

**UPAYA MENINGKATKAN PROFESIONALISME JURU MASAK DALAM
MENUNJANG KEBERSIHAN DAN SANITASI MAKANAN
DI DAPUR TERAS MAKASSAR GOLDEN HOTEL**

TUGAS AKHIR

Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III Politeknik Bosowa



Diusulkan Oleh:

YUYUN SULISTIANA NINGRUM

013 05 023

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
POLITEKNIK BOSOWA
MAKASSAR
2016**

LEMBAR PENGESAHAN

UPAYA MENINGKATKAN PROFESIONALISME JURU MASAK DALAM MENUNJANG KEBERSIHAN DAN SANITASI MAKANAN DI DAPUR TERAS MAKASSAR GOLDEN HOTEL

Oleh:

YUYUN SULISTIANA NINGRUM

01305023

Laporan akhir ini telah disetujui dan disahkan sebagai salah satu syarat kelulusan
Program Diploma III Politeknik Bosowa

Menyetujui,

Pembimbing 1



NILA SARTIKA ACHMADI, S.M.B

Pembimbing 2



RISKA VERONIKA, S.ST

Mengetahui,

Ka. Prodi Perhotelan

Dewi Andriani, S.ST.Par

Direktur

Alang Sunding, M.T

PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswi : Yuyun Sulistiana Ningrum

NIM : 013 05 023

Dengan judul : Upaya meningkatkan profesionalisme Juru Masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi Makanan di Dapur Teras Makassar Golden Hotel

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya kami sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran kami bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, Juli 2016

Yuyun Sulistiana Ningrum
NIM. 01305023

ABSTRAK

Yuyun Sulistiana Ningrum, Upaya Meningkatkan Profesionalisme Juru Masak dalam Menunjang Kebersihan dan Sanitasi Makanan di Dapur Teras Makassar Golden Hotel (dibimbing oleh Nila Sartika Achmadi, S.M.B dan Riska Veronika, S.ST).

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan upaya yang dilakukan untuk meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi. Teknik pengumpulan data dengan cara melakukan observasi langsung objek penelitian serta melakukan wawancara. Instrumen penelitian yang digunakan adalah membuat daftar pertanyaan kepada 6 orang karyawan dapur teras Makassar Golden Hotel. Makassar Golden Hotel merupakan hotel bintang 4 pertama di Makassar. Makassar Golden Hotel memiliki dua dapur yaitu dapur china dan dapur teras. Dapur teras Makassar Golden Hotel merupakan dapur yang menjadi dapur utama serta menjadi tempat pembuatan makanan ala-carte yang mengedepankan kualitas dari makanan yang diproduksi. Teknik analisis data yang digunakan adalah Reduksi data, triangulasi dan penarikan kesimpulan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan upaya yang dilakukan untuk meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi. Variabel Independen dari penelitian ini adalah Profesionalisme Juru Masak dan Variabel Dependen adalah kebersihan makanan dan sanitasi makanan. Faktor yang berpengaruh paling dominan terhadap upaya peningkatan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi makanan di dapur teras Makassar Golden Hotel adalah pelatihan mengenai kebersihan dan sanitasi makanan.

Kata kunci :Profesionalisme, Juru Masak, Kebersihan dan Sanitasi Makanan.

ABSTRACT

Yuyun Sulistiana Ningrum, Efforts of Cooks to Improve the Professionalism in Supporting Hygiene and Sanitation in The Terrace Kitchen of Makassar Golden Hotel (supervised by Nila Sartika Achmadi, S.M.B and Riska Veronika, S.ST).

This study aims to explain the efforts of cooks to improve the professionalism in supporting hygiene and sanitation. In collecting the data, the writer uses direct observation technique and conducts interviews. The research instrument used in this research is a list of questions for 6 employees of terrace kitchen at Makassar Golden Hotel. Makassar Golden Hotel is the first 4 star hotel in Makassar. Makassar Golden Hotel has two kitchens, Chinese Kitchen and Terrace Kitchen. The Terrace Kitchen of Makassar Golden Hotel is the main kitchen of this hotel and also the place to produce ala-carte food that puts the quality of food production as the main priority. To analyze the data of this research, the writer uses data reduction, triangulation and conclusion technique. The results of this study show the efforts of cooks to improve the professionalism in supporting hygiene and sanitation. Independent variable of this study is Professionalism of cook and Dependent Variable is Hygien of Food and Sanitation of Food. The dominant factor that influences the efforts to increase the professionalism of cooks in supporting the hygiene and sanitation is conducting a training on hygiene and food sanitation knowledge.

Key Words: Professionalism, Cook, Hygiene and sanitation of food.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karuniaNya semata sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Upaya Meningkatkan Profesionalisme Juru Masak dalam Menunjang Kebersihan dan Sanitasi Makanan di Dapur Teras Makassar Golden Hotel”. Penyusunan Tugas Akhir Penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan pada Politeknik Bosowa. Penyusunan Tugas Akhir ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Perusahaan Bosowa yang telah memberikan beasiswa penuh selama 3 tahun.
2. Melinda Aksa, selaku ketua yayasan Aksa Mahmud.
3. Titim Wibawayati, S. Sos selaku HR & GA Yayasan Aksa Mahmud.
4. Jaja Jamaludin, M. Pd, selaku Badan Pembantu Harian Politeknik Bosowa.
5. Alang Sunding, M. T, selaku Direktur Politeknik Bosowa.
6. Iksan Rauf, S. Kom, selaku Wakil Direktur 1 Politeknik Bosowa.
7. Isminarti, M. T, selaku Wakil Direktur 2 Politeknik Bosowa.
8. Ketua Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa Dewi Andriani, S. ST. Par, yang telah memberikan penulis saran dan kritik dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Pembimbing 1 Tugas Akhir Perhotelan Nila Sartika Achmadi, S. M. B, yang memberi arahan dan mengawasi selama penulisan Tugas Akhir.
10. Pembimbing 2 Tugas Akhir Perhotelan Riska Veronika, S. ST, yang memberi arahan dan mengawasi selama penulisan Tugas Akhir.
11. Seluruh dosen Program Studi Perhotelan yang telah memberi arahan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

12. General Manager Makassar Golden Hotel Aditya Wisnu Bahagia yang menerima penulis untuk melaksanakan penelitian di Makassar Golden Hotel.
13. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan dan doa kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
14. Teman seperjuangan penulis Anugrah Pertiwi yang telah membantu dan mendukung penuh penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
15. Teman-teman angkatan pertama Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa atas kerja sama dan dukungan selama penulisan tugas akhir.
16. Dan seluruh pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan nasehat maupun saran.

Akhirnya penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Maka penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Makassar, Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

<u>LEMBAR PENGESAHAN</u>	ii
<u>PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT</u>	iii
<u>ABSTRAK</u>	iv
<u>ABSTRACT</u>	v
<u>KATA PENGANTAR</u>	vi
<u>DAFTAR ISI</u>	viii
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	x
<u>DAFTAR LAMPIRAN</u>	xi
<u>BAB I PENDAHULUAN</u>	
1.1. <u>Latar Belakang Masalah</u>	1
1.2. <u>Rumusan Masalah</u>	3
1.3. <u>Tujuan Penelitian</u>	3
1.4. <u>Manfaat Penelitian</u>	4
<u>BAB II KAJIAN PUSTAKA</u>	
2.1. <u>Roadmap Penelitian</u>	5
2.2. <u>Kajian Teori</u>	8
<u>BAB III METODE PENELITIAN</u>	
3.1. <u>Waktu dan Lokasi Penelitian</u>	11
3.2. <u>Jenis dan Sumber Data</u>	11
3.2.1. <u>Jenis Data</u>	11
3.2.2. <u>Sumber Data</u>	11
3.3. <u>Teknik Pengumpulan Data</u>	11
3.4. <u>Teknik Penentuan Sampel</u>	13
3.5. <u>Teknik Analisis Data</u>	13
<u>BAB IV PEMBAHASAN</u>	
4.1. <u>Gambaran Umum Objek Penelitian</u>	15

<u>4.1.1.</u> <u>Food and Beverage Product Department</u>	15
<u>4.2.</u> <u>Hasil Penelitian</u>	16
<u>4.2.1.</u> <u>Profesionalisme Juru Masak</u>	16
<u>4.2.2.</u> <u>Kebersihan Makanan</u>	19
<u>4.2.3.</u> <u>Sanitasi Makanan</u>	21
<u>BAB V PENUTUP</u>	
<u>5.1.</u> <u>Simpulan</u>	24
<u>5.2.</u> <u>Saran</u>	24
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	26
<u>LAMPIRAN</u>	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Roadmap Penelitian	6
Gambar 2.2 Variabel dan Indikator.....	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Daftar Riwayat Hidup

Lampiran 2: Hasil Wawancara

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata sebagai kegiatan perekonomian telah menjadi sumber potensial dan prioritas pengembangan bagi sejumlah negara, terlebih bagi negara berkembang seperti Indonesia yang memiliki potensi wilayah yang cukup luas dengan daya tarik wisata yang cukup besar. Menurut Badan Informasi Geospasial [1], Indonesia merupakan negara kepulauan, terbentang dari Sabang sampai Merauke, yang tersusun dalam ribuan pulau besar dan kecil, yang terhubung oleh berbagai selat dan laut. Saat ini pulau yang terdaftar dan berkoordinat berjumlah 13.466 pulau.

