



## Penerapan *Personal Higiene* pada Pengolahan Makanan di *Main Kitchen* *Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya*

Fahmi Haqiqi Ramadhani<sup>1</sup>, Niken Purwidiani<sup>2</sup>, Any Sutiadiningsih<sup>3</sup>, Sri Handajani<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

**Abstract.** *This study aims to determine the application of personal hygiene in food processing in the main kitchen of Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. The type of research used is descriptive quantitative, data collection methods with observation and interviews. The results of the study obtained are from the scope of cleanliness with a percentage of 87% so that it is categorized as very good seen from grooming that runs well such as shaving mustaches, shaving beards, cutting nails when they are long and using an apron when working in the kitchen to maintain cleanliness when processing food. From the scope of habits/behaviors, it gets a percentage of 97% so that it is categorized as very good seen from the use of hand gloves when touching food, not wearing work clothes during the trip then work clothes start to be worn in the locker room before entering the kitchen, using safety shoes when working, washing hands before and after work, using a mask when coughing, using napkins or rags that are used separately such as for cleaning the working table and rags for cleaning plates before serving, not wearing jewelry when working, always washing knives when finished to avoid contamination. From the health sector, the percentage of 80% is categorized as very good, seen from the provision of sanitation hygiene training, especially personal hygiene and medical check-up examinations.*

**Keywords:** *Food Processing, Main Kitchen, Personal Higiene.*

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan personal higiene pada pengolahan makanan di *main kitchen* Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, metode pengumpulan data dengan observasi dan wawancara. Hasil penelitian yang didapat yaitu dari lingkup kebersihan dengan prosentase 87 % sehingga dikategorikan sangat baik dilihat dari grooming yang berjalan dengan baik seperti mencukur kumis, mencukur jenggot, memotong kuku apabila sudah panjang dan menggunakan apron saat bekerja di kitchen untuk menjaga kebersihan saat pengolahan makanan. Dari lingkup kebiasaan/perilaku mendapatkan prosentase 97 % sehingga dikategorikan sangat baik dilihat dari penggunaan hand glove saat menjamah makanan, tidak menggunakan pakaian kerja selama perjalanan kemudian pakaian kerja mulai dipakai dilocker room sebelum memasuki kitchen, menggunakan safety shoes saat bekerja, mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, menggunakan masker jika sedang batuk, penggunaan serbet atau kain lap yang digunakan terpisah seperti untuk lap membersihkan working table dan lap untuk membersihkan piring sebelum disajikan, tidak menggunakan perhiasan saat bekerja, selalu mencuci pisau saat selesai digunakan agar terhindar dari kontaminasi. Dari lingkup kesehatan mendapatkan prosentase 80 % dikategorikan sangat baik dilihat dari pengadaan training sanitasi higiene terutama personal higiene dan pemeriksaan *medical check up*.

**Kata Kunci:** Pengolahan Makanan, Personal Higiene, *Main Kitchen*

### 1. PENDAHULUAN

Keamanan makanan merupakan upaya untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi aman bagi kesehatan manusia. Keamanan makanan dilakukan salah satunya dengan melihat proses pengolahan makanan dan penyajiannya untuk mencegah kontaminasi dan risiko penyakit yang terkait dengan konsumsi makanan yang tidak aman.

Pengolahan makanan adalah serangkaian proses fisik, kimia, atau biologis yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk makanan yang siap konsumsi. Proses pengolahan ini dapat melibatkan berbagai metode seperti pemotongan, penggilingan,

pemanggangan. Tujuannya bisa untuk meningkatkan daya tahan, meningkatkan rasa, tekstur, atau nilai gizi makanan, serta menciptakan produk yang lebih aman untuk dikonsumsi. Pada pengolahan makanan di industri terutama perhotelan terdapat pembagian *kitchen* untuk proses pengolahan seperti *main kitchen*, *cold kitchen*, dan juga *pastry*.

*Section main kitchen* adalah bagian utama dari dapur komersial di sebuah restoran, hotel, atau fasilitas penyedia makanan lainnya. Di *Section main kitchen* makanan utama atau menu utama disiapkan dan dimasak untuk disajikan kepada pelanggan. *Section main kitchen* merupakan jantung dapur dimana banyak tindakan memasak utama dilakukan. Untuk kesiapannya bahan makanan yang tersedia dengan kualitas yang baik dan memperhatikan penjamahan makanannya.

Upaya yang dilakukan untuk mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan makanan pada pengolahan makanan di *mainkitchen* salah satunya adalah menerapkan *personal hygiene* pada penjamah makanan. Penerapan *personal hygiene* dapat dilihat dari perilaku penjamah makanan seperti mencuci tangan secara menyeluruh sebelum dan sesudah menangani makanan terutama setelah menggunakan toilet atau menyentuh bahan-bahan yang berpotensi mengandung kuman, menggunakan perlengkapan pelindung diri seperti *hand glove* dan penutup kepala saat diperlukan untuk mencegah kontaminasi, memakai pakaian kerja yang bersih dan tertutup sepenuhnya untuk menghindari kontaminasi dari pakaian sehari-hari, menjaga kebersihan rambut dengan mengikatnya atau menggunakan penutup kepala untuk mencegah rambut jatuh ke dalam makanan.

