

PENERAPAN STANDAR HYGIENE DAN SANITASI DALAM OPERASIONAL DAPUR HOTEL: STUDI KASUS F&B PRODUCT HOTEL ARYADUTA MANADO

Agustinus Walansendow^{1*}, Bet El Silisna Lagarens², Helni Desty Yanice Lagarens³

¹ Program Studi Manajemen Bisnis, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Manado

² Program Studi Global Tourism Management, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado

³ Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata Manado

Penulis Korespondensi:

Email: walansendow.agus@gmail.com

ABSTRACT

The implementation of hygiene and sanitation standards is a crucial aspect of hotel kitchen operations, particularly in the Food and Beverage (F&B) Product Department. These practices include maintaining the cleanliness of kitchen equipment, ensuring hygienic behavior among kitchen staff, and handling food ingredients safely and properly. This study aims to analyze the application of hygiene and sanitation standards in food production processes and to identify key factors that must be considered to produce high-quality and safe food products. This research employs a descriptive qualitative approach, with data collected through direct observation, interviews, and documentation. The findings reveal that some staff members in the F&B Product Department of Aryaduta Hotel Manado have not fully implemented proper hygiene and sanitation standards during food processing. Several hygiene procedures are still neglected in daily kitchen operations, although some staff have shown good adherence to these standards. These findings highlight the need to improve compliance with hygiene and sanitation procedures to ensure the quality and safety of food served to hotel guests.

Keywords: hygiene and sanitation, product quality, hotel kitchen, F&B kitchen

ABSTRAK

Penerapan standar hygiene dan sanitasi merupakan aspek krusial dalam operasional dapur hotel, khususnya pada departemen Food and Beverage (F&B) Product. Praktik ini mencakup pemeliharaan kebersihan peralatan dapur, kebersihan dan perilaku higienis karyawan, serta penanganan bahan makanan secara aman dan bersih. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan produk makanan, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas dan layak konsumsi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian staf F&B Product Department di Hotel Aryaduta Manado belum sepenuhnya menerapkan standar hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Beberapa prosedur kebersihan masih diabaikan dalam aktivitas operasional dapur, meskipun terdapat pula sejumlah staf yang telah menerapkannya dengan baik. Temuan ini mengindikasikan perlunya peningkatan kepatuhan terhadap prosedur hygiene dan sanitasi guna menjamin mutu dan keamanan produk makanan yang disajikan kepada tamu hotel.

Kata Kunci: hygiene dan sanitasi, kualitas produk, dapur hotel, F&B kitchen

PENDAHULUAN

Dalam industri perhotelan, dapur atau *F&B Kitchen* memiliki peran strategis sebagai pusat produksi makanan yang menentukan kepuasan tamu dan citra layanan hotel secara keseluruhan. Penerapan

standar hygiene dan sanitasi dalam setiap tahapan operasional dapur menjadi kunci utama dalam menjamin kualitas dan keamanan produk makanan yang disajikan. Kualitas makanan tidak hanya mencakup cita rasa dan tampilan, tetapi juga kebersihan bahan, peralatan, serta perilaku higienis para staf dalam proses pengolahan. Namun, berdasarkan observasi lapangan dan partisipasi dalam *morning briefing* di Hotel Aryaduta Manado, ditemukan masih adanya ketidaksesuaian antara praktik yang dijalankan dengan standar operasional prosedur (SOP), seperti penggunaan alat pelindung diri yang tidak konsisten serta penanganan makanan yang kurang tepat, yang dapat berdampak pada penurunan mutu dan potensi risiko kesehatan bagi tamu. Kondisi ini menegaskan pentingnya kajian mendalam terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di lingkungan dapur hotel sebagai upaya peningkatan kualitas layanan dan perlindungan konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan pada analisis implementasi standar hygiene dan sanitasi di F&B Kitchen Hotel Aryaduta Manado untuk mengevaluasi efektivitasnya dalam menjaga kualitas produk makanan yang dihasilkan. Penelitian ini dirancang untuk menjawab pertanyaan utama: bagaimana standar penerapan hygiene dan sanitasi diterapkan dalam pengolahan produk makanan di F&B Kitchen Hotel Aryaduta Manado. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sejauh mana implementasi standar tersebut dijalankan dalam praktik operasional dapur, guna menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada tamu hotel. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi tiga pihak utama, yakni: (1) bagi penulis, sebagai sarana pengembangan wawasan dan refleksi antara teori akademik dan praktik lapangan; (2) bagi institusi pendidikan, khususnya program studi pariwisata, sebagai referensi pembelajaran mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi dalam industri perhotelan; dan (3) bagi pihak industri, sebagai bahan evaluasi dan masukan dalam upaya peningkatan mutu pengelolaan dapur melalui penerapan standar hygiene dan sanitasi yang lebih baik.

KAJIAN PUSTAKA

1. Hygiene

Hygiene merupakan istilah yang berasal dari bahasa Inggris, yaitu “hygiene”, yang berarti upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan pada kebersihan individu maupun lingkungan untuk mencegah penyakit (Sihite, 2011). Kata ini juga berakar dari bahasa Yunani *hygieia*, yang berarti sehat dan bersih. Dalam konteks industri makanan, hygiene mencakup seluruh upaya untuk memastikan makanan diproduksi dalam kondisi bersih dan aman untuk dikonsumsi. Kualitas hygiene dan sanitasi yang buruk dapat berdampak signifikan terhadap mutu makanan dan kesehatan konsumen, termasuk risiko *foodborne diseases* seperti diare, keracunan makanan, hingga infeksi patogen (Yulia, 2016; WHO, 2020). Menurut Suyono (2012), hygiene merupakan bagian penting dari pengendalian mutu dalam pengolahan makanan yang berkaitan langsung dengan kesehatan publik. Departemen Kesehatan RI (2013) juga menyatakan bahwa hygiene adalah upaya preventif yang difokuskan pada perilaku kebersihan individu dalam setiap tahapan pengolahan makanan. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga hygiene, karena kontak langsung mereka dengan bahan pangan sangat menentukan keamanan konsumsi. Oleh karena itu, cook server di hotel dituntut menjaga kebersihan diri, lingkungan kerja, dan proses pengolahan secara konsisten (Permatasari, Rohimah, & Romlah, 2019; FAO, 2021).

2. Personal Hygiene

Personal hygiene berasal dari kata Yunani yang berarti kebersihan perorangan. Dalam konteks operasional dapur hotel, personal hygiene didefinisikan sebagai tindakan untuk menjaga kebersihan tubuh individu, termasuk perilaku higienis saat bekerja, guna menunjang kesejahteraan fisik dan psikis (Permatasari et al., 2019). World Health Organization (2020) menekankan bahwa praktik personal hygiene yang tidak konsisten merupakan salah satu penyebab utama terjadinya kontaminasi silang pada

makanan. Untuk mencapai standar hygiene dalam pengolahan makanan di lingkungan hotel, indikator utama yang harus diperhatikan adalah personal hygiene. Menurut Tarwoto dan Wartinah (2010), aspek personal hygiene mencakup:

- a. *Kebersihan Rambut*: Kebersihan rambut merupakan aspek penting dalam hygiene personal di dapur. Rambut manusia dapat menjadi sumber kontaminasi fisik maupun biologis apabila tidak ditutup dengan benar. Menurut WHO (2006) dan FDA Food Code (2017), pekerja makanan harus mengenakan penutup kepala seperti hairnet atau topi untuk mencegah rambut jatuh ke makanan. Rambut yang tidak tertutup juga dapat menjadi tempat menempelnya partikel debu dan mikroorganisme patogen seperti *Staphylococcus aureus*.
- b. *Kebersihan Kuku*: Kuku yang panjang atau kotor berpotensi menjadi sarang bakteri, termasuk *Escherichia coli* dan *Salmonella spp.*. Oleh karena itu, dalam standar hygiene makanan seperti yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan RI (2011), karyawan dapur diwajibkan memotong kuku secara teratur, tidak menggunakan cat kuku, dan menghindari kuku palsu. Kuku yang bersih dan pendek mengurangi risiko perpindahan mikroorganisme dari tangan ke makanan.
- c. *Kebersihan Seragam Kerja*: Seragam kerja yang bersih mencegah kontaminasi silang antara lingkungan luar dan area pengolahan makanan. International Food Safety Standards (ISO 22000:2018) menekankan pentingnya penggunaan pakaian kerja khusus yang hanya digunakan di lingkungan dapur. Seragam harus diganti secara berkala dan tidak boleh digunakan di luar area kerja. Pakaian yang kotor dapat membawa kontaminan mikrobiologis ke area pengolahan.
- d. *Kebersihan Tangan*: Tangan adalah media utama penularan kontaminan mikroba. Berdasarkan Centers for Disease Control and Prevention (CDC, 2020), mencuci tangan dengan benar dapat mengurangi risiko penyebaran patogen hingga 80%. Prosedur cuci tangan meliputi penggunaan sabun antiseptik dan air mengalir selama minimal 20 detik, terutama sebelum mengolah makanan, setelah menyentuh bahan mentah, dan setelah menggunakan toilet. Penggunaan hand sanitizer berbasis alkohol juga dianjurkan sebagai pelengkap.
- e. *Kebersihan Hidung*: Hidung merupakan bagian tubuh yang mudah menyebarkan patogen melalui droplet atau sentuhan. Dalam Codex Alimentarius (2020) disebutkan bahwa pekerja dapur tidak diperbolehkan menyentuh hidung selama proses pengolahan makanan karena dapat menyebabkan kontaminasi silang. Bila pekerja mengalami flu atau batuk, disarankan untuk tidak bertugas di area dapur, atau menggunakan masker medis untuk mengurangi risiko penularan.
- f. *Kebersihan Telinga*: Meski bukan titik utama kontak langsung dengan makanan, telinga yang kotor menunjukkan kurangnya personal hygiene dan dapat menjadi sumber kontaminasi bila disentuh lalu tangan tidak dicuci. Prasetyo et al. (2021) dalam jurnal *Indonesian Journal of Food Safety* menyatakan bahwa kebiasaan menyentuh bagian tubuh seperti telinga, rambut, dan wajah tanpa cuci tangan berkontribusi pada tingginya angka cemaran mikroba pada makanan.