Makassar merupakan ibukota dari provinsi Sulawesi Selatan dan merupakan gerbang masuk kawasan Indonesia Timur. Selain wisatawan lokal, wisatawan mancanegara juga berkunjung ke Makassar. Dengan semakin banyak wisatawan banyak pula didirikan hotel dan penginapan untuk memberikan kenyamanan dan kepuasan tertentu bagi para wisatawan yang berkunjung ke Makassar. Di dalam Undang-Undang Pariwisata Nomor 10 Tahun 2009 [2], dijelaskan bahwa hotel adalah penyediaan akomodasi secara harian berupa kamar-kamar di dalam 1 (satu) bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya. Hotel diklasifikasikan berdasarkan bintang mulai dari bintang 1 sampai bintang 5, salah satu hotel bintang 4 yang berada di Makassar adalah Makassar Golden Hotel.

Makassar Golden Hotel merupakan hotel bintang 4 pertama di Makassar. Terletak 25 menit dari bandara Internasional Sultan Hasanuddin Makassar, hotel tersebut mempunyai keunggulan karena hotel ini dibangun di samping Pantai Losari Makassar. Makassar Golden Hotel memiliki beberapa departemen yaitu *Front Office Department, Housekeeping Department, Accounting Department,*

Sales and Marketing Department, Engineering Department, Food and Beverage Service Department dan Food & Beverage Product Department. Food and Beverage Product merupakan departemen yang bertanggung jawab memproduksi makanan dan minuman untuk para pengunjung secara profesional dengan tujuan mendapatkan pemasukan atau *revenue* dan *profit*. *Food and Beverage Product* merupakan departemen yang berperan penting dalam suatu hotel, karena penilaian dari pengunjung sangat dipengaruhi oleh *Food and Beverage Product* yaitu makanan dan minuman yang di produksi. *Food and Beverage Product* juga memberikan kontribusi kepada hotel yaitu kontribusi berupa *revenue*, jumlah tamu, maupun *image*.

Semakin banyak tamu yang berkunjung ke hotel maka semakin banyak pula keuntungan yang diperoleh, termasuk dari hasil penjualan makanan. Maka dari itu *Food and Beverage Product* Makassar Golden Hotel harus mengutamakan kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan. Sebagai upaya memproduksi produk yang berkualitas, kebersihan dan sanitasi harus dijaga sehingga rasa, penyajian dan kebersihan makanan dan minuman dapat sesuai dengan standar yang berkualitas.

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia [3], kebersihan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi dan sanitasi adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan.

Kebersihan bukan hanya mengenai dapur dan peralatan saja, tetapi yang paling penting adalah kebersihan diri dari juru masak, tetapi tingkat kesadaran karyawan terhadap kebersihan masih sangat kurang, kebersihan sering dianggap tidak penting dalam melakukan suatu aktivitas yang berhubungan dengan dapur. Masih banyak karyawan yang tidak mementingkan kebersihan ketika melakukan pekerjaan dan tidak sesuai dengan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang telah ditetapkan. Pada saat juru masak memiliki pesanan makanan dalam jumlah yang lumayan banyak, juru masak tidak memikirkan tingkat kebersihan dari makanan yang diproduksi. Kemampuan menjaga kebersihan dan sanitasi terkait dengan profesionalisme juru masak masih tergolong kurang, karena seorang juru masak yang profesional akan memperhatikan keseluruhan yang berkaitan dengan *food and beverage product* bukan hanya dari segi rasa namun juga dari segi kebersihan dan sanitasi. Berdasarkan paparan latar belakang masalah tersebut, maka penulis ingin melakukan sebuah kajian dan penelitian **“UPAYA MENINGKATKAN PROFESIONALISME JURU MASAK DALAM MENUNJANG KEBERSIHAN DAN SANITASI MAKANAN DI DAPUR TERAS MAKASSAR GOLDEN HOTEL”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

Bagaimana upaya meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi makanan di Dapur Teras Makassar Golden Hotel?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui upaya apa yang dilakukan agar meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi makanan di dapur teras Makassar Golden Hotel.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain:

1. Penelitian ini bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan juru masak Dapur Teras Makassar Golden Hotel tentang kebersihan dan sanitasi makanan.
2. Mengetahui upaya meningkatkan profesionalisme juru masak Dapur Teras Makassar Golden Hotel dalam menunjang kebersihan dan sanitasi.
3. Sebagai referensi bagi juru masak agar dapat mengetahui pentingnya penerapan kebersihan dan sanitasi makanan.
4. Penelitian ini dapat menambah wawasan tentang kebersihan dan sanitasi makanan.
5. Hasil penelitian dapat dijadikan pengalaman pada saat di dunia kerja.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Roadmap Penelitian

Beberapa penelitian terlebih dahulu mengenai kebersihan dan sanitasi di hotel yaitu sebagai berikut:

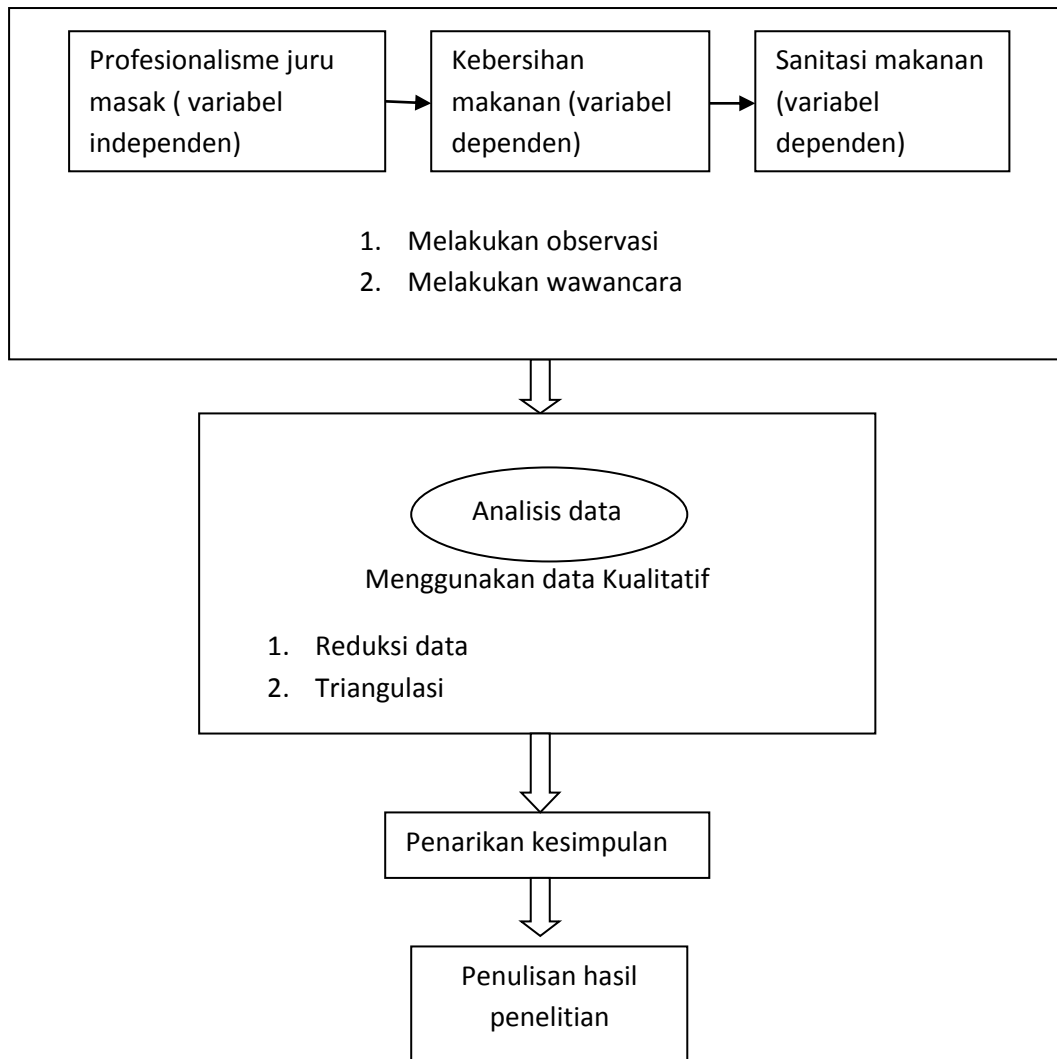
Penelitian yang dilakukan oleh (Siti Rohani, 2009) [4], dengan judul “Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Kitchen Department Hotel Grand Antares Indonesia”. yang menjelaskan tentang bagaimana peran *Kitchen Departement* dalam menjaga kebersihan dan Sanitasi dapur untuk menghasilkan makanan yang baik dan sehat yang layak disajikan kepada para tamu hotel.

