

## PENGETAHUAN SANITASI *HYGIENE* KARYAWAN *F&B PRODUCT* DAN *F&B SERVICE* DI ISOLA RESORT BANDUNG

Indira Prameswardani<sup>1</sup>, Elly Lasmanawati<sup>1</sup>, Ade Juwaedah<sup>1</sup>

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

*indirapwardani@gmail.com*

**Abstrak:** Sanitasi *Hygiene* merupakan salah satu bentuk upaya untuk menciptakan lingkungan yang aman, sehat, dan bebas dari pencemaran lingkungan, sehingga dapat mengurangi penyakit. Penelitian ini dilatar belakangi berdasarkan kesadaran sanitasi *hygiene* pada karyawan pada saat bekerja. Penjamah makanan disarankan memiliki pengetahuan praktis sanitasi *hygiene* termasuk pekerja *F&B* di hotel. Pengetahuan sanitasi *hygiene* di dapat dari SOP yang ada pada perusahaan, sebagai acuan dalam melaksanakan kerja karyawan sesuai standar. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi dan gambaran tentang Pengetahuan Sanitasi dan *Hygiene* karyawan *F&B Product* dan *F&B Service* di Isola Resort. Metode yang digunakan yaitu metode kuantitatif, dengan populasi seluruh karyawan *F&B Product* dan *F&B Service*, teknik yang digunakan adalah sensus sejumlah 9 responden, dan instrumen yang digunakan menggunakan tes. Temuan penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan sanitasi *hygiene* berada pada kategori baik dengan persentase sebesar 76%. Rekomendasi untuk responden diharapkan dapat mengaplikasikan sanitasi *hygiene* pada saat bekerja agar dapat menciptakan lingkungan bersih dan sehat. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat meneliti lebih dari satu sampel hotel yang ada di Kota Bandung.

Kata kunci : Pengetahuan, Sanitasi *Hygiene*, *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*

### PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia, dalam hal ini Sanitasi *Hygiene* berperan penting untuk menjaga agar makanan layak di konsumsi. Sanitasi *Hygiene* merupakan salah satu bentuk upaya untuk menciptakan lingkungan yang aman, sehat, dan bebas dari pencemaran lingkungan, sehingga dapat mengurangi penyakit. Sanitasi *Hygiene* penting diterapkan dalam semua aspek kehidupan termasuk dalam pengelolaan industri Jasa Boga. Selama penulis melaksanakan Praktik Industri di Isola Resort karyawan *F&B Product* dan *F&B Service* di hotel

tersebut kurang dalam melaksanakan SOP pada prosedur *Personal Hygiene*, dibuktikan dengan karyawan yang melakukan *test food* tidak menggunakan *personal spoon* melainkan menggunakan tangan, tidak mencuci tangan sebelum melakukan aktivitas kerja dan merokok di area dapur, menggunakan sandal pada saat bekerja, dan tidak mengenakan baju *double breast* pada saat bekerja.

Rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana pengetahuan karyawan mengenai Sanitasi *Hygiene* di Isola Resort khususnya pada departemen *F&B Product* dan *F&B Service*?

Tujuan dalam penelitian ini

adalah untuk memperoleh gambaran mengenai pengetahuan karyawan *F&B Product* dan *F&B Service* mengenai Sanitasi lingkungan dan *Hygiene* personal.

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan penulis adalah metode penelitian deskriptif yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel secara mandiri, baik satu variabel maupun lebih tanpa memuat perbandingan atau menghubungkannya dengan variabel lain (Sugiyono, 2012, hlm. 13). Subjek penelitian seluruh karyawan *F&B Product* dan *F&B Service* di *Isola Resort* Bandung dengan jumlah populasi 9 orang. Pada penelitian ini yang dilakukan oleh peneliti yaitu sensus. Sensus dilakukan dikarenakan peneliti tidak melakukan teknik sampling, hal ini karena seluruh anggota populasi yaitu karyawan yang bekerja di *Isola Resort* dijadikan responden dalam penelitian ini. Instrument penelitian yang digunakan berupa tes objektif yaitu tes yang dalam pemeriksaannya dapat dilakukan secara objektif (Arikunto, 2009, hlm. 164). Jenis tes objektif yang digunakan dalam penelitian ini adalah pilihan ganda (*multiple choice*) karena dalam tes objektif, tipe pilihan ganda banyak mengungkapkan aspek pengetahuan (Sudjana, 2011, hlm. 25). Teknik pengumpulan data yang akan penulis pakai adalah observasi, dengan kriteria sebagai berikut: a) pengamatan digunakan untuk penelitian dan direncanakan secara sistematis b) pengamatan harus berkaitan dengan tujuan penelitian yang direncanakan c) pengamatan tersebut dicatat secara sistematis dan dihubungkan dengan proposisi umum dan bukan dipaparkan sebagai suatu set yang menarik