Main kitchen *Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya* merupakan tempat menyediakan hidangan utama dari *Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya* mulai dari hidangan utama untuk *event*, *wedding*, ataupun *ala carte*. Dalam proses pengolahannya perlu juga menerapkan *sanitasi hygiene* terutama *personal hygiene* bagi penjamah makannya. Penulis melihat penerapan *personal hygiene* dalam Main kitchen *Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya* masih ada beberapa staff yang belum menerapkan sepenuhnya.

Erly (2020) dalam penelitiannya berjudul “Evaluasi Penerapan *Personal Hygiene* Pada Cook Di Kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru” mendapatkan hasil penerapan *personal hygiene* pada cook di kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center belum sesuai dengan standar. Dikarenakan masih ada beberapa karyawan atau cook yang melanggar peraturan *personal hygiene*, meskipun bukan pelanggaran berat.

Dalam kesempatan kali ini penulis melakukan penelitian dengan judul “Penerapan *personal hygiene* pada pengolahan makanan di *main kitchen Harris Hotel & Conventions*

Bundaran Satelit Surabaya”. Pengambilan judul tersebut dilatar belakangi oleh adanya penerapan *personal hygiene* yang terkadang kurang tepat dilakukan saat bekerja karena bergesa-gesa. Contohnya dari kebiasaan / perilaku yaitu mencuci tangan kurang tepat, saat mencicipi makanan ada yang belum menerapkan menggunakan alat bantu sendok atau garpu dengan tepat yaitu tidak dicuci setelah mencicipi makanan lain kemudian langsung digunakan lagi, dan penggunaan fasilitas peralatan kurang tepat seperti menggunakan cutting board sesuai standar warnanya. Dari kesehatan ada bagian penjamah makanan yang tidak memeriksa kesehatannya setiap tahunnya. Maka dari itu penelitian ini harus dilakukan.

## **2. KAJIAN PUSTAKA**

### **Tinjauan tentang Keamanan Makanan**

Safety food (keamanan makanan) diartikan sebagai kondisi pangan aman untuk dikonsumsi. Safety food secara garis besar digolongkan menjadi 2 yaitu aman secara rohani dan aman secara jasmani. Aman secara rohani berhubungan dengan kehalalan dan aman secara jasmani meliputi pangan itu bebas dari bahaya biologi atau mikroorganisme yang membahayakan, bebas cemaran fisik dan bebas cemaran kimia (Kaharuddin & Setyawaty, 2017).

Berdasarkan Undang-undang Pangan No.18 tahun 2012, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

### **Pengertian *Personal Hygiene***

*Higiene* perorangan atau yang lebih dikenal dengan istilah *personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani. Personal artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. *Personal hygiene* atau kebersihan perorangan adalah cara perawatan diri seseorang untuk memelihara kesehatannya (Erly, 2020).

Menurut Sri dan Gunadi, 2020:3 *Higiene* merupakan suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang kesehatan. *Higiene* erat kaitannya dengan dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan menurut Percott, *Higiene* bersangkutan dengan 2 aspek yaitu: yang menyangkut individu (*Personal Hygiene*), yang menyangkut lingkungan environment.

## Tinjauan tentang Pengolahan Makanan

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne-disease). Faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman (Dela et al., 2022).

Pengolahan makanan merupakan proses membuat bahan makanan yang mentah menjadi matang melalui pemanasan. Secara definisi pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses panas pada makanan sehingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah dan mengubah bentuk dan penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan (Jaya & Meilan, 2017).

### *Main kitchen*

Kitchen/Dapur merupakan suatu tempat untuk menyimpan, menyiapkan bahan makanan sehingga dapat diolah sebagaimana makanan tersebut dapat disajikan sesuai dengan standart yang dapat dikonsumsi. Di sebuah hotel, kitchen merupakan tempat khusus untuk menyiapkan makanan dan minuman yang khususnya disajikan atau dijual kepada tamu hotel serta untuk mengolah makanan pada beberapa acara (Widyarini et al., 2022).

Menurut Arif (2011:111) “*Main Kitchen* adalah suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya.

## 3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Metode penelitian deskriptif kuantitatif adalah suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambar atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan dan hasilnya. Pendekatan dalam penelitian ini diambil karena peneliti ingin mendeskripsikan dan mendapatkan gambaran terkait penerapan *personal hygiene* di *main kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya* dengan mewawancarai dan observasi langsung staff *main kitchen* tentang penerapan *personal hygiene* di *main kitchen* dan juga mengumpulkan data-data serta informasi yang diperlukan.

Penelitian ini dilakukan di *Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya* yang terletak di Jl. Mayjen HR. Muhammad No.2A Surabaya. Dilaksanakan pada bulan Maret 2024 sampai Agustus 2024.