3. Hygiene Makanan

Menurut Purawidjaja (2011), hygiene makanan adalah usaha preventif untuk menjaga kebersihan dan keutuhan makanan sejak dari pemilihan bahan hingga penyajian. Komponen penting dalam menjaga hygiene makanan meliputi:

- a. *Pemilihan Bahan Makanan*: Bahan makanan yang digunakan harus berasal dari sumber yang terpercaya dan memenuhi standar keamanan pangan. Bahan yang tidak jelas asal-usulnya berisiko membawa mikroorganisme patogen yang membahayakan kesehatan konsumen (Codex Alimentarius, 2022).
- b. *Penyimpanan Bahan Makanan*: Penyimpanan yang baik sangat penting untuk menjaga kesegaran dan mencegah pertumbuhan bakteri. Hal ini meliputi pengaturan suhu penyimpanan, penggunaan peralatan penyimpanan yang bersih, serta sistem penyimpanan yang memisahkan antara bahan mentah dan matang (Ministry of Health RI, 2011; WHO, 2020).

- c. **Pengolahan dan Penyajian Makanan:** Proses pengolahan dan penyajian makanan harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip hygiene, termasuk pemanasan yang cukup, penggunaan peralatan bersih, dan penghindaran kontak langsung dengan tangan yang tidak steril (FAO, 2021).

Adapun syarat hygiene penjamah makanan diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, yang antara lain mencakup:

- a. *Tidak merokok, makan, atau mengunyah saat bekerja:* Kegiatan merokok, makan, atau mengunyah selama bekerja di area pengolahan makanan berpotensi menimbulkan kontaminasi silang. Tindakan ini tidak hanya membawa risiko transfer mikroorganisme dari tangan atau mulut ke makanan, tetapi juga menunjukkan ketidaksadaran akan prinsip sanitasi makanan.
- b. *Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin polos:* Perhiasan seperti cincin berhias, gelang, dan anting dapat menjadi tempat berkumpulnya kotoran dan mikroorganisme. Selain itu, perhiasan berisiko terlepas dan jatuh ke dalam makanan. Oleh karena itu, hanya cincin kawin polos yang diperbolehkan karena dianggap tidak memiliki celah untuk menampung kotoran.
- c. *Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja:* Cuci tangan merupakan salah satu prosedur paling penting dalam menjaga kebersihan penjamah makanan. Mencuci tangan dengan benar sebelum memulai pekerjaan, setelah memegang bahan mentah, atau setelah keluar dari toilet sangat penting untuk mencegah kontaminasi bakteri seperti *E. coli*, *Salmonella*, atau *Staphylococcus aureus*.
- d. *Menggunakan pakaian kerja bersih:* Pakaian kerja yang bersih mencerminkan komitmen terhadap hygiene. Seragam yang digunakan harus berbeda dari pakaian sehari-hari dan harus diganti secara rutin untuk mencegah perpindahan mikroorganisme dari lingkungan luar ke area pengolahan makanan.
- e. *Tidak berbicara saat mengolah makanan, serta menutup mulut saat batuk atau bersin:* Berbicara, batuk, atau bersin di dekat makanan dapat menyebabkan penyebaran droplet yang mengandung patogen. Oleh karena itu, penting bagi penjamah makanan untuk menutup mulut dengan tisu atau lengan bagian atas (bukan tangan langsung) saat bersin atau batuk, dan menghindari pembicaraan saat mengolah makanan.
- f. *Tidak menyisir rambut di area pengolahan makanan:* Menyisir rambut dapat menyebabkan rambut rontok atau serpihan kulit kepala jatuh ke dalam makanan. Oleh karena itu, tindakan ini sangat dilarang di dalam dapur atau area pengolahan. Penjamah makanan wajib menggunakan penutup kepala seperti hairnet atau topi koki.

Kepatuhan terhadap standar hygiene tersebut menjadi syarat penting dalam menjamin keamanan makanan di lingkungan dapur hotel. Tanpa pelaksanaan yang konsisten, potensi kontaminasi silang dan penurunan mutu makanan sangat tinggi.

4. Pengertian Sanitasi

Sanitasi dalam industri makanan merujuk pada seluruh proses pembersihan dan desinfeksi area kerja, peralatan, hingga pekerja yang bersentuhan langsung dengan produk pangan. Menurut Surono (2016:89), sanitasi dalam industri makanan mencakup pembersihan semua permukaan seperti lantai, meja, peralatan, dan pekerja, melalui perawatan efektif yang bertujuan menghancurkan mikroorganisme patogen serta mengurangi jumlah mikroba lain tanpa mengganggu keamanan pangan. Sementara itu, Richard dalam Rakhmawati & Hadi (2015) menyatakan bahwa sanitasi makanan bertujuan untuk membebaskan makanan dan minuman dari potensi bahaya kesehatan, mulai dari sebelum produksi, selama pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian, sehingga makanan aman dikonsumsi. Sanitasi yang tidak tepat, terutama pada bahan baku, dapat menyebabkan kontaminasi silang yang berujung pada menurunnya mutu dan keamanan pangan (WHO, 2020; FAO, 2021). Dalam praktik perhotelan, penerapan sanitasi sangat penting terutama di departemen *Food and Beverage Product* (kitchen), karena dapur merupakan pusat aktivitas pengolahan makanan. Cook server dan staf dapur dituntut untuk

memperhatikan kebersihan bahan makanan, peralatan, dan lingkungan kerja agar setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar kebersihan dan kesehatan, serta menjamin kenyamanan dan keselamatan tamu hotel (Codex Alimentarius, 2022; Putri et al., 2020).

5. Manfaat Sanitasi Dapur

Sanitasi dapur memiliki beberapa manfaat penting, yaitu:

- a. *Menjaga dan meningkatkan derajat kesehatan lingkungan kerja:* Sanitasi yang baik membantu menciptakan lingkungan kerja yang bersih dan bebas dari kuman atau kontaminan yang dapat membahayakan kesehatan.
- b. *Menjamin lingkungan kerja yang higienis dan saniter:* Dengan prosedur sanitasi yang tepat, dapur tetap terjaga kebersihannya sehingga mendukung proses produksi makanan yang aman.
- c. *Melindungi tamu dan karyawan dari gangguan kesehatan fisik maupun mental akibat lingkungan yang tercemar:* Sanitasi mencegah munculnya stres atau penyakit akibat lingkungan kerja yang kotor dan tidak sehat.
- d. *Mencegah penularan penyakit melalui makanan:* Kebersihan dapur mengurangi risiko kontaminasi silang yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (foodborne illness).
- e. *Meningkatkan citra dan peringkat hotel melalui kepatuhan terhadap standar sanitasi:* Hotel yang menerapkan standar sanitasi yang baik cenderung memperoleh penilaian positif dari tamu dan lembaga sertifikasi.

6. Tujuan Sanitasi Dapur

Tujuan utama dari penerapan sanitasi dapur (BPOM, 2022) antara lain:

- a. *Mencegah pertumbuhan dan penyebaran bibit penyakit dari peralatan maupun lingkungan dapur:* Sanitasi mencegah berkembangnya mikroorganisme patogen yang dapat mengkontaminasi makanan melalui peralatan atau area kerja.
- b. *Menciptakan kondisi kerja yang aman dan nyaman bagi karyawan dapur:* Lingkungan dapur yang bersih mendukung keselamatan kerja, mengurangi risiko kecelakaan, dan meningkatkan kenyamanan kerja staf.
- c. *Menjamin bahwa setiap produk makanan yang dihasilkan bersih, sehat, dan sesuai standar mutu yang berlaku:* Dengan menjaga kebersihan seluruh proses pengolahan, makanan yang disajikan dapat memenuhi persyaratan kesehatan dan kualitas yang ditetapkan.

7. Aspek-Aspek Hygiene dan Sanitasi Hotel

Penerapan hygiene dan sanitasi dalam hotel mencakup tiga aspek utama:

- a. *Aspek Kesehatan*
 - Mencegah berkembangnya penyakit menular (foodborne illness)
 - Mencegah penyakit akibat kerja di lingkungan dapur
 - Mencegah kecelakaan kerja yang disebabkan oleh kondisi dapur yang tidak bersih
 - Menjaga kebersihan keseluruhan area kitchen agar tetap layak operasional (WHO, 2020)
- b. *Aspek Estetika*
 - Mencegah munculnya area kotor dan kumuh
 - Meningkatkan tampilan visual dapur dan area sekitarnya
 - Mencegah bau tidak sedap yang mengganggu kenyamanan
 - Memberikan rasa aman dan nyaman bagi staf dan tamu
- c. *Aspek Bisnis dan Operasional*
 - Menarik minat tamu untuk menggunakan fasilitas F&B hotel

- Menjadi bagian dari strategi promosi berbasis kualitas dan kebersihan layanan
- Meningkatkan reputasi dan kepercayaan terhadap citra hotel (Raspor & Jevšnik, 2021)

Penerapan sanitasi yang menyeluruh dan konsisten bukan hanya kewajiban operasional, tetapi juga merupakan investasi dalam keberlanjutan usaha perhotelan di tengah tuntutan global terhadap standar keamanan pangan.

8. Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi

Ruang lingkup hygiene dan sanitasi di dapur (*kitchen*) merupakan elemen krusial yang menentukan kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan. Dalam dunia perhotelan, dapur bukan hanya sekadar tempat memasak, melainkan pusat produksi makanan yang harus memenuhi standar kebersihan, sanitasi, dan prosedur pengolahan makanan yang higienis (FAO/WHO, 2022). Kebersihan area kerja, peralatan, bahan pangan, dan personel yang terlibat dalam pengolahan makanan menjadi titik krusial untuk mencegah kontaminasi silang, pertumbuhan mikroorganisme patogen, dan potensi terjadinya *foodborne disease* (Budiati et al., 2021). Menurut Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, ruang lingkup hygiene dan sanitasi mencakup kebersihan dapur, personal hygiene pekerja, kebersihan alat masak, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, hingga penyajian makanan. Tujuannya adalah menciptakan sistem pengolahan makanan yang memenuhi standar kesehatan dan mendukung efektivitas operasional dapur.

9. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di F&B Kitchen Aryaduta Hotel Manado

Hotel Aryaduta Manado menerapkan standar hygiene dan sanitasi sesuai protokol operasional dapur modern. Penerapan ini diwujudkan melalui berbagai prosedur dan *Standard Operating Procedure (SOP)* yang bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan pengolahan makanan berlangsung dalam kondisi higienis dan aman:

- Kebersihan Area Pengolahan Makanan:** Dapur dibersihkan secara berkala, termasuk lantai, permukaan kerja, dan peralatan. SOP mewajibkan pembersihan menyeluruh pada waktu siang dan malam hari oleh *cook server* maupun *steward*. Ini sejalan dengan prinsip *Good Manufacturing Practice (GMP)* yang mewajibkan sanitasi lingkungan untuk mencegah kontaminasi (Codex Alimentarius, 2022).
- Kebersihan Diri dan Personal Hygiene:** Staf dapur wajib menjaga kebersihan tangan, tidak menggunakan perhiasan selama bekerja, serta memastikan kuku dan rambut selalu dalam keadaan bersih dan tertutup. Kewajiban ini mengacu pada pedoman WHO (2020) mengenai hygiene pekerja pangan.
- Pengamanan Produk Makanan:** Makanan yang belum atau sudah diolah harus ditutup menggunakan *plastic wrap* untuk menghindari kontaminasi silang. Ini mencegah masuknya mikroba dari udara atau lingkungan.
- Penggunaan Peralatan yang Benar dan Higienis:** Semua alat yang bersentuhan langsung dengan makanan wajib dalam kondisi bersih, tidak rusak, bebas zat beracun, serta mudah dibersihkan. Permukaan peralatan harus rata dan tidak memiliki sudut mati.
- Pengolahan Makanan Bebas Kontak Langsung:** Pengolahan makanan dilakukan dengan peralatan seperti sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu, dan alat lain yang sesuai, untuk mencegah sentuhan langsung tangan terhadap bahan makanan.
- Standar Perilaku Tenaga Pengolah:** Staf tidak diperbolehkan merokok, makan, mengunyah permen, atau menggunakan fasilitas yang tidak sesuai dengan fungsinya. Cuci tangan menjadi prosedur wajib setiap sebelum dan sesudah mengolah makanan serta setelah dari kamar kecil.
- Pakaian dan Perlengkapan Kerja:** Pakaian kerja harus selalu bersih, terdiri dari celemek, penutup rambut, dan sepatu dapur. Pakaian luar tidak diperbolehkan digunakan selama pengolahan makanan.

- h. *Syarat Alat Masak dan Penyajian*: Semua peralatan yang kontak dengan makanan siap saji tidak boleh melebihi ambang batas mikrobiologis yang ditentukan. Peralatan harus disterilisasi sebelum digunakan dan tidak boleh mengandung bahan berbahaya seperti timbal atau bahan kimia larut (BPOM, 2022).

Penerapan hygiene dan sanitasi di F&B Kitchen Hotel Aryaduta Manado mencerminkan pemenuhan prinsip-prinsip dasar *food safety management* seperti yang diatur dalam Codex Alimentarius dan Permenkes. Praktik ini menunjukkan kesadaran pentingnya menjaga mutu makanan tidak hanya dari segi rasa, tetapi juga dari segi kesehatan dan keamanan. Namun, untuk mencapai kinerja yang optimal dan konsisten, implementasi ini sebaiknya diperkuat melalui audit berkala, pelatihan berkelanjutan bagi tenaga kerja, serta integrasi sistem manajemen mutu seperti *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Selain itu, keterlibatan manajemen dalam pengawasan langsung serta digitalisasi monitoring sanitasi dapat mempercepat deteksi potensi bahaya dan meningkatkan efisiensi (Widodo & Pranata, 2023). Dengan demikian, ruang lingkup hygiene dan sanitasi tidak hanya berdampak pada kualitas makanan, tetapi juga merupakan indikator profesionalisme hotel dalam menjaga kepercayaan dan kepuasan pelanggan. Hal ini sangat relevan dalam industri perhotelan yang sangat kompetitif dan bergantung pada reputasi layanan.

10. Kualitas Produk Makanan

Kualitas produk makanan merupakan salah satu indikator utama dalam menilai keberhasilan penyelenggaraan layanan makanan, khususnya dalam industri perhotelan. Kualitas makanan yang baik tidak hanya ditentukan oleh rasa semata, namun juga mencakup berbagai aspek seperti tampilan visual, tekstur, aroma, dan kesesuaian terhadap standar keamanan pangan (Potter & Hotchkiss, 2012). Menurut Amalia & Nasution (2017), kualitas produk didefinisikan sebagai kemampuan suatu produk dalam menjalankan fungsinya, termasuk daya tahan, keandalan, presisi, kemudahan pengoperasian serta pemeliharaan, dan atribut bernilai lainnya. Purnama & Rialdy (2019) menambahkan bahwa kualitas produk makanan mencakup kemampuan dalam memenuhi ekspektasi konsumen dari segi operasional, sensorik, dan daya tahan. Kualitas makanan dalam konteks layanan makanan hotel harus memenuhi aspek organoleptik dan non-organoleptik. Margareta dan Edwin (2012) menegaskan bahwa kualitas makanan memainkan peranan penting dalam proses pengambilan keputusan konsumen. Artinya, semakin tinggi kualitas makanan, maka semakin besar kecenderungan tamu untuk melakukan pembelian ulang. Sementara itu, Potter dan Hotchkiss (2012) mengemukakan bahwa *food quality* adalah karakteristik yang dapat diterima konsumen seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Dalam bisnis makanan, menjaga kualitas makanan merupakan strategi penting dalam mempertahankan dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Dari berbagai definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa kualitas produk makanan adalah kesesuaian antara produk yang dihasilkan dengan kebutuhan, keinginan, dan ekspektasi konsumen secara berkelanjutan. Dalam konteks hotel, hal ini berarti menyajikan makanan dengan mutu yang konsisten dan aman untuk dikonsumsi.

11. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk Makanan

Menurut Margareta dan Edwin (2021), beberapa faktor yang memengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut:

- a. *Warna*: Warna makanan harus dikombinasikan secara harmonis agar tidak terlihat pucat atau tidak menarik. Warna yang cerah dan alami akan meningkatkan selera makan tamu.
- b. *Penampilan*: Ungkapan “look good to eat” sangat relevan dalam dunia kuliner. Makanan yang disajikan harus memiliki tampilan visual yang segar dan higienis agar meningkatkan persepsi positif terhadap cita rasa.
- c. *Porsi (Portion Size)*: Setiap penyajian memiliki takaran standar yang disebut *standard portion size* guna menjaga konsistensi dan menghindari pemborosan bahan.

- d. *Bentuk*: Bentuk makanan yang menarik dapat diperoleh melalui teknik pemotongan yang tepat, misalnya bentuk *dice*, *julienne*, atau *chiffonade*, yang menambah nilai estetika dalam penyajian.
- e. *Suhu (Temperature)*: Variasi suhu dapat memengaruhi persepsi rasa. Makanan manis terasa lebih nikmat saat hangat, sementara makanan asin justru menurun rasanya saat terlalu panas.
- f. *Tekstur*: Tekstur makanan – apakah lembut, renyah, halus, atau kasar – memengaruhi pengalaman makan secara keseluruhan dan dapat meningkatkan kenikmatan konsumen saat mengunyah.
- g. *Aroma*: Aroma adalah *sensory trigger* yang berperan penting dalam menciptakan ekspektasi rasa. Makanan dengan aroma menggugah akan meningkatkan selera makan.
- h. *Tingkat Kematangan*: Kematangan bahan makanan memengaruhi tekstur dan rasa. Misalnya, sayuran yang terlalu matang akan kehilangan kerenyahan, sedangkan daging memiliki tingkat kematangan yang sangat subjektif berdasarkan selera konsumen.
- i. *Rasa*: Unsur rasa seperti rasa manis, asin, asam, dan pahit – jika dikombinasikan dengan tepat, akan menghasilkan keseimbangan yang menjadikan makanan unik dan nikmat.

12. Standar Kualitas Makanan dalam Industri Perhotelan

Agar makanan memiliki nilai jual tinggi dan layak disajikan di hotel berbintang, maka kualitas makanan tidak hanya dinilai dari rasa dan penyajian, tetapi juga dari kepatuhan terhadap standar hygiene dan keamanan pangan yang ketat. Standar ini berfungsi untuk menjamin kesehatan konsumen serta menjaga reputasi hotel (SNI 7388:2009; WHO, 2020). Oleh karena itu, beberapa aspek berikut harus dipenuhi secara konsisten:

- a. Kebersihan makanan dan bahan baku: Setiap bahan baku yang digunakan dalam pengolahan makanan harus dalam kondisi bersih dan terbebas dari potensi kontaminasi. Kontaminan dapat bersumber dari zat kimia (seperti pestisida atau residu pembersih), biologis (seperti bakteri patogen, virus, jamur), maupun fisik (seperti serpihan plastik, rambut, atau logam) (Purnawati, 2018). Oleh sebab itu, proses pencucian harus dilakukan dengan air bersih mengalir, disertai teknik yang tepat untuk tiap jenis bahan. Sayuran berdaun, daging, dan bahan laut memiliki perlakuan pembersihan berbeda untuk memastikan tidak hanya kebersihan permukaan tetapi juga meminimalkan mikroorganisme patogen yang tidak tampak oleh mata. Penerapan prosedur standar pencucian dan sanitasi sangat penting sebagai garis pertahanan pertama terhadap risiko keracunan makanan (Jay, Loessner, & Golden, 2005).
- b. Sumber pangan yang terpercaya: Untuk menjamin keamanan dan mutu, hotel berbintang wajib bekerja sama dengan pemasok bahan pangan yang memiliki legalitas dan sertifikasi keamanan pangan. Sertifikat seperti PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga), BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan), atau standar internasional seperti HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) menjadi indikator penting bahwa bahan pangan tersebut telah melewati proses kontrol kualitas dan keamanan yang ketat (Codex Alimentarius Commission, 2003). Sertifikasi ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan terhadap bahan yang digunakan, tetapi juga menjadi bagian dari tanggung jawab hukum dan etika dalam industri perhotelan. Dengan menjamin *traceability* dan keandalan pemasok, dapur hotel dapat menekan risiko masuknya bahan yang sudah rusak atau mengandung zat berbahaya (Winarno, 2004).
- c. Kebersihan alat masak dan perlengkapan: Peralatan masak, alat potong, serta perlengkapan penyajian memiliki potensi besar menjadi sumber kontaminasi silang jika tidak dibersihkan dan disterilkan dengan benar. Oleh karena itu, setiap alat harus melalui tahapan pembersihan mekanis (menggunakan air, sabun, dan sikat) diikuti dengan sanitasi termal (menggunakan air panas minimal 82°C) atau kimiawi (menggunakan disinfektan food grade) (FDA, 2017). Setelah dibersihkan, alat harus disimpan di tempat yang kering, tertutup, dan bebas dari risiko

kontaminasi ulang. Pengelolaan alat yang baik tidak hanya menjamin kebersihan, tetapi juga memperpanjang usia pakai dan menjaga efisiensi kerja di dapur (Sudarmadji et al., 2016).