perhatian saja d) pengamatan dapat dicek dan dikontrol validitas dan reliabilitas (Nazir, 2003, hlm. 175). Sebelum digunakan dalam penelitian, tes terlebih dahulu diuji kelayakannya dengan menyebarkan 30 butir soal tes kepada non responden sebanyak 12 orang untuk dianalisis mengenai validitas. Setelah dilakukan uji validitas yang layak untuk penelitian berjumlah 25 soal.

Sebanyak 25 butir soal kemudian disebarkan kepada 9 orang responden. Responden dikumpulkan pada satu ruangan dan diberikan waktu 45 menit untuk menjawab tes yang diberikan. Selanjutnya instrument diperiksa dan diberikanskor, untuk setiap jawaban yang benar diberi skor 1 dan jawaban yang salah diberi skor 0. Jawaban responden kemudian ditabulasi menggunakan bantuan Microsoft Excel 2013. Instrumen yang telah diberikan skor dipersentasekan dan dikategorikan menurut pendapat Riduwan (2010, hlm.15) mengenai batasan, yang disesuaikan dengan studi kesiapan yaitu sebagai berikut:

81 % - 100 %	= Baik Sekali
61 % - 80 %	= Baik
41% - 60%	= Cukup
21% - 40%	= Kurang
0% - 20%	= Jelek

### **TEMUAN PENELITIAN**

Hasil olah data uji validitas soal diperoleh 21 soal yang valid dan 4 soal tidak valid pada nomor soal 3, 11, 22, dan 25, soal yang tidak valid di perbaiki dan di uji coba kan kembali kepada karyawan hingga valid. Berdasarkan hasil perhitungan reliabilitas menggunakan *Microsoft Excel* 2013 di dapatkan  $r_i = 0,81$  maka hasil tersebut berada pada indeks

0,800 – 1,000 termasuk ke dalam kategori sangat reliabel. Hasil olah data uji tingkat kesukaran soal dengan menggunakan program *Microsoft Excel 2013* di peroleh 17 butir soal tergolong sedang, 7 butir soal tergolong sukar, dan 1 butir soal tergolong mudah. Hasil olah data uji daya pembeda soal dengan menggunakan *Microsoft Excel 2013* diperoleh 12 soal baik, 5 soal sangat baik, 4 soal cukup, dan 3 soal jelek. Hasil uji validitas, uji reliabilitas, tingkat kesukaran, dan daya beda instrumen berupa tes tersebut digunakan sebanyak 25 soal. Soal ini digunakan untuk mengukur pengetahuan responden tentang SOP, sanitasi lingkungan kerja, peralatan, dan *hygiene* personal. Soal yang digunakan adalah soal yang sudah di uji validitasnya, memiliki tingkat kesukaran 68% tergolong sedang dan 32% tergolong sukar. Soal yang digunakan merupakan soal mengenai pengetahuan responden seputar kebersihan lingkungan dan pribadi. hasil uji kualitas soal ini kemudian dijadikan sebagai alat ukur yang dijadikan untuk mengetahui tingkat pengetahuan responden tentang sanitasi *hygiene*.

Berdasarkan hasil analisis, pengetahuan karyawan mengenai sanitasi *hygiene* berada pada kategori baik yakni dengan jumlah skor secara keseluruhan 172 dengan persentase berada pada 76%, ditinjau dari rekapitulasi butir soal, 77% karyawan menjawab benar dan 23% menjawab salah.

