

Penerapan hygiene dan sanitasi pada departemen food and beverage product di restoran papa's limoncello kuta bali

I Putu Adi Mertha¹⁾, Dra. Anak Agung Putri Sri²⁾, I Nyoman Tri Sutaguna³⁾

^{1, 2, 3)} Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata,
Universitas

Email: adiimertha610@gmail.com, aaputrisri@yahoo.com, trisutaguna@unud.ac.id

Abstrak

Dalam pengembangan sebuah restoran, aspek *hygiene* dan sanitasi penting untuk diperhatikan. *Hygiene* dan sanitasi akan menunjang kenyamanan, kepuasan, dan kesehatan karyawan dan konsumen. Penelitian ini dilakukan di Restoran Papa's Limoncello Kuta yang terletak di Kuta, Bali. Papa's Limoncello merupakan penyedia jasa makanan dan minuman dengan konsep spesialisitas menu Italia atau authentic *Italy* cuisines. Hal yang menjadi variabel dalam penelitian ini adalah penerapan *Hygiene* dan sanitasi yang meliputi *Personal Hygiene*, *Hygiene* dan Sanitasi Lingkungan Kerja dan *Hygiene* Sanitasi Pemilihan bahan baku. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan metode observasi, wawancara, studi kepustakaan dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini adalah Manajer *Food and Beverage Product* serta *Supervisor Food and Beverage Product*. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Dari hasil penelitian, diperoleh informasi terkait dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi yang ada di Restoran Papa's Limoncello Kuta Bali. Dalam penelitian ini dijabarkan setiap aspek dalam *Personal Hygiene*, *Hygiene* dan Sanitasi Lingkungan Kerja, dan *Hygiene* dan Sanitasi pemilihan bahan baku yang ada dan tidak ada di restaurant, beserta dengan dokumentasi.

Kata Kunci: Penerapan, *Hygiene*, Sanitasi, Restoran.

Abstract

In developing a restaurant, hygiene and sanitation aspects are important to note. Hygiene and sanitation will support the comfort, satisfaction and health of employees and consumers. This research was conducted at Papa's Limoncello Restaurant located in Kuta, Bali. Papa's Limoncello is a provider of food and beverage services with the concept of Italy menu specialties or authentic Italy cuisines. The variables in this study are the application of sanitation and hygiene which include Personal Hygiene, Hygiene and Sanitation of work environment, Hygiene and Sanitation of raw material selection. Data collection in this study was carried out by the method of observation, interviews, literature study and documentation. The informants in this study were Manager in Food and Beverage Product and then Supervisor in Food and Beverage Product at Papa's Limoncello Restaurant. The data analysis technique used is descriptive qualitative. From the results of the study, obtained information related to the application of hygiene and sanitation in the Papa's Limoncello Restaurant. In this research is described every aspect of Personal Hygiene, Hygiene and Sanitation of work environment, Hygiene and Sanitation of raw material selection that exist and not in the restaurant, along with documentation.

Keywords: Application, *Hygiene*, Sanitation, Restaurant.

1. PENDAHULUAN

Pulau Bali adalah salah satu provinsi yang ada di Indonesia. Pulau Bali merupakan salah satu tujuan destinasi wisata yang banyak diminati wisatawan, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Pulau Bali memiliki daya tarik tersendiri diantaranya keindahan alam yang menakjubkan, pantai yang indah, serta memiliki kebudayaan yang unik. Oleh karena itu pulau Bali menjadi pilihan perjalanan wisata. Di Bali sendiri terdapat 8 kabupaten yaitu: kabupaten Badung, kabupaten Karangasem, kabupaten Gianyar, kabupaten Bangli, kabupaten Buleleng, kabupaten Jembrana, kabupaten Klungkung, dan kabupaten Tabanan. Dari ke-8 kabupaten yang ada di Bali, kabupaten Badung merupakan penyumbang terbesar dalam bidang pariwisata.

Pariwisata adalah suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat lainnya dalam jangka waktu tertentu dengan tujuan melakukan

rekreasi dan tidak mencari penghasilan di tempat tujuan wisata tersebut. Kegiatan wisata bagi kebanyakan orang merupakan suatu kebutuhan yang harus dipenuhi. Di tengah kesibukan aktivitas sehari-hari, setiap orang perlu beristirahat dari rutinitas yang dapat dilakukan dengan kegiatan rekreasi maupun relaksasi. Rekreasi dapat dilakukan dengan berbagai jenis kegiatan, misalnya bersantai di rumah dengan kegiatan yang positif, misalnya membaca buku, menonton film, duduk santai di teras rumah dan juga dengan mengunjungi suatu destinasi wisata bersama sanak keluarga. Salah satu destinasi tujuan wisata yang sering dikunjungi adalah Pulau Bali. Dibawah ini merupakan kunjungan wisatawan nusantara dari tahun 2016-2020 yang dijelaskan pada tabel 1 sebagai berikut.

Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara yang Datang ke Bali Tahun 2016-2020

Bulan	Tahun				
	2016	2017	2018	2019	2020
Januari	597 558	658 308	743 456	793 527	879 702
Februari	513 852	520 462	655 719	692 113	721 105
Maret	576 438	618 834	762 622	787 616	567 452
April	534 395	705 710	777 287	785 997	175 120
Mei	647 790	646 467	682 521	656 082	101 948
Juni	1 035 563	659 718	1 156 151	1 287 877	137 395
Juli	1 084 950	890 368	906 347	935 930	229 112
Agustus	704 662	790 323	770 364	925 360	355 732
September	725 240	832 026	774 144	812 003	283 349
Oktober	685 244	732 720	762 124	853 007	337 304
November	655 962	741 649	806 397	852 626	425 097
Desember	882 026	939 048	960 859	1 152 901	382 841
Jumlah	8 643 680	8 735 633	9 757 991	10 545 039	4 596 157
Pertumbuhan (%)	20,94	1,06	11,70	8,07	-56,41

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2021.

Berdasarkan dari tabel 1 terlihat jumlah kunjungan wisatawan nusantara yang langsung datang ke Bali tahun 2016-2020 terus mengalami peningkatan, kecuali pada tahun 2020 mengalami penurunan sebesar -56,41% dari tahun sebelumnya. Hal ini tidak terlepas dari kejadian pandemi virus Covid-19 yang merupakan pandemi, dimana pandemi yang terjadi pada akhir tahun 2019 dan berlanjut hingga tahun 2021. Pandemi yang terjadi bukan hanya menyerang indonesia melainkan menyerang dunia. Pada awal terjadinya pandemi virus covid-19, menyebabkan terjadinya penurunan kunjungan wisatawan Nusantara. Sementara pada tahun 2016 menjadi tahun dengan peningkatan jumlah kunjungan wisatawan terbanyak sebesar 20,94%. Peningkatan jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Pulau Bali ini tidak terlepas dari tersedianya fasilitas, sarana dan prasarana yang memadai sehingga wisatawan merasa nyaman saat mengunjungi setiap tujuan wisata yang ada di Bali. Fasilitas yang mendukung melakukan kegiatan pariwisata adalah tersedianya fasilitas pendukung seperti hotel dan juga restoran. Restoran merupakan salah satu tempat yang dibutuhkan oleh wisatawan yang berkunjung, karena restoran menyediakan makanan yang dibutuhkan oleh setiap manusia. Berikut merupakan jumlah restoran yang ada di Bali menurut kabupaten dari tahun 2016-2020, yang akan dipaparkan pada tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Jumlah Restoran Menurut Kabupaten di Bali dari Tahun 2016-2020

Kabupaten	Tahun				
	2016	2017	2018	2019	2020
Jembrana	76	76	76	134	136

Tabanan	40	40	40	80	80
Badung	823	823	823	823	823
Gianyar	504	505	622	612	952
Klungkung	31	31	146	243	245
Bangli	22	30	36	44	47
Karangasem	118	118	120	146	146
Buleleng	173	173	200	200	200
Denpasar	438	455	455	582	604
Jumlah /total	2217	2251	2518	2864	3233

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Bali,2021

Dari tabel 2 dapat dilihat pertumbuhan rumah makan atau restoran yang ada di setiap kabupaten pada provins Bali mulai dari 2016-2020 mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal ini dikarenakan potensi yang ada untuk membangun rumah makan menjanjikan. Tersedianya berbagai restoran, akan membuat wisatawan dapat memilih makanan yang akan dinikmati. Salah satu kabupaten yang jumlah restorannya terus mengalami peningkatan adalah kabupaten Badung. Kabupaten Badung sendiri merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Bali yang memiliki potensi yang menjanjikan, karena banyak objek wisata yang berada di kabupaten Badung. Kabupaten Badung sendiri memiliki banyak tempat yang menarik untuk dikunjungi. Salah satu tempat yang sudah terkenal di kabupaten Badung adalah Kuta.

Kuta adalah sebuah tempat pariwisata yang terletak di kecamatan kuta, sebelah selatan Kota Denpasar, Bali, Indonesia. Kuta merupakan salah satu destinasi wisata yang terkenal di Bali. Kuta sendiri memiliki daya tarik pada pantainya khususnya bagi pecinta selancar. Kuta sendiri banyak terdapat Hotel, Restoran, vila, mall dan sebagainya. Selain terdiri dari hotel berbintang di sekitar Kuta, terdapat juga berbagai Restoran yang menyediakan berbagai makanan khas dari berbagai daerah yang dapat dinikmati oleh wisatawan yang berkunjung ke Kuta.