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara secara langsung tentang penerapan *personal hygiene* pada pengolahan makanan di *main kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya* dengan 10 orang responden yaitu dari 1 Jr. *Sous chef*, 2 CDP yaitu *Chinese dan western*, 1 *commis 1*, 4 *commis 2*, dan 2 *casual regular*.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### **Gambaran *section main kitchen* di *Harris Hotel & Conventions Bundaran satelit Surabaya***

*Section main kitchen* merupakan salah satu *section kitchen* yang mempunyai tugas menyediakan hidangan *main course untuk breakfast, lunch, dinner*, maupun event lainnya seperti wedding. Di *section main kitchen* sendiri terdapat 9 karyawan yaitu *excecutive chef, Jr. sous chef, 2 cdp western dan Chinese, 1 commis 1, 4 commis 2 dan 2 casual regular*.

dan *preparation* seperti 1 *steamer, 4 wok, stove, sauce pan, pan, grill, oven, knife, cutting board*. Semua peralatan berperan penting dalam proses pengolahan dan *preparation disection mainkitchen* untuk menyajikan hidangan *main course* untuk customer.



**Gambar 1. Section Main kitchen**

(Sumber pribadi)

## Penerapan *personal hygiene* di *section main kitchen* Harris Hotel & Conventions Bundaran satelit Surabaya

*Personal hygiene* memiliki 3 ruang lingkup yaitu kebersihan, kebiasaan / perilaku, dan kesehatan. Dalam penelitian ini peneliti melakukan observasi dan wawancara kepada 8 staff dan 2 casual regular sebagai panelis *section main kitchen* Harris Hotel & Conventions Bundaran satelit Surabaya dari ruang lingkup *personal hygiene* dengan acuan permenkes 2011. Dari data yang didapat oleh peneliti sebagai berikut:

### 1) Kebersihan

Kebersihan adalah upaya manusia untuk memelihara diri dan lingkungannya dari segala yang kotor dalam rangka mewujudkan dan melestarikan kehidupan yang sehat dan nyaman. Dalam *personal hygiene* kebersihan sangat diperlukan karena untuk menjaga keamanan dan *hygiene* saat proses pengolahan makanan. Dalam penelitian ini peneliti melakukan observasi secara langsung kebersihan dalam *personal hygiene* di *main kitchen* Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya pada tabel 1.

**Tabel 1. Data Panelis Observasi Kebersihan**

No.	Daftar pertanyaan
	Mencukur kumis untuk penerapan grooming
	Mencukur jenggot untuk penerapan grooming
	Mencukur rambut apabila sudah panjang untuk penerapan grooming
	Memotong kuku untuk penerapan grooming
	Menggunakan <i>appron</i> saat bekerja di <i>kitchen</i> dan menjaga kebersihannya saat pengolahan makanan
	Menggunakan penutup kepala seperti topi maupun <i>hairnet</i> dan menjaga kebersihannya seperti mencuci topi sedangkan <i>hairnet</i> sekali pakai.
	Menggunakan pakaian kerja yang bersih saat bekerja dan mencuci pakaian setiap hari.

Sumber: pribadi



**Gambar 2. Diagram Hasil Observasi Kebersihan**

(Sumber: pribadi)

Pertanyaan	Penjamah makanan									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
TOTAL	7	7	7	7	7	7	6	7	6	6

Rata – rata : 6.7 = $67 / 77 \times 100 \%$ = $0.87 \times 100 \%$ = 87 %
--

Dari hasil wawancara peneliti kepada informan untuk proses grooming pernah dilakukan random grooming checker yang dilakukan oleh department human resource dan executive chef hingga Jr. sous chef. Apabila ada yang masih kurang sesuai maka langsung ditegur dan harus dirapikan hari itu juga.

Sedangkan dari data diagram dan tabel dapat dilihat hasil observasi kepada 10 observer mendapatkan hasil prosentase 87 % sehingga termasuk dalam kategori sangat baik hal tersebut dilihat dari penerapan yang sudah sesuai seperti penerapan grooming yang sudah sangat baik. Hal lainnya yang sudah diterapkan yaitu:

a) Mencukur kumis untuk penerapan grooming

Berdasarkan observasi penulis secara langsung kepada responden yaitu staff main kitchen harris hotel. Dari hasil observasi yang dilihat oleh penulis mencukur kumis sudah diterapkan oleh semua staff kitchen dan telah menjadi kebiasaan baik yang dilakukan sebelum bekerja. Dari kebiasaan ini juga bisa menambah tingkat higienitas suatu makanan dari penjamah makanan itu sendiri. Mencukur kumis sudah tercantum dalam peraturan penerapan grooming di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya jadi setiap semua staff kitchen harris hotel harus menaati peraturan tersebut.

b) Mencukur jenggot untuk penerapan grooming

Berdasarkan hasil observasi penulis yang dilakukan secara langsung yaitu semua *staff main kitchen* sudah melakukannya dan selalu menjaga kebersihannya dengan mencukur jenggot sehingga menjadi suatu keharusan yang diterapkan oleh

staff sebelum memasuki area kitchen. Hal tersebut juga sudah tercantum dalam peraturan grooming di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya.

- c) Mencukur rambut apabila sudah panjang untuk penerapan grooming.