Karyawan yang memiliki pengetahuan sangat baik berjumlah 5 orang, 1 orang berpengetahuan baik,

dan 2 orang berpengetahuan cukup, dari keseluruhan 9 responden tersebut memiliki total skor sebanyak 172 dan diambil rata-rata menunjukkan bahwa karyawan *F&B Kitchen* berpengetahuan baik sebesar 76%. Walaupun karyawan sudah memiliki pengetahuan yang baik, namun pada kenyataannya pengetahuan tersebut tidak di implementasikan pada saat bekerja. Sanitasi *hygiene* merupakan salah satu bagian penting yang harus diperhatikan oleh karyawan *F&B Kitchen* dan *F&B Service* terutama yang bertanggung jawab dalam mengolah makanan secara langsung. Karyawan harus benar-benar dalam keadaan bersih dan selalu memperhatikan kebersihan pribadi baik dalam perilaku maupun yang ada dalam diri penjamah makanan, serta karyawan harus memperhatikan kebersihan lingkungan terutama lingkungan tempat karyawan bekerja.

## PEMBAHASAN

Pengetahuan adalah informasi yang telah diproses dan diorganisasikan untuk memperoleh pemahaman, pembelajaran, dan pengalaman yang terakumulasi sehingga dapat diaplikasikan ke dalam proses tertentu. Pengetahuan merupakan hasil “tahu” dan terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba (Notoatmodjo, 2010, hlm 26). Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Pengetahuan merupakan suatu proses

yang tingkatannya paling rendah, segala sesuatunya memerlukan pengetahuan terlebih dahulu sehingga terjadi proses yang saling berkaitan dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Penulis menyimpulkan dari beberapa pendapat para ahli bahwa seseorang dikatakan mengetahui di tandai dengan kemampuan mendefinisikan, mengidentifikasi, menyusun daftar, mencocokkan, menyatakan kembali, memilih, menyebutkan suatu konsep yang diperoleh.

Sanitasi menurut World Health Organization (WHO) adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi dalam industri makanan berarti membersihkan seluruh permukaan (lantai, meja kerja, mesin dan peralatan, serta pekerja) yang bersentuhan dengan produk makanan melalui perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikroba yang membahayakan kesehatan masyarakat, dan secara substansial mengurangi jumlah mikroba yang tidak diinginkan tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen (Surono, 2016, hlm. 89).

Penulis menyimpulkan bahwa sanitasi adalah tindakan mengawasi yang berkaitan dengan lingkungan yang dapat mempengaruhi kelangsungan hidup agar terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit. Sanitasi industri pangan baik secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan persiapan, pengolahan, dan penyajian

makanan. Sanitasi pangan bertujuan untuk mencapai kebersihan yang prima mulai dari tempat produksi, persiapan penyimpanan bahan pangan, penyajian makanan, dan sanitasi lingkungan kerja.

*Hygiene* adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Murniyati, dkk, 2014, hlm. 42). *Hygiene* menurut Depkes RI Tahun 2004 adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, seperti mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. *Hygiene* berkaitan erat dengan keamanan pangan, di dalam prinsip *hygiene* makanan tidak hanya mencakup bahan makanan yang dapat membahayakan kesehatan fisik dan kimia namun mencakup bahan kotoran lain meskipun tidak secara langsung membahayakan kesehatan seperti, bahan membusuk dan debu.

Sanitasi dan *hygiene* merupakan salah satu unsur penting untuk dapat menghasilkan produk makanan yang aman sehingga pelaksanaan penyelenggara sanitasi dan *hygiene* diwajibkan untuk seluruh industri pangan, restoran, bahkan hingga penyelenggara makanan jajanan.

Makanan merupakan kebutuhan sehari-hari manusia yang harus dipenuhi. Makanan menjadi salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan dan dapat menjadi perantara

dalam penularan penyakit atau dikenal sebagai *Food Borne Disease*. Salah satu upaya untuk menghindari terjadinya keracunan dan penularan penyakit adalah dengan menerapkan sanitasi dan *hygiene* makanan.

