

Analisis Tindakan Sosial Pada Penerapan *Personal Hygiene Cook Di Kitchen The Royal Santrian Luxury Beach Villas*

Winda Sephia Rejeki^{a,1}, Saptono Nugroho^{a,2}

¹Windasephia5@gmail.com, ²saptono_nugroho@unud.ac

^a Program Studi Pariwisata Program Sarjana, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Jln. Sri Ratu Mahendradatta Bukit Jimbaran, Bali, 80361, Indonesia

Abstract

In the tourism industry, it is necessary to demonstrate comfort, quality, and gastronomy. Aside from that, however, the comfort and assurances that align with the objectives of the individuals using these facilities are crucial. Employees in the hotel sector of the tourism industry are subject to numerous rules and regulations, one of which is to always pay attention to personal hygiene. Every employee makes a personal hygiene effort to preserve their own well-being, appearance, and surroundings. This is crucial because every worker will represent the hotel's caliber. Using Max Weber's Social Action Theory, this study intends to examine how chefs at The Royal Santrian Luxury Beach Villas apply personal cleanliness. This study employs a qualitative approach using a descriptive approach. The data collected will be analyzed based on the researcher's ability to reason through the presentation of observations and the analysis of problems found in the field. The research's conclusions are based on social behaviors using Max Weber's theoretical framework, which serves as the primary source of information on the many reasons and objectives behind chefs' use of personal hygiene. The study's conclusion is that Max Weber used a social strategy and technique to examine how chefs apply personal cleanliness, the idea of cooking, and the acts and customs that are crucial to the habitual process.

Keyword: Social Action, Personal Hygiene, Cook, Kitchen

I. PENDAHULUAN

Hotel menjadi salah satu hal terpenting dalam menggerakkan roda sektor pariwisata. Hotel dapat disebut sebagai sarana akomodasi, dimana di dalamnya terdapat fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu atau pengunjung, antara lain sarana penginapan, makan dan minum, hiburan dan lain-lain (Erly, 2020). Kepuasan tamu atas suatu kualitas pelayanan hotel adalah tanggung jawab dan tujuan dari setiap hotel. Pelayanan yang baik dan fasilitas yang memuaskan menjadi daya tarik tersendiri bagi setiap tamu. Pembeli akan melakukan pembelian ulang dan melakukan rekomendasi kepada orang lain untuk membeli pelayanan serta fasilitas tersebut, apabila tamu merasa puas atas pelayanan suatu hotel. Pelayanan merupakan komponen penting dalam mempertahankan bisnis dan memenangkan persaingan di sektor pariwisata, maka dari itu sudah seharusnya perusahaan mulai mempertimbangkan pelayanan yang diberikan kepada pelanggan secara lebih matang (Susepti, Hamid, & Kusumawati, 2017).

Dept. Food and Beverage terkhusus pada *Food and Beverage Product* adalah salah satu bagian dari hotel yang cukup berperan penting dalam membuat dan memberikan kepuasan tamu hotel. Departemen ini berfokus pada produk makanan dan minuman serta bertanggung jawab dalam membuat dan menyediakan makanan dan minuman untuk kebutuhan pesanan tamu hotel, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel ataupun lewat kegiatan lain seperti *wedding event* dengan makanan yang diproduksi oleh *dept. food and beverages product* dan didistribusikan oleh pihak pramusaji hotel kepada tamu (Taqwa Zun & Pinaringsih, 2014).

Kitchen merupakan suatu tempat bagian dari hotel di mana makanan disimpan dan diolah dari bahan mentah hingga menjadi makanan siap untuk disajikan kepada

tamu. Oleh karena itu, ada hal yang harus dilakukan untuk menjamin kepuasan tamu dalam menyantap makanan yang disediakan atau disajikan oleh pihak hotel, seperti kesiapan dan kelayakan bahan baku saat disiapkan untuk pesanan tamu, penyajian makanan atau hidangan dengan hiasan *garnish*, dan kebersihan dan kualitas makanan.

