

**ANALISIS PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI  
UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK MAKANAN  
DI F&B KITCHEN ARYADUTA HOTEL MANADO**

**SKRIPSI**

Oleh :

**Shelsea K.E.C Gimon**

**NIM : 18064004**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI MANADO JURUSAN PARIWISATA  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN MANAJEMEN  
PERHOTELAN**

**2022**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI.....	v
BIOGRAFI.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Masalah.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi.....	5
2.1.1. Pengertian Hygiene.....	5
2.1.2. Pengertian Sanitasi.....	8
2.1.3. Aspek-aspek Hygiene dan Sanitasi Hotel.....	10

2.1.4. Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi .....	11
2.1.5. Standar Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Aryaduta Hotel Manado.....	11
2.2. Penelitian Terdahulu.....	14
2.3. Pengertian Kualitas Produk .....	17
2.4. Pengertian F&B Product .....	20
2.5. SOP Hygiene dan Sanitasi F&B Product/Kitchen .....	21
2.6. Pengertian Kitchen .....	25
2.7. Standar Produk Hotel Aryaduta Manado.....	26
2.8. Produk-produk yang dihasilkan.....	27
2.9. Unit Kitchen di Hotel Aryaduta .....	28
2.10. Kerangka Pemikiran.....	29
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1. Jenis Penelitian .....	31
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	31
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	32
3.5. Metode Analisis .....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
4.1. Sejarah Aryaduta Hotel Manado .....	34
4.1.1 Logo Perusahaan.....	35
4.1.2 Visi dan Misi .....	35

4.1.3 Lokasi Aryaduta Hotel Manado .....	36
4.1.4 Struktur Organisasi .....	37
4.1.5 Tugas, Wewenang, dan tanggung jawab .....	37
4.1.6 Fasilitas Hotel Aryaduta Manado .....	44
4.1.7 Fasilitas Penunjang .....	53
4.2.Deskripsi Hasil dan Pembahasan.....	57
4.2.1 Hasil Wawancara Tertutup .....	57
4.2.2 Hasil Wawancara Terbuka.....	65
4.2.3 Pembahasan .....	70
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>73</b>
5.1 Kesimpulan.....	73
5.2.Saran .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial. Dalam sebuah hotel terdiri atas beberapa department, salah satunya *F&B Service* dan *F&B Product*.

Di era sekarang ini yang sangat penting dari pelayanan makan di sebuah hotel adalah kenyamanan serta kebersihan untuk jaminan kesehatan suatu makanan dan demi kelangsungan hidupnya "*Hygiene and Sanitation*" (kesehatan dan kebersihan). Dalam mengolah makanan harus sesuai dengan aturan kesehatan yang berlaku, agar tamu bisa mendapatkan jaminan kesehatan dan kebersihan.

Kebersihan dari suatu makanan sangat penting, karena berkaitan dengan kondisi tubuh seseorang. Makanan harus memenuhi cita rasa yang enak dan penampilan yang menarik agar bisa memenuhi kebutuhan tamu hotel. Pihak department dari *Food and Beverage Product* harus meningkatkan kualitas produk dari sebuah hotel agar dapat menciptakan kepuasan tamu yang dapat berpengaruh pada loyalitas pelanggan. Kepuasan tamu adalah salah satu rahasia dari keberhasilan sebuah hotel. Kualitas makanan adalah sesuatu yang sangat relatif dan beragam. Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa, tetapi juga termasuk dalam produk makanan.

*Food and Beverage Product department* atau lebih familiar dengan sebutan departemen kitchen merupakan departemen yang menghasilkan produk nyata. Untuk memberi pelayanan yang memuaskan bagi tamu, kitchen dalam upayanya mengubah bahan mentah menjadi bahan siap konsumsi. Kitchen harus sangat memperhatikan kebersihan dari bahan makanan yang digunakan, peralatan hingga cara kerja para karyawan dalam mengolah makanan sebelum memulai memproduksi bahan makanan tersebut. Maka dari itu hygiene dan sanitasi harus diperhatikan dengan baik untuk menjaga kesehatan bagi para tamu hotel.

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti dan kegiatan morning briefing atau pertemuan pagi antara *executive chef* dan staff dan diikuti oleh peneliti, beberapa permasalahan yang sering dibicarakan diantaranya, kurangnya kesadaran karyawan dalam menjalankan SOP hygiene dan sanitasi, seperti tidak menggunakan masker atau penutup mulut dan sarung tangan pada saat mengolah makanan, dan juga pada saat *cook server* menangani masakan untuk *breakfast*, yang mana disalah satu menu yaitu nasi goreng yang dimasak dengan tidak memperhatikan penyimpanannya sehingga pada saat penyajian di breakfast nasi goreng tersebut menjadi gumpal dan lengket. Apabila makanan tidak ditangani dengan hygiene dan sanitasi yang benar akan mengakibatkan berubahnya cita rasa dari makanan yang dibuat dan bisa membuat tamu merasa tidak puas, dan jika makanan diolah tanpa hygiene dan sanitasi yang baik maka dapat berpengaruh pada kualitas makanan yang dihasilkan dan dapat mengganggu kesehatan tamu, seperti diare. Berdasarkan alasan diatas penulis memilih judul **“Analisis Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Produk Makanan Di F&B Kitchen Aryaduta Hotel Manado”**

## **1.2. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah ini adalah :

Bagaimana standar penerapan hygiene dan sanitasi dalam mengolah produk makanan di kitchen hotel Aryaduta Manado?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah untuk memperoleh data yang sesungguhnya, sehingga masalah yang diteliti dapat diselesaikan sesuai dengan permasalahan yang diteliti. Maka tujuan penelitian ini adalah :

Untuk menganalisis standar penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan produk makanan di kitchen hotel Aryaduta Manado.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penulisan ini adalah :

### 1. Penulis

Memperkaya wawasan dan ilmu pengetahuan terkait penerapan hygiene dan sanitasi dan sebagai media bagi penulis untuk membandingkan antara teori dan praktek yang telah diperoleh di kampus dengan kenyataan yang sesungguhnya.

### 2. Institusi

Dapat bermanfaat bagi jurusan pariwisata, dan menjadi pembelajaran bagi mahasiswa mengenai betapa pentingnya Hygiene dan Sanitasi pada ruang lingkup kitchen.

### 3. *Industry*

Menjadi masukan dalam upaya penerapan hygiene dan sanitasi dan sebagai media atau acuan untuk membenahan tentang hygiene dan sanitasi dalam pengolahan produk yang ada di hotel.