Pada kondisi seperti sekarang ini, baik Bali maupun dunia sedang terdampak pandemi yaitu covid-19, yang mana covid-19 sangat berpengaruh pada setiap sektor yang ada terutama kegiatan pariwisata. Kegiatan pariwisata tidak dapat terlaksana dikarenakan negara negara tertentu masih melakukan pembatasan kegiatan untuk melakukan perjalanan keluar negara. Hal ini menjadikan kegiatan pariwisata menjadi terganggu, selain itu juga industri pendukung kegiatan pariwisata seperti hotel, rumah makan, maupun tempat wisata sangat merasakan dampak dari covid-19. Keadaan seperti ini akan membuat lebih banyak aturan yang ditetapkan guna mencegah terjadinya virus yang lebih meluas. Selain itu juga, aturan yang ketat dilakukan untuk memberikan rasa aman dan nyaman ketika melakukan sebuah kegiatan pariwisata. Penyedia akomodasi pendukung seperti restoran diharapkan lebih teliti dalam menerapkan aturan yang ada.

Restoran adalah usaha penyedia jasa makanan dan minuman yang dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan, di suatu tempat yang tetap dan tidak berpindah-pindah dengan tujuan untuk memperoleh laba atau keuntungan. Dalam perkembangannya restoran memiliki perkembangan yang cukup baik khususnya pada restoran italia yang ada disekitar legian kuta berjumlah 261 restoran yang dilihat dari jumlah restoran yang ada pada situs *tripadvisor*. Restoran menjadi sangat penting karena menjadi salah satu tujuan wisatawan untuk beristirahat, menikmati makanan dan minuman di sela-sela kegiatan berwisata. Pada saat ini, sudah semakin banyak Restoran dengan konsep unik untuk menarik minat wisatawan. Pada saat ini Restoran bukan hanya menjadi tempat untuk makan, namun dalam perkembangannya Restoran sudah menjadi tempat untuk melakukan meeting, acara keluarga ataupun hal yang lainnya. Kuta memiliki banyak Restoran dengan keunikan masing masing yang bisa di pilih oleh wisatawan, salah satunya adalah Papa's Limoncello Kuta.

Papa's Limoncello merupakan Restoran yang terletak di Jl. Pantai Kuta Legian, Kuta, kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Papa's Limoncello sendiri memiliki spesialisasi dalam menu Italia atau authentic Italian cuisines. Papa's Limoncello buka setiap hari pada jam 10.00 pagi sampai jam 11.00 malam. Dari keunikan tersebut, dimana Restoran ini merupakan Restoran Italia yang dapat menjadi pilihan untuk wisatawan yang ingin merasakan makanan yang berbeda. Selain itu juga Restoran Papa's *Limoncello* Kuta juga dapat menjadi pilihan untuk makan siang karena Restoran ini sudah buka dari pagi, sehingga wisatawan tidak kesulitan untuk mencari tempat untuk makan siang. Selain makanan yang ditawarkan, tempat yang ditawarkan nyaman karena letaknya dekat dengan pantai Kuta, sehingga wisatawan dapat secara langsung menikmati keindahan pantai Kuta.

Salah satu aspek yang menentukan kepuasan pelanggan di sebuah Restoran adalah aspek kebersihan dan kesehatan. Personal *Hygiene* merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan dalam manajemen sebuah Restoran. Personal *Hygiene* meliputi kebersihan, kerapian, dan kesehatan karyawan itu sendiri. Service Section di sebuah Restoran adalah bagian yang memberikan pelayanan dan bertatap muka langsung dengan pelanggan, sehingga dengan memperhatikan personal hygiene, seseorang yang bekerja pada Service Section dapat lebih percaya diri dan maksimal dalam memberikan pelayanan kepada tamu, baik pada lingkup Restoran ataupun bar. Kepuasan pelanggan di sebuah Restoran tidak hanya berpatok dari kualitas makanan dan minuman yang dihidangkan, namun juga dari pelayanan dan kenyamanan yang diberikan sebuah Restoran.

Hygiene yang ada di Restoran, selain Personal *Hygiene* karyawan, juga meliputi hygiene dalam penyajian makanan. Makanan dan minuman yang sudah siap untuk disajikan diperiksa kembali sebelum ada di atas meja pelanggan, bertujuan untuk menjaga kebersihan dan menyesuaikan dengan standar yang ada. *Hygiene* dalam penyajian makanan juga mencakup kebersihan peralatan makan dan minum yang akan digunakan, yaitu Chinaware, Silverware, Glassware, Napkin, dan lainnya. Tujuan utama *Hygiene* dalam penyajian makanan adalah untuk mencegah adanya bakteri atau kotoran yang dapat membahayakan bagi kesehatan pelanggan. Hal tersebut harus selalu diperhatikan untuk menjaga kesehatan pelanggan dan juga kesehatan orang sekitar yang sedang bekerja.