Berdasarkan Hasil observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu semua staff main kitchen selalu mencukur rambut apabila sudah panjang agar menjaga kerapian dan kebersihan grooming diri. Untuk rambut dilihat dari kerapian rambut seperti mencukur rambut dengan rapi bagi pria dan wanita tidak harus pendek boleh panjang tetapi harus diikat.

- d) Memotong kuku untuk penerapan grooming

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu semua *staff main kitchen* sudah menjaga kebersihan kukunya dengan cara memotong kuku saat sudah panjang dan terlihat kotor sudah menjadi pengecekan staff main kitchen tersendiri untuk menjaga kualitas kebersihan makanan itu sendiri. Hal ini sangat perlu diperhatikan sebelum melakukan proses pengolahan makanan karena berada dibagian tangan dan langsung memegang bahan saat pengolahan makanan. Jika bagian tangan salah satunya kuku panjang dan tidak bersih maka bisa menyebabkan kontaminasi makanan langsung dari penjamah makanan dan makanan menjadi tidak higienis.

- e) Menggunakan *appron* saat bekerja di *kitchen* dan menjaga kebersihannya saat pengolahan makanan

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu semua staff main kitchen saat bekerja di kitchen selalu menggunakan *appron* untuk perlengkapan uniform. Penulis melakukan observasi untuk masalah kebersihan *appron* penerapannya sudah sangat baik karena saat selesai melakukan pengolahan makanan selalu dibersihkan dengan lap basah kemudian setelah berada dirumah dicuci.

- f) Menggunakan penutup kepala seperti topi maupun *hairnet* dan menjaga kebersihannya seperti mencuci topi sedangkan *hairnet* sekali pakai.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu semua staff main kitchen sudah menggunakan penutup kepala topi dengan kesadaran sendiri saat bekerja untuk menghindari adanya rambut yang masuk dalam makanan. Untuk kebersihan penutup kepala sendiri yaitu topi biasanya rata – rata setiap staff membersihkannya setiap 4 hari sekali untuk menjaga kebersihan topi.

- g) Menggunakan pakaian kerja yang bersih saat bekerja dan mencuci pakaian setiap hari.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu kebersihan yang dilakukan staff main kitchen menggunakan pakaian kerja yang bersih saat bekerja dan mencuci pakaiannya 3 dari 10 responden melakukan rata – rata 2 hari sekali untuk tetap menjaga kebersihan bajunya dan lainnya setiap hari untuk mencuci pakaiannya. Untuk staff semua pakaian kerjanya dibawa dan dibersihkan sendiri dirumah sedangkan untuk casual pakaian kerja meminjam di housekeeping dan yang mencuci housekeeping.

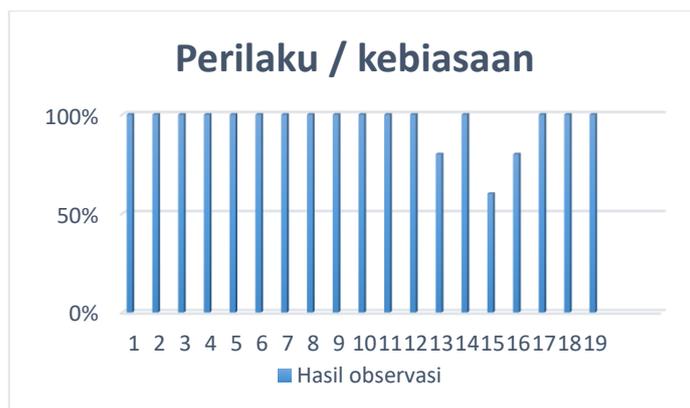
2) Kebiasaan / perilaku

Kebiasaan dapat diartikan respon seseorang dalam menghadapi suatu hal tanpa melalui proses berpikir. Kebiasaan dikatakan respon karena kebiasaan tidak melalui proses berpikir manusia secara otomatis. Dalam penelitian ini peneliti melakukan observasi secara langsung tentang kebiasaan / perilaku penjamah makanan di *main kitchen Harris hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya*.

**Tabel 2. Hasil Observasi Kebiasaan / Perilaku**

No.	Daftar pertanyaan
	Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
	Menggunakan <i>safety shoes</i> saat bekerja di <i>kitchen</i>
	Tidak menggunakan pakaian kerja selama perjalanan dan pakaian kerja mulai dipakai di locker room sebelum memasuki kitchen.
	Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja.
	Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setelah memegang bahan lain agar tidak mengontaminasi saat menjamah makanan
	Selalu mencuci tangan setelah keluar dari toilet/jamban
	Menggunakan <i>hand glove</i> saat menjamah makanan dan menyajikan makanan.
	Saat menggunakan <i>hand glove</i> selalu mengganti dengan <i>hand glove</i> baru sesudah menjamah makanan atau bahan lain saat mengolah makanan.
	Menggunakan <i>hand glove</i> saat tangan luka
	Menggunakan masker jika sedang batuk
	Penggunaan serbet atau kain lap yang digunakan terpisah seperti untuk lap membersihkan working table dan lap untuk membersihkan piring sebelum disajikan.
	Penggunaan cutting board yang sesuai warna agar terhindar dari kontaminasi.
	Selalu mencuci pisau saat selesai digunakan agar terhindar dari kontaminasi
	Saat mencicipi makanan menggunakan alat bantu sendok atau garpu kemudian sebelum digunakan mencicipi makanan lain dicuci agar terhindar dari kontaminasi
	Penggunaan food tongs langsung dicuci saat selesai digunakan dan tidak digunakan untuk penyajian makanan lain sebelum dicuci.
	Selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
	Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah
	Tidak memasukkan jari ke telinga ataupun hidung
	Tidak mengusap mulut ataupun bibir saat pengolahan makanan

