan keadaan lingkungan. Sumber: (Arisman, 2010)

Menurut Prastowo (2017:18), Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu sama lain karena erat kaitannya. Misalnya, higienenya sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna.

Untuk dapat menyusun program sanitasi yang efektif maka suatu sarana pengolahan sebaiknya memiliki alat dengan disain dan penempatan yang baik dan memudahkan proses pembersihan dan sanitasinya. Secara umum tahap-tahap pembersihan meliputi:

- a. Penghilangan sisa makanan atau kotoran yang numpuk.
- b. Penggunaan senyawa pembersih untuk menghilangkan kotoran yang terlihat.
- c. Pembilasan akhir untuk menghilangkan sisa-sisa senyawa pembersih. Sumber: (Putri, 2011:13)

## **METODE**

Didalam penelitian ini metode penelitian yang akan dipergunakan adalah metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi yang selengkap-lengkapnya secara rinci yang menggambarkan kejadian yang ada, mengidentifikasi masalah dan memeriksa kondisi yang berlaku. Menurut (Suryani dan Hendryadi, 2016), penelitian deskriptif kualitatif merupakan penelitian yang ditujukan untuk menggambarkan situasi atau kejadian yang terjadi. Tujuan utama dari penelitian deskriptif kualitatif adalah untuk memberikan gambaran akurat dari sebuah data, menggambarkan suatu proses, mekanisme atau hubungan antar kejadian. Dengan demikian, maka penulis akan memaparkan secara deskriptif tentang Kebersihan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kebersihan yang kaitannya dengan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy. Dari penelitian yang dilakukan berupa observasi dan wawancara langsung dengan beberapa narasumber atau informan, maka dapat dilampirkan sebagai berikut:

1. Upaya yang telah dilakukan kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy guna mendukung penerapan atau pelaksanaan kebersihan yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi.

Upaya adalah sebuah bentuk usaha yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dalam mencapai suatu tujuan yang diinginkan atau yang telah ditargetkannya. Dalam penerapan kebersihan yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy yang bertujuan untuk mencapai kebersihan lingkungan bekerja dan produk makanan yang dihasilkan lebih bersih dan berkualitas maka diperlukan upaya-upaya ataupun cara-cara yang telah atau sedang dilakukan di kitchen ini yaitu sebagai berikut:

- a. Penerapan Hygiene di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy

Hygiene adalah suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan maupun kesehatan suatu subjeknya dan hygiene memiliki hubungan erat dengan perorangan, makanan serta minuman. Dalam industry makanan, penerapan standar hygiene yang tinggi sangat diperlukan dalam mengolah makanan agar makanan tersebut aman dikonsumsi.

Penerapan hygiene di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy belum cukup maksimal dilakukan, terlebih pihak pengelola sendiri sudah memberikan sosialisasi kepada seluruh pekerja tentang pentingnya menerapkan hygiene terlebih pada diri sendiri sebelum masuk kerja ataupun pada saat bekerja ataupun pada saat bekerja, seperti mencuci tangan sebelum kerja, kuku tidak boleh Panjang dan masih banyak lagi. Berikut adalah standar kebersihan pada kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy yang disebutkan oleh narasumber:

- 1) Kebersihan lantai kitchen harus diperhatikan setiap saat dan wajib dibersihkan setiap hari.
- 2) Meja tempat pengolahan makan juga harus dibersihkan setiap hari. Harus terhindar dari debu, kotoran, noda serta karat.
- 3) Kebersihan pada kitchen equipment seperti chiller, dough roller, oven, proofing machine, salamander juga harus diperhatikan guna untuk menjaga lingkungan kerja yang lebih sehat dan bersih.
- 4) Peralatan masak yang telah digunakan harus kembali dicuci bersih dan diletakkan kembali ditempatnya dengan rapi.