Budaya kerja di *kitchen* sangat menentukan kualitas dan tingkat kebersihan makanan yang diolah, terutama bahan baku makanan yang disajikan. Ada berbagai macam cara pengolahan atau penyimpanan makanan yang dapat menentukan kualitas higienitas makanan itu sendiri. Ada makanan yang memiliki resiko kontaminasi tinggi atau rendah bahkan dapat menjadi penyakit bawaan makanan yang membuat makanan tersebut berubah menjadi racun. Hal ini tentunya akan merusak kualitas makanan yang dapat menurunkan kepuasan tamu. Kualitas kebersihan dari makanan ini tidak hanya menentukan kepuasan tamu tetapi juga keberhasilan dari pemasaran hotel. Jika terjadi kontaminasi dalam persiapan atau pengolahan atau bahkan saat penyajian makanan, maka tamu hotel tersebutlah yang akan menjadi korban dari kesalahan yang dilakukan pihak hotel terutama dari bagian *kitchen* yang mengolah makanan tersebut. Ini pasti akan sangat merugikan hotel dan membuat citra hotel menjadi buruk karena keluhan tamu.

The Royal Santrian Luxury Beach Villas merupakan salah satu akomodasi penginapan yang terletak di Tanjung Benoa. The Royal Santrian Luxury Beach Villas atau yang biasa dikenal dengan The Royal Santrian menawarkan keunggulan dalam pelayanan, keindahan struktur fisik atau bangunan, dan juga kualitas *food and beverage*. Pada *Dept. Food and Beverage* yang dimiliki oleh The Royal Santrian, memiliki satu *bar* dan tiga jenis *kitchen* yaitu *Main Kitchen*, *Japanese Kitchen*, dan *Pastry and Bakery*. The Royal Santrian sebagai salah satu resort mewah tentunya sangat mengutamakan kepuasan pelanggan

salah satunya dari restoran, mengingat setiap makanan yang disajikan oleh pihak hotel kepada tamu adalah olahan yang baik. Oleh sebab itu, pentingnya bagi penulis untuk menganalisis berdasarkan teori tindakan sosial Max Weber pada penerapan *personal hygiene* pada setiap *cook* atau penjamah makanan di *kitchen* The Royal Santrian untuk memastikan makanan tersebut diproses oleh *cook* yang baik, bersih, dan berkompeten.

II. TINJAUAN PUSTAKA

TEORI TINDAKAN SOSIAL MAX WEBER

Max Weber adalah pendiri dari paradigma definisi sosial, yang mencoba menjelaskan mengenai konsep tindakan sosial lewat hubungan sosial. Menurut Max Weber, hubungan sosial memiliki keterkaitan dengan tujuan yang dimiliki manusia untuk melakukan sesuatu. Berikut lima ciri pokok sasaran menurut Max Weber: Tindakan manusia menurut faktor yang bersifat subjektif yang berupa tindakan nyata, Tindakan nyata bersifat membatin sepenuhnya, Tindakan meliputi pengaruh positif dari suatu situasi yang sengaja diulang dan dalam bentuk persetujuan diam-diam, Tindakan itu diarahkan pada seseorang atau beberapa individu, Tindakan itu memperhatikan tindakan orang

Dalam teori tindakan, Max Weber membedakan tindakan sosial dari perilaku manusia itu sendiri. Dalam sosiologi, dia menjelaskan bahwa tindakan memberikan arti subjektif kepada perilaku terbuka dan tertutup, yang bersifat subjektif dan diarahkan ke perilaku orang lain. Itu berarti bahwa teorinya benar-benar berorientasi pada tindakan dan perilaku.

Max Weber menyatakan bahwa cara terbaik untuk memahami berbagai alasan mengapa orang dapat bertindak adalah menggunakan teori tindakan. Teori tersebut berfokus pada motif dan tujuan pelaku serta berfungsi untuk memahami perilaku individu maupun kelompok, di mana setiap individu memiliki alasan tertentu untuk melakukan tindakan tertentu. Klasifikasi tindakan dari Max Weber dibedakan menjadi 4 jenis berdasarkan motif atau pola yang diberikan oleh para pelakunya, di antaranya adalah tindakan tradisional, tindakan afektif, rasional instrumental dan rasionalitas nilai (Prahesti, 2021).

Tindakan Tradisional

Tindakan yang menghasilkan tindakan baru dari tindakan yang sudah ada sebelumnya. "Saya melakukan ini karena dari lama saya melakukannya", sebagai contoh.

Tindakan Afektif

Tindakan yang dilakukan secara orientasi dan keadaan emosional. Ketika orang menanggapi dunia luar dan bagaimana mereka berinteraksi dengan orang-orang di sekitar mereka untuk memenuhi kebutuhan mereka, tindakan ini memberi tahu kita tentang pertimbangan manusia. Sangat penting untuk memahami jenis empati manusia jika kita lebih tanggap terhadap reaksi emosional seperti "Apa boleh buat saya lakukan?" atau berupa sifat kepedulian, marah, ambisi, dan iri.