Karya tulis yang dibuat oleh (Dra. B. P. Napitupulu, MM, 2011) [5], yang berjudul “Kebersihan dan Sanitasi Makanan di Dapur Hotel”. Yang menjelaskan tentang peran seorang juru masak dalam memberikan perhatian terhadap pemilihan bahan makanan yang berkualitas, teknik penyimpanan dan teknik pengolahan makanan yang benar penyajian makanan serta pelaksanaan personal hygiene juru masak, lingkungan pengolahan makanan yang memenuhi syarat. Sehingga tamu menjadi puas dengan pelayanan dan kebersihan makanan yang diolah

Karya tulis yang dibuat oleh (Yuantha & Yogie, 2010) [6], dengan judul “Hygiene dan Sanitasi pada Lingkungan Dapur”. Yang menjelaskan penerapan hygiene dan sanitasi yang terprogram di area dapur Hotel Shangri-La Oman adalah dengan menjaga kebersihan peralatan dan perlengkapan dapur, makanan yang diolah serta kebersihan dari para karyawan. Karena makanan adalah suatu hal yang sangat penting bagi bisnis hotel dan kelangsungan hidup para tamu hotel. Kebersihan area dapur merupakan tanggung jawab bersama seluruh karyawan dapur dan juga karyawan bagian stewarding.

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu telah dijabarkan diatas, berikut ini adalah kerangka pikir penulis:

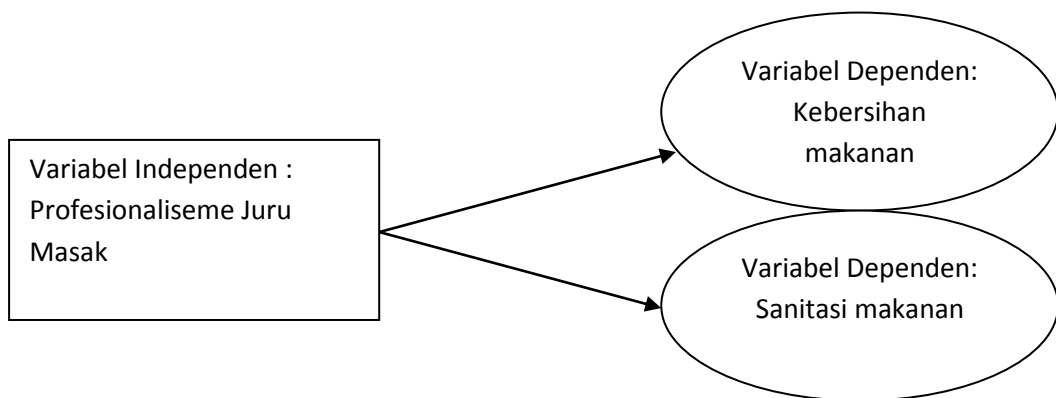
Gambar 2.1 Roadmap Penelitian



Pada kerangka pikir penulis terdapat variabel independen dan variabel dependen dimana variabel independen dari penelitian yaitu Profesionalisme Juru Masak dan untuk variabel dependen yaitu Kebersihan makanan dan Sanitasi makanan. Untuk mengetahui penelitian upaya meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi makanan di Dapur Teras

Makassar Golden Hotel, penulis melakukan observasi langsung ke objek penelitian dan wawancara kepada karyawan. Dalam Analisis data penulis menggunakan data kualitatif yaitu dengan reduksi data dan triangulasi data. Setelah melakukan analisis data penulis dapat menarik kesimpulan terhadap apa yang telah diteliti selama melakukan penelitian. Dan selanjutnya akan dituliskan pada hasil penelitian Tugas Akhir. Adapun Variabel dan Indikator penulis sebagai berikut:

Gambar 2.2 Variabel dan Indikator



Pada gambar diatas Variabel Independen adalah Profesionalisme Juru Masak dan untuk Variabel Dependent terdiri dari dua Variabel yaitu Kebersihan dan Sanitasi yang memiliki masing masing Indikator Yaitu:

1. Variabel Independen: Profesionalisme Juru Masak (Bartono & Ruffino (2005) [7]).
Indikator: Implementasi standar kebersihan dan sanitasi.
2. Variabel Dependen: Kebersihan Makanan (Dra. B. P. Napitupulu, MM (2011) [5]).
Indikator: Bebas dari kotoran
3. Variabel Dependen: Sanitasi Makanan (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia [3]).
Indikator: Pengurangan kerusakan bahan makanan.

2.2 Kajian Teori

2.2.1. Definisi Upaya

Menurut Tim Penyusun Departemen Pendidikan Nasional dalam Indah Devi Novitasari (2008) [8], upaya adalah usaha, akal atau ikhtiar untuk mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan, mencari jalan keluar, dan sebagainya. Dalam penelitian ini, yang akan diteliti oleh penulis adalah upaya meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi *Food and Beverage Product* di Makassar Golden Hotel sehingga hasil penelitian ini akan memaparkan upaya yang tepat dalam menunjang kebersihan dan sanitasi *Food and Beverage Product* di Makassar Golden Hotel.

2.2.2. Definisi Profesionalisme Juru Masak

Profesionalisme juru masak menurut Bartono & Ruffino (2005) [7], memiliki arti sikap mental seseorang yang sudah memegang suatu profesi dan sangat lekat dengan profesi itu, serta menguasai segala aspek yang ada didalamnya. Jika untuk profesi memasak terdapat 20 macam aspek maka koki profesional akan menguasai dengan baik semua itu. Baru dengan demikian, dapatlah ia disebut koki profesional (*professional cook*), yang jika berhasil mengembangkan potensi manajerialnya, akan menjadi Chef profesional (*professional Chef*).

2.2.3. Aspek Kerja

Aspek kerja (*job aspect*) yang harus dikuasai seorang koki untuk menjadi profesional menurut Bartono & Ruffino (2005) [7]. Dalam aspek kerja dibawah yang akan diteliti oleh penulis adalah poin nomor 4 (empat).

1. Teknik dasar memasak (*Cooking Method*).
2. Pengetahuan bahan (*Commodity*).
3. Teknik penyimpanan (*Refrigeration*).
4. Higiene, sanitasi, keselamatan kerja.
5. Kemampuan bahasa asing Inggris-Perancis.
6. Istilah kuliner Internasional.

7. Teknik pengawetan makanan.
8. Pengetahuan makanan kemasan.
9. Pengetahuan bumbu dapur.
10. Pengetahuan resep standar dan standar yield.
11. Pengetahuan menu, menu costing dan planning.
12. Pengetahuan alat masak dan istilahnya.
13. Teknik purchasing, receiving, store.
14. Dasar-dasar nutrisi.
15. Dasar-dasar pembuatan *stock, soup, sauce*.
16. Dasar-dasar *pastry & bakery technology*.
17. Dasar-dasar *butchery dan portion control*.
18. Teknik *ice carving dan butter carving*.
19. Dasar profesionalisme.
20. Antologi resep international.

2.2.4. Pengertian *Food and Beverage Department*

Menurut Nurmahani (2009) [9], *Food and Beverage Department* pada suatu hotel adalah merupakan suatu bidang yang bertugas menangani kebutuhan makan dan minum. Dimana kebutuhan makanan dan minuman adalah merupakan kebutuhan pokok manusia termasuk tamu-tamu hotel atau setiap individu yang datang untuk memperoleh jasa hotel. Oleh sebab itu bagian ini merupakan sarana mutlak yang harus disediakan oleh hotel.

2.2.5. Pengertian Makanan

Menurut Dra. B. P. Napitupulu, MM (2011) [5], makanan mempunyai fungsi memberi tenaga dan panas badan , memperbaiki sel-sel yang rusak memelihara kesehatan juga memberikan rasa kepuasan dan dan kenyang.

2.2.6. Kebersihan Makanan

Menurut Dra. B. P. Napitupulu, MM (2011) [5], kebersihan makanan merupakan kesehatan kebersihan makanan yang menitik beratkan pada kebersihan dan keutuhan makanan dan dipengaruhi oleh tenaga pengolah

makanan tersebut. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia [10], bersih adalah bebas dari kotoran.

2.2.7. Kriteria Makanan

Menurut Balai Besar Teknik Kesehatan Lingkungan dan Pengendalian Penyakit [11], makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak mengganggu kesehatan, diantaranya:

1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (*food borne illness*).

2.2.8. Sanitasi Makanan

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia [3], menyatakan bahwa sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli. mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian penyusunan Proposal Tugas Akhir ini di Makassar Golden Hotel Makassar. Jalan Pasar Ikan nomor 52 Makassar. Terletak 25 menit dari bandara Internasional Sultan Hasanuddin Makassar. Adapun waktu dan lamanya penelitian dimulai dari bulan Maret 2016 sampai bulan Juli 2016.