- 5) Rak peralatan masak juga harus dibersihkan secara berkala minimal 1 minggu sekali.
- 6) Dry store harus dibersihkan dan dirapikan minimal 2 hari sekali.
- 7) Chiller tempat menyimpan bahan makanan harus selalu dibersihkan secara berkala, untuk menghindari ada genangan air dalam chiller serta sisa bahan makanan yang tumpah yang dapat mengotori chiller.
- 8) Tempat sampah harus dilapisi dengan plastik sampah untuk menghindari jatuh atau tercecernya sampah dan memudahkan saat akan membuang sampah tersebut bila sudah penuh.
- 9) Alat penunjang untuk pembersihan peralatan juga harus diperhatikan. Spons yang digunakan untuk mencuci, apabila sudah mengalami perubahan bentuk dan warna harus segera diganti.
- 10) Kebersihan kitchen sink juga harus diperhatikan setiap saat. Karena digunakan untuk mencuci peralatan, kitchen sink harus dibersihkan setiap saat untuk menghindari adanya kotoran dari sisa makanan dan noda bekas sabun pencucian peralatan.

b. Penerapan peraturan personal Hygiene di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy

Adapun hal-hal yang diperhatikan dalam penerapan Hygiene dan Sanitasi pada pekerja dapur di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy adalah sebagai berikut:

- 1) Kebersihan Badan
  - a) Setiap pekerja diharuskan / diwajibkan mandi secara teratur dan bersih sebelum bekerja.
  - b) Menggunakan baju / pakaian yang bersih, rapi dan diganti setiap hari.
  - c) Menggunakan pengharum badan atau deodorant.
- 2) Kebersihan Wajah
  - a) Diwajibkan untuk selalu mencukur kumis, jenggot dan jambang jika sudah terlihat agak panjang, bagi pekerja laki-laki.
  - b) Tidak diperbolehkan menggunakan make-up wajah yang berlebih, bagi pekerja wanita.
  - c) Diwajibkan menggunakan masker saat di area bekerja
- 3) Kebersihan Tangan dan Kuku
  - a) Tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan yang dapat menjadi tempat berkembangbiaknya kuman dan bakteri
  - b) Bila ada tangan yang terluka diharuskan untuk diobati dan dibalut dengan perban atau pembalut luka lainnya yang sudah steril dan dilarang untuk menyentuh makanan, bila diharuskan untuk menyentuh makanan maka diwajibkan memakai handglove.
  - c) Kuku harus selalu dipotong pendek dan harus selalu dalam keadaan bersih dan tidak ada kotoran yang menyelip pada kuku, karna dapat menjadi tempat berkembangbiaknya kuman dan bakteri.
  - d) Bagi pekerja wanita tidak diperbolehkan memakai kutex
- 4) Kebersihan Rambut
  - a) Diharuskan mencuci rambut setiap hari agar bersih dan terhindar dari penyakit, misal seperti gatal-gatal dan ketombe.
  - b) Rambut harus dipotong pendek bagi pekerja laki-laki.
  - c) Diwajibkan untuk mengikat rambut dengan rapi bagi pekerja wanita agar tidak mengganggu saat bekerja.

5) Kebersihan Mulut

- a) Diwajibkan menyikat gigi setiap hari untuk menjaga kesehatan mulut dan gigi.
- b) Tidak boleh mencicipi makanan langsung dengan tangan agar bakteri tidak pindah langsung ke makanan.

6) Kebersihan Kaki

- a) Setiap pekerja diwajibkan memakai sepatu dan sangat tidak diperbolehkan menggunakan sandal untuk menghindari terjadinya kecelakaan saat bekerja.
- b) Menggunakan kaos kaki, untuk menghindari bau tidak sedap.
- c) Kaos kaki diharuskan untuk diganti setiap hari.

Menurut informasi yang telah didapatkan dari beberapa narasumber di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy, penerapan peraturan hygiene sudah cukup dipatuhi oleh sebagian besar pekerja kitchen di Politeknik Sahid Kampus Roxy contohnya seperti:

- 1) Pekerja kitchen di Politeknik Sahid sebagian besar sudah menaati peraturan personalhygiene, yaitu seperti menggunakan baju yang bersih dan diganti setiap hari.
- 2) Seluruh pekerja sudah menjaga kebersihan badan cukup baik, seperti mandi secara teratur, bersih, dan menjaga kesehatan dengan memakai masker juga.
- 3) Para pekerja sudah menaati peraturan kuku tidak boleh panjang dan kotor.
- 4) Sebagian besar pekerja sudah menerapkan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja untuk menghindari kontaminasi dari tangan ke makanan.
- 5) Seluruh pekerja sudah menaati peraturan yang diwajibkan memakai sepatu ke area bekerja untuk menghindari terjadinya kecelakaan saat bekerja.