Tindakan Rasional Instrumental

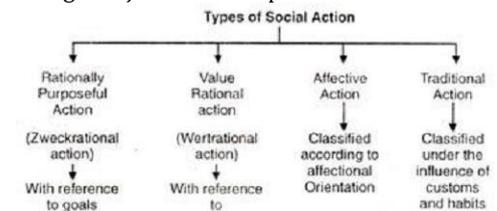
Merupakan tindakan di mana dilakukan oleh pelakunya untuk mencapai tujuan secara logis yang sudah dipertimbangkan juga diperhitungkan oleh faktor-faktor

yang relevan. "Tindakan ini paling efektif dan tepat untuk mencapai tujuannya", sebagai contoh".

Rasionalitas Nilai

Merupakan tindakan yang dilakukan secara rasional yang didasarkan pada nilai untuk alasan dan tujuan yang berkaitan dengan nilai yang diyakini tanpa mempertimbangkan hasil atau kegagalan tindakan. Dalam jenis tindakan ini, setiap pelaku tentunya memiliki kendali yang besar untuk tujuan akhir dan nilai-nilai yang merupakan tujuan yang harus dicapai secara eksklusif. "Yang saya tahu hanya melakukan ini", misalnya.

Menurut Weber, pemikiran dan tindakan yang menimbulkan makna selalu berkaitan dengan tindakan yang berkaitan dengan tujuan dan harapan individu.



Gambar 1. Tipe Tindakan Sosial Max Weber

Sumber: Dictio Community

PENGERTIAN HYGIENE

Menurut Brownell, *hygiene* adalah upaya atau tindakan yang dilakukan seseorang untuk menjaga atau meningkatkan kebersihan dan kesehatan dengan melakukan pemeliharaan dini terhadap setiap orang dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya. Sedangkan dalam pengertian lain, *hygiene* adalah bidang ilmu yang sangat terkait dengan kesehatan dan upaya untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. *Hygiene* juga merupakan disiplin ilmu yang mempelajari cara menjaga kesehatan seseorang, seperti mengetahui bagaimana bersikap terhadap diri sendiri.

Sedangkan *Personal Hygiene* memiliki pengertian yaitu tindakan yang dilakukan seorang individu untuk memelihara kebersihan dan kesehatan dirinya sendiri guna kesejahteraan fisik dan psikis (Potter & A., 2005). Makan yang bergizi, rutin mandi, mengenakan pakaian bersih sehari-hari, dan menjaga kebersihan tubuh, yang mencakup rambut, kuku, tubuh, telinga, gigi, dan sebagainya, adalah contoh dari *Personal Hygiene*.

Personal Hygiene atau kebersihan perorangan, berasal dari bahasa Yunani, di mana "*personal*" berarti "perorangan" dan "*hygiene*" berarti "sehat". Oleh karena itu, kata "*personal hygiene*" dapat ditafsirkan sebagai suatu wujud perawatan diri seorang individu yang dilakukan untuk menjaga kesehatannya sendiri. Seseorang dapat dikatakan memiliki *personal hygiene* baik apabila orang tersebut dapat menjaga kebersihan tubuhnya yang meliputi kebersihan kulit, kuku, rambut, mulut dan gigi, kebersihan dan kerapian pakaiannya, kebersihan mata, hidung, dan telinga, serta kebersihan alat kelaminnya (Andarmoyo, Sulisty, & Laily, 2012). Jika seseorang terkena suatu sakit, itu menunjukkan bahwa terdapat masalah kebersihan pada dirinya. Hal tersebut umum terjadi karena banyak orang masih menganggap kebersihan diri dan lingkungan sekitar merupakan sebagai masalah yang sangat kecil, padahal hal tersebut dapat berdampak sangat negatif pada kesehatan manusia jika dibiarkan terus menerus. Maka dari itu, setiap orang

harus berusaha keras untuk selalu menjaga dan meningkatkan kebersihan pribadi mereka.