Sanitasi memiliki arti yang mirip dengan *hygiene*. *Hygiene* lebih terfokus pada aktifitas manusia, sedangkan sanitasi terfokus pada lingkungan manusia. Menurut WHO, sanitasi merupakan salah satu upaya untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh pada manusia, terutama hal-hal yang menimbulkan kerusakan perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi *hygiene* makanan dan minuman adalah suatu upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan faktor, orang, dan makanan yang memiliki kemungkinan untuk menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah makanan yang tidak tercemar dan tidak menyebabkan kerugian pada kesehatan manusia.

Sebelum memasuki area dapur, seorang penjamah makanan (*food handler*) harus memperhatikan kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Kebersihan diri sendiri dan lingkungan sangat diperlukan dimulai dari persiapan, pengolahan, sampai penyajian agar makanan tidak terkontaminasi, jika makanan terkontaminasi maka akan berdampak buruk bagi kesehatan manusia. Menjaga mutu dan keamanan makanan akan menghasilkan makanan yang berkualitas. Bahan makanan yang digunakan terjamin, tidak

terkontaminasi oleh bakteri, jamur, racun, dan benda berbahaya lain yang berbahaya jika dikonsumsi.

Sanitasi *Hygiene* perorangan yaitu sikap bersih perilaku penjaja/ penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara pencucian tangan, kebersihan hidung, rambut, kuku, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian, kebersihan hidup yang baik, dan pemeriksaan secara berkala (Fathonah, 2005, hlm. 11).

Penjamah makanan memegang peranan penting dalam menjamin mutu dan keamanan makanan. Kebersihan pribadi harus diperhatikan oleh penjamah makanan sebelum mengolah makanan. Kebiasaan berperilaku bersih dengan cara memperhatikan diri sendiri dan lingkungan, akan mencegah terjadinya penyebaran penyakit pada makanan. Kewajiban penjamah makanan menurut modul Keselamatan Keamanan Kerja (2014) adalah sebagai berikut : a) Kebersihan anggota tubuh karyawan penjamah makanan, diantaranya menjaga kebersihan rambut, menjaga kebersihan mulut, gigi, dan telinga, menjaga kebersihan wajah, menjaga kebersihan hidung, dan menjaga kebersihan tangan dan kuku, b) Kebersihan pakaian kerja, dan c) Kesehatan penjamah makanan.

Setiap perusahaan memiliki prosedur dalam menjalankan kegiatan. Prosedur kerja adalah serangkaian tugas yang saling berkaitan dan yang secara kronologis berurutan dalam rangka menyelesaikan suatu pekerjaan (Teni dan Syamsi, 1994, hlm. 16). prosedur kerja itu merupakan kegiatan

yang harus dilakukan secara berurutan untuk menyelesaikan suatu pekerjaan tertentu, dalam rangka melaksanakan suatu pekerjaan, disamping jelasnya urutan atau langkah-langkah, diperlukan juga suatu standar kerja untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Kesehatan dan keselamatan kerja juga diperlukan di industri pariwisata pada umumnya dan di hotel pada khususnya. Kecelakaan kerja dapat terjadi di kamar, bar, lobby, ruangan umum, restoran, bahkan dapur. Dapur merupakan tempat yang sangat rentan terhadap kecelakaan karena di dapur terdapat peralatan dan perlengkapan yang membahayakan apabila pekerja tidak mengetahui bagaimana cara menggunakan peralatan tersebut dengan baik dan benar, misalnya pisau, gas, oven, dan peralatan membahayakan lainnya. Kecelakaan kerja di dapur dapat disebabkan oleh kondisi lingkungan yang tidak aman dan sehat, bencana, peralatan yang tidak memenuhi syarat, dan perilaku yang tidak aman dari pekerja. Kurangnya pengetahuan dan pemahaman menjadi penyebab perilaku tidak aman bagi karyawan.

## **SIMPULAN DAN REKOMENDASI**

### **Simpulan**

Simpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan pada identifikasi masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian dari Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* Karyawan *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*, menunjukkan rata-rata persentase tes pengetahuan

karyawan tentang sanitasi *hygiene* dan SOP berada pada kategori baik sekali.