Sanitasi adalah salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam pengembangan sebuah usaha. Dalam dunia perhotelan, sanitasi dapat berdampak pada kesan, kenyamanan, dan kepuasan wisatawan pada saat menggunakan sebuah jasa, baik itu akomodasi, Restoran, atau yang lainnya. Pengetahuan dan kesadaran terhadap sanitasi harus terus ditingkatkan. Selain kepuasan wisatawan, sanitasi juga mempengaruhi kinerja karyawan, dikarenakan apabila kebersihan lingkungan kerja tidak dijaga, kemungkinan besar akan menimbulkan berbagai macam penyakit yang dapat merugikan karyawan dan Restoran. Sanitasi Restoran meliputi kebersihan areal Restoran, kebersihan meja dan kursi untuk pelanggan, penyediaan air bersih, toilet, tempat pencucian tangan, pengadaan tempat sampah, saluran air limbah, proses pembuangan limbah, ventilasi udara, pencahayaan, temperatur, dan kebersihan perlengkapan lainnya.

Berdasarkan observasi awal di Restoran Papa's Limoncello Kuta, penulis masih mengamati berbagai masalah terkait dengan *Hygiene* dan sanitasi seperti juru masak yang tidak menggunakan seragam memasak dan topi. Selain itu mengingat lokasi Restoran Papa's Limoncello dekat dengan jalan raya dan langsung menghadap ke pantai, jadi secara tidak langsung tidak menutup kemungkinan adanya debu ataupun kotoran yang datang baik itu terpaan dari pantai maupun dari jalan didepannya. Dalam suatu kasus berdasarkan hasil pengamatan sementara dari analisis netnografi yang merekam jejak digital dari dokumentasi yang dibagikan melalui laman *TripAdvisor* menunjukkan bahwa memang terdapat permasalahan yang mana erat kaitannya dengan *Hygiene* dan sanitasi yang belum dapat terlaksana dengan baik. Sehingga dapat dilihat dari ulasan *TripAdvisor* memperlihatkan dokumentasi mengenai seorang juru masak yang tidak menggunakan seragam memasak, topi serta apron. Dimana seseorang yang bekerja di dapur hendaknya menggunakan baju *kitchen* agar kebersihan serta keamanan dari makanan tetap terjaga (Syawalia, 2009-2010).

Dilihat dari observasi yang dilakukan secara langsung, bahwa adanya ketidaksesuaian serta kewaspadaan, yang mana dalam situasi ini terkait dengan penerapan *Hygiene* dan sanitasi di

Restoran tersebut belum sepenuhnya berjalan dengan baik. Permasalahan tersebut perlu diketahui penyebab serta cara membenahinya, pihak manajemen Restoran dapat mengambil keputusannya sendiri terkait dengan bagaimana upaya dalam menjaga dan menerapkan *Hygiene* dan sanitasi di Restoran .

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di JL Pantai Kuta, Legian, Kuta, Kabupaten Badung, Bali Indonesia, 80361. Perjalanan dapat ditempuh menggunakan sepeda motor, Mobil ataupun kendaraan umum. Papa's Limoncello sendiri berjarak 15,3 KM dari pusat kota Denpasar yang dapat ditempuh dengan waktu sekitar 38 menit jika menggunakan mobil. Sedangkan jika ditempuh menggunakan kendaraan umum sekitar 60 menit. Untuk jarak Restoran dari Bandara International Ngurah Rai yaitu berjarak 3,66 KM. Sedangkan untuk mengunjungi daerah Nusa Dua dari Restoran Papa's Limoncello itu berjarak 10,5 KM atau sekitar 25 menit.

Definisi operasional Variabel adalah mendefinisikan variabel secara operasional berdasarkan karakteristik yang diamati ketika melakukan pengukuran secara cermat terhadap suatu objek atau fenomena dengan menggunakan parameter yang jelas (Hidayat, 2009). Operasional variabel pada penelitian dan pengukuran variabel yaitu *Hygiene* dan sanitasi perseorangan (*personal hygiene*), *Hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja, *Hygiene* dan sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan baku.

Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif meliputi penerapan hygiene dan sanitasi di restoran papa's limoncello kuta, data kuantitatif meliputi jumlah kunjungan wisatawan yang berkunjung ke bali. Sumber data yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, studi kepustakaan, dan dokumentasi. Teknik penentuan informan yaitu teknik purposive sampling. Informan pangkal pada penelitian ini adalah human resources departemant yaitu Bapak Beyan Renaldi. Untuk informan kunci adalah manajer (Bapak Ketut Sugiarta) dan supervisor (Ibu Silvia Handayani) pada departeman food and beverage product.