- d. Manfaat Peningkatan Kualitas Produk Makanan bagi Hotel: Jika hotel mampu menghasilkan makanan berkualitas tinggi secara konsisten, maka beberapa manfaat strategis akan diperoleh, antara lain:

- 1) *Meningkatkan Pangsa Pasar*: Kualitas yang baik akan meningkatkan kepuasan pelanggan, loyalitas, dan word-of-mouth positif.
- 2) *Meminimalisasi Biaya Produksi dan Keluhan Konsumen*: Produk berkualitas mengurangi risiko komplain dan pemborosan karena pengolahan yang tidak efisien.
- 3) *Memberikan Dampak Internasional*: Makanan berkualitas dapat memperluas citra dan daya tarik hotel kepada wisatawan mancanegara.
- 4) *Meningkatkan Reputasi Hotel*: Kualitas makanan yang terstandarisasi dan konsisten akan menjadi *competitive advantage* yang memperkuat brand hotel.

Dalam industri perhotelan, makanan tidak hanya menjadi pelengkap layanan, tetapi merupakan elemen sentral yang memengaruhi persepsi keseluruhan tamu terhadap kualitas layanan hotel. Kajian di atas menegaskan bahwa kualitas makanan melibatkan dimensi sensorik, higienis, estetika, serta keandalan dalam operasional dapur. Untuk mencapai itu, hotel harus menerapkan sistem pengawasan mutu terpadu yang tidak hanya mengandalkan keterampilan koki, tetapi juga integrasi prosedur kontrol mutu mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian akhir. Penerapan konsep *Total Quality Management (TQM)*, pelatihan berkala staf, serta evaluasi rutin berbasis umpan balik pelanggan dapat menjadi langkah strategis dalam menjaga kualitas makanan secara konsisten. Di era digital saat ini, sistem penilaian daring oleh tamu hotel (review platform) juga menjadi pengukur kualitas yang sangat berpengaruh terhadap reputasi hotel di pasar global.

13. Food and Beverage Product dan Standar Operasional Prosedur Hygiene dan Sanitasi di F&B Kitchen

Divisi *Food and Beverage Product* (F&B Product) merupakan salah satu unit operasional terpenting dalam struktur organisasi hotel. Menurut Sulatinyono dalam Samsul dan Jati (2015), F&B Product bertugas mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk berbagai kebutuhan tamu hotel, termasuk layanan kamar (*room service*), restoran, *coffee shop*, banquet (*event* dan resepsi), serta konsumsi karyawan. Divisi ini dipimpin oleh seorang Food & Beverage Director atau F&B Manager, dengan struktur pendukung seperti Asisten Manajer, Executive Chef, Restaurant Manager, Bar Manager, Chief Stewarding, dan para Section Head lainnya. Karena aktivitasnya yang mencakup produksi, pelayanan, dan pengelolaan stok bahan baku, divisi F&B menjadi salah satu bagian hotel yang paling kompleks dari segi jumlah tenaga kerja, perhitungan biaya, dan kontribusi terhadap pendapatan hotel. Sebagai bagian yang langsung berhubungan dengan konsumsi tamu, dapur F&B memiliki standar kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi. Oleh karena itu, implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) mengenai hygiene dan sanitasi menjadi wajib untuk menjamin kualitas dan keamanan makanan. Beberapa aspek penting dalam SOP hygiene dan sanitasi dapur meliputi:

- a. *Sumber Bahan Makanan*: Seluruh bahan baku harus diverifikasi kualitas dan keamanannya sejak proses penerimaan. Prosedur mencakup pemeriksaan visual, pencucian sebelum penyimpanan, serta pelabelan bahan pribadi untuk menghindari kontaminasi silang.
- b. *Deteksi Pembusukan*: Makanan harus bebas dari tanda-tanda pembusukan seperti perubahan warna, bau menyengat, tekstur yang rusak, atau adanya jamur. Produk seperti ikan harus diperiksa dari mata yang cekung dan lendir berbau.
- c. *Pencegahan Kontaminasi*: Produk makanan wajib bebas dari kontaminan biologis (serangga, debu), kimiawi (bahan pembersih), maupun fisik (potongan logam, plastik). Makanan yang tidak layak konsumsi harus segera dimusnahkan sesuai prosedur.

- d. *Penyimpanan Suhu yang Sesuai*: Makanan panas harus disimpan di atas 140°F (60°C), makanan dingin di bawah 45°F (7°C), dan makanan beku pada suhu maksimum 20°F (-6°C). Pemanasan ulang makanan harus mencapai minimal 165°F (74°C) untuk menjamin keamanan mikrobiologis.
- e. *Kebersihan Lantai Dapur*: Lantai harus selalu dalam kondisi kering, bebas dari sisa makanan, serta dibersihkan minimal empat kali sehari menggunakan bahan pembersih yang mampu menyerap minyak. Permukaan lantai wajib kedap air untuk mencegah penyerapan kotoran dan mikroorganisme.
- f. *Ventilasi dan Sirkulasi Udara*: Sistem ventilasi harus mencegah masuknya serangga dan debu, serta dibersihkan secara rutin. Sirkulasi udara yang baik menjaga dapur tetap segar dan mencegah kelembaban berlebih.
- g. *Kondisi Dinding*: Dinding dapur harus memiliki permukaan halus, mudah dibersihkan, dilapisi dengan bahan seperti porselen, dan berwarna cerah untuk membantu pencahayaan serta deteksi kotoran.
- h. *Pencahayaan Dapur*: Sistem pencahayaan harus memadai untuk menerangi seluruh area dapur tanpa menciptakan bayangan atau silau. Pencahayaan yang baik membantu staf bekerja lebih efektif dan mengurangi kelelahan mata.
- i. *Sistem Pembuangan Asap*: Dapur harus dilengkapi *hood* atau cerobong dengan *extractor fan* untuk membuang asap secara efektif. Sistem ini harus dipastikan tidak mencemari lingkungan sekitar dan rutin dirawat.
- j. *Saluran Air Limbah*: Saluran limbah harus berbentuk selokan tertutup jeruji besi, dibersihkan seminggu sekali, serta diawasi agar tidak tersumbat oleh sampah atau lemak. Pemeriksaan berkala penting untuk menjaga kebersihan dan mencegah pencemaran silang dari air limbah ke area produksi makanan.

Keseluruhan SOP ini dirancang untuk mencegah kontaminasi dan mempertahankan kualitas serta keamanan produk makanan yang disajikan. Kepatuhan terhadap prosedur hygiene dan sanitasi menjadi kunci dalam menjamin kepercayaan tamu terhadap layanan makanan hotel, sekaligus menunjang reputasi dan daya saing hotel dalam industri perhotelan yang semakin kompetitif. Dapur (kitchen) dalam operasional hotel merupakan pusat utama pengolahan makanan yang memiliki peran strategis dalam menunjang kepuasan tamu serta kontribusi terhadap pendapatan (revenue) hotel. Menurut Minantyo (2011), dapur adalah ruang untuk menyimpan dan menyiapkan bahan makanan sebelum diolah dan disajikan sesuai standar konsumsi. Tanggung jawab dapur mencakup seluruh proses mulai dari penerimaan bahan mentah, pengolahan, hingga penyajian ke berbagai outlet seperti restoran, coffee shop, room service, banquet, dan lain-lain. Oleh karena itu, dapur tidak hanya menjadi tempat produksi tetapi juga menjadi indikator kualitas layanan dan citra hotel secara keseluruhan. Demi menjaga kelayakan konsumsi dan keamanan makanan, kebersihan dan sanitasi dapur harus dijaga secara konsisten sesuai standar yang berlaku, dengan memperhatikan aspek seperti ventilasi, pencahayaan, kebersihan lantai dan dinding, pengelolaan limbah, serta penggunaan peralatan yang higienis. Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi pada dapur sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang dan penularan penyakit yang dapat membahayakan konsumen. Desain fisik dapur harus memungkinkan sirkulasi udara yang baik melalui ventilasi dan penggunaan cerobong asap (*hood*), serta memastikan lantai, dinding, dan langit-langit (*ceiling*) mudah dibersihkan dan bebas dari akumulasi kotoran. Penerangan juga harus mencukupi agar staf dapat bekerja secara efisien dan teliti. Selain itu, saluran air bersih dan limbah harus terencana dengan baik untuk menghindari pencemaran. Setiap staf dapur wajib menerapkan hygiene pribadi dan memahami prinsip sanitasi makanan, mulai dari cara menyimpan, memasak, hingga menyajikan. Ketika dapur memenuhi standar sanitasi yang optimal, maka makanan yang dihasilkan tidak hanya lezat dan menarik secara visual, tetapi juga aman dikonsumsi serta mendukung reputasi hotel dalam industri perhotelan.