Sumber: pribadi



**Gambar 3. Diagram Hasil Observasi Kebiasaan / Perilaku**

(sumber: Pribadi)

Pertanyaan	Penjamah makanan									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOTAL	19	19	19	19	19	18	18	17	17	17

<p>Rata – rata : 18.2</p> <p>= <math>182 / 190 \times 100 \%</math></p> <p>= 0,96</p> <p>= 96 %</p>
---

Dari hasil diagram dan tabel diatas hasil observasi yang dilakukan oleh penulis kepada 10 observer yaitu dalam penerapannya mendapatkan hasil prosentase 96 % sehingga mendapatkan kategori sangat baik. Hal tersebut terlihat dari kebiasaan

penjamah makanan yang sudah menerapkan dengan baik seperti tidak menggunakan perhiasan saat bekerja dan lainnya. Data hasil wawancara kepada semua informan perilaku ketika saat ada staff bercakap berlebihan dalam proses pengolahan makanan harus ditegur supaya bercakap secukupnya agar terhindar dari kontaminasi saat pengolahan makanan dan bisa memakai masker untuk mengantisipasinya agar terhindar dari kontaminasi.

Data observasi pada diagram diatas yang dilakukan pada 10 observer seperti:

- a) Tidak menggunakan perhiasan saat bekerja, kecuali cincin nikah yang tidak berhias (polos)

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu mendapatkan hasil yang sudah sangat baik yaitu dari 10 observer sudah menerapkan dan memiliki kesadaran supaya tetap menjaga keamanan saat pengolahan makanan. Saat penulis melakukan observasi staff yang menggunakan cincin nikah yang tidak berhias hanya 1 orang saja sisanya tidak menggunakan cincin atau perhiasan sama sekali.

Saat melakukan kegiatan pengolahan makanan penjamah makanan seharusnya menghindari pemakaian perhiasan karena hal tersebut berdampak terhadap makanan yang mengakibatkan kontaminasi dan keamanan makanan kurang terjaga.

- b) Menggunakan safety shoes saat bekerja di kitchen

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu penulis melihat semua staff main kitchen menggunakan safety shoes saat bekerja. Safety shoes berguna untuk menghindari apabila ada benda tajam seperti pisau jatuh kebawah agar tidak terkena kaki, untuk menghindari benda panas atau makanan panas yang jatuh dibawah, dan juga menghindari licinnya lantai kitchen supaya tidak jatuh.

- c) Tidak menggunakan pakaian kerja selama perjalanan dan pakaian kerja mulai dipakai dilocker room sebelum memasuki kitchen

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis mendapatkan hasil yang sudah sangat baik. Hal tersebut dilihat dari semua staff menggunakan pakaian kerjanya saat mulai berada diloker sehingga mengurangi tingkat kontaminasi dari penjamah makanan tersebut.

- d) Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setelah memegang bahan lain agar tidak mengontaminasi saat menjamah makanan, dan Selalu mencuci tangan setelah keluar dari toilet/jamban.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis mendapatkan hasil yang sudah bagus. Hal tersebut dilihat dari 10 observer yang melakukan mencuci tangan sebelum dan sudah bekerja, setelah memegang bahan lain, dan juga setelah keluar dari toilet. Penulis melihat saat melakukan observasi staff kitchen melakukan kegiatan tersebut sudah menjadi kebiasaan sehingga menjaga kebersihan diri saat menjamah makanan.

- e) Menggunakan hand glove saat menjamah makanan dan menyajikan makanan, Menggunakan hand glove saat tangan luka, dan selalu mengganti dengan hand glove baru sesudah menjamah makanan atau bahan lain saat mengolah makanan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis mendapatkan hasil yang sangat baik. Hal tersebut dilihat dari penggunaan hand glove saat bekerja mulai dari menjamah makanan dan menyajikan makanan, saat tangan luka, dan mengganti hand glove baru sesudah menjamah makanan lain. Hand glove yang digunakan yaitu hand glove jenis lateks yang digunakan sekali pakai. Dalam penjamahan makanan penulis melihat saat bekerja staff kitchen sebisa mungkin menggunakan hand glove salah satu contohnya yaitu saat mengecek makanan baik didalam kitchen maupun diluar kitchen saat ada event dengan konsumsi sistem buffet selalu menggunakan hand glove dan apabila tidak menggunakan hand glove selalu saling mengingatkan.