TUJUAN PERSONAL HYGIENE

Perlu diketahui kebersihan dari *kitchen* merupakan bentuk dari mencegah timbulnya penyakit yang berasal dari peralatan makanan ataupun lingkungan kerja itu sendiri. Sedangkan, manfaat dan tujuan dari *personal hygiene* pada seorang *cook* di *kitchen* yaitu: *Personal hygiene* yang diterapkan oleh karyawan atau seorang *cook* juga diterapkan untuk peralatan yang digunakan serta kepada lingkungannya agar setiap produk yang dihasilkan bersih, sehat dan berkualitas., Mencegah munculnya masalah gangguan kesehatan pada karyawan yang berpotensi merugikan hotel dari berbagai aktivitas pekerjaan yang dilakukan di *kitchen*, mulai dari persiapan pengolahan bahan makanan dan membersihkan area kerja., Menciptakan rasa aman dan nyaman bagi setiap karyawan atau *cook* yang bekerja, Mengusahakan agar seorang *cook*, tempat kerja, dan hasil kerjanya bersih dan sehat., Menciptakan suasana atau kondisi kerja yang sehat dan baik.

JENIS-JENIS PERSONAL HYGIENE

Menurut Agus (2009), *personal hygiene* terdiri dari beberapa jenis, yaitu:

Kebersihan Kulit

Salah satu bagian tubuh yang paling penting untuk melindungi tubuh dari berbagai kuman dan penyakit adalah kulit. Rutin mandi setidaknya dua kali sehari menjadi salah satu cara perawatan kulit yang dapat dilakukan, yang bertujuan untuk menyingkirkan dan melenyapkan bau dari badan, keringat, serta sel kulit mati, dan juga untuk meningkatkan sirkulasi darah, dan membuat diri nyaman.

Kebersihan Kuku

Selanjutnya merupakan hal yang tak kalah penting dari kebersihan kulit yaitu kebersihan kuku. Kuman dapat masuk secara bebas ke dalam tubuh melalui apa saja terutama dari kuku tangan. Biasanya secara tidak sadar banyak orang memegang banyak hal dari satu waktu ke waktu secara bebas, maka dari itu membersihkan tangan dan memotong juga kuku jari kaki dan tangan secara teratur dapat mencegah mikroorganisme masuk ke dalam kuku.

Kebersihan Rambut

Rambut menjadi anggota tubuh yang berfungsi untuk melindungi, mengontrol suhu, dan mencegah infeksi di kulit kepala. Jangan keramas setiap dua hari jika Anda ingin rambut Anda tetap terlihat bersih dan tidak berketombe. Shampo membersihkan kulit kepala dan rambut Anda, membuatnya lebih sehat dan berkilau.

Kebersihan Gigi dan Mulut

Kuman dapat masuk ke mulut melalui gigi dan mulut, terkadang secara tidak sadar kita sering memasukkan makanan dan minuman yang belum tentu bersih ke dalam mulut, maka dari itu sangat penting untuk menjaga kebersihan gigi dan mulut. Menjaga kebersihan gigi juga berarti mencegah bau mulut yang tidak menyenangkan, yang dapat menimbulkan rasa tidak percaya diri. Juga manfaat dari menyikat gigi dua kali sehari, dapat menghilangkan plak yang dapat menyebabkan gigi berlubang dan sakit.

Kebersihan Lingkungan Sekitar

Tempat di mana lemari pakaian atau pakaian disimpan, tempat tidur, peralatan mandi, dan hal lainnya

dapat memengaruhi tingkat kesehatan seseorang. Jika kebersihan pribadi tidak diikuti dengan kebersihan lingkungan sekitarnya, orang dapat menyebarkan penyakit atau virus. Untuk menjaga kebersihan lingkungan sekitar, hal ini dapat dilakukan dengan membersihkan tempat kerja, ruang istirahat, loker tempat barang pribadi dan barang pribadi disimpan, dan sebagainya.

III. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Menurut (Cresswell, 1998) metode kualitatif merupakan metode yang menggambarkan sebuah masalah secara keseluruhan melalui referensi naratif yang rumit, membawa pembaca ke berbagai dimensinya. Hal serupa yang dikatakan oleh (Bogdan & Biklen, 1982) bahwa penelitian kualitatif data deskriptif adalah jenis penelitian di mana data dikumpulkan dalam bentuk kata-kata atau gambar daripada angka-angka. Hasil penelitian ini ditulis dalam bentuk kutipan dari data yang dimaksudkan untuk mengilustrasikan dan memberikan bukti. Transkrip wawancara, catatan lapangan, fotografi, dokumen pribadi, memo, dan rekaman resmi lainnya dapat menjadi sumber data. Kecukupan informasi tentang *hygiene* dan sanitasi makanan dan teori tindakan Max Weber telah berhasil dilakukan melalui studi pustaka.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