Berdasarkan informasi yang telah diberikan oleh narasumber, namun masih ada beberapa poin yang belum bisa diterapkan secara maksimal seperti:

- 1) Dari beberapa pekerja, masih belum mematuhi aturan yang tidak diperbolehkan memakai perhiasan tangan seperti cincin, gelang dan lain sebagainya. Karena perhiasan tersebut dapat menjadi rantai penyebaran bakteri dan terkontaminasinya makanan.
- 2) Masih ada pekerja yang tidak menggunakan hand glove saat mengolah makanan.
- 3) Beberapa orang pekerja, terkadang sering menurunkan masker yang dimana itu tidak diperbolehkan pada saat masa pandemi sekarang karena rentan oleh penularan virus covid-19.

c. Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy

Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah untuk memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan, serta melindungi bahan makanan dari kerusakan, kebusukan hingga gangguan lainnya. Bahan makanan yang disimpan harus disusun dan dipisahkan sedemikian rupa berdasarkan jenisnya. Bahan makanan yang masuk terlebih dahulu, merupakan bahan makanan yang pertama keluar atau digunakan dan sebaliknya. Apabila bahan makanan yang terakhir masuk maka bahan makanan itu yang terakhir keluar atau digunakan. Sistem ini disebut juga dengan sistem FIFO (First In First Out). Berikut syarat - syarat yang didapatkan dari narasumber:

- 1) Tempat penyimpanan (wadah) bahan baku / bahan makanan harus selalu dibersihkan secara berkala, untuk menghindari terkontaminasinya makanan, berkembang biaknya bakteri dan lain sebagainya. Begitu juga dengan ruang penyimpanan bahan makanan tersebut
- 2) Bahan makanan harus dipisahkan atau dikategorikan berdasarkan jenisnya. Misalnya seperti bahan makanan jadi / matang, bahan makanan yang memiliki aroma yang kuat, bahan makanan mentah dan lain sebagainya.
- 3) Bahan makanan harus ditutup dengan plastik wrap dan diberi label kapan bahan makanan tersebut diproduksi dan kapan bahan makanan tersebut akan kadaluarsa atau expired dan tidak boleh lagi untuk digunakan.
- 4) Penyimpanan bahan makanan harus menerapkan sistem FIFO (First In First Out) dimana bahan makanan yang pertama masuk merupakan bahan makanan yang pertama keluar. Sistem ini harus diterapkan untuk meminimalisir adanya bahan yang busuk atau kadaluarsa.
- 5) Kelembapan udara dan suhu chiller juga harus dipantau setiap hari dan dilaporkan atau dicatat pada form daily report chiller. Langkah ini bertujuan untuk menghindari terjadinya pembusukan bahan makanan bila suhu dan kelembapan udara yang tidak stabil.

Dari informasi yang disebutkan oleh para narasumber di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy, sayangnya untuk upaya Penyimpanan Bahan Makanan di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy ini belum bisa berjalan dengan maksimal, ada beberapa poin yang belum bisa diterapkan seperti:

- 1) Chiller tempat untuk menyimpan bahan makanan jarang dibersihkan dan dirapikan secara berkala / teratur sehingga chiller tersebut masih berantakan. Kemudian terdapat air yang menggenang dipermukaan bawah chiller.
- 2) Bahan makanan yang memiliki aroma kuat masih disimpan dengan bahan lainnya ditempat yang sama. Sehingga bahan lain tercemar dengan bahan yang memiliki aroma kuat tersebut.
- 3) Penerapan sistem FIFO juga belum dapat diterapkan dengan baik, terkadang masih ditemukan bahan-bahan yang sudah kadaluarsa, yang berarti sistem FIFO tersebut tidak dijalankan dengan baik.
- 4) Tidak adanya label kapan bahan makanan tersebut diproduksi dan kapan bahan makanan tersebut kadaluarsa atau expired.
- 5) Masih ada beberapa bahan makanan dalam container yang tidak ditutup dengan plastik wrap yang demikian akan mengakibatkan terkontaminasinya makanan tersebut terhadap bakteri.
- 6) Kelembapan udara dan suhu chiller di kitchen ini juga tidak dipantau secara berkala dan juga tidak terdapat form daily report chiller.