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Teknik analisis data deskriptif kualitatif adalah suatu analisis yang mana berdasarkan data yang di dapat, untuk selanjutnya di deskripsikan menggunakan kata-kata yang sudah disesuaikan dengan landasan teori yang nantinya berbentuk suatu kalimat yang dapat menjelaskan kejadian yang terjadi dilapangan, landasan teori yang digunakan juga akan di jabarkan (deskripsikan) hal yang sepatutnya sehingga nantinya dapat menjawab dari tujuan melakukan penulisan. Analisis data dalam penulisan dilakukan secara interaktif. Menurut Sugiyono (2010) bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai selesai. Maksudnya, dalam analisis data penulis ikut terlibat langsung dalam menjelaskan dan menyimpulkan data yang diperoleh dengan mengaitkan teori yang digunakan. Sutopo (2003) menjelaskan bahwa analisis data model interaktif terdiri dari tiga hal utama yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (verifikasi), dengan penjelasannya:

Reduksi Data merupakan suatu proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Selama pengumpulan data berlangsung, terjadilah tahapan reduksi selanjutnya (membuat ringkasan, mengkode, menelusur tema, membuat gugus-gugus, membuat partisi, membuat memo). Data sebagai sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian-penyajian yang baik merupakan suatu cara yang utama bagi analisis kualitatif yang valid meliputi: berbagai jenis matrik, grafik, jaringan dan bagan. Tahap terakhir yang berisikan proses pengambilan keputusan yang menjurus pada jawaban dari pertanyaan penulisan yang diajukan dan mengungkap "What" dan "how" dari temuan penulisan tersebut. Berdasarkan pemikiran tersebut dan dengan menggunakan observasi, wawancara, dibuat deskripsi mengenai penerapan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada papa Limoncillo kuta.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Restaurant Papas' Limoncello kuta terletak di Jalan pantai kuta, legian-Kuta,kabupaten badung, Bali. Restaurant Papa's Limoncello merupakan restaurant yang memiliki ciri Khas khas

tradisional Itali ini menawarkan berbagai makanan khas Itali dan yang biasanya menjadi favorit di restaurant ini yaitu pasta, *seafood*, *imported meat*. Restaurant Papa's limoncello kuta berdiri pada awal bulan desember pada tahun 1999, yang dimana telah berkembang kurang lebih 22 tahun. Restaurant Papa's Limoncello di dirikan oleh Bapak Nunzio gumina bersama Bapak feisol hashim dibawah naungan PT. wietasha putrindo wisata, yang mana kedua pendiri tersebut selaku Owner dari restaurant Papa's Limoncello Kuta. Nama Restaurant Papa's Limoncello diambil dari nama seorang nunzio Gumina tidak dapat menemukan pedagang secangkir kopi italian espresso yang mana sangan disenanginya disepanjang pantai kuta, maka dibangunlah sebuah café-restoran yang bernama papa's café bali yang telah berubah nama menjadi papa's limoncello kuta. Restoran Papa's Limoncello memiliki berbagai fasilitas yang dapat memberikan kenyamanan bagi wisatawan yang menikmati makanan dan minuman ketika datang ke restaurant. Di dalam restaurant Papa's Limoncello tersedia bar, yang dimana bar tersebut menyediakan berbagai macam minuman yang dapat memberikan kenyamanan wisatawan yang berkunjung ke restaurant. Selain itu pada restoran papa's limoncello juga terdapat Bar. Bar pada restaurant menyediakan minuman diantaranya coffee, jus, iced tea, coctail, mocktail serta minuman beralkohol.

Penerapan *Hygiene* dan sanitasi pada karyawan *food and beverage product* departemen sangat penting, hal ini dikarenakan karyawan *food and beverage product* bekerja khususnya pada pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan siap saji yang mana kebersihan makanan dan kebersihan orang yang mengolah makanan harus sangat diperhatikan guna mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang di sajikan. Dalam standar *Hygiene* dan sanitasi, seluruh karyawan *food and beverage product* wajib mengikuti standar yang sudah ditetapkan oleh pihak dari manajemen. Adapun penerapan *hygiene* dan dan sanitasi pada departemen *food and beverage product* di restoran papa's limoncello kuta, yaitu:

1. *Hygiene* dan sanitasi perseorangan (*personal hygiene*)

Hygiene dan sanitasi perseorangan pada departemen *food and beverage product* di restoran papa's limoncello kuta bali merupakan tanggung jawab bagi setiap karyawan pada saat bekerja. *Hygiene* dan sanitasi perseorangan dalam hal ini menyangkut perawatan kulit, kebersihan tangan, kebersihan kuku, telinga, gigi dan juga hidung. Selain itu juga menjaga kebersihan pakaian juru masak seperti topi, kacamata, kemeja/ *chef jacket* dan juga celemek/ *apron*.