ANALISIS TEORI TINDAKAN SOSIAL PENERAPAN PERSONAL HYGIENE PADA COOK

TINDAKAN TRADISIONAL

Jenis tindakan sosial yang tidak rasional disebut tindakan tradisional. Teori tindakan tradisional ini mengatakan bahwa pembentukan kebiasaan seseorang berakar dari generasi ke generasi. Perilaku atau tindakan yang ditunjukkan oleh seseorang dianggap sebagai tindakan tradisional jika disebabkan oleh kebiasaan dan dilakukan tanpa perencanaan atau refleksi yang sadar. Setiap orang yang melakukannya pasti akan memberikan alasan untuk selalu yakin melakukannya dengan menegaskan bahwa dia selalu bertindak dengan cara yang seperti itu, sehingga perilaku seperti itu sudah dianggapnya sebagai kebiasaan. Dalam penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* The Royal Santrian, seorang *chef*, *cook* atau penjamah makanan memiliki kebiasaan menjaga *personal hygienenya* dengan konsep sekala niskala. Sekala niskala merupakan konsep keseimbangan hidup masyarakat Hindu di Bali. Jadi, sekala berarti kasat mata (riil), niskala berarti tidak nyata (tidak nampak) (Sari, Pinatih, Juniarta, & Supriyanti, 2022). Berdasarkan konsep sekala, setiap *cook* melakukan *personal hygiene* berupa memberikan rasa nyaman pada dirinya sendiri dan lingkungan kerjanya sebelum dan sesudah beraktivitas di *kitchen*. Membersihkan meja masak setelah dipakai serta merapikan barang yang berserak di area *kitchen*. Mereka melakukan pada hal hal yang terlihat oleh mata dan untuk hal yang terlihat. Pada niskala, *cook* menerapkan *personal hygiene* berupa selalu sembahyang sebelum melakukan beraktivitas di are *kitchen*, berdoa kepada Yang Maha Kuasa agar diberi kelancaran saat mengolah makanan atau yang lainnya. Hal tersebut dilakukan agar diri sendiri bersih secara rohani sebelum

melakukan kegiatan dan fokus ketika melakukannya dikarenakan hal tersebut dilakukan untuk kebutuhan yang bersangkutan dengan niskala atau hal yang tidak nyata.

TINDAKAN AFEKTIF

Tindakan afektif adalah tindakan yang didominasi perasaan atau emosi seseorang. Biasanya mereka melakukannya tanpa pertimbangan intelektual atau perencanaan yang sadar. Reaksi emosi seseorang dalam situasi dan kondisi tertentu biasanya bertanggung jawab atas tindakan ini. Karena seseorang tidak memiliki ideologi, logis, atau standar rasionalitas lainnya, tindakan itu benar-benar terjadi secara tidak rasional. Dalam penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* The Royal Santrian, seorang *chef, cook* atau penjamah makanan bertindak untuk tidak pernah menyentuh rambut, telinga, mulut atau bagian tubuh yang lainnya saat berada di *kitchen* atau sedang mengolah makanan. Hal tersebut benar dilakukan karena terjadi akibat adanya perasaan tidak pantas untuk melakukan hal seperti itu. Ketika mereka ingin menyentuh bagian tubuh karena sesuatu hal, secara tidak sadar mereka akan keluar dari *kitchen* dan langsung mencuci tangan setelahnya. Terlihat bahwa tindakan afektif ini secara tidak sadar ada pada diri setiap *cook*.

TINDAKAN RASIONAL INSTRUMENTAL

Tindakan rasional instrumental ditujukan secara rasional ke suatu sistem tujuan individu yang unik. Selain itu, ada pertimbangan tentang alat dan akibat-akibat sekundernya; setelah itu, individu mempertimbangkan secara rasional. Pertimbangan tersebut mencakup analisis hubungan tujuan itu sendiri dengan hasil dari penggunaan cara tertentu apa pun, serta pertimbangan tentang pentingnya tujuan yang mungkin berbeda. Secara singkat, tindakan rasionalitas instrumental adalah tindakan yang dilakukan melalui pemikiran rasional dan upaya untuk mencapai tujuan.