Di Hotel Aryaduta Manado, unit *Food and Beverage Kitchen* (F&B Kitchen) merupakan bagian vital dari operasional hotel yang bertanggung jawab atas produksi makanan untuk seluruh outlet yang tersedia, seperti restoran utama, room service, banquet, dan coffee shop. Unit ini dibagi ke dalam beberapa bagian spesifik yang berfokus pada jenis dan tahapan pengolahan makanan tertentu, antara lain *Main Kitchen*, *Garde Manger*, *Chinese Section*, dan *Pastry Section*. Setiap bagian memiliki peran fungsional yang saling terintegrasi namun memerlukan standar hygiene dan sanitasi yang berbeda sesuai karakteristik produk yang dikelola. *Main Kitchen* berfungsi sebagai pusat pengolahan menu utama dan masakan berat yang membutuhkan perlakuan sanitasi ketat terkait suhu penyimpanan bahan mentah dan proses pemasakan yang higienis. *Garde Manger*, yang menangani makanan dingin seperti salad, cold cuts, dan makanan pembuka, menekankan pentingnya kebersihan peralatan non-termal serta sanitasi personal yang tinggi karena minimnya proses pemanasan. *Chinese Section* berfokus pada teknik memasak oriental seperti stir-fry dan steaming yang menghasilkan kelembapan tinggi, sehingga memerlukan sistem ventilasi dan pengendalian kelembapan yang optimal untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Sementara itu, *Pastry Section* memproduksi kue dan makanan penutup berbasis susu dan telur, yang sangat rentan terhadap kontaminasi silang jika sanitasi ruang dan alat tidak dijaga dengan ketat. Berdasarkan observasi dan dokumentasi prosedur operasional standar (*Standard Operating Procedures/SOP*) di dapur Hotel Aryaduta Manado, setiap unit diwajibkan menerapkan prinsip-prinsip *Good Hygiene Practice* (GHP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), termasuk rotasi penyimpanan bahan makanan, pembersihan berkala peralatan, dan pelatihan rutin bagi staf dapur. Penerapan sistem ini bertujuan untuk meminimalisir risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang dapat memengaruhi kualitas produk makanan yang dihasilkan. Monitoring dilakukan secara berkala oleh *Chef de Cuisine* dan *Quality Assurance Officer* untuk memastikan seluruh aktivitas pengolahan sesuai standar keamanan pangan yang berlaku secara nasional maupun internasional.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memahami secara mendalam penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas produk makanan pada *Main Kitchen* Hotel Aryaduta Manado. Penelitian dilaksanakan selama empat bulan, yaitu dari tanggal 6 September 2021 hingga 6 Januari 2022, dengan lokasi penelitian di Hotel Aryaduta Manado, Sulawesi Utara. Sumber data terdiri dari data primer yang diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan juru masak, serta dokumentasi di bagian *Food & Beverage Product*, dan data sekunder yang berasal dari pegawai hotel, literatur, serta informasi relevan dari internet yang membahas hygiene dan sanitasi dapur. Metode pengumpulan data meliputi tiga teknik utama. Pertama, observasi langsung terhadap aktivitas di dapur hotel untuk mengamati standar penerapan kebersihan dan sanitasi sesuai teori Sugiyono (2016). Kedua, wawancara baik terbuka maupun tertutup dilakukan dengan koki sebagai informan kunci, untuk menggali informasi tentang praktik dan tantangan implementasi standar sanitasi. Ketiga, dokumentasi digunakan untuk mencatat dan mengumpulkan bukti-bukti visual maupun tertulis yang mendukung analisis. Seluruh data dianalisis dengan pendekatan analisis kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk menginterpretasikan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi secara naratif. Analisis ini menjelaskan bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan di lapangan serta bagaimana praktik tersebut memengaruhi mutu produk makanan yang dihasilkan oleh dapur hotel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Observasi Perilaku Higienis

Penelitian ini memanfaatkan metode pengumpulan data melalui observasi yang dilakukan pada industri khususnya pada Departemen Food & Beverage Product Hotel Aryaduta Manado. Pengumpulan data dilakukan secara partisipatif dengan pendekatan observasi langsung kepada seluruh karyawan bagian dapur (kitchen) yang berjumlah 10 orang. Tingkat kepatuhan karyawan terhadap standar operasional

prosedur (SOP) terkait praktik hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1: Hasil Observasi Perilaku Higienis

No.	Uraian Perilaku Higienis	DK (✓)	KDG (✓)	TDK (✓)	Keterangan
1	Mencuci tangan menggunakan sabun sebelum mengolah atau menjamah makanan	✓			Semua karyawan melakukan (10 karyawan)
2	Menggunakan sarung tangan dan penutup mulut/masker saat mengolah makanan	✓	✓	✓	1 karyawan melakukan, 5 karyawan kadang-kadang, dan 4 karyawan tidak melakukan
3	Memakai penutup rambut dan pakaian bersih saat mengolah/menyajikan makanan	✓	✓	✓	3 karyawan melakukan, 6 karyawan kadang-kadang, dan 1 karyawan tidak melakukan
4	Mencicipi makanan menggunakan sendok, bukan jari tangan	✓	✓	✓	3 karyawan melakukan, 5 karyawan kadang-kadang, dan 2 karyawan tidak melakukan
5	Menggunakan nasi baru untuk setiap pembuatan nasi goreng	✓	✓	✓	4 karyawan melakukan, 5 karyawan kadang-kadang, dan 1 karyawan tidak melakukan
6	Menutup mulut saat bersin atau batuk di dekat makanan	✓	✓		6 karyawan melakukan dan 4 karyawan kadang-kadang melakukan
7	Menjaga kuku jari tangan tetap pendek dan bersih	✓	✓		2 karyawan melakukan dan 8 karyawan kadang-kadang melakukan
8	Mencuci pan dan spatula setelah digunakan	✓	✓		9 karyawan melakukan dan 1 karyawan kadang-kadang melakukan
9	Melakukan pembersihan area dapur secara rutin		✓	✓	5 karyawan melakukan dan 5 karyawan tidak melakukan
10	Tidak makan/mengunyah saat jam kerja	✓			Semua karyawan melakukan (10 karyawan)
11	Menggunakan alas kaki tertutup dan tidak licin di area dapur		✓		Semua karyawan menggunakan alas kaki sesuai standar (10 karyawan)
12	Memelihara perlengkapan dan peralatan masak agar selalu bersih	✓			Semua karyawan melakukan (10 karyawan)

Keterangan: DK = Dilakukan KDG = Kadang-Kadang Dilakukan TDK = Tidak Dilakukan

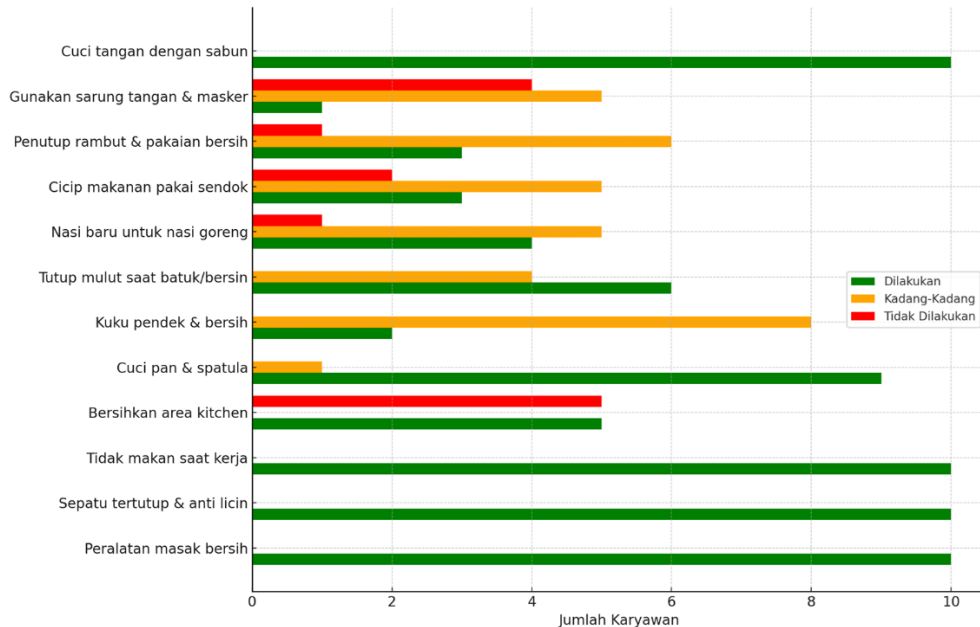
Sumber: Hasil Observasi, 2024

Hotel Aryaduta Manado memiliki beragam jenis menu makanan, yang dibedakan berdasarkan jenis layanan dan lokasi penyajiannya, yakni: menu banquet untuk kebutuhan event, menu ala Pizza dan Western di restoran Amicoo, menu Asia dan Indonesia di restoran Cakrawala, serta menu umum yang disajikan saat sarapan pagi. Ragam menu ini menunjukkan kompleksitas pengelolaan produk makanan yang memerlukan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi, mengingat besarnya volume produksi dan beragamnya jenis masakan yang disiapkan setiap hari. Hasil wawancara menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kepatuhan di antara karyawan terhadap pelaksanaan aspek hygiene dan sanitasi. Meskipun terdapat beberapa indikator yang menunjukkan kepatuhan penuh, sejumlah praktik penting masih dijalankan secara tidak konsisten. Sebagai contoh, seluruh karyawan (100%) dilaporkan