- f) Menggunakan masker jika sedang batuk

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis mendapatkan hasil yang sangat baik. Hal tersebut dilihat dari menggunakan masker saat batuk dengan kesadaran sendiri sehingga menjadi kebiasaan yang baik dari staff *kitchen* untuk paham dengan kesehatan diri sendiri. Penggunaan masker apabila sedang batuk berguna untuk mencegah terjadinya penularan bakteri / virus dari penjamah makanan yang sedang batuk.

- g) Penggunaan serbet atau kain lap yang digunakan terpisah seperti untuk lap membersihkan working table dan lap untuk membersihkan piring sebelum disajikan.

Bedasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis semua staff sudah menerapkannya. Penerapan penggunaan serbet atau kain lap biasanya sering digunakan untuk membersihkan working table dan untuk membersihkan piring sebelum disajikan biasanya menggunakan tisu. Ada beberapa staff juga membawa kain lap tersendiri dari rumah untuk keperluan pribadi seperti lap tangan dan juga

lap untuk wajah agar menghindari keringat tidak menetes ke makanan. Penggunaan serbet atau kain lap yang digunakan terpisah bertujuan untuk menghindari kontaminasi dan menjaga penerapan higiene untuk keamanan makanan.

- h) Penggunaan cutting board yang sesuai warna agar terhindar dari kontaminasi.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis masih ada yang melakukan penggunaan cutting board kurang sesuai karena tergesa contohnya untuk cutting board hijau untuk memotong sayur terkadang digunakan untuk memotong makanan ready to eat ataupun makanan sudah matang dan juga karena cutting board warna coklat untuk makanan ready to eat dan makanan matang jumlahnya terbatas.

Berdasarkan observasi yang dilakukan penulis memiliki hasil yang sangat baik karena setiap karyawan memiliki kesadaran untuk membersihkan pisau saat selesai digunakan untuk menjaga kebersihan peralatan. Di kitchen *Harris hotel & Conventions* Bundaran Satelit Surabaya Penggunaan peralatan seperti pisau dibersihkan dengan dicuci setelah selesai dicuci dimasukkan kedalam cairan sanitasi yang telah disediakan oleh *steward* agar terhindar dari kontaminasi.

- i) Saat mencicipi makanan menggunakan alat bantu sendok atau garpu kemudian sebelum digunakan mencicipi makanan lain dicuci agar terhindar dari kontaminasi dan penggunaan food tongs langsung dicuci saat selesai digunakan dan tidak digunakan untuk penyajian makanan lain sebelum dicuci.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis dari 10 observer terdapat 4 yang belum menerapkan saat mencicipi makanan menggunakan alat bantu sendok atau garpu kemudian sebelum digunakan mencicipi makanan lain dicuci agar terhindar dari kontaminasi. Penulis melakukan observasi kepada staff *kitchen* terdapat beberapa yang mencicipi makanan terkadang sudah menggunakan alat bantu seperti sendok ataupun garpu tetapi setelah menggunakan tidak dicuci dan digunakan untuk mencicipi makanan lain.

Sedangkan 2 dari 10 staff kitchen ada yang kurang menerapkan Penggunaan food tongs yang telah dipakai dicuci kembali saat selesai digunakan dan tidak digunakan untuk penyajian makanan lain sebelum dicuci. Food tongs terkadang tidak dicuci terlebih dahulu saat selesai menyajikan makanan lain langsung digunakan menyajikan makanan selanjutnya saat ada ala carte karena tergesa.

- j) Selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan, Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah

diolah, Tidak memasukkan jari ke telinga ataupun hidung, dan Tidak mengusap mulut ataupun bibir saat pengolahan makanan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis melihat semua *staff kitchen* sudah mengupayakan untuk tidak melakukan perilaku seperti hal tersebut. Penulis melihat saat *staff kitchen* batuk atau bersin sudah menjauh dari makanan dan menghindari kontak untuk memegang telinga, hidung, dan mengusap mulut walaupun saat terjadi melakukan kontak atau memegang biasanya selalu diusahakan dengan cuci tangan supaya makanan tidak terkena kontaminasi.

Dari hasil observasi tersebut ada juga beberapa pendapat Untuk menghindari kontaminasi secara langsung dari penjamah makanan menjaga kebiasaan / perilaku saat diterapkan. Kebiasaan yang harus ada sebagai penjamah makanan yaitu :

- a. Penjamah makanan selama bekerja untuk menghindari menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah (Kemenkes RI, 2011).
- b. Menghindari menyentuh anggota tubuh seperti hidung

Selama bekerja penjamah makanan sebisa mungkin menghindari menyentuh hidung atau memasukkan jari tangan ke lubang hidung dan bersin pada sembarang tempat lebih-lebih didekat makanan atau peralatan pengolahan makanan (Yulianto, 2020)

- c. Menjaga kebersihan mulut, bibir, dan gigi

Pada saat bekerja penjamah makanan seharusnya menghindari merokok di area kerja (Kemenkes RI, 2011). Menghindari mengusap-usap mulut atau bibir dan selalu menjaga kebersihan gigi dan mulut secara teratur untuk menjaga kesehatan mulut dan gigi, supaya mencegah bakteri berkembang biak maupun menghindari terjadinya kontaminasi makanan (Yulianto, 2020). Selama bekerja penjamah makanan juga harus menghindari makan atau mengunyah didekat makanan saat proses. Penjamah makanan juga sebaiknya Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan (Kemenkes RI, 2011).