Dalam penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* The Royal Santrian, seorang *chef, cook* atau penjamah makanan memiliki tindakan rasional instrumental yaitu selalu mencuci tangan setiap sebelum dan sesudah mengolah atau memproduksi suatu makanan agar tidak terjadi kontaminasi. Seperti yang kita ketahui, tangan adalah sumber bakteri karena menggunakan tangan, kita memegang dan menyentuh apapun yang kita mau. Mereka menyadari bahwa kontaminasi makanan dapat secara mudah terjadi oleh tangan. Oleh karena itu, para *cook* yang bertugas memang benar-benar memperdulikan dan memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan dan dihasilkan, sehingga segala sesuatu yang dihasilkan dan dijual oleh The Royal Santrian kepada tamu baik berupa makanan dan minuman adalah hasil pilihan dan olahan yang baik.

Ketika makanan sesuai standar, sesuai ciri khas, enak, dan terjamin kualitasnya. Dapat dipastikan pihak hotel atau pihak *food and beverage* mendapatkan pujian dari tamu hotel. Bagi seorang *cook*, mendapat pujian dari tamu hotel adalah *pride* atau suatu kehormatan diri bagi mereka. Hasil akhir dari pujian itu menjadi biasanya menjadi *reward* tersendiri bagi mereka yang mengartikan bahwa mereka memiliki profesionalitas dalam melakukan *personal hygiene* tersebut sehingga menciptakan makanan dengan kualitas baik. Dapat dikatakan tindakan rasional instrumental itu terimplementasi dengan baik yaitu ketika seorang *cook* memiliki tujuan untuk bisa memberi pelayanan terbaik dari hasil olahan mereka, mereka memiliki caranya sendiri

seperti tidak sembarangan menyentuh makanan dengan tangan kotor. Hasil makanan yang baik melahirkan pujian yang baik juga sehingga terciptalah *reward* dari berbagai sudut.

RASIONALITAS NILAI

Menurut sifat rasionalitas yang berorientasi pada nilai penting, alat-alat atau instrumen hanyalah objek pertimbangan dan perhitungan yang sadar. Selain itu, rasionalitas nilai memiliki tujuan, seperti dalam kaitannya dengan nilai-nilai individu yang bersifat absolut atau merupakan nilai akhir bagi mereka. Ini menunjukkan bahwa nilai akhirnya tidak rasional. Hal ini menunjukkan bahwa seseorang tidak dapat mempertimbangkan tujuan apa pun yang harus dipilih secara objektif.

Di industri perhotelan, seseorang yang memiliki *passion* di bidang *cook*, sudah dapat dipastikan memiliki *pride* atau kebanggaan dalam dirinya. Kebanggaan dari seorang *cook* yaitu bangga mengenakan *kitchen uniform*, *apron*, *topi*, dan *safety shoes*. Hal tersebut terjadi karena *istilah cook is not for everyone* adalah menjadi suatu rahasia umum di banyak kalangan. Untuk menghargai *pride* tersebut, biasanya seorang *cook* akan tampil dengan berpakaian rapi, bersih dan tidak kotor, serta wangi. Hal tersebut terjadi karena bentuk dari menghargai *passion* mereka menjadi seorang *cook*. Begitupun penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* The Royal Santrian, seorang *chef, cook* atau penjamah makanan selalu berpakaian rapi, tidak kotor, dan wangi. Walau sedang dihadapkan pada *rush hour*, seorang *cook* akan selalu tampil bersih dan wangi. Itu adalah bentuk dari penerapan *personal hygiene* mereka dan sudah sepantasnya ketika bekerja di industri perhotelan, kita tetap mencirikan seseorang yang bersih dan wangi.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan tentang teori tindakan sosial Max Weber pada penerapan *personal hygiene cook* di *kitchen* The Royal Santrian, dapat saya simpulkan bahwa penerapan *personal hygiene* menjadi pembiasaan seorang *cook* atau penjamah makanan, hal ini terbukti pada analisis yang dilakukam dari tindakan tradisional Max Weber. Pembiasaan penerapan *personal hygiene* yang dilakukan menjadi sebuah tradisi yang telah diikuti oleh setiap *cook* yang menjadikannya sebagai tindakan kebiasaan. Tindakan tradisional tersebut berupa mengenakan *kitchen uniform*, *apron*, *topi*, *safety shoes*, memiliki kuku pendek, dan rambut pendek bagi laki laki serta rambut diikat atau di *hairnet* untuk perempuan. Tindakan afektif Max Weber menjelaskan bahwa penerapan *personal hygiene* seperti adanya rasa ketidakpantasan seorang *cook* untuk menyentuh bagian tubuh pada saat mengolah makanan yang menjadikannya sebagai salah satu faktor yang memengaruhi kondisi emosional bagi setiap *cook* di *kitchen*. Terakhir, tindakan rasionalitas instrumental menekankan pada aspek tujuan dalam penerapan *personal hygiene* yaitu untuk selalu mencuci tangan setiap sebelum dan sesudah mengolah atau memproduksi suatu makanan guna menghindari kontaminasi. Tipe rasionalitas ini dapat dilihat dari tujuannya untuk menekankan pada aspek nilai dalam pemahaman di setiap penerapan *personal hygiene cook* yang memang sudah menjadi standar dan kewajiban setiap orang yang bekerja di industri perhotelan. Hal tersebut adalah seorang *chef, cook* atau penjamah makanan selalu berpakaian rapi, bersih atau tidak kotor, dan wangi.