3.2. Jenis dan Sumber Data

3.2.1. Jenis Data

Penelitian ini menggunakan model penelitian kualitatif. Menurut Satori & Komariah (2013) [12] penelitian kualitatif adalah penelitian yang menekankan pada quality atau hal terpenting dari sifat suatu barang/jasa. Hal terpenting dari suatu barang atau jasa berupa kejadian/fenomena/gejala sosial adalah makna dibalik kejadian tersebut yang dapat dijadikan pelajaran berharga bagi suatu pengembangan konsep teori

3.2.2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan penulis adalah:

1. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber yang terpercaya misal hasil wawancara dengan Chef, Chef De Partie dan Juru Masak.
2. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari buku dan jurnal.

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Penulis mengumpulkan data yang tersedia di Makassar Golden Hotel untuk melengkapi proposal ini yang kemudian dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran dan perbandingan antara teori dengan kenyataan yang ada dalam dunia perhotelan.

Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Observasi (Pengamatan), menurut Satori & Komariah (2013) [12] observasi adalah pengamatan terhadap suatu objek yang diteliti baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memperoleh data yang harus dikumpulkan dalam penelitian. Pengamatan ini dilakukan untuk melihat langsung pembuatan makanan di Makassar Golden Hotel terkait dengan kebersihan dan sanitasi makanan.
2. Wawancara, menurut Satori & Komariah (2013) [12] wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data untuk mendapatkan informasi yang digali dari sumber data langsung melalui percakapan atau tanya jawab. Wawancara dilakukan kepada chef, sous chef, dan juru masak memperoleh informasi lengkap mengenai penerapan kebersihan dan sanitasi pengolahan makanan. Jenis wawancara yang digunakan penulis adalah Wawancara Semiterstruktur, menurut Satori & Komariah (2013) [12] Wawancara Semiterstruktur adalah pendekatan menggunakan petunjuk umum wawancara yang merupakan kombinasi wawancara terpimpin dan tak terpimpin yang menggunakan beberapa inti pokok pertanyaan yang akan diajukan, yaitu *interviewer* membuat garis besar pokok-pokok pembicaraan, namun dalam pelaksanaannya *interviewer* mengajukan pertanyaan secara bebas, pokok-pokok pertanyaan yang dirumuskan tidak perlu dipertanyakan yang dirumuskan tidak perlu dipertanyakan secara berurutan dan pemilihan kata-katanya juga tidak baku tetapi dimodifikasi pada saat wawancara berdasarkan situasinya.
3. Studi Pustaka, menurut Sugiyono (2015) [13] studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti.

3.4. Teknik Penentuan Sampel

1. Populasi, menurut Satori & Komariah (2013) [12] kata populasi (*population*), juga disebut *universum*, *universe* dan *universe of discourse*. Populasi merupakan objek atau subjek yang berada pada suatu wilayah topik penelitian dan memenuhi syarat-syarat tertentu berkaitan dengan masalah penelitian.
2. Sampel, menurut Satori & Komariah (2013) [12] konsep sampel dalam penelitian adalah bagian kecil dari anggota populasi yang diambil menurut prosedur tertentu sehingga dapat mewakili populasinya secara representatif. Penulis menggunakan Sampling Jenuh, menurut Satori & Komariah (2013) [12] sampling jenuh adalah sampel yang mewakili jumlah populasi. Biasanya dilakukan jika populasi dianggap kecil. Populasi di *Food and Beverage Product Department* Makassar Golden Hotel berjumlah 6 orang dan 6 orang tersebut menjadi sampel.

3.5. Teknik Analisis Data

Menurut Satori & Komariah (2013) [12] analisis data adalah suatu usaha untuk mengurai suatu masalah atau fokus kajian menjadi bagian-bagian (dekomposisi) sehingga susunan/tatanan yang diurai itu tampak dengan jelas dan karenanya bisa secara lebih terang ditangkap maknanya atau lebih jernih dimengerti duduk perkaranya.

Berikut merupakan teknik analisis data yang digunakan oleh penulis:

1. Reduksi data, menurut Sugiyono (2015) [13] reduksi data merupakan proses berfikir sensitif yang memerlukan kecerdasan dan keluasan dan kedalaman wawasan yang tinggi. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya.
2. Triangulasi, menurut Sugiyono (2015) [13] triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada.

3. Menarik Kesimpulan, penulis menarik kesimpulan dari data-data yang telah dianalisis.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian

Makassar Golden Hotel didirikan pada tahun 1980 oleh Tony Gozal, yang sebelumnya adalah tempat penjualan ikan (Lelong ikan) Makassar Golden Hotel beroperasi pada tanggal 25 Februari 1984, Makassar Golden Hotel adalah hotel berbintang 4 pertama di Makassar dan mempunyai grup di Palu Sulawesi Barat yaitu Palu Golden Hotel. Makassar Golden Hotel saat ini dikelola oleh anak dari Tony Gozal yaitu Peter Gozal, Makassar Golden Hotel terletak di jalan Pasar Ikan nomor 52 Makassar dan dapat dengan mudah dijangkau dari *landmark* Kota Makassar yaitu Pantai Losari.

4.1.1. *Food and Beverage Product Department*

Food and Beverage Product merupakan departemen yang bertanggung jawab memproduksi makanan dan minuman untuk para pengunjung secara profesional dengan tujuan mendapatkan pemasukan atau *revenue* dan *profit*. *Food and Beverage Product* merupakan departemen yang berperan penting dalam suatu hotel, karena penilaian dari pengunjung sangat dipengaruhi oleh *Food and Beverage Product* yaitu makanan dan minuman yang di produksi. *Food and Beverage Product* juga memberikan kontribusi kepada hotel yaitu kontribusi berupa *revenue*, jumlah tamu, maupun *image*.

Semakin banyak tamu yang berkunjung ke hotel maka semakin banyak pula keuntungan yang diperoleh, termasuk dari hasil penjualan makanan. Maka dari itu *Food and Beverage Product* Makassar Golden Hotel harus mengutamakan kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan. Sebagai upaya memproduksi produk yang berkualitas, kebersihan dan sanitasi harus dijaga sehingga rasa, penyajian dan kebersihan makanan dan minuman dapat sesuai dengan standar yang berkualitas.

4.2. Hasil Penelitian

4.2.1. Profesionalisme Juru Masak

Profesionalisme merupakan arti sikap mental yang seseorang yang memegang pada profesi tertentu serta menguasai seluruh aspek yang ada seperti *Standard Operasional Procedure* yang berlaku untuk profesi tersebut. Seorang juru masak yang profesional adalah juru masak yang mampu menerapkan dan menguasai semua *Standard Operasional Procedure* yang berlaku, dengan demikian, dapatlah ia disebut sebagai juru masak profesional.

Standard Operasional Procedure merupakan sebuah patokan dari juru masak yang dibuat untuk membatasi tingkah laku juru masak. Peraturan-peraturan tersebut kemudian dijadikan sebagai *Standard Operasional Procedure*. *Standard Operasional Procedure* yang harus diikuti oleh juru masak di dapur teras Makassar Golden Hotel adalah mengenai kebersihan dan sanitasi baik kebersihan dari diri juru masak, tempat kerja serta peralatan yang digunakan dalam mengolah makanan kemudian mengenai *HACCP* sebagaimana yang dikatakan oleh Basirun, Chef De Partie dapur teras Makassar Golden hotel bahwa “Peraturan yang harus diikuti pertama standar operasional hotel yang kedua *hygiene* dan sanitasi yang ketiga *HACCP*, *HACCP* itu berhubungan dengan semua pengolahan makanan yang dari awal barang datang nyampe (sampai) makanan siap dihidangkan ke tamu.”

Standard Operasional Procedure yang harus diikuti di dapur teras Makassar Golden Hotel adalah mengenai sikap kerja seorang juru masak, kebersihan lingkungan kerja atau kebersihan area kerja, cara berpakaian dari juru masak, mengenai porsi makanan yang akan dihidangkan dan standar operasional. Jumadi, Chef De Partie dapur teras Makassar Golden Hotel menyatakan bahwa *Standard Operasional Procedure* yang harus diikuti oleh juru masak yaitu “mengenai peraturan sikap kerja, kebersihan lingkungan kerja dan cara berpakaian yang rapi.”

Menurut semua responden di dapur teras Makassar Golden Hotel ada peraturan-peraturan yang terikat dan tidak terikat. Peraturan terikat merupakan peraturan-peraturan yang ada di dalam *Standard Operasional Procedure* dan peraturan yang tidak terikat merupakan peraturan-peraturan yang tidak dijelaskan dalam *Standard Operasional Procedure* yang apabila tidak dilaksanakan tidak akan menimbulkan masalah bagi juru masak sendiri. Contoh dari peraturan yang terikat adalah datang 15 menit sebelum waktu kerja ada juga yang mengatakan bahwa masuk kerja harus tepat waktu dan contoh dari peraturan tidak terikat yaitu penambahan waktu kerja atau *over time* ketika ada acara seperti nikahan, ulang tahun dan rapat. Syarif, seorang juru masak dapur teras Makassar Golden Hotel mengatakan bahwa juru masak di dapur teras Makassar Golden Hotel menyatakan bahwa seorang juru masak bisa melakukan penambahan jam kerja atau jam lembur pada saat ada acara-acara di hotel seperti acara nikahan, ulang tahun dan rapat.