- d. Menjaga kebersihan telinga

Selama bekerja penjamah makanan seharusnya tidak menyentuh telinga atau memasukkan jari ke telinga dan selalu menjaga kebersihan telinga secara rutin untuk menjaga kesehatan telinga supaya saat pengolahan makanan berlangsung tetap terjaga higienitasnya (Yulianto, 2020).

e. Menjaga kebersihan tangan

Tangan merupakan anggota tubuh yang sering menyentuh makanan dalam pengolahan makanan, dengan demikian tangan berperan penting sebagai perantara dalam perpindahan bakteri dari suatu tempat ke makanan. Maka kebersihan dan kesehatannya perlu dijaga dengan baik. Kuku dipotong pendek, dan bersih (Yulianto, 2020). Selain itu juga penjamah makanan harus Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban (Kemenkes RI, 2011).

3) Kesehatan

Hasil wawancara kepada 10 panelis tentang kesehatan karyawan Harris Hotel & Conventions Bundaran satelit Surabaya yaitu:

- a) Apakah pernah menderita penyakit? jika ya apa jenis penyakitnya dan apakah penyakitnya sudah sembuh ? Jelaskan penyakit yang pernah diderita hampir semua sama seperti flu, demam, sakit kepala. Ada 2 panelis memiliki sakit yang berbeda dari panelis lainnya seperti tipes dan juga hernia tetapi semuanya sudah sembuh total.

Berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh dari responden yaitu staff main kitchen harris hotel bundaran satelit Surabaya sudah menerapkan aturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang ketenagaan dalam jasaboga yaitu tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).

- b) Apakah *medical check up* dilakukan secara rutin diperusahaan ? jika iya berapa kali dalam 1 tahun ?

Pemeriksaan *medical check up* atau pemeriksaan kesehatan lainnya dari 8 panelis sebagai staff Harris Hotel & Conventions Bundaran satelit Surabaya dilakukan secara rutin 3 bulan sekali untuk rectal swap yaitu pemeriksaan apus pada sekitar anus dan sekitar perianal. Untuk *medical check up* dilakukan 1 tahun sekali yang semuanya bekerja sama dengan klinik dan laboratorium. Sedangkan untuk 2 panelis yang berposisi sebagai casual regular tidak mendapatkan pemeriksaan secara rutin dari perusahaan dan setelah ditanya ada yang tidak melakukan *medical check up* dan melakukan *medical check up* 1 tahun sekali secara mandiri.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis kepada responden yaitu staff main kitchen harris hotel bundaran satelit Surabaya terdapat yang belum

melakukan medical check up secara rutin. Dalam pemeriksaan medical check up yang dilakukan secara rutin seharusnya tidak hanya staff kitchen tetapi semua trainee dan casual oncall atau pekerja harian. Hal tersebut terdapat dalam standard operating procedure – F & B general # 14 tentang Food Safety Standards yaitu “*semua karyawan F&B termasuk teman teman trainee dan pekerja harian harus melakukan dari program orientasi mereka.*”

Aturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia menjelaskan penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun bekerja.

- c) Apakah staff pernah mendapatkan training tentang *sanitasi dan higene* terutama *personal hygiene*? bagaimana tindak lanjutnya ? dampaknya bagaimana ?

Untuk training sanitasi hygiene semua panelis pernah mendapatkan training yang dilakukan 1 tahun 2-3 kali dengan executive chef dan dengan pihak yang bekerjasama yaitu Ecolab.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis kepada reponden yaitu staff main kitchen harris hotel bundaran satelit Surabaya training sanitasi hygiene sudah dilakukan dan terdapat dalam aturan standard operating procedure tentang food safety standards yaitu “*semua karyawan dapur dan pelayan resto baru menyelesaikan pelatihan HFSMS (Harris Food Safety Management System) dalam 30 hari pertama perekrutan.*” dan “*sesi pelatihan HFSMS (Harris Food Safety Management System) dilakukan setiap bulan dan catatan kehadiran disimpan dalam 1 tahun.*”

Pelatihan HFSMS yang dilakukan oleh staff berisi tentang sop personal hygiene, sanitasi hygiene, dan food safety.