Hal-hal yang terkait dengan *hygiene* dan sanitasi perseorangan (*personal hygiene*) adalah sebagai berikut, yaitu:

a). Tangan

Kebersihan tangan karyawan khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah cukup baik, karena dari pihak manajemen sudah menyediakan alat cuci tangan berupa wastafel. Selain disediakan untuk karyawan, pihak restoran juga menyediakan untuk wisatawan guna mencegah adanya virus maupun bakteri yang ada di tangan. Selain itu juga pihak manajemen khususnya manager melakukan himbauan agar tetap menjaga kebersihan tangan guna menjaga kebersihan makanan serta menjaga dari makanan tersebut agar selalu dalam keadaan bersih. Pada masa pandemi seperti sekarang ini menjaga kebersihan tangan merupakan suatu hal yang sangat penting, karena dengan menjaga kebersihan tangan dengan cara mencuci tangan dengan bersih dapat menurunkan resiko tertular virus dan juga bakteri yang ada, terutama virus covid-19. Dengan adanya virus covid-19, menjadikan pihak restoran lebih waspada dan juga lebih memperhatikan kebersihan tangan, baik kebersihan karyawan dan juga kebersihan tamu yang berkunjung.

b). Kuku

Kuku merupakan bagian dari tangan yang sangat penting dijaga kebersihannya, karena kuku merupakan salah satu sumber penyakit jika tidak dijaga kebersihannya. Untuk kebersihan kuku pada departemen *food and beverage product* khususnya sudah menerapkan dengan baik. Hal yang dapat dilakukan oleh pihak manajer *food and beverage product* yaitu dengan menghimbau bagi karyawan agar tetap mematuhi standar yang ada, dan juga pihak manajer juga melakukan pengecekan secara berkala agar karyawan lebih disiplin dalam menerapkan hal yang menyangkut dengan kebersihan diri. Hal ini dilakukan agar mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang disebabkan oleh kotoran yang ada pada kuku karyawan.

c). Wajah

Untuk mencegah adanya bahan kosmetik yang jatuh ke makanan, pihak restoran juga menghimbau dengan tegas jika karyawan perempuan yang ada di restoran papa's limoncello khususnya pada departemen *food and beverage product* tidak menggunakan kosmetik secara berlebihan guna mencegah bahan kosmetik yang akan jatuh ke bahan makanan maupun makanan yang sudah siap untuk dihidangkan.

d). Hidung

Untuk bagian hidung, karyawan yang ada di restoran papa's limoncello khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah menggunakan masker guna mencegah adanya kontaminasi lewat udara. Selain itu juga dengan adanya pandemi seperti saat ini menjadikan masker merupakan benda yang sangat wajib untuk digunakan. Selain itu juga pergantian masker secara berkala juga dilakukan guna mencegah adanya bakteri maupun virus baru yang timbul akibat keringat penggunaan masker tersebut. Sebelum adanya pandemi virus covid-19, pihak restoran juga sudah mewajibkan karyawan menggunakan masker pada saat melakukan pengolahan makanan di dapur.

e). Rambut

Kebersihan rambut laki-laki yang ada di restoran papa's limoncello kuta sudah baik. Hal ini dapat dilihat dari karyawan laki-laki yang ada di restoran sudah melakukannya dengan baik. Dari pihak manajemen sendiri tidak ada aturan khusus yang mengharuskan jenis potongan rambut yang digunakan oleh karyawannya, akan tetapi bagi laki-laki yang bekerja di kitchen khususnya harus terlihat rapi dan tidak mengganggu pada saat operasional berlangsung. Pihak manajer sendiri juga melakukan pengecekan secara berkala yaitu 1 bulan sekali guna melakukan pemantauan secara langsung ke karyawannya agar selalu mematuhi aturan dan standar yang ada.

f). Mulut

Kebersihan mulut juga tidak kalah pentingnya untuk kebersihan untuk kebersihan perseorangan bagi karyawan yang bekerja pada bagian *food and beverage product*, karena pada bagian mulut juga banya mengandung bakteri sehingga perlu dibersihkan guna mencegah adanya perpindahan bakteri dari mulut ke bahan makanan. Untuk kebersihan mulut karyawan yang ada di restoran papa's limoncello khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah cukup baik. Dari informasi yang di dapat melalui wawancara yaitu selain menggunakan masker, bagi karyawan yang merokok tidak diperkenankan merokok pada area dapur untuk mencegah adanya hal yang tidak diinginkan seperti kontaminasi, kebakaran ataupun hal yang lainnya. Selain itu juga bagi karyawan yang merokok di ijinan merokok pada saat jam istirahat dengan catatan, bagi karyawan yang merokok wajib menggosok gigi sebelum kembali ke area dapur. Hal ini dilakukan agar mengurangi resiko makanan yang terkontaminasi.