Penerapan peraturan harus selalu dilakukan agar bisa mengetahui aturan-aturan apa saja yang sudah berjalan dengan baik dan aturan-aturan apa saja yang masih belum dilaksakan oleh juru masak Pengukuran mengenai penerapan peraturan sendiri dilakukan oleh Basirun, Chef De Partie yang saat ini bertugas sebagai Executive Chef di dapur teras Makassar Golden Hotel. Ketika semua peraturan diterapkan oleh juru masak berarti juru masak mampu menguasai 100% dari peraturan tersebut, ketika juru masak bisa menerapkan sebagian atau lebih dari peraturan yang ada maka 50% sampai 80% dari peraturan tersebut sudah dijalankan, tetapi pada kenyataannya di dapur teras Makassar Golden Hotel juru masak belum mampu menerapkan peraturan 100%, juru masak hanya mampu menerapkan 50% sampai 90% dari peraturan yang berlaku.

Basirun, Chef de Partie dapur teras Makassar Golden Hotel juga menjelaskan tentang cara mengukur dari penerapan Peraturan yaitu cara ukur juru masak yang baik itu melalui SOP (*Standard Operasional Procedure*) dalam Kitchen, dan pada kenyataannya juru masak di dapur teras Makassar Golden

Hotel belum tentu mampu menguasai *Standard Operasional Procedure* karena *Standard Operasional Procedure* lumayan susah untuk dijalankan, jika diukur dengan persen juru masak di dapur teras Makassar Golden Hotel hanya mampu menguasai 80% dari keseluruhan *Standard Operasional Procedure*.

Seorang juru masak yang profesional telah dijelaskan pada kajian teori yang menyatakan seseorang bisa dikatakan sebagai ahli dibidangnya atau profesional adalah orang mampu atau bisa melaksanakan semua aspek yang ada pada profesinya. Berdasarkan kajian teori tersebut Penulis kemudian menanyakan seberapa banyak peraturan yang bisa diterapkan sehingga juru masak bisa dikatakan sebagai juru masak yang profesional. Seorang juru masak yang profesional harus mampu mengikuti *Standard Operasional Procedure* secara menyeluruh atau 100%. Dalam mengikuti *Standard Operasional Procedure* baik yang mengenai individu, peralatan dapur dan area kerja. Penulis kemudian membahas mengenai peraturan yang sulit untuk dipahami oleh juru masak Basirun, Chef De Partie menjelaskan bahwa *Standard Operasional Procedure* tidak sulit untuk dijalankan dan dilaksanakan yang perlu dilakukan saat ingin menjalankan *Standard Operasional Procedure* dengan baik juru masak harus memahami terlebih dahulu isi dari *Standard Operasional Procedure* tersebut sehingga dapat dikatakan bahwa tidak ada peraturan yang sulit untuk dipahami oleh juru masak dan dijalankan oleh juru masak yang penting bisa mengetahui dan memahami *Standard Operasional Procedure* yang berlaku.

Kendala yang biasa menghambat pelaksanaan peraturan di dapur teras Makassar Golden Hotel adalah kendala yang disebabkan oleh juru masak itu sendiri seperti ketika ada yang terlambat masuk kerja, berpakaian yang tidak rapi dan juga ketika juru masak memiliki urusan pribadi sehingga juru masak tidak melaksanakan atau menerapkan peraturan seperti yang dikatakan oleh Zul, yang merupakan salah satu juru masak yang ada di dapur teras Makassar Golden Hotel menjelaskan bahwa seorang juru masak terkadang mengalami kendala saat ingin menerapkan peraturan atau *Standard Operasional Procedure* karena ada

hal-hal lain yang membuat juru masak terganggu seperti ketika juru masak terkena macet di jalan. Semua responden juga menjelaskan bahwa Kendala-kendala yang membuat juru masak tidak melakukan *Standard Operasional Procedure* ketika terjadi keterlambatan saat masuk kerja, kurang rapi dalam berpakaian dan yang paling utama dari individu juru masak sendiri yang terkadang malas menerapkan *Standard Operasional Procedure* tersebut.

Upaya-upaya yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman juru masak mengenai peraturan di dapur teras Makassar Golden hotel yaitu dengan cara melakukan Pelatihan mengenai *Standard Operasional Procedure* hal ini bertujuan agar juru masak lebih mengetahui lagi standar-standar yang berlaku di dapur teras makassar Golden Hotel kemudian juru masak harus mempelajari lebih jauh lagi cara menangani area dapur agar seluruh area dapur terlihat lebih bersih baik dari segi peralatan dapur maupun tempat kerja serta saling mengingatkan ketika ada individu yang melenceng dari peraturan. Hal ini berkaitan dengan yang dikatakan oleh Mansyur, yang merupakan salah satu juru masak di Makassar Golden Hotel yang menyatakan yang perlu dilakukan untuk meningkatkan pemahaman juru masak mengenai peraturan yaitu dengan cara melakukan training mengenai *Standard Operasional Procedure*, saling mengingatkan antara rekan kerja agar selalu melaksanakan *Standard Operasional Procedure* terutama mengenai kebersihan dan sanitasi makanan serta mengingatkan sesama rekan kerja ketika ada yang melakukan hal-hal yang melenceng dari *Standard Operasional Procedure* yang berlaku.

4.2.2. Kebersihan Makanan

Kebersihan makanan merupakan hal yang sangat penting untuk diterapkan sebagaimana yang telah dijelaskan pada kajian teori bahwa makanan berfungsi penting bagi manusia karena makanan yang memberikan tenaga, memperbaiki sel-sel yang rusak di dalam tubuh, memelihara kesehatan tubuh serta memberikan rasa puas dan kenyang pada manusia. Karena makanan sangat

berperan penting dalam kelangsungan hidup manusia maka dari itu kebersihan makanan harus senantiasa dijaga.

Adapun cara mencegah kebersihan makanan yang dilakukan oleh karyawan dapur teras Makassar Golden Hotel adalah dengan cara mencegah makanan agar tidak terkontaminasi baik terkontaminasi dari peralatan, tempat kerja maupun individu yang megelolah makanan tersebut, mencegah kebersihan dapur, mencuci bahan makanan atau bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi, makanan ditutup setelah itu dimasukkan ke lemari pendingin atau *chiller* dengan suhu yang sesuai. Basirun, Chef De Partie dapur teras Makassar Golden Hotel mengatakan agar makanan tidak terkontaminasi Sebaiknya membedakan talenan atau *cutting board* setiap bahan seperti contohnya membedakan talenan antara sayuran, buah-buahan, daging dan ayam. Penyimpanan atau *chiller* harus selalu dibersihkan agar keadaan dan dalam lemari pendingin tetap segar kemudian semua bahan makanan seperti sayuran, buah-buahan, daging dan ayam tidak ditumpuk agar tidak terjadi kerusakan bahan makanan kemudian semua bahan makanan tersebut harus ditutup agar tidak terjadi kontaminasi dan kerusakan fisik setiap bahan makanan. Suhu dalam setiap lemari pendingin harus sesuai dengan bahan. Suhu yang sesuai untuk buah-buahan yaitu 7°C sampai 10°C sama halnya dengan jenis sayuran. Penyimpanan daging harus menggunakan *Freezer* agar daging bisa tetap segar dalam keadaan beku, suhu yang sesuai untuk daging yaitu antara -50°C sampai 0°C maksimal untuk penyimpanan selama tiga hari.”

Dalam *Standard Operasional Procedure* di dapur teras Makassar Golden Hotel mengenai cara menjaga kebersihan makanan yaitu sebelum dan sesudah mengolah makanan harus mencuci tangan terlebih dahulu kemudian kebersihan dapur harus senantiasa dijaga mulai dari area kerja yang lantainya harus selalu diberbersihkan, meja yang selalu bersih serta peralatan yang bersih pula kemudian dalam hal pengolahan makanan sayuran atau buah-buahan harus dicuci dan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan di lemari pendingin

kemudian sebelum bahan makanan di masak harus kembali dicuci sehingga bahan makanan benar-benar bersih. Serta perlu membedakan tempat antara makanan yang belum diolah dan makanan yang sudah diolah” Menurut Syarif, juru masak Makassar Golden Hotel cara mencegah kebersihan makanan yaitu “Sebelum diolah kita harus periksa apa bahan-bahannya bersih atau bagaimana kedua sebelum mengolah kita harus pakai panci-panci harus bersih dengan alatnya.” dan menurut Syarif, juru masak di dapur teras Makassar Golden Hotel cara mencegah agar makanan tidak terkontaminasi yaitu “Semua bahan dasar harus dipisah-pisah dan *dicover* (ditutup), makanan yang sudah jadi *dicover* (ditutup) juga supaya tidak ini tidak terkena debu dan kotoran.”

Ada beberapa upaya yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman mengenai kebersihan dan sanitasi. Sebagaimana yang telah dijelaskan pada kajian teori yang menjelaskan bahwa upaya merupakan usaha, akal atau ikhtiar untuk mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan, mencari jalan keluar, dan sebagainya. Kemudian upaya yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman mengenai kebersihan dan sanitasi di dapur teras Makassar Golden Hotel yaitu melalui pelatihan-pelatihan mengenai kebersihan dan sanitasi kemudian melakukan pelatihan mengenai cara penanganan area dapur sehingga area dapur senantiasa terlihat bersih. Basirun, Chef De Partie dapur teras Makassar Golden Hotel menyatakan bahwa upaya yang dilakukan agar meningkatkan pemahaman mengenai kebersihan dan sanitasi makanan dengan cara melakukan *training hygiene* dan sanitasi makanan, kemudian cara penanganan area *kitchen* yang baik agar area dapur lebih bersih mulai dari peralatannya, juru masaknya serta segala sesuatu yang berkaitan dengan *kitchen*.

4.2.3. Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan merupakan hal yang sangat berkaitan dengan kebersihan makanan seperti yang dijelaskan pada kajian teori dimana sanitasi makanan merupakan suatu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada

kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan.

Di dapur teras Makassar Makassar Golden Hotel dalam hal mencegah sanitasi makanan dengan cara melakukan penyimpanan bahan makanan dengan baik dan benar. Cara yang dilakukan juru masak dalam melakukan penyimpanan bahan makanan yaitu sebelum bahan makanan yang berupa sayuran dan buah-buahan sebelum dimasukkan ke *chiller* atau lemari pendingin harus dicuci terlebih dahulu, lemari pendingin untuk daging harus dipisahkan dan ditutup agar tidak terkontaminasi satu sama lain. Basirun, Chef De Partie Makassar Golden Hotel menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan yaitu Khusus untuk sayuran-sayuran sebelum masuk di *chiller* lemari pendingin cuci bersih kemudian di tiriskan setelah itu sayuran dimasukkan ke dalam lemari pendingin, selanjutnya untuk jenis daging harus dipisahkan satu dengan yang lain seperti pemisahan antara ikan, udang, daging begitu pula untuk jenis telur dan kacang-kacangan, telur dan jenis kacang-kacangan juga memiliki penyimpanan tersendiri atau lemari pendingin tersendiri dengan suhu yang sesuai dan dipisahkan dengan bahan lain.”

Selanjutnya, penulis menanyakan kepada responden yang dianggap mampu memberikan jawaban yang baik tentang upaya yang dilakukan oleh juru masak dalam meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menjaga kebersihan dan sanitasi makanan, pertanyaan tersebut juga merupakan pertanyaan penelitian dari penulis. Dari pertanyaan tersebut responden menjawab hal-hal yang dilakukan dalam meningkatkan profesionalisme juru

masak yaitu melakukan pelatihan atau training mengenai kebersihan dan sanitasi, melakukan general cleaning di area dapur, memberikan motivasi kepada rekan kerja tentang pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi kemudian melakukan training *Standard Operational Procedure* agar setiap juru masak atau individu selalu bisa mengingat pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi. Hal tersebut diperkuat dengan pernyataan Basirun yang mengatakan upaya yang dilakukan dalam meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi makanan yaitu “ melakukan training *hygiene* dan sanitasi yang kedua training *HACCP* yang ketiga *general cleaning* untuk area dapur yang keempat mulai dari standard operasional cleaning harus selalu di jalankan supaya setiap individu selalu mengingat apa arti pentingnya *hygiene* dan sanitasi di area *kitchen*”.

BAB V

PENUTUP

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian penulis serta analisa terhadap data lapangan, diperoleh simpulan upaya yang dilakukan dalam meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi makanan adalah:

1. Melakukan pelatihan tentang kebersihan dan sanitasi makanan, hal tersebut bertujuan agar meningkatkan pengetahuan juru masak mengenai pentingnya penerapan dan sanitasi makanan.
2. Melakukan *general cleaning* di area dapur, hal tersebut bertujuan agar area dapur senantiasa bersih sehingga produk yang dihasilkan terjamin dari segi kebersihan dan sanitasi.
3. Memberikan motivasi kepada rekan kerja tentang pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi, hal tersebut ini dilakukan agar semua juru masak dapat menyadari bahwa menjaga kebersihan dan sanitasi sangat penting untuk dilakukan.
4. Mengadakan pelatihan *Standard Operasional Procedure* agar seluruh juru masak selalu mengingat isi dari *standard operasional Procedure* tersebut.

5.2. Saran

Berikut penulis mengemukakan saran-saran bagi pihak yang memiliki kepentingan.

5.2.1. Saran untuk Makassar Golden Hotel:

1. Perlunya meningkatkan pengetahuan dan pemahaman juru masak mengenai kebersihan dan sanitasi makanan karena hal tersebut

sangat pendukung dalam pengolahan makanan yang terjamin kebersihan dan kesehatannya.

2. Untuk lebih meningkatkan kebersihan dan sanitasi makanan perlu ditingkatkan pelatihan tentang kebersihan dan sanitasi makanan agar juru masak dapat mengimplemasikan kebersihan dan sanitasi makanan secara menyeluruh.
3. juru masak di tuntut untuk mengetahui pentingnya pelaksanaan kebersihan dan sanitasi agar pelaksanaannya berlangsung dengan baik dan benar serta terciptanya kebersihan dan sanitasi yang selalu terpelihara.

5.2.2. Untuk penulis selanjutnya:

Waktu yang digunakan penulis dalam membuat Tugas Akhir ini sangat sedikit sehingga hasilnya kurang maksimal. Saran untuk penulis selanjutnya agar waktu yang digunakan dalam penelitian lebih panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]<http://bakosurtanal.go.id/berita-surta/show/indonesia-memiliki-13-466-pulau-yang-terdaftar-dan-berkoordinat>. Diakses tanggal 13 Juli 2016 pukul 22.40
- [2]http://www.dpr.go.id/dokidih/document/uu/UU_2009_10.pdf. Diakses tanggal 28 Maret 2016 pukul 22.30
- [3]<http://mediakom.sehatnegeriku.com/keamanan-pangan/>. Diakses tanggal 16 Maret 2016 pukul 16.25.
- [4]Rohani Siti. 2009. *Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Kitchen Department Hotel Grand Antares Indonesia*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- [5]B.P.Napitupulu. 2011. *Kebersihan (Hygiene) Dan Sanitasi Makanan Di Dapur Hotel*. Medan: Universitas Darma Agung Medan.
- [6]Yuantha & Yogie. 2010. *Hygiene Dan Sanitasi Pada Lingkungan Dapur (Studi Deskriptif Tentang Penerapan SFSMS (Shangri-la Food And Safety Management System) Di Shangri-La's Barr Al Jissah Resort & Spa Muscat, Oman)*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- [7]Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI
- [8]Novitasari Indah Devi. 2008. *Upaya Guru Dalam Meningkatkan Keberanian Siswa Untuk Bertanya Pada Pembelajaran Pendidikan Kewarganegaraan*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- [9]Nurmahani. 2009. *Food And Beverage Department Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel Grand Antares Indonesia*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- [10]<http://kbbi.web.id/bersih>. Diakses tanggal 21 Juni 2016 pukul 14.36
- [11]http://www.bbtklppbjb.freeiz.com/2_5_Hygiene-Sanitasi-Makanan.html. Diakses tanggal 14 Juli 2016 pukul 20.01

[12]Satori & Komariah. 2013. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung:
Alfabeta.

[13]Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung:
Alfabeta.

LAMPIRAN

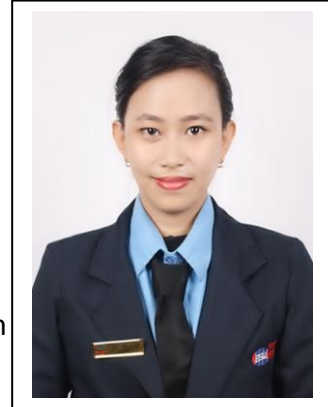
LAMPIRAN

Lampiran 1: Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Data Pribadi

Nama Lengkap : Yuyun Sulistiana Ningrum
Tempat & Tanggal Lahir : Maroangin, 29 Juli 1995
Alamat Rumah : Jl. Wolter Monginsidi, Maroangin No. 24
Telp : -
Hp : 082346575088
Email : Hotel_yuyun@yahoo.com
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam



2. Riwayat Pendidikan

SDN Inpres 107 Bangkala	2001 - 2007
SMPN 01 Maiwa	2007 - 2010
SMAN 01 Maiwa	2010 - 2013

3. Pendidikan Non Formal

Training di Hotel Sahid Jaya Makassar	Maret - Juli 2015
Traning di Makassar Golden Hotel	Agustus 2015 – Januari 2016
Traning di Arbor Biz Hotel	Mei 2016

Makassar, Juli 2016

Yuyun Sulistiana Ningrum

Lampiran 2: Hasil Wawancara

Wawancara pertama pada tanggal 22 Juni 2016

Nama : Syarif

Jabatan : Cook (Juru Masak)

Penulis : Peraturan-peraturan apa saja yang harus diikuti oleh juru masak di dapur Makassar Golden Hotel?

Responden : Pertama masuk tepat waktu, kedua bersih dan rapi, ketiga penampilan *attitude* .

Penulis : Apakah ada peraturan yang terikat dan tidak terikat? Kalau ada sebutkan contohnya!

Responden : Harus masuk tepat pada waktu itu yang terikat yang kedua yang tidak terikat contohnya kaya' ada pesta-pesta itu kalau kita mau lembur ya lembur kalau tidak mungkin tidak ada masalah

Penulis : Bagaimana cara mengukur dari penerapan peraturan?

Responden : Kalau mengukur penerapan peraturan kalau 100% kita mau ikuti itu mungkin ya agak susah tapi kalau di mau diikuti secara 50 sampai 70% itu mungkin bisa.

Penulis : Kendala apa yang biasa menghambat dari penerapan peraturan?

Responden : Kendalanya biasa karena masalah terlambatlah, pakaian segala macam deh.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman mengenai peraturan yang berlaku?

Responden : Mengadakan training SOP, itu saja

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan penerapan kebersihan dan sanitasi juru masak?

Responden : training-training atau breafieng mengenai kebersihan baik kebersihan area segala macam alat-alat dapur, membersihkan tempat dimana kita bekerja.

Penulis : Bagaimana cara menjaga kebersihan makanan?

Responden : Sebelum diolah kita harus periksa apa bahan-bahannya bersih atau bagaimana kedua sebelum mengolah kita harus pake panci-panci harus bersih dengan alatnya.

Penulis : Bagaimana mencegah terjadinya kontaminasi?

Responden : Semua bahan dasar harus dipisah-pisah dan *discover* makanan yang sudah jadi *discover* juga supaya tidak terkena debu dan kotoran

Penulis : Bagaimana mencegah adanya kotoran yang biasa ikut dipinggir-pinggiran makanan?

Responden : Diperiksa dan diteliti bahan makanannya

Penulis : Susah tidak melakukan pencegahan kebersihan makanan?

Responden : Tidak susah

Penulis : Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan?

Responden : Kalau bahan makanan dari luar sampai masuk di dapur itu harus dicuci sampai bersih baru ditaro ditempat rak-rak setelah itu kasi masuk di *freezer* dipisah-pisah di *freezer*, *freezernya* juga harus normal.

Penulis : Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan di dalam lemari pendingin?

Responden : pertama-tama daging dipisah *discover*, kedua ayam dipisah *discover* semua pokoknya semua *seafood-seafood* harus *discover* supaya tidak terkontaminasi satu sama lain. Sayuran harus bersih, rapi dipisah semua jenis-jenisnya harus dipisah tidak dicampur aduk karena kapan dicampur aduk ada sayuran yang lama busuk jadi sayuran yang baru ikut terkontaminasi. Menggunakan sistem *FIFO*.

Penulis : Upaya-upaya apa saja yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan?

Responden : Pertama-tama sayuran harus dibersihkan kedua harus dipisah yang baru dengan yang lama ketiga tidak boleh dicampur yang lama dengan yang baru yang keempat harus dicover supaya aman lemarnya harus bersih.

Wawancara kedua pada tanggal 24 Juni 2016

Nama : Zulkifli

Jabatan : Cook (Juru Masak)

Penulis : Peraturan-peraturan apa saja yang harus diikuti oleh juru masak di dapur Makassar Golden Hotel?

Responden : Aturannya itu adalah tidak boleh membawa HP kecuali CDP terus pakaian itu harus rapi saat memasuki ruangan terutama kebersihan dari diri sendiri dengan lantai, alat-alat, semua yang ada di dapur itu kebersihannya diutamakan. Persiapan pada saat ada memo yang datang itu harus dipersiapkan semua

Penulis : Apakah ada peraturan yang terikat dan tidak terikat? Kalau ada sebutkan contohnya!

Responden : Ada, contohnya itu adalah kebersihan di dalam kitchen itu harus bersih terus aturan yang tidak terikat misalnya ada penambahan waktu jam kerja saat ada event.

Penulis : Kendala apa yang biasa menghambat dari penerapan peraturan?

Responden : Kalau tentang itu tergantung dari seseorangnya karena kadang ada terganggu di jalan, macet atau lain-lain sebagainya apakah ada kendala dari luar supaya dia bisa menghambat aturan-aturan yang sudah ditetapkan seperti itu.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan penerapan kebersihan dan sanitasi juru masak?

Responden : Yang pertama kita bisa terapkan melalui rapat bersama dulu, di training terus kita bisa langsung terapkan bagaimana caranya penerapan itu bisa terlaksana dengan baik, dengan cara mengingatkan teman kerja supaya melakukan dengan efektif yah supaya lebih rajin lagi bekerja menjaga kebersihan supaya kenyamanan dalam bekerja itu bagus.

Penulis : Bagaimana cara menjaga kebersihan makanan?

Responden : menjaga kebersihan makanan itu pertama itu mencegah terjadinya kontaminasi

Penulis : Bagaimana mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan?

Responden : Saat melakukan pekerjaan itu kita bisa menggunakan *hand glove* makanan yang mau diolah itu dicuci setelah diolah itu kalau sudah jadi *dicover*, di kasi masuk dalam *chiller*.

Penulis : Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan?

Responden : Cara penyimpanan bahan makanan yaitu pertama kalau misalnya bahan sayuran itu dicuci dulu baru disimpan di *chiller* kemudian kalau bahan yang lainnya itu kalau daging bisa disiapkan *freezer* yang lain.

Penulis : Upaya-upaya apa saja yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan?

Responden : Ya itu tadi makanan harus dicuci dulu sebelum dimasukan di *chiller* kemudian bahan yang misalnya daging, ayam itu dipisahkan *chillernya* dia menggunakan pake *freezer* supaya dagingnya itu tetap *fresh* begitu.

Wawancara ketiga pada tanggal 24 Juni 2016

Nama : Jumadi Laupe

Jabatan : CDP (Chef De Partie)

Penulis : Peraturan-peraturan apa saja yang harus diikuti oleh juru masak di dapur Makassar Golden Hotel?

Responden : Mengenai peraturan mengenai sikap kerja, kebersihan lingkungan kerja dan cara berpakaian yang rapi.

Penulis : Apakah ada peraturan yang terikat dan tidak terikat? Kalau ada sebutkan contohnya!

Responden : Ada, contohnya peraturan terikat seperti datang 15 menit sebelum bertugas, yang tidak terikat seperti *over time* ketika ada *event-event* yang sedang berlangsung seperti ada pesta-pesta ini tergantung dari acara-acara yang ada pada hari ini.

Penulis : Kendala apa yang biasa menghambat dari penerapan peraturan?

Responden : Kendala-kendalanya seperti apabila ada rekan-rekan kerja yang terlambat masuk kerja, berpakaian tidak rapi yaitu tergantung dari individu masing-masing.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman mengenai peraturan yang berlaku?

Responden : Kalau menurut saya tidak ada yang sulit tapi tergantung dari individunya kalau lagi mau menerapkan atau tidak peraturan.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan penerapan kebersihan dan sanitasi juru masak?

Responden : melakukan *training* SOP, saling mengingatkan rekan kerja ketika ada yang melenceng dari peraturan kita ingatkan, Mengenai *training* kebersihan dan sanitasi, melakukan *general cleaning* di seluruh area.

Penulis : Bagaimana cara menjaga kebersihan makanan?

Responden : menjaga makanan agar tidak terkontaminasi dengan virus-virus yang ada.

Penulis : Bagaimana mencegah terjadinya kontaminasi?

Responden : Dengan cara memisahkan penyimpanan buah, sayuran dan daging, bahan-bahan makanan dan makanan yang sudah jadi, mencuci tangan sebelum pengolahan makanan.

Penulis : Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan?

Responden : Dengan cara mencuci bahan-bahan makanan terlebih dahulu kemudian menyimpan di *chiller*.

Penulis : Upaya-upaya apa saja yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan?

Responden : Upaya yang dilakukan agar makanan tidak rusak yaitu menyimpan dalam lemari pendingin sesuai dengan suhunya serta menggunakan sistem FIFO. Sistem FIFO itu yang maksudnya kita pake dulu yang lamanya terus yang baru kita simpan .

Penulis : Bagaimana upaya yang dilakukan untuk meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi di dapur teras Makassar Golden Hotel?

Responden : Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan ya dengan cara melakukan training-training, general cleaning serta memberikan motivasi kepada rekan kerja tentang pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi.

Wawancara keempat pada tanggal 24 Juni 2016

Nama : Basirun

Jabatan : CDP (Chef De partie) bertugas sebagai Chef

Penulis : Peraturan-peraturan apa saja yang harus diikuti oleh juru masak di dapur Makassar Golden Hotel?

Responden : peraturan yang harus diikuti pertama standar operasional hotel yang kedua hygiene dan sanitasi yang ketiga haccp, haccp itu berhubungan dengan semua pengolahan makanan mulai dari awal barang nyampe sampai makanan siap dihidangkan ke tamu.

Penulis : Apa isi dari SOP juru masak?

Responden : yang pertama harus tau standard-standard recipe, cara masak yang kedua cleaning area, kebersihan yang ketiga porsi dalam porsi 1 jenis makanan yang akan dihidangkan, kalau masalah grooming itu jadi topik yang pertama itukan tadi standar-standar operasial termasuk grooming. Isi SOP berupa *Grooming, attitude, hygiene* dan sanitasi, kebersihan peralatan, kebersihan dapur.

Penulis : Apakah ada peraturan yang terikat dan tidak terikat? Kalau ada sebutkan contohnya!

Responden : Contohnya untuk peraturan yang terikat khususnya untuk di kitchen mulai dari schedule. Yang tidak terikat over time, karena over time itukan ibaratnya sewaktu-waktu ada acara dadakan acara pesta butuh karyawan agar bisa membantu menyelesaikan kerjaan.

Penulis : Bagaimana cara mengukur dari penerapan peraturan?

Responden : penerapan peraturan kita harus perpacu dalam SOP kerja masing-masing, karena setiap SOP juru masak di dapur gak sama, ya antara cook level cook, cdp, demi chef sampai executive itu SOPnya lain-lain. Cara ukur juru masak yang baik itu melalui SOP dalam kitchen itu ya emang semua juru masak belum tentu 100% menguasai SOP karena SOP itu gampang-gampang susah untuk dikerjakan, ya untuk kira-kira persennya ya antara 80-90% gak bisa nyampe 100%.

Penulis : Berapa persen peraturan yang harus dirapkan oleh juru masak sehingga juru masak bisa dikatakan sebagai juru masak profesional?

Responden : kalau bisa ya 100%, belum ada juru masak yang profesional saya katakan tadi kalau kita mengikuti SOP itu kita harus semuanya baik dari individu, area kerja, peralatan, cara penyimpanan itu harus mencakup semuanya

Penulis : Apakah ada peraturan yang sulit dipahami oleh juru masak?

Responden : Saya kira untuk peraturannya sendiri gak begitu sulit untuk dijalani dan dilaksanakan yang penting kita tau kita pahami dulu standarnya gitu.

Penulis : Kendala apa yang biasa menghambat dari penerapan peraturan?

Responden : Kendalanya biasa karena masalah terlambatlah, pakaian segala macam deh.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman megenai peraturan yang berlaku?

Responden : Dengan cara mengikuti training-training peraturan yang ada di *kitchen*.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan penerapan kebersihan dan sanitasi juru masak?

Responden : Dengan cara melakukan training hygiene dan sanitasi, HACCP kedua cara penanganan area kitchen yang baik biar kelihatan lebih bersih mulai dari peralatannya, individunya serta kondisi yang ada di *kitchen*.

Penulis : Bagaimana cara menjaga kebersihan makanan?

Responden : Cara menjaga kebersihan makanan ya pertama dari individu sebelum dan sesudah mengolah makanan harus cuci tangan, yang kedua kebersihan dapur terus yang ketiga mencuci sayuran atau buah sebelum dimasak, yang keempat cara menyimpan makanan mulai dari makanan yang matang atau makanan yang panas atau makanan yang dingin.

Penulis : Bagaimana mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan?

Responden : Sebaiknya membedakan talenan atau *cutting board* setiap kita memotong atau mengolah jenis makanan, kalau didalam chiller kita harus bersihkan kita harus bedakan antara buah dan sayuran gak boleh ditumpuk pokoknya harus dalam keadaan tertutuplah. Kalau untuk daging ya gak sama kalau daging kalau bisa di *freezer*. Untuk buah suhunya 7°C sampai 10°C kalau sayuran hampir samalah, kalau untuk daging antara -50°C sampai 0°C itupun untuk penyimpanan 5 hari.

Penulis : Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan?

Responden : khusus untuk sayuran buah-buahan sebelum masuk di chiller lemari pendingin cuci bersih baru tiriskan baru kasi masuk terus untuk jenis daging ya pisahkan antara satu dengan yang lain antara seafood, ikan, udang, daging.terus untuk kaya jenis telur berkacang-kacangan juga ada penyimpanan untuk yang lain minimal -5°c sampai 7°c

Penulis : Upaya-upaya apa saja yang harus dilakukan untuk meningkatkan profesionalisme juru masak dalam menunjang kebersihan dan sanitasi makanan?

Responden : Kembali lagi melakukan training hygiene dan sanitasi yang kedua training haccp, yang ketiga general cleaning untuk area dapur yang keempat mulai dari standard operasional training harus selalu di jalankan supaya setiap individu selalu mengingat apa arti pentingnya *hygiene* dan sanitasi di area *kitchen*.

Wawancara kelima pada tanggal 24 Juni 2016

Nama : Mansyur

Jabatan : Cook (Juru Masak)

Penulis : Peraturan-peraturan apa saja yang harus diikuti oleh juru masak di dapur Makassar Golden Hotel?

Responden : Aturan mengenai sikap kerja, kebersihan lingkungan kerja, cara berpakaian, contohnya seperti pakai baju *cook* atau koki, pake sepatu *safety*.

Penulis : Apakah ada peraturan yang terikat dan tidak terikat? Kalau ada sebutkan contohnya!

Responden : Ada, contohnya itu peraturan terikat seperti datang 15 menit lebih cepat dari waktu kerja kalau yang tidak terikat seperti *over time* ketika ada *event*..

Penulis : Kendala apa yang biasa menghambat dari penerapan peraturan?

Responden : Kendalanya itu seperti apabila ada dari rekan kerja yang terlambat masuk kerja, berpakaian tidak rapi, dll..

Penulis : Apakah ada peraturan yang sulit dipahami oleh juru masak?

Responden : Kalau menurut saya tidak ada yang sulit tetapi tergantung individunya lagi mau menerapkan atau tidak peraturan tersebut.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman mengenai peraturan yang berlaku?

Responden : Training mengenai SOP, saling mengingatkan antara rekan kerja ketika ada yang melenceng dari peraturan.

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan penerapan kebersihan dan sanitasi juru masak?

Responden : melakukan *training* mengenai kebersihan dan sanitasi, mengadakan general cleaning dsb.. gitu.

Penulis : Bagaimana cara menjaga kebersihan makanan?

Responden : menjaga makanan agar tidak terkontaminasi.

Penulis : Bagaimana mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan?

Responden : Dengan cara memisahkan penyimpanan buah, sayuran dan daging, mengcover bahan makanan atau makanan yang sudah jadi, mencuci tangan sebelum mengolah makanan

Penulis : Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan?

Responden : Dengan cara mencuci bahan-bahan makanan terlebih dahulu kemudian menyimpannya ke *chiller*.

Penulis : Upaya-upaya apa saja yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan?

Responden : satu dengan cara mencucinya terlebih dahulu kemudian menyimpannya ke container sebelum dimasukan ke *chiller*, dan terakhir menjaga suhu *chiller* setiap bahan makanan.

Wawancara keenam pada tanggal 30 Juni 2016

Nama : Syamsul Mile

Jabatan : Cook (Juru Masak)

Penulis : Peraturan-peraturan apa saja yang harus diikuti oleh juru masak di dapur Makassar Golden Hotel?

Responden : aturan itu tentang SOP yang ada,

Penulis : Apakah ada peraturan yang terikat dan tidak terikat? Kalau ada sebutkan contohnya!

Responden : Ada, contohnya itu peraturan terikat adalah masuk kerja sesuai jadwal, kalau yang tidak terikat seperti *over time* ketika ada acara.

Penulis : Kendala apa yang biasa menghambat dari penerapan peraturan?

Responden : Kendalanya itu berasal dari individu juru masak karena biasa ada yang datang terlambat masuk kerja.

Penulis : Apakah ada peraturan yang sulit dipahami oleh juru masak?

Responden : tidak ada yang sulit untuk dipahami yang susah itu adalah menerapkan aturan tersebut

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman mengenai peraturan yang berlaku?

Responden : Training mengenai SOP

Penulis : Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan penerapan kebersihan dan sanitasi juru masak?

Responden : melakukan *training* mengenai kebersihan dan sanitasi dan mengadakan general cleaning

Penulis : Bagaimana cara menjaga kebersihan makanan?

Responden : menjaga makanan agar tidak terkontaminasi satu sama lain contohnya kontaminasi yang mungkin terjadi kalau daging dicampur aduk dengan sayuran

Penulis : Bagaimana mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan?

Responden : Dengan cara memisahkan penyimpanan buah, sayuran dan daging, mengcover bahan makanan atau makanan yang sudah jadi, mencuci tangan sebelum mengolah makanan

Penulis : Upaya-upaya apa saja yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan?

Responden : pertama mencuci bahan makanan terlebih dahulu sebelum dimasukan ke *chiller*, membedakan tempat masing-masing jenis sayur dan buah, bahan makanan yang duluan masuk itu juga yang duluan dipake itu namanya sistem first in first out.