Dari hasil keseluruhan dalam bagian kesehatan mendapatkan prosentase 80 % sehingga dikategorikan baik. Hal tersebut dilihat dari hasil wawancara kepada informan yaitu membahas masalah penyakit yang diderita, medical check up dan training tentang *sanitasi hygiene* terutama tentang *personal hygiene*. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan hal yang perlu diperhatikan lebih lagi yaitu tentang semua penjamah makanan tidak hanya staff tetapi casual regular juga seharusnya melakukan pemeriksaan seperti medical check up karena bisa berdampak pada penerapan *personal hygiene* yang kurang tepat.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dari kesimpulan yang didapat tentang penerapan Personal Higiene pada pengolahan makanan dimain kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya sebagai berikut :

- 1) Penerapan *personal higiene* pada pengolahan makanan dimain kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya dalam hal kebersihan mendapatkan hasil prosentase 87 % sehingga termasuk dalam kategori sangat baik. Hal tersebut dilihat dari penerapan kebersihan yang sangat baik seperti grooming.
- 2) Penerapan personal higiene pada pengolahan makanan dimain kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya dalam hal kebiasaan / perilaku mendapatkan hasil prosentase 96 % sehingga termasuk dalam kategori sangat baik. Kebiasaan / perilaku yang sudah diterapkan dengan baik misalnya seperti penggunaan hand glove saat menjamah makanan.
- 3) Penerapan personal higiene pada pengolahan makanan dimain kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya dalam hal kesehatan mendapatkan hasil prosentase 80 % sehingga termasuk dalam kategori sangat baik. Hal tersebut bisa dilihat dari pengadaan medical check up untuk penjamah makanan sehingga bisa menjaga personal higiene tetap diterapkan.

### Saran

Saran yang penulis berikan untuk menjaga penerapan *personal higiene* yaitu:

- 1) Pengecekan secara berkala harus dilakukan oleh executive chef supaya tetap terus menjaga kebersihannya dengan baik.
- 2) Penyediaan peralatan perlu diperhatikan untuk menjaga personal higiene tetap berjalan dengan baik dari bagian kebiasaan / perilaku seperti penggunaan cutting board yang kurang sesuai karena kurangnya persediaan peralatan yang digunakan di *kitchen*.
- 3) Didalam penerapan bagian kesehatan masih ada beberapa hal yang harus diperhatikan seperti ada casual regular yang belum melakukan *medical check up* dan tidak mendapatkan bagian seperti *staff saat pengecekan medical check up*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriatmo, Y., Rita, H., Susila, E., Eriyanti, & Kunci, K. (2021). Pemanfaatan media pembelajaran oleh guru di SMP Negeri 36 OKU. *Lentera Pedagogi*, 5(1), 7–10. <http://journal.unbara.ac.id/index.php/fkipakad>
- Budiman, D., & Eka, D. (2022). Study of knowledge and attitudes of food handlers in food processing at the Beach Pogaian Diner, Tomini Village, Tomini District of Parigi Moutong. *Journal of Public Health and Pharmacy*, 2(2), 30–33. <https://doi.org/10.56338/jphp.v2i2.3876>
- Putriningtyas, D. N., Cahyati, W. H., Siyam, N., Farida, E., Maulidah, H., Gizi, P., Ilmu, J., Masyarakat, K., Universitas, F., Semarang, N., & Kesmas, P. (2022). Perilaku dan pengetahuan pengolahan makanan ibu rumah tangga di Kelurahan Patemon Kota Semarang. *Jurnal Gizi*, 11(1), 16–21.
- Erly, Z. B. (2020). Evaluasi penerapan personal hygiene pada cook di. *JOM FISIP*, 7(2), 6-7.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Hygiene behavior of chef based food hygiene knowledge in the operation of food processing in the Center for Education and Training Sports Student in Central Java. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(08), 45–52. <https://media.neliti.com/media/publications/115537-ID-perilaku-higiene-pengolahan-makanan-berdas.pdf>
- Fajari, I. S. (2023). Implementation of personal hygiene kitchen crew on. *JOM FISIP*, 10(1), 5.
- Suryani, I. F. (2016). Implementation of personal hygiene kitchen crew on food and beverage products at Labersa Toba Hotel and Convention Center Balige. *JOM FISIP*, 10(1), 1–13.
- Jaya, E. F. P., & Meilan. (2017). Higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Gizi Ilmiah*, 5(1), 1–21.
- Kaharuddin, & Setyawaty, N. F. (2017). Hubungan pengetahuan dan perilaku hygiene pada penjamah makanan di PT Aerofood Aero Catering Service Unit Balikpapan. *Jurnal Ilmiah K3 Universitas Balikpapan*, 3(2), 2.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Lilis, K. (2016). Modul pengolahan makanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(1), 1–23. [http://file.upi.edu/Direktori/FPOK/JUR.\\_PEND.\\_OLAHRAGA/195906281989012-LILIS\\_KOMARIYAH/MODUL\\_3-PENGOLAHAN\\_MAKANAN.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPOK/JUR._PEND._OLAHRAGA/195906281989012-LILIS_KOMARIYAH/MODUL_3-PENGOLAHAN_MAKANAN.pdf)

- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Eko, Purwanto, O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan operasional di Hotel Best Western Premier the Hive Cawang, Jakarta Timur. *Bisnis Digital dan Manajemen*, 01(1), 36–42. <https://nusamandiri.ac.id>
- Yanti, A. (2022). Pelaksanaan personal hygiene chef di Four Points by Sheraton Batam Kepulauan Riau. *JOM FISIP*, 9(2), 12.
- Yulianto, W. H. (2020). Hygiene, sanitasi, K3. *Yogyakarta: Graha Ilmu*.