g). Kaki

Kebersihan kaki dan juga kesehatan merupakan hal yang penting setiap karyawan yang bekerja di restoran papa's limoncello khususnya pada departemen *food and beverage product*. Kebersihan kaki dapat dilakukan dengan cara mengganti kaos kaki 1-2 hari sekali ataupun setiap hari. Untuk menjaga kesehatan kaki dapat dilakukan dengan menggunakan sepatu yang berisi tumit pada bagian bawah sepatu, yang mana fungsi dari tumit pada sepatu yaitu menjadikan kaki tidak mudah lelah dan juga menjaga postur kaki tidak berubah karena terlalu sering menggunakan sepatu. Untuk kesehatan kaki pihak manajemen sudah menerapkan dengan baik, yang mana dapat dilihat dari karyawan yang ada di dapur telah menggunakan sepatu bertumit yang ditujukan khusus untuk orang yang bekerja di bagian kitchen pada khususnya.

h). Kebersihan badan dan kulit

Kebersihan kulit dan juga badan pada karyawan yang bekerja di restoran papa's limoncello khususnya pada bagian *food and beverage product* sudah diterapkan dengan baik. Dimana dari wawancara yang dilakukan, penulis mendapatkan informasi jika karyawan yang bekerja diwajibkan mandi sebelum bekerja. Selain itu juga sudah disediakan toilet khusus untuk karyawan yang ingin mandi maupun karyawan yang membersihkan diri sebelum ataupun sesudah bekerja.

i). Pemakaian topi

Pemakaian topi pada karyawan yang bekerja di restoran papa's limoncello khususnya pada bagian *food and beverage product* bertujuan untuk menjaga agar tidak ada kontaminasi dan

juga digunakan untuk menjaga agar rambut tidak jatuh ke makanan yang sedang diolah maupun makanan yang sudah siap saji. Untuk penerapan pada karyawan sudah di terapkan dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari karyawan yang bekerja pada bagian *food and beverage product* sudah menggunakan topi, baik itu karywan laki-laki maupun karyawan perempuan. Dari pihak manajemen sendiri juga sudah menyediakan topi yang diperlukan karyawan guna menjaga mutu dan juga kualitas dari makanan yang disajikan. Dengan demikian kualitas dari produk makanan yang dihasilkan akan tetap terjaga.

j). Pemakaian kacu/necktie

Pemakaian kacu/necktie pada karyawan di restoran papa's limoncello khususnya pada departemen *food and beverage product* belum berjalan dengan baik. Hal ini dikarenakan dari pihak manajemen juga khususnya manajer tidak memberikan kacu pada karyawan yang bekerja di dapur. Akan tetapi, dari pihak restoran khususnya manajer tetap menghimbau agar karyawan yang bekerja di dapur tetap memperhatikan kebersihan pakaian dan kebersihan diri.

k). Pemakaian baju *kitchen*

Pemakaian baju khusus yang digunakan di dapur sangat penting, dikarenakan pemakaian baju khusus berfungsi untuk mencegah panas yang timbul dari api pada saat memasak. Penerapan pemakaian baju khusus *kitchen* di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* dapat dikatakan sudah cukup baik dalam penerapannya. Dari pihak manajemen sendiri sudah memberikan 2 jenis baju *kitchen* dan juga 2 jenis baju polo berkerah yang mana digunakan oleh karyawan pada saat operasional berlangsung. Baju *kitchen* yang diberikan untuk karyawan yaitu berwarna putih dan juga berwarna hitam. Untuk pakaian berkerah diberikan 2 berwarna hitam.

l). Pemakaian celemek atau *apron*

Pemakaian apron atau kain pelindung yang biasanya digunakan pada bagian dada sampai lutut ini berfungsi sebagai alat untuk mencegah pakaian kotor ataupun terkena noda pada saat memasak. Pemakaian *apron* pada karyawan di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah berjalan dengan baik. Untuk karyawan yang bekerja di bagian dapur khususnya diwajibkan menggunakan *apron* pada saat operasional berlangsung.

m). Pemakaian celana panjang

Pemakaian celana panjang pada saat bekerja selain untuk melindungi kaki, celana panjang juga berfungsi agar karyawan terlihat rapi pada saat bekerja. Penggunaan celana panjang pada karyawan yang bekerja di bagian *food and beverage product* biasanya berwarna gelap guna mengurangi noda yang menempel di celana pada saat bekerja. Penerapan penggunaan celana panjang di restoran papa's limoncello khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah berjalan dengan baik dan sesuai dengan standar yang diterapkan oleh pihak manajemen.