telah mencuci tangan menggunakan sabun sebelum menangani makanan, yang menunjukkan kesadaran dasar yang baik terhadap pentingnya kebersihan tangan. Namun, penerapan standar lainnya seperti penggunaan sarung tangan dan masker menunjukkan ketidakkonsistenan yang mengkhawatirkan. Hanya 1 orang karyawan yang secara rutin menggunakan APD lengkap tersebut, sementara lima orang melakukannya secara tidak konsisten, dan empat orang tidak melakukannya sama sekali. Hal ini menimbulkan potensi kontaminasi silang yang tinggi dan mengindikasikan lemahnya pengawasan terhadap pemakaian alat pelindung diri. Dalam hal pemakaian penutup rambut dan pakaian bersih saat mengolah makanan, hanya tiga karyawan yang secara konsisten melaksanakannya, sementara mayoritas lainnya hanya melakukannya sesekali atau tidak sama sekali. Praktik ini menjadi krusial mengingat rambut merupakan salah satu sumber kontaminan fisik yang paling umum dalam makanan. Aspek penting lainnya, seperti kebiasaan mencicipi makanan menggunakan sendok (bukan tangan), juga masih belum diterapkan secara seragam. Hanya 3 orang dari 10 karyawan yang melakukannya sesuai SOP. Perilaku ini dapat meningkatkan risiko penyebaran mikroorganisme patogen yang berasal dari tubuh karyawan. Selanjutnya, dalam hal penggunaan nasi baru setiap kali membuat nasi goreng, hanya 4 karyawan yang patuh sepenuhnya, sedangkan lainnya melaporkan kebiasaan menggunakan nasi sisa secara berkala. Praktik ini menimbulkan risiko keamanan pangan, khususnya terkait dengan pertumbuhan bakteri seperti *Bacillus cereus* yang umum ditemukan pada nasi yang disimpan dalam suhu ruang. Kepatuhan terhadap etika saat bersin atau batuk di area kitchen juga belum maksimal. Meskipun tidak ada yang secara eksplisit mengabaikan aturan, hanya 6 orang yang secara konsisten menutup mulut saat batuk atau bersin, dan 4 lainnya melakukannya sesekali. Praktik ini sangat penting untuk mencegah penyebaran patogen melalui droplet, terlebih dalam lingkungan pengolahan makanan yang tertutup. Hal yang cukup mengkhawatirkan adalah kondisi kuku tangan karyawan. Hanya 2 karyawan yang menjaga kuku dalam keadaan pendek dan bersih secara konsisten, sementara mayoritas lainnya (8 orang) hanya melakukannya sesekali. Kebersihan kuku berperan penting dalam mencegah perpindahan mikroorganisme ke makanan saat penanganan. Dari segi perawatan alat masak seperti pan dan spatula, terdapat tingkat kepatuhan yang cukup tinggi, dengan 9 dari 10 karyawan secara rutin mencuci alat tersebut dengan baik. Ini menunjukkan adanya kesadaran bahwa kebersihan peralatan turut menentukan kualitas dan keamanan produk. Namun, praktik pembersihan area kitchen secara menyeluruh hanya dilakukan oleh setengah dari jumlah karyawan, sementara sisanya tidak melakukannya sama sekali. Ini menjadi indikasi lemahnya budaya kebersihan kolektif dan kurangnya pengawasan harian dari supervisor dapur. Beberapa indikator seperti larangan makan saat jam kerja dan penggunaan alas kaki tertutup serta anti-slip menunjukkan hasil yang positif, dengan seluruh karyawan melaporkan kepatuhan penuh. Hal ini menunjukkan adanya disiplin kerja yang baik pada aspek tertentu, terutama yang berkaitan dengan keselamatan kerja dan etika kerja di dapur. Terakhir, perawatan terhadap peralatan masak dilaporkan dilakukan oleh seluruh karyawan, menandakan bahwa aspek pemeliharaan alat berada dalam kontrol yang relatif baik. Jadi, secara keseluruhan, data menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan terhadap SOP hygiene dan sanitasi di Departemen Food & Beverage Product Hotel Aryaduta Manado bersifat parsial dan tidak merata. Terdapat kesenjangan antara kesadaran individu dan penerapan kolektif di lapangan. Hal ini dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain: lemahnya sistem monitoring internal, kurangnya pelatihan berkala tentang hygiene dan sanitasi, serta terbatasnya intervensi langsung dari manajemen terhadap perilaku kerja harian. Ketidakkonsistenan ini memiliki potensi dampak negatif terhadap kualitas produk makanan yang dihasilkan, serta terhadap citra hotel secara keseluruhan apabila tidak segera ditindaklanjuti. Diperlukan pendekatan sistemik dalam bentuk evaluasi rutin, reward and punishment system, serta pelatihan berkelanjutan agar SOP dapat dijalankan secara utuh dan berkelanjutan.

2. Hasil Wawancara Penerapan SOP

Gambar 1 menunjukkan representasi visual dari penerapan standar operasi prosedur (SOP) terkait higiene dan sanitasi berdasarkan hasil wawancara terhadap 12 indikator utama yang diamati oleh penulis. Masing-masing aspek dievaluasi dari tiga kategori perilaku: *Dilakukan*, *Kadang-kadang dilakukan*, dan *Tidak dilakukan* oleh sepuluh karyawan F&B berdasarkan SOP.



Gambar 1: Tingkat Penerapan Higiene dan Sanitasi oleh Karyawan F&B Product (2024)

Hasil analisis menunjukkan bahwa meskipun terdapat aspek-aspek yang telah diterapkan secara konsisten seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak makan selama jam kerja, serta menjaga kebersihan peralatan masak namun terdapat sejumlah praktik penting yang masih diabaikan oleh sebagian besar karyawan. Beberapa temuan kritis antara lain:

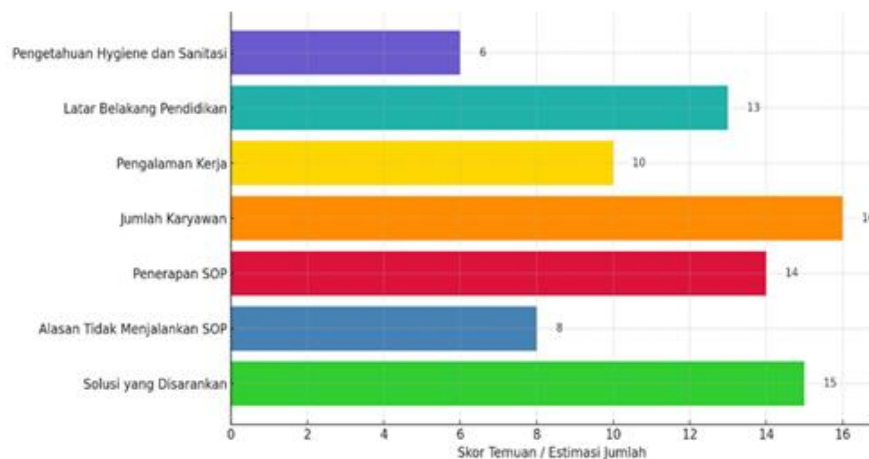
- Penggunaan sarung tangan dan masker, serta penutup rambut dan pakaian bersih menunjukkan tingkat kepatuhan yang rendah, dengan sebagian besar karyawan hanya melakukannya kadang-kadang atau bahkan tidak sama sekali. Ini berisiko tinggi terhadap potensi kontaminasi silang.
- Prosedur mencicipi makanan menggunakan sendok masih sering dilanggar, dengan beberapa karyawan masih menggunakan jari tangan, yang mencerminkan kurangnya kesadaran akan bahaya mikrobiologis.
- Dalam hal penggunaan nasi baru untuk nasi goreng, ditemukan praktik penggunaan nasi lama yang disimpan di pendingin. Meskipun secara logistik hal ini dapat dimaklumi, dari sudut pandang kualitas dan sanitasi, hal ini menurunkan mutu sajian serta meningkatkan risiko keluhan tamu.
- Praktik menutup mulut saat batuk/bersin juga masih menjadi masalah, yang menunjukkan kurangnya disiplin dalam kebersihan personal saat jam operasional.

Secara keseluruhan, data ini menyoroti bahwa penerapan higiene dan sanitasi di lingkungan dapur Hotel Aryaduta Manado belum sepenuhnya terinternalisasi sebagai budaya kerja. Hal ini menimbulkan risiko besar bagi mutu makanan dan kepuasan tamu, serta mencerminkan perlunya tindakan manajerial lebih lanjut. Rekomendasi yang dapat diberikan adalah: 1) Pelatihan berkala mengenai hygiene dan food safety; 2) Penerapan reward & punishment untuk kepatuhan terhadap SOP; 3) Supervisi harian yang lebih ketat oleh head chef atau quality controller. Langkah-langkah ini menjadi penting untuk

memastikan bahwa kualitas dan keamanan makanan tetap terjaga sesuai dengan standar industri perhotelan.

3. Hasil wawancara Executive Chef F&B Product

Gambar 2 adalah visualisasi dalam bentuk bar grafik hasil wawancara yang menggambarkan hasil temuan utama terkait penerapan hygiene dan sanitasi di dapur Hotel Aryaduta Manado. Grafik ini memberikan gambaran kuantitatif terhadap isu-isu seperti latar belakang pendidikan, pengalaman kerja, serta tingkat kepatuhan terhadap SOP.



Gambar 2: Hasil Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Kitchen Hotel Aryaduta Manado (2024)

- Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi:* Grafik menunjukkan bahwa semua karyawan memiliki pengetahuan dasar tentang hygiene dan sanitasi. Namun, ada indikasi ketidakkonsistenan dalam penerapan, yang berarti pengetahuan tidak selalu sejalan dengan perilaku kerja. Hal ini mengindikasikan perlunya pendekatan yang lebih sistematis dalam internalisasi budaya hygiene melalui pengawasan harian dan reinforcement dari atasan langsung.
- Latar Belakang Pendidikan:* Mayoritas karyawan merupakan lulusan SMA/SMK (13 dari 16 orang), sedangkan hanya 2 orang lulusan S1 dan 1 orang lulusan D3. Pola ini menunjukkan bahwa sebagian besar tenaga kerja berasal dari pendidikan vokasional dasar. Rendahnya jenjang pendidikan dapat berdampak pada kemampuan analitis terhadap prosedur SOP dan pentingnya hygiene, sehingga materi pelatihan harus lebih praktis, visual, dan berbasis simulasi langsung agar mudah dipahami dan diterapkan.
- Pengalaman Kerja:* Sebagian besar karyawan memiliki pengalaman kerja lebih dari 6 tahun, bahkan Executive Chef telah bekerja selama 32 tahun. Ini menunjukkan bahwa secara umum tenaga kerja di dapur Aryaduta Manado cukup berpengalaman. Namun, pengalaman yang lama tidak selalu menjamin disiplin terhadap SOP jika tidak disertai penyegaran informasi. Maka, pengalaman perlu disinergikan dengan pembaruan regulasi dan prosedur hygiene dan sanitasi yang terkini.
- Jumlah Karyawan:* Tercatat 16 orang karyawan, terdiri dari: 1 Executive Chef; 2) 4 Staff tetap; 3) Daily Worker. Proporsi daily worker yang dominan (68,75%) menunjukkan bahwa sebagian besar pelaksana operasional adalah tenaga tidak tetap. Ini berisiko menurunkan konsistensi dalam penerapan SOP, karena daily worker seringkali tidak mendapat pelatihan mendalam seperti karyawan tetap. Maka, sistem pelatihan hygiene dan sanitasi harus juga mencakup daily worker secara menyeluruh dan berkala.
- Penerapan SOP:* Walaupun semua karyawan mengetahui SOP, namun tingkat kedisiplinan dalam menjalankan SOP masih belum optimal. Ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan

dan implementasi, yang bisa disebabkan oleh minimnya pengawasan, kurangnya motivasi intrinsik, atau tidak adanya reward & punishment yang jelas.