### **Rekomendasi**

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis ingin memberikan rekomendasi pada pihak-pihak yang diharapkan dapat mengembangkan hasil penelitian ini agar lebih bermanfaat, diantaranya :

#### 1. Karyawan *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*

Diharapkan dapat mempertahankan kualitas pengetahuan sanitasi *hygiene* dalam kesadaran akan terciptanya lingkungan kerja yang bersih dan SOP sebagai acuan dalam bekerja khususnya dalam aspek *Personal hygiene*, agar penyebaran penyakit serta bakteri tidak menyebar kedalam makanan dan konsumen, sehingga karyawan *F&B Product* dan *F&B Service* dapat meningkatkan kualitas pelayanan terutama dalam aspek sanitasi lingkungan dan kebersihan pribadi. Diharapkan pula karyawan tidak hanya mengetahui SOPnya saja namun dapat secara keseluruhan mengaplikasikan SOP kedalam aktivitas pekerjaannya. Karyawan *F&B Product* dan *F&B Service* sebaiknya menambah pengetahuan lebih lengkap mengenai sanitasi lingkungan dan kebersihan pribadi agar dapat lebih sadar akan pentingnya sanitasi *hygiene* saat bekerja.

#### 2. Pihak *Isola Resort* Bandung

Sebagai pihak *Isola Resort* diharapkan lebih aktif dalam

meningkatkan pengawasan kepada para karyawan khususnya di *F&B Product* dan *F&B Service* saat bekerja agar menghasilkan karyawan yang berperilaku sesuai aturan sehingga akan menghasilkan produk yang aman untuk konsumen. Pihak *Resort* sebaiknya memberikan pembinaan atau pelatihan secara rutin serta memberikan gambaran nyata bahaya yang berkaitan dengan saat mengolah makanan agar penjamah selalu memperhatikan perilaku hygiene saat bekerja, sehingga dapat menghasilkan karyawan yang berkualitas sesuai dengan standar hotel.

### 3. Peneliti selanjutnya

Berdasarkan hasil penelitian ini dirasa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan faktor penyebab karyawan kurang melaksanakan SOP yang ada di *Isola Resort*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, S. (1997). *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*, Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Depkes RI, Jakarta.
- Arifin, Zainal. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Arikunto, Suharsimi. (2012). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Atun, Romlah. (2016). Faktor-faktor yang mempengaruhi Personal hygiene penjamah makanan di kantin universitas esa unggul tahun 2016. Jakarta: Jurnal mahasiswa program studi kesehatan masyarakat.
- Departemen Kesehatan RI. (1994). *Pedoman Pengelolaan dan Penyehatan Makanan Warung Sekolah*. Jakarta, [www.landasanteori.com/2015/08/pengertian-higiene-sanitasi-makanan.html?m=1](http://www.landasanteori.com/2015/08/pengertian-higiene-sanitasi-makanan.html?m=1), diakses Agustus 2015
- Departemen Pendidikan Nasional. (2017). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : UPI.
- Fathonah, Siti. (2005). *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Pres.
- Murniyati, dkk. (2014). *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya Group.
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sudiara, Bagus P dan Sabudi N.S. (1995). *Hygiene dan Sanitasi*. Jakarta.
- Sudjana, Nana. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sumiyati, Tuti. (2013). *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Surono, Ingrid Suryanti. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hasan, D Lily. (2016). Hygiene sanitasi dapur dan penjamah makanan pada hotel di kota

- parepare provinsi sulawesi selatan. Makassar: Jurnal Politeknik Pariwisata Makassar
- Suwarto. (2007). Tingkat Kesulitan, Daya Beda, dan Reliabilitas Tes Menurut Teori Tes Klasik. *Jurnal Pendidikan*. Jilid 16, nomor 2, Juli 2007.
- Umbarawaty, Windha. (2016). *Analisis Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Nyata Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Yula. (2006). *Hubungan Sanitasi Rumah Tinggal dan Hygiene Perorangan dengan Kejadian Dermatitis di Desa Moramo Kabupaten Konawe Selatan*. Skripsi, Universitas Haluoleo, Kendari, <https://yettyseptianimustar.blogspot.co.id/2012/01/sanitasi-lingkungan.html?m=1>, diakses tanggal 20 Januari 2012.