n). Pemakaian *safety shoes*

Penggunaan *safety shoes* pada karyawan yang bekerja di bagian *food and beverage product* merupakan sesuatu hal yang wajib. Hal ini dikarenakan pada bagian *food and beverage product* banyak benda yang tajam serta berbahaya jika tidak menggunakan sepatu *safety shoes*. Penggunaan sepatu *safety shoes* juga berfungsi untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja pada saat bekerja. Penerapan penggunaan *safety shoes* pada karyawan di restoran papa's limoncello sudah dikatakan berjalan dengan baik. Hal ini dikarenakan setiap karyawan yang bekerja pada bagian *food and beverage product* sudah menggunakan sepatu *safety shoes*.

2. *Hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja

Hygiene dan sanitasi lingkungan kerja pada departemen *food and beverage product* di restoran papa's limoncello kuta merupakan tempat dimana seseorang ataupun karyawan melakukan aktifitas pada saat bekerja. *Hygiene* dan sanitasi lingkungan dalam hal ini meliputi kondisi fisik dapur yaitu lantai, dinding/ tembok, langit-langit, pintu, ventilasi, tempat sampah, saluran limbah, meja persiapan makanan, pencegahan dari binatang.

a). Lantai

Luas lantai pada restoran papa's limoncello yaitu kurang lebih 300 meter persegi. Untuk luas lantai pada bagian *food and beverage product* yaitu 90 meter persegi yang diambil dari 30% luas keseluruhan lantai restoran. Luas lantai ini menjadikan departemen *food and beverage product* sudah ideal, yang mana luas lantai ideal untuk dapur yaitu 30%-40% dari luas keseluruhan dari

lantai restoran. Hal ini bertujuan agar karyawan yang bekerja di dapur gampang untuk melakukan mobilitas pada saat bekerja. Selain itu juga luas lantai yang sesuai juga bertujuan untuk memudahkan menyimpan barang yang ada.

b). Dinding

Dinding atau tembok yang ada di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah menggunakan dinding yang berwarna cerah. Selain itu dinding yang ada di restoran sudah dilapisi dengan kramik dinding yang berwarna cerah. Dinding yang dilapisi keramik bertujuan untuk memudahkan dalam membersihkan agar menjaga dinding tetap bersih. Tujuan lain dipasangnya keramik pada dinding yaitu mencegah noda menempel pada dinding, karena permukaan keramik yang licin akan membuat noda yang ada di dinding tidak mudah meninggalkan bekas dan juga mudah dibersihkan.

c). Atap dan langit-langit

Atap dan langit-langit yang ada di restoran papa's limoncello kuta sudah baik. Atap yang digunakan pada restoran yaitu terbuat dari genteng yang mana genteng memiliki daya pantul yang baik terhadap panas sehingga menjadikan karyawan yang bekerja tidak merasa kepanasan saat bekerja. Selain itu juga bagian atap restoran sudah menutupi semua bagian sehingga terhindar dari panas dan juga dari air pada saat hujan. Untuk langit-langit sendiri sudah menggunakan bahan plafon yang baik, dimana bahan yang digunakan untuk menutupi langit-langit yaitu bahan tahan panas. Hal ini bertujuan untuk mengurangi resiko terjadinya kebakaran karena bagian dapur sangat berkaitan dengan api pada saat mengolah makanan.

d). Ventilasi

Ventilasi atau tekanan udara merupakan hal yang penting bagi karyawan yang bekerja pada ruangan tertentu, karena sirkulasi udara yang baik akan mempengaruhi karyawan pada saat bekerja. Sirkulasi udara di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah berjalan dengan baik, karena sudah dipasang jendela guna menjadi ventilasi udara dan juga sudah di pasang *exhaust fan*, sehingga proses pergantian udara dapat berjalan dengan lancar dan tidak membuat karyawan yang bekerja merasa panas saat melakukan operasional atau kekurangan tekanan udara. Selain itu juga, karyawan yang bekerja di departemen *food and beverage product* sudah merasa cukup dengan adanya ventilasi yang ada.

e). Pembuangan asap

Pembuangan asap sisa yang timbul setelah memasak pada restoran papa's limoncello kuta khususnya departemen *food and beverage product* sudah berfungsi dengan baik. Pembuangan asap di departemen *food and beverage product* tersedia 4 lubang penyedot asap atau *exhaust fan* yang mana ke empat *exhaust fan* tersebut sudah sama seperti jumlah kompor yang ada di restoran khususnya departemen *food and beverage product*. Selain itu juga karyawan yang bekerja sudah merasa nyaman pada saat memasak karena asap yang timbul sudah terhisap dengan baik. Selain itu juga tