



Media Kesmas (*Public Health Media*)

e-ISSN 2776-1339

<https://jom.htp.ac.id/index.php/kesmas>

Pelaksanaan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Hotel Alpha Pekanbaru Tahun 2020

Implementation Of Food Management Sanitation Hygiene At Alpha Hotel Pekanbaru In 2020

Fitri Mandasari¹, Sherly Vermita. W², M. Kamali Zaman³

^{1,2,3} STIKes Hang Buah Pekanbaru

Korespondensi : fitrimandasari333@gmail.com

Histori artikel	Abstrak
<p><i>Received:</i> 02-12-2020</p> <p><i>Accepted:</i> 25-12-2021</p> <p><i>Published:</i> 31-12-2021</p>	<p>Abstrak</p> <p>Higiene Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang memfokuskan usaha yang perlu untuk menyelamatkan makanan dan minuman dari segala macam bahaya yang bisa mengganggu kesehatan, dimulai dari sebelum makanan dibuat dan selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai saat sedang dimana makanan dan minuman itu selesai untuk dikonsumsi pada masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui higiene sanitasi pengelolaan makanan di Hotel Alpha Pekanbaru tahun 2020. Penelitian ini bersifat kualitatif yaitu dengan melakukan wawancara secara mendalam dan menggunakan metode observasi dengan melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap permasalahan yang diteliti, waktu penelitian 15 juni 2020 di Hotel Alpha Pekanbaru. Hasil penelitian diketahui bahwa keadaan personal higiene, penyimpanan bahan makanan, kualitas makanan sepenuhnya sudah memenuhi standar kesehatan. Hasil kondisi kebersihan peralatan masih belum cukup memenuhi standar, terutama pada tempat penyimpanan peralatan masih dalam keadan terbuka yang bisa menyebabkan debu menempel dan vektor bisa hinggap dan lewat disekitar peralatan tersebut dan menimbulkan kontaminasi, serta peralatan juga diletak kan dalam keadaan yang ditumpuk dengan peralatan lain. Selain itu lokasi dan fasilitas sanitasi di Hotel Alpha masih belum cukup memenuhi standar, terutama dilihat keadaan dapur seperti masih terbatas nya jumlah ventilasi dan pencahayaan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa higiene sanitasi di Hotel Alpha belum sepenuhnya memenuhi standar, karena masih ditemukan hal-hal yang kurang memadai terkait higiene sanitasi pengelolaan makanan. Di harapkan lebih memperhatikan fasilitas yang ada di Hotel Alpha agar diperbaiki menjadi lebih bagus lagi khususnya dibagian dapur.</p> <p>Kata kunci: Higiene sanitasi, pengelolaan makanan, hotel alpha</p> <p>ABSTRACT</p> <p><i>Hygiene Food sanitation is a preventive effort that focuses on efforts necessary to save food and beverages from all kinds of dangers that can</i></p>

disrupt health, starting from before the food is made and during the processing, storage, transportation, until the time it is being finished where the food and beverages are finished. to be consumed for society. This research purpose was to determine the sanitation hygiene of food management at Alpha Hotel Pekanbaru in 2020. This research is qualitative, by conducting depth interviews and using observation method by systematically observing and recording the problems under research, the research time was June 15, 2020 at Alpha Hotel Pekanbaru. The results showed that personal hygiene, food storage, food quality have fully met health standards. The results of the equipment cleanliness are still not sufficient to meet the standards, especially in the storage area of the equipment which is still open which can cause dust to stick and vectors can land and pass around the equipment and cause contamination, and the equipment is also placed in a state that is stacked with other equipment. In addition, the location and sanitation facilities at Alpha Hotel are still not sufficient to meet standards, especially in terms of the condition of the kitchen, such as the limited amount of ventilation and lighting. Based on the research results, it can be concluded that the sanitation hygiene at Alpha Hotel has not fully met the standards, because there are still things that are inadequate related to food management sanitation hygiene. It be hoped that more notice to existing facilities at Alpha Hotel so tha they can be repaired to be better, especially in the kitchen sector.

Keywords: Sanitation hygiene, food management, alpha hotel

PENDAHULUAN

Higiene Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang memfokuskan kegiatan dan usaha yang perlu untuk menyelamatkan makanan dan minuman dari segala macam bahaya yang bisa mengganggu atau merusak kesehatan, dimulai dari sebelum makanan dibuat dan selama dalam proses pembuatan dan pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai saat sedang dimana makanan dan minuman itu selesai untuk dikonsumsi pada masyarakat ataupun konsumen (Kristiani 2018).

Di Indonesia masalah hygiene sanitasi makanan merupakan permasalahan lama yang terus terjadi berulang dan mengancam jutaan nyawa yang disebabkan atas kelalaian penjamah terhadap hygiene sanitasi yang kurang baik, mulai dari proses pemilihan, pengolahan maupun penyimpanan makanan yang telah di masak. Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM, 2014), mencatat bahwa selama tahun 2014 di Indonesia kasus keracunan sebanyak 540 kasus bersumber dari makanan dan insiden tertinggi kasus keracunan bersumber dari makanan. Jenis makanan penyebab keracunan pangan terbanyak adalah masakan rumah tangga pada 82 kejadian (46,9%), makanan jasa boga 33 kejadian (18,9%) dan makanan jajanan pada 32 kejadian (18,3%) (Arisanti, dkk 2018).

Sasaran pengawasan Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yaitu Jasa boga, Rumah/Restoran, Depot Air Minum dan Makanan Jajanan. Pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan adalah salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan

masyarakat yang optimal, sehingga perlu mendapat perhatian dari segi nilai gizi, segi kemurnian, maupun dari segi kebersihan. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum mengolah atau menyediakan makanan untuk masyarakat, maka dari itu TPM mempunyai potensi yang lumayan besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya (Profil Dinkes 2018).

Kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan atau dijual oleh TPM harus memenuhi syarat-syarat kesehatan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan TPM antara lain persyaratan lokasi dan bangunan, persyaratan fasilitas sanitasi, persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan pengolahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan penyajian makanan jadi, dan persyaratan peralatan yang digunakan.

Hotel adalah sarana akomodasi untuk semua wisatawan yang mau melakukan rekreasi atau wisata, selain itu juga hotel menyediakan fasilitas-fasilitas yang akan dibutuhkan oleh tamunya. Salah satu dari fasilitas tersebut yaitu penyediaan makanan dan minuman. Dalam hal mengolah dan menyajikan makanan kepada tamu dengan baik merupakan nilai baik bagi hotel tersebut, untuk itu dalam hal proses pengolahan dan penyajiannya harus baik pula dan juga harus memperhatikan kebersihan area pengolahan dan makanan itu sendiri (Auliya, dkk 2016).

Hotel Alpha Pekanbaru, hotel bintang tiga ini terbilang hotel yang banyak dikunjungi wisatawan, dapat dilihat dari kunjungan tamu perhari nya yaitu sekitar 50 kunjungan, otomatis makanannya diolah dari pihak hotel sendiri. Hotel bintang tiga ini berkonsep modern dan minimalis, terdiri dari banyak kamar dan mempunyai 3 tipe kamar yaitu, 56 tipe *Deluxe*, 44 tipe *Ekklusif* dan 40 tipe *Super Ekklusif*. Selain menyediakan penginapan, hotel ini juga menyediakan Restoran dan Karaoke. Hotel Alpha terletak sangat strategis yaitu di tengah jantung kota pekanbaru, sangat dekat untuk menuju tempat-tempat seperti pusat perbelanjaan, tempat rekreasi seperti alamayang, makanan cepat saji, rumah sakit dan juga hanya 5 sampai 10 menit dari Bandara Sultan Syarif Kasim II Pekanbaru. Hotel Alpha beralamat di jalan H. Imam Munandar, Simpang Sudirman No.17 Pekanbaru, Riau.

Berdasarkan hal ini penulis tertarik untuk meneliti tentang "Pelaksanaan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Hotel Pekanbaru".

METODE

Jenis penelitian ini bersifat kualitatif dengan menggunakan metode observasi dan wawancara mendalam yang bertujuan untuk melihat dan meninjau bagaimana higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Hotel Alpha Pekanbaru. Penelitian ini dilakukan di Hotel

Alpha Pekanbaru tahun 2020. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Juni tahun 2020. Subjek penelitian pada penelitian ini adalah 1 Manager hotel, 2 Koki hotel dan 2 Tamu Hotel. Jumlah keseluruhan subjek penelitian adalah 5 orang.

HASIL

a. Personal Higiene

Berdasarkan hasil dari observasi di Hotel Alpha Pekanbaru Tahun 2020 diketahui bahwa variabel personal higiene di Hotel Alpha pekanbaru sudah memenuhi standar kesehatan. Terlihat penjamah makanan di Hotel Alpha saat memasak menggunakan pakaian rapi dan lengkap dengan APD seperti celemek, masker, sarung tangan dan juga topi. Tenaga penjamah tidak menggunakan perhiasan saat memasak dan terlihat kuku penjamah pendek dan bersih.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti di Hotel Alpha Pekanbaru tahun 2020 diketahui bahwa personal higiene tenaga penjamah di Hotel Alpha sudah menerapkan APD yang lengkap seperti memakai seragam, celemek, sarung tangan, masker dan topi. Hotel Alpha juga sudah pernah melakukan pengecekan tiap beberapa bulan sekali oleh dinas terkait. Tenaga penjamah juga pernah mengikuti pelatihan tentang pengolahan makanan yang dibuat oleh dinas terkait. Setiap karyawan di Hotel Alpha ada SOP nya khususnya diresto, dimulai dari higiene dirinya sama makanan nya.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Variabel Penyimpanan bahan makanan di Hotel Alpha Pekanbaru sudah memenuhi standar kesehatan. Terlihat dari bahan makanan tersusun rapi sesuai jenis dan tersimpan di freezer masing-masing. Penyimpanan bahan makanan nya juga dibedakan antara yang kering dan juga basah. Keadaan bahan makanan di Hotel Alpha secara fisik terlihat baik, berasal dari sumber resmi, ada dan logo halal di bahan makanan kemasan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti di Hotel Alpha Pekanbaru tahun 2020 diketahui bahwa penyimpanan bahan makanan di Hotel Alpha Pekanbaru sudah baik. Penyimpanan bahan makanan nya di pisah bahan kering dan bahan basah. Terdiri dari beberapa freezer, pendingin untuk menampung penyimpanan bahan makanannya. Bahan makanan nya juga langsung dari supliyer, apabila bahan makanan ada kecacatan langsung dipulangkan ke supliyer.

c. Kondisi Kebersihan Peralatan

Variabel Kondisi kebersihan peralatan di Hotel Alpha Pekanbaru belum cukup memenuhi standar kesehatan. Cara pencucian, pengeringan sudah cukup bagus, peralatan juga dalam keadaan baik, utuh, tidak retak atau rusak. Tetapi, terlihat dari tempat penyimpanan peralatan masih dalam keadaan terbuka masih bisa debu menempel dan juga vektor bisa saja hinggap dan lewat disekitar peralatan tersebut dan menimbulkan kontaminasi. Peralatan juga diletakkan dalam keadaan yang ditumpuk dengan peralatan lain.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti di Hotel Alpha Pekanbaru tahun 2020 diketahui bahwa kondisi kebersihan peralatan di Hotel Alpha secara segi pencucian, pengeringan peralatan sudah baik, tetapi tempat penyimpanan peralatannya belum cukup baik, terlihat saat observasi tempat penyimpanan peralatan masih dalam keadaan terbuka dan bisa saja debu menempel di peralatan atau vektor lewat disekitar tempat peralatan dan menyebabkan kontaminasi.

d. Kualitas Makanan

Variabel Kualitas Makanan di Hotel Alpha Pekanbaru sudah memenuhi standar kesehatan. Terlihat makannya dari segi penampilan bagus, rasa, porsi dan warna terlihat cukup bagus. Sejauh ini tidak pernah kasus keracunan yang dialami oleh hotel alpha. Makanan yang menjadi favorit di Hotel Alpha yaitu Mie Sagu.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti di Hotel Alpha Pekanbaru tahun 2020 diketahui bahwa kualitas makanan di Hotel Alpha sudah baik. Terlihat dari segi makannya yang enak, tampilan menarik. Makanan yang menjadi favorit seperti mie sagu, nila saos tiram, sop buntut dan juga nasi goreng. Tapi yang menjadi best seller yaitu mie sagu. Dunia kuliner complain hal yang biasa terjadi, karena semua selera orang berbeda-beda.

e. Lokasi & Fasilitas Sanitasi

Variabel Lokasi & Fasilitas sanitasi di Hotel Alpha Pekanbaru belum cukup memenuhi standar kesehatan. Terlihat dari segi bangunan nya cukup kokoh, terdiri dari beberapa ruangan, namun dibagian dapur terlihat lantai nya pecah-pecah, ventilasi tidak cukup untuk membuat nyaman, pencahayaan kurang. Sedangkan fasilitas sanitasi sudah lumayan cukup tersedia air bersih yang cukup memadai, toilet, tempat sampah, pembuangan air limbah dan lain-lain.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti di Hotel Alpha Pekanbaru tahun 2020 diketahui Lokasi & Fasilitas Sanitasi di Hotel Alpha terlihat dari segi fasilitas sanitasi nya bahwa saluran air limbah, tempat sampah, wastafel, air bersih cukup memadai. Sedangkan saat observasi lokasi atau dari segi konstruksi bangunan seperti lantai masih pecah-pecah,

ventilasi tidak cukup untuk membuat nyaman, pencahayaan kurang dan masih mudah untuk vektor bisa masuk.

PEMBAHASAN

a. Personal Higiene

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan di ketahui bahwa personal hygiene tenaga penjamah di Hotel Alpha Pekanbaru sudah memenuhi syarat standar kesehatan yang ada. Penjamah makanan merupakan seorang tenaga kerja yang menjamah yang dimulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengolah, mengangkut atau pun dalam bentuk penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan.

Secara fisik para tenaga penjamah di Hotel Alpha berbadan sehat, setiap tenaga penjamah memiliki surat keterangan sehat dan rutin melakukan check up minimal sebulan sekali. Tenaga penjamah juga saat bekerja memakai Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap seperti celemek, topi (penutup kepala), masker, dan sarung tangan. Tenaga penjamah juga tidak memakai perhiasaan disaat memasak dan terlihat kuku tenaga penjamah pendek. Seragam tenaga penjamah di Hotel Alpha Pekanbaru kurang lebih sebanyak 4-6 seragam, setiap hari diganti seragam nya disesuaikan dengan hari. Setiap berada di dapur tenaga penjamah dalam keadaan rapi, dimulai dari rambut hingga ujung kaki. Tenaga penjamah juga beberapa kali pernah mengikuti seminar mengenai tentang pengloahan makanan dibuat oleh dinas pariwisata setempat.

Berdasarkan PERMENKES NO 1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa tenaga penjamah harus memenuhi persyaratan diantaranya Memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan, Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter, Tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, tbc dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier), Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan Sarung tangan, sendok atau garpu dan penjepit makanan. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan Celemek/apron, Tutup rambut, sepatu, seragam.

Sama halnya dengan penelitian Pertiwi (2016) bahwa standar prosedur di Hotel Hilton Bandung sudah dilakukan dengan baik sesuai dengan teori yang ada, namun ada beberapa hal yang membuat prosedur tersebut masih diperhatikan, ada beberapa staff yang terkadang lupa untuk mengikuti standar prosedur tersebut tapi sejauh ini sudah bagus.

Begitupun dengan penelitian Wulansari (2018) Personal hygiene yang baik harus dimiliki oleh penjamah makanan, karena menjadi faktor yang sangat penting dalam menjamin

mutu makanan dan keamanan makanan yang akan diberikan kepada konsumen tetapi tenaga penjamah Café Lina tidak memenuhi standar kesehatan.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan di Hotel Alpha Pekanbaru diketahui bahwa penyimpanan bahan makanan di Hotel Alpha Pekanbaru sudah memenuhi syarat kesehatan standar yang ada. Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh tamu. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk restoran dan penyelenggaraan makanan perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk sehingga kualitasnya dapat terjaga. Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya.

Penyimpanan bahan makanan di Hotel Alpha Pekanbaru berasal dari supliyer dahulu, sebelum diterima oleh processing maka supliyer harus membersihkan bahan makanan nya, setelah itu baru ditempatkan di tempat penyimpanan masing-masing. Olahan berupa daging, ikan di masukan freezer (beku) dengan suhu ketentuan, biasanya olahan daging paling lama lebih kurang disimpan seminggu sedangkan kalau olahan ikan, pihak Hotel Alpha memilih sistem sekali pakai, sekali masak. Tersedia berbagai jenis freezer untuk menampung bahan makanan dan tersusun sesuai jenis bahan makanan nya. Penyimpanan bahan makanan juga dibedakan antara jenis kering dan jenis basah sedangkan produk bahan makanan kemasan tentunya ada logo halal.

Berdasarkan PERMENKES NO.1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa penyimpanan bahan makanan harus memenuhi persyaratan diantaranya Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatan nya terpisah dengan makanan jadi, penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan harus dalam suhu yang sesuai, bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusak bahan makanan, bila bahan makanan disimpan digudang cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding dan langit-langit.

Sama halnya dengan penelitian Pertiwi (2016) Prosedur penyimpanan bahan baku dan produk pastry di Hotel Hilton Bandung telah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standar dan teori-teori yang ada. Kesadaran staff akan pentingnya mengikuti prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di Hotel Hilton Bandung cukup baik sehingga kualitas bahan dan produk bisa terjaga, selain itu pengawasan yang dilakukan oleh pihak hotel juga sangat baik,

dan tak jarang pihak hotel memberi sanksi berupa teguran terhadap staff yang tidak melakukan prosedur penyimpanan bahan dan produk sesuai dengan prosedur yang berlaku.

c. Kondisi Kebersihan Peralatan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan diketahui bahwa peralatan yang digunakan di Hotel Alpha Pekanbaru belum cukup memenuhi standar. Semua peralatan dapur harus dijaga kebersihannya agar tidak terdapat banyak bakteri yang dapat mencemari makanan di dalamnya. Kondisi kebersihan peralatan di Hotel Alpha Pekanbaru secara segi pencucian, pengeringan peralatan sudah baik, tetapi tempat penyimpanan peralatan nya belum cukup baik, terlihat saat observasi tempat penyimpanan peralatan masih dalam keadaan terbuka dan bisa saja debu menempel di peralatan atau vektor lewat disekitar tempat peralatan dan menyebabkan kontaminasi. Peralatan juga diletakkan dalam keadaan yang ditumpuk dengan peralatan lain.

Berdasarkan PERMENKES NO 1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa kondisi kebersihan peralatan harus memenuhi persyaratan diantaranya Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari dari sumber pengotoran atau kontaminasi dan binatang perusak seperti serangga, tikus dan hewan lainnya.

Sama halnya dengan penelitian Wulansari (2018) Proses pencucian peralatan dan pengeringan peralatan yang benar dipengaruhi oleh peralatan pengolah makanan. Pencucian peralatan menggunakan air berasal dari sumber PDAM dan air yang digunakan untuk mencuci hanya air dingin untuk air panas tidak disediakan. Perlengkapan bak pencuci hanya mempunyai 1 bilik dan bak pencuci peralatan juga digunakan untuk tempat mencuci bahan makanan, hal ini akan menimbulkan kontaminasi silang antara peralatan makanan dan bahan makanan. Dari hasil penilaian termasuk kriteria kurang, sesuai syarat-syarat yang ditentukan di Café Lina tersebut.

d. Kualitas Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan diketahui bahwa kualitas makanan di Hotel Alpha Pekanbaru sudah cukup memenuhi standar. Terkait dari segi penampilan, rasa, porsi dan warna terlihat cukup bagus, tetapi masih ada beberapa tamu yang complain terkait rasa, ada yang kurang asin dan lain sebagainya. Setelah itu porsi nya juga ada yang bilang sedikit. Hal-hal kecil seperti itu di dunia makanan cukup biasa, karena setiap orang berbeda-beda selera. Chef koki hotel pun juga mengatakan sendiri pernah

beberapa kali tamu hotel complain terhadap makanan, tapi itu sudah dianggap biasa oleh chef tersebut. Sejauh ini tidak pernah kasus keracunan yang dialami oleh hotel alpha. Makanan yang menjadi favorit di Hotel Alpha yaitu mie sagu, nila saos tiram, nasi goreng dan sop buntut.

Berdasarkan PERMENKES NO.1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa kualitas makanan yang baik Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain. Rasa, aroma, bentuk, porsi dalam makanan itu juga sangat penting. Sama halnya dengan penelitian Rakhmawati (2015) bahwa di Hotel Brongto Yogyakarta kualitas makanan nya sudah cukup baik. Dalam hal proses pengolahan makanan dan penyajian makanan di Hotel Brongto yang sesuai dengan kebutuhan tamu, yaitu enak, menarik, bersih, sehat, dan mengandung gizi yang diperlukan oleh tubuh dapat menciptakan produk dengan kualitas yang baik, dan memuaskan tamu.

e. Lokasi & Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan diketahui bahwa lokasi & fasilitas sanitasi di Hotel Alpha Pekanbaru belum cukup memenuhi standar. Terlihat dari segi bangunan nya cukup kokoh, terdiri dari beberapa ruangan, namun dibagian dapur terlihat lantai nya pecah-pecah, ventilasi tidak cukup untuk membuat nyaman, pencahayaan kurang dan sedikit pengap dan masih bisa dijumpai vektor. Lingkungan fisik sangat mempengaruhi higiene sanitasi pada restoran dan rumah makan, karena lingkungan yang kurang baik dan kondisi suhu yang panas membuat tenaga penjamah tidak nyaman didalam mengolah makanan sehingga akan dapat memicu terjadinya kurangnya kualitas makanan. Fasilitas sanitasi berupa air bersih setidaknya sudah cukup memadai, toilet para karyawan tidak berada dalam satu kitchen tepatnya bersebelahan dengan kitchen, mempunyai dua tempat sampah dalam keadaan tertutup, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan pangan, tersedianya aliran limbah, tersedianya tempat pencuci bahan makanan dan juga locker karyawan.

Berdasarkan PERMENKES NO 1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa lokasi & fasilitas sanitasi yang baik diantara nya dari segi kontruksi berupa lantai harus kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan. Dinding harus rata, mudah dibersihkan. Tersedianya ventilasi cukup untuk peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, asap, bau dalam ruangan. Pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk semua kegiatan. Atap tidak bocor, langit-langit mudah dibersihkan dan tidak terdapat lubang-lubang. Pintu dibuat dengan bahan yang kuat, dapat tertutup dengan baik.

Fasilitas sanitasi harus tersedia nya air bersih yang memadai, pembuangan air limbah harus baik, saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan perangkap lemak. Mempunyai toilet untuk karyawan, tempat sampah yang terbuat kedap air, tidak mudah berkarat mempunyai tutup. Tersedianya tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan dan locker. Sama halnya dengan penelitian Wulansari (2018) bahwa di Café Lina belum cukup memenuhi standar seperti dalam kontruksi lantai masih licin dan fasilitas sanitasi berupa saluran limbah harus melakukan perbaikan dan harus diperhatikan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di Hotel Alpha Pekanbaru dapat disimpulkan bahwa : personal higiene di Hotel Alpha Pekanbaru sudah cukup memenuhi syarat kesehatan dan sesuai dengan PERMENKES NO.1096/MENKES/PER/VI/2011. Penyimpanan bahan makanan di Hotel Alpha Pekanbaru sudah cukup memenuhi syarat kesehatan dan sesuai dengan PERMENKES NO.1096/MENKES/ PER/VI/2011. Kondisi kebersihan peralatan di Hotel Alpha Pekanbaru belum sepenuhnya memenuhi syarat kesehatan, dilihat dari tempat penyimpanan peralatan masih terbuka bisa saja debu bisa menempel dan vektor bisa saja lewat dan terkontaminasi oleh peralatan yang sudah dicuci dan dikeringkan. Hal ini tidak sesuai dengan PERMENKES NO.1096/MENKES/PER/VI/2011. Kualitas makanan di Hotel Alpha Pekanbaru sudah cukup memenuhi syarat kesehatan dan sesuai dengan PERMENKES NO.1096/MENKES/PER/VI/2011. Lokasi & fasilitas sanitasi di Hotel Alpha Pekanbaru belum memenuhi syarat kesehatan, Terlihat dari segi bangunan nya cukup kokoh, namun dibagian dapur terlihat lantai nya pecah-pecah, ventilasi tidak cukup untuk membuat nyaman, pencahayaan kurang dan sedikit pengap. Hal ini tidak sesuai dengan PERMENKES NO.1096/MENKES/PER/VI/2011.

SARAN

Hotel agar dapat memperhatikan fasilitas yang ada di Hotel Alpha agar di perbaikan menjadi lebih bagus lagi khususnya dibagian dapur. Memperhatikan dan meningkatkan lagi kebersihan diri para tenaga penjamah dan selalu mengawasi tenaga penjamah. Pengunjung lebih berhati-hati lagi dalam memilih makanan atau lebih selektif lagi agar tidak terjadi hal-hal yang tidak memungkinkan. Bahaya jika sudah terjadi keracunan atau sakit diare akibat salah memilih makanan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Hotel Alpha Pekanbaru yang telah mengizinkan penulis melakukan penelitian di Hotel Alpha Pekanbaru. Kepada seluruh informan yang telah bersedia meluangkan waktu untuk berpartisipasi didalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), 99.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- Candra, B. (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : EGC
- Wisnu Hadi, N. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1).
- DinKes. (2018). *Profil Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru*. Pekanbaru : Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru
- Dinkes. (2018). *Profil Kesehatan*. Pekanbaru : Dinas Kesehatan Provinsi Riau
- Herlina, S & Lutfi, M. (2019). *Kesehatan Masyarakat*. Malang : Inti Media
- Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Kristiani, E. (2018). Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pemeriksaan Bakteri *E . Coli* pada Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Batu Bara Tahun 2018.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120.
- Mundianto & Daryanto. (2015). *Pengelolaan Kesehatan Makanan*. Yogyakarta : Gava Media
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Pertiwi, V. W., & Andriani, R. (2016). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Pastry Hotel Hilton Bandung*, 2(1), 69.
- Ramadani, E., Nirmala, fifi, & Mersatika, A. (2017). Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), 1–12.

- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170.
- STIKes Hang Tuah Pekanbaru. (2020). *Panduan Skripsi*. Pekanbaru: STIKes Hang Tuah Pekanbaru.
- Sumantri, Arif. (2013). *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Grup
- Syahrizal, S., & Putri, E. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Khasanah Ilmu*, 5(1).
- Wulansari, D. T. dan S. L. (2018). Sanitasi Dapur Dan Hygiene Penjamah Makanan Rumah Makan Café Lina Banyuwangi. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk*, 53(9), 1689–1699.