Dalam analisis tindakan Max Weber tentang penerapan personal hygiene, telah diketahui bahwa koki melakukan pembiasaan dengan berbagai motif yang berbeda; motif-motif ini juga memungkinkan mereka untuk terbiasa dengan penerapan personal hygiene, yang telah menjadi SOP. Oleh karena itu, hubungan antara persepsi, pemahaman mereka tentang personal hygiene, dan tindakan mereka sangat penting dalam proses penerapan personal hygiene. Dengan penelitian ini, setiap pembaca dapat belajar bahwa proses pembiasaan bukanlah sekadar aktivitas yang sering dilakukan; orang melakukannya untuk berbagai alasan dan tujuan.

Berdasarkan kesimpulan yang telah diambil, penulis dapat memberikan dan menguraikan saran yang bermanfaat bagi The Royal Santrian Luxury Beach Villas terutama bagi *chef* atau *cook* di *kitchen*. Adapun beberapa saran dari penulis adalah:

Hendaknya The Royal Santrian Luxury Beach Villas lebih ketat lagi mengawasi mengenai standar *personal hygiene* pada *cook*. Bila perlu dan memungkinkan dilakukan pengecekan secara berkala guna menghindari pelanggaran yang terjadi. Sehingga penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* The Royal Santrian Luxury Beach Villas ini dapat terlaksana dengan baik supaya tetap menjaga pelayanan khususnya *dept. Food and Beverage* dalam menyediakan makanan kepada tamu.

Agar pihak The Royal Santrian Luxury Beach Villas bisa lebih memperhatikan kebersihan fasilitas penunjang *personal hygiene* karyawan. Mengingat penerapan saja tidak cukup untuk menjadikan tingkat *personal hygiene* itu baik apabila tidak didukung dengan lingkungan dan fasilitas yang baik pula.

DAFTAR PUSTAKA/REFERENSI

- Andarmoyo, Sulisty, & Laily. (2012). *Personal Hygiene*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bogdan, R. C., & Biklen, S. K. (1982). *Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods*. Boston: Allyn and Bacon.
- Cresswell, J. W. (1998). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing among Five Traditions*. London: Sage Publications.
- Erlay, Z. B. (2020). EVALUASI PENERAPAN PERSONAL HYGIENE PADA COOK DI KITCHEN LABERSA GRAND HOTEL AND CONVENTION CENTER PEKANBARU. *JOM FISIP*, 1-12.
- Potter, P., & A., P. (2005). *Fundamental Keperawatan: Konsep, Proses dan Praktik (4th ed.)*. Jakarta: ECG.
- Prahesti, V. D. (2021). Analisis Tindakan Sosial Max Weber Dalam Kebiasaan Membaca Asmaul Husna Peserta Didik MI / SD. *Jurnal Studi Islam*, 137-152.
- Sari, N. M., Pinatih, D. A., Juniarta, I., & Supriyanti, N. W. (2022). Dualitas Sekala-Niskala dalam Pararem Gering Agung: Memahami Penanganan Covid-19 Berbasis Adat dari Perspektif Kebijakan Publik di Bali. *Jurnal Kajian Bali*, 43-68.
- Susepti, A., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 27-36.
- Taqwa Zun, N. A., & Pinaringsih, Y. (2014). Gambaran Tugas Trainee di Kitchen Hotel Novotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 35-42.