- f. **Alasan Tidak Menjalankan SOP:** Alasan utama karyawan tidak menjalankan SOP adalah sikap menyepelekan pentingnya hygiene dan sanitasi. Ini merupakan faktor budaya organisasi yang harus dibenahi. Tidak cukup hanya memberikan pelatihan teknis, tapi juga diperlukan penguatan nilai kerja, kesadaran kesehatan publik, serta tanggung jawab profesional melalui pendekatan etika kerja dan pembentukan mindset.
- 5) **Solusi yang Disarankan:** Solusi yang diusulkan adalah: Pelatihan dan evaluasi berkala. Hal ini sangat penting untuk menjawab berbagai permasalahan di atas: ketidakkonsistenan penerapan SOP, dominasi tenaga daily worker, serta rendahnya kesadaran. Evaluasi berkala juga harus menyertakan monitoring langsung di dapur dan pemberian umpan balik secara objektif dan terstruktur.

Secara keseluruhan, dapur Hotel Aryaduta Manado telah memiliki struktur pengetahuan dan pengalaman kerja yang baik, namun masih menghadapi tantangan dalam internalisasi nilai dan kedisiplinan terhadap standar hygiene dan sanitasi. Tantangan ini dapat diatasi dengan strategi pelatihan berbasis kompetensi, evaluasi rutin, pelibatan supervisor sebagai agen perubahan, serta penciptaan sistem penghargaan untuk perilaku kerja yang sesuai dengan SOP. Meski sebagian besar karyawan memiliki pengalaman kerja yang memadai (bahkan cukup lama), pengalaman kerja tidak selalu berbanding lurus dengan penerapan disiplin kerja yang baik. Kurangnya pengawasan, pembaruan pelatihan, dan pembiasaan pada lingkungan kerja yang permisif terhadap kelalaian menjadi faktor utama lemahnya implementasi hygiene dan sanitasi. Jadi, meskipun karyawan F&B Product Department Hotel Aryaduta Manado telah dibekali dengan pengetahuan dasar tentang hygiene dan sanitasi serta memiliki pengalaman kerja yang relatif memadai, namun pelaksanaannya masih belum maksimal. Beberapa faktor penyebabnya adalah: 1) Minimnya pengawasan dan evaluasi rutin; 2) Kurangnya pemahaman mendalam akibat latar pendidikan terbatas; 3) Budaya kerja yang permisif terhadap kelalaian SOP. Sebagai solusi, manajemen F&B disarankan untuk: 1) Mengadakan pelatihan berkala tentang hygiene dan sanitasi; 2) Meningkatkan pengawasan langsung saat jam operasional; 3) Menerapkan sistem reward and punishment bagi karyawan. Upaya ini penting guna menjaga kualitas makanan yang disajikan dan reputasi hotel dalam pelayanan kuliner kepada tamu.

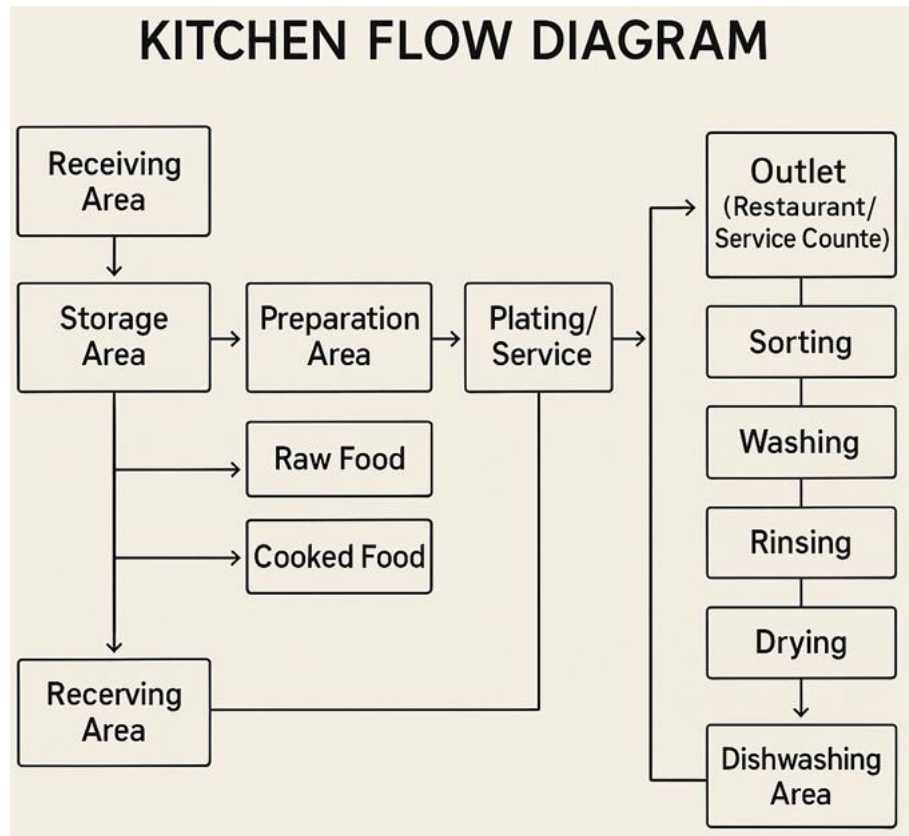
4. Standar Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Produk Makanan dan Alur Kerja Dapur Sesuai Prinsip Hygiene dan Sanitasi

Penerapan hygiene dan sanitasi yang baik dan konsisten merupakan landasan utama dalam menjamin keamanan pangan (food safety) dan kualitas pelayanan makanan di industri perhotelan. Hotel Aryaduta Manado, sebagai salah satu hotel berbintang dengan reputasi profesional, telah menerapkan standar hygiene dan sanitasi yang ketat di area dapur (kitchen). Standar ini bertujuan untuk menjamin bahwa seluruh proses pengolahan makanan dilakukan dengan menjaga kebersihan, keamanan, serta memperhatikan aspek estetika dan kesehatan konsumen. Dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa prosedur utama yang menjadi bagian dari standar operasional di dapur Hotel Aryaduta Manado, khususnya dalam tahapan *kitchen flow*, sebagaimana tergambar dalam Gambar 3. Berdasarkan Gambar 3 tentang alur kerja dapur (kitchen flow diagram) proses pengolahan makanan di dapur Hotel Aryaduta Manado dapat dianalisis melalui tahapan-tahapan utama sebagai berikut:

- a. **Receiving Area:** Tahapan pertama dalam alur kerja dapur adalah Receiving Area, yaitu tempat penerimaan bahan makanan dari pemasok. Pada tahap ini, bahan makanan diperiksa dari segi kualitas, kuantitas, dan kesesuaian pesanan. Proses ini sangat krusial karena menjadi titik kontrol awal terhadap potensi kontaminasi bahan mentah. Bahan yang diterima akan dicatat dan kemudian disortir sebelum masuk ke area penyimpanan. Tahap ini menuntut penerapan prinsip *First In First Out (FIFO)* serta pemeriksaan suhu dan kondisi bahan untuk memastikan keamanan pangan.

Ketidakteitian dalam proses penerimaan dapat menyebabkan bahan rusak masuk ke dapur, meningkatkan risiko kontaminasi silang.

- b. *Storage Area*: Setelah diterima, bahan makanan disimpan di Storage Area yang terbagi menjadi area kering, area dingin (chiller), dan area beku (freezer) sesuai dengan jenis bahan. Penataan bahan harus memperhatikan jarak antara bahan mentah dan siap konsumsi guna mencegah kontaminasi silang. Area penyimpanan harus memiliki suhu dan kelembaban yang dikontrol, serta rak penyimpanan yang bersih dan terlabel. Rotasi stok dan inspeksi berkala penting agar bahan tetap dalam kondisi layak pakai dan aman dikonsumsi.



Gambar 3. Kitchen Flow Diagram di Dapur Hotel Aryaduta Manado (2024)

- c. *Receiving Area*: Tahapan pertama dalam alur kerja dapur adalah Receiving Area, yaitu tempat penerimaan bahan makanan dari pemasok. Pada tahap ini, bahan makanan diperiksa dari segi kualitas, kuantitas, dan kesesuaian pesanan. Proses ini sangat krusial karena menjadi titik kontrol awal terhadap potensi kontaminasi bahan mentah. Bahan yang diterima akan dicatat dan kemudian disortir sebelum masuk ke area penyimpanan. Tahap ini menuntut penerapan prinsip *First In First Out (FIFO)* serta pemeriksaan suhu dan kondisi bahan untuk memastikan keamanan pangan. Ketidakteitian dalam proses penerimaan dapat menyebabkan bahan rusak masuk ke dapur, meningkatkan risiko kontaminasi silang.
- d. *Storage Area*: Setelah diterima, bahan makanan disimpan di Storage Area yang terbagi menjadi area kering, area dingin (chiller), dan area beku (freezer) sesuai dengan jenis bahan. Penataan bahan harus memperhatikan jarak antara bahan mentah dan siap konsumsi guna mencegah kontaminasi silang. Area penyimpanan harus memiliki suhu dan kelembaban yang dikontrol, serta rak penyimpanan yang bersih dan terlabel. Rotasi stok dan inspeksi berkala penting agar bahan tetap dalam kondisi layak pakai dan aman dikonsumsi.