2. Masalah – masalah yang menghambat penerapan kebersihan yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy

Masalah didefinisikan sebagai suatu pernyataan tentang suatu keadaan yang dibutuhkan penyelesaian karena terdapat ketidaksesuaian antara harapan yang ada dengan kenyataan yang terjadi. Kata masalah ini digunakan untuk menggambarkan suatu keadaan yang bersumber dari hubungan antara dua faktor atau lebih yang menghasilkan situasi yang membingungkan.

Berikut adalah beberapa faktor yang menghambat penerapan kebersihan yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy antara lain:

a. Faktor Manusia dan Faktor Kedisiplinan

Dapat diartikan sebagai suatu masalah, beberapa kecelakaan atau permasalahan dalam dunia kerjayang terjadi bukan hanya dari faktor alam atau lingkungan, tetapi juga bisa dari kelalaian manusia itu sendiri.

- 1) Masih diperlukan adanya pemberian training atau sosialisasi kepada para pekerja secara berkala tentang menjaga kebersihan yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy.
  - 2) Masih sangat perlu ditambah kesadaran masing-masing individu untuk menjaga kebersihan lingkungan kitchen, sanitasi peralatan kitchen dan personal hygiene, agar tercipta lingkungan kerja yang sehat dan bersih.
- b. Perlu adanya ketegasan dalam membuat peraturan, apabila melanggar setiap individu akan mendapat teguran atau hukuman.

c. Faktor Peralatan

Faktor yang menghambat selanjutnya adalah Faktor Peralatan. Peralatan yang rusak dan tidak diperbaiki dengan cepat sehingga menghambat dapat penerapan hygiene dan sanitasi. Sebagai contoh, teflon yang permukaannya sudah menimbulkan goresan apabila tetap digunakan untuk mengolah makanan dapat menimbulkan masalah kesehatan. Karna kandungan bahan dari teflon tersebut dapat mengkontaminasi bahan makanan yang diolah. Faktor ini juga menghambat efisiensi pekerja dalam melakukan pekerjaannya dan sangat berpengaruh terhadap kenyamanan bekerja pada para pekerja.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif dengan metode Observasi dan Wawancara mengenai “Peningkatan Kualitas Standar Kebersihan Dapur di Politeknik Sahid Jakarta” yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi, penulis dapat menyimpulkan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Penerapan kebersihan yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi di Kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy belum dapat diterapkan dengan baik dilingkungan kerja.
2. Kebersihan di kitchen Politeknik Sahid Kampus Roxy belum sesuai standar yang telah ditetapkan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Arif, Rachman A. 2002. *Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arisman, D. (2010). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Bartono dan Ruffino E. M. 2006. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Bungin, B. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Kencana.
- Chenlyana. (2013). *sanitasi hygiene dan k3*. Jakarta: Rekayasa Sains.
- Daryanto. (2012). *sanitasi lingkungan*. Jogjakarta: Gava Media.
- Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Dewi Sussana dan Budi Hartono. (2014). *keamanan pangan*. Jogjakarta: Gosyen Publishing.
- Herdiansyah, H. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Salemba Humanika.
- I Nyoman Budiantara dan Zulfikar. (2014). *Manajemen Riset Dengan Pendekatan Komputasi Statistika*.
- Juliansyah, D. (2017). *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi & Karya Ilmiah*. Jakarta: Kencana.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 tentang *Persyaratan Hygiene Sanitasi Jababoga*
- Parantika, A. (2013). *sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja*. Semarang: Erlangga.
- Prastowo, I. (2017). *Hotel Hygiene and Sanitation*. Yogyakarta: Deepublish.
- Putri, R. (2011). *Menata Dapur Minimalis*. Depok: PT. Penebar Swadaya.
- Rauf, R. (2013). *sanitasi makanan dan HACCP*. Jakarta: Graha ilmu.
- Rijal, Syamsul. 2000. *Pengertian Dapur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sihite, Richard. 2000. *Sanitation & Hygiene*. Surabaya: SIC
- Sugiyono. (2009). *Alfabeta*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani dan Hendryadi. (2016). *Metode Riset Kualitatif*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Taufik Hidayat dan Nina Istiadah. (2011). *Panduan Lengkap Menguasai SPSS 19 Untuk Mengolah Data Statistik Penelitian*. Jakarta: Mediakita.