- e. *Preparation Area*: Bahan yang disimpan kemudian dipindahkan ke Preparation Area untuk diproses. Area ini terbagi menjadi dua jalur: 1) *Raw Food*: bahan makanan mentah yang akan dimasak; 2) *Cooked Food*: makanan yang telah dimasak dan siap disajikan. Pemisahan area *raw* dan *cooked* sangat penting untuk mencegah *cross-contamination*. Peralatan dan perlengkapan juga harus dipisahkan (pisau, talenan, wadah) dan dibersihkan secara berkala. Selain itu, personel yang menangani makanan mentah dan matang tidak boleh bertukar peran tanpa prosedur sanitasi.
- f. *Plating / Service*: Setelah bahan makanan dimasak, tahap berikutnya adalah Plating/Service, yaitu proses penataan makanan di atas piring dan persiapan penyajian ke outlet/restoran. Kebersihan tangan, peralatan saji, dan suhu makanan menjadi titik kritis. Makanan panas harus disajikan minimal pada suhu 60°C dan makanan dingin di bawah 5°C. Penundaan atau paparan suhu ruang dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri.
- g. *Outlet (Restaurant / Service Counter)*: Makanan yang telah dipersiapkan kemudian dikirim ke *Outlet*, yaitu restoran atau konter layanan. Tahapan ini adalah titik akhir dari alur pelayanan makanan kepada tamu. Interaksi langsung dengan pelanggan menuntut kecepatan dan kebersihan. Staff outlet juga harus memahami sanitasi dasar dan prosedur pengembalian makanan jika ada keluhan atau makanan tidak dikonsumsi.
- h. *Dishwashing Flow: Sorting – Washing – Rinsing – Drying*: Setelah digunakan, peralatan makan masuk ke siklus pencucian yang terdiri dari:
 - 1) *Sorting*: pemisahan peralatan berdasarkan jenis (gelas, piring, sendok).
 - 2) *Washing*: pencucian dengan deterjen menggunakan tangan atau mesin.
 - 3) *Rinsing*: pembilasan dengan air bersih untuk menghilangkan sisa sabun.
 - 4) *Drying*: pengeringan dengan udara bersih atau alat pengering steril.

Alur ini harus berlangsung satu arah (*linear flow*) agar tidak terjadi kontak antara peralatan kotor dan bersih. Mesin pencuci piring (jika digunakan) harus mencapai suhu minimal 82°C untuk membunuh mikroorganisme.

- i. *Dishwashing Area*: Tahap terakhir adalah Dishwashing Area, yaitu tempat semua proses pencucian selesai. Dari sini, alat-alat bersih disimpan kembali untuk siklus berikutnya. Area ini harus dipisahkan dari area persiapan dan servis untuk menjaga integritas sanitasi. Staff dishwashing juga harus mengenakan APD (alat pelindung diri) dan menjaga kebersihan lingkungan kerja.

Diagram pada Gambar 3 mencerminkan prinsip dasar dari alur kerja dapur profesional yang efisien dan higienis, sesuai dengan standar sanitasi makanan internasional (seperti HACCP). Penerapan sistem alur satu arah (*one-way flow*) sangat penting dalam mencegah kontaminasi silang. Keberhasilan sistem ini bergantung pada konsistensi penerapan prosedur sanitasi, pelatihan staf, serta kontrol kualitas yang ketat di setiap titik kritis (*Critical Control Points*). Dengan mengadopsi kitchen flow yang sistematis dan berbasis prinsip sanitasi, serta penerapan standar hygiene personal yang ketat, dapur Hotel Aryaduta Manado menunjukkan komitmen tinggi terhadap keamanan pangan dan kualitas layanan makanan. Penerapan praktik ini tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional dapur, namun juga menjadi bentuk tanggung jawab profesional dalam menjaga kepercayaan tamu terhadap mutu makanan yang disajikan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan standar hygiene dan sanitasi oleh sebagian staf di F&B Product Department Aryaduta Hotel Manado belum sepenuhnya optimal. Meskipun terdapat sejumlah staf yang telah menunjukkan kepatuhan terhadap prosedur hygiene dan sanitasi sesuai standar operasional, masih ditemukan praktik yang kurang konsisten dan

cenderung mengabaikan prinsip-prinsip dasar sanitasi, terutama dalam aspek kebersihan pribadi, kebersihan area kerja, dan penanganan serta penyimpanan bahan makanan. Ketidakkonsistenan ini secara potensial dapat menurunkan kualitas makanan yang dihasilkan dan meningkatkan risiko kontaminasi silang yang membahayakan kesehatan konsumen. Temuan ini menunjukkan bahwa masih terdapat kesenjangan antara kebijakan manajerial dan implementasi teknis di lapangan. Oleh karena itu, diperlukan intervensi manajerial yang lebih tegas dan berkelanjutan melalui pengawasan rutin, pelatihan ulang yang sistematis, serta penguatan budaya kerja yang menempatkan hygiene dan sanitasi sebagai prioritas utama dalam setiap tahapan pengolahan makanan. *Executive Chef* sebagai penanggung jawab operasional dapur memiliki peran strategis dalam memastikan standar ini dijalankan secara disiplin melalui monitoring dan evaluasi berkala, serta pemberian sanksi dan apresiasi yang seimbang. Upaya ini penting untuk menjamin bahwa produk makanan yang dihasilkan tidak hanya lezat secara rasa, tetapi juga aman, sehat, dan layak dikonsumsi sesuai dengan standar mutu perhotelan berbintang.

DAFTAR RUJUKAN

- Amalia, R., & Nasution, M. I. (2017). *Manajemen Kualitas Produk*. Jakarta: Salemba Empat.
- Badan POM RI. (2022). *Pedoman Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan POM RI. (2022). *Pedoman Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: BPOM.
- Budiati, T., Suharso, S., & Purnawati, R. (2021). *Sanitasi Makanan dalam Pengolahan Pangan di Hotel*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 20(1), 45–54.
- CDC. (2020). *Handwashing: Clean Hands Save Lives*. Centers for Disease Control and Prevention.
- CDC. (2021). *Food Safety and Hygiene*. Centers for Disease Control and Prevention.
- Codex Alimentarius Commission. (2003). *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene*. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4. FAO/WHO.
- Codex Alimentarius. (2020). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. FAO/WHO.
- . (2022). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. FAO/WHO.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Pedoman Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*.
- . (2004). *Pedoman Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Direktorat Jenderal PPM dan PL.
- FAO. (2021). *Food Safety and Hygiene: A Practical Guide for Food Processors*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- FAO/WHO. (2022). *Food Safety Risk Management Guidelines*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- FDA. (2017). *Food Code 2017*. U.S. Food and Drug Administration.
- ISO. (2018). *ISO 22000:2018 Food safety management systems*.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern Food Microbiology* (7th ed.). Springer.
- Jay, J.M. (2000). *Modern Food Microbiology*. Springer.
- Kusumaningrum, H.D. (2013). *Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Industri Makanan*. Universitas Indonesia.
- Margareta, D., & Edwin, T. (2012). *Teknik Pengolahan Makanan Hotel*. Jakarta: Gramedia.
- . (2021). *Food Service Management: Teori dan Praktik*. Bandung: Alfabeta.
- Marriott, N.G., & Gravani, R.B. (2006). *Principles of Food Sanitation*. Springer.
- Minantyo, A. (2011). *Manajemen Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Deepublish.

- Ministry of Health RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Permatasari, D., Rohimah, R., & Romlah, S. (2019). *Personal Hygiene sebagai Faktor Penentu Keamanan Pangan di Institusi Makanan*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 112-118.
- Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food Science* (5th ed.). Springer Science & Business Media.
- Prasetyo, W., et al. (2021). "Personal Hygiene Practices of Food Handlers in Relation to Microbial Contaminati • Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Purawidjaja, I. (2011). *Pengantar Higiene Sanitasi Makanan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Purnama, A., & Rialdy, A. A. (2019). *Analisis Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen*. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 8(2), 123-135.
- Purnawati, H. (2018). *Keamanan Pangan: Kontaminasi dan Pencegahannya*. Yogyakarta: Deepublish.
- Putri, D. I., Arisman, A., & Sari, N. W. (2020). *Evaluasi Sanitasi Dapur Hotel Berdasarkan Standar Keamanan Pangan*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 18(2), 121–130.
- Rakhmawati, R., & Hadi, S. (2015). *Pengantar Ilmu Gizi dan Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Raspor, P., & Jevšnik, M. (2021). *Good Hygienic Practice and HACCP Implementation in the Food Service Industry*. *Journal of Food Safety*, 41(1), e12935.
- Rianawati, E., & Astuti, N. (2018). *Higiene dan Sanitasi Makanan dalam Industri Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Samsul, M., & Jati, S. A. (2015). *Manajemen Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sihite, J. (2011). *Kesehatan Lingkungan dalam Perspektif Hygiene Sanitasi*. Medan: Grafindo Media.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). (2009). *SNI 01-4852-1998: Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan.
- SNI 7388:2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Soekanto, S. (2005). *Prosedur Operasional Standar (SOP) dalam Industri Jasa Boga*. Jakarta: Gramedia Widiasarana.
- Sudarmadji, S., Haryono, Y., & Suhardi. (2016). *Prosedur Sanitasi di Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Sulaeman, E., & Gita, N. (2018). *Sanitasi dan Higiene dalam Industri Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Sulatiyono, A. (dalam Samsul & Jati, 2015). *Manajemen Operasional Hotel*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Surono. (2016). *Mikrobiologi dan Higiene Industri Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Suyono. (2012). *Higiene dan Sanitasi dalam Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: Andi.
- Tarwoto, & Wartonah. (2010). *Kesehatan Lingkungan untuk Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.

- U.S. Food and Drug Administration (FDA). (2017). *FDA Food Code*.
- WHO. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. World Health Organization.
<https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>
- WHO. (2020). *Five Keys to Safer Food Manual*. World Health Organization.
- Widodo, H., & Pranata, E. (2023). *Digitalisasi HACCP dan Sistem Sanitasi pada Industri Kuliner Modern*. Jurnal Ilmu Pangan, 11(2), 133–142.
- Winarno, F. G. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Masa Depan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yulia, R. (2016). *Hubungan Higien Sanitasi dengan Kejadian Diare*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 8(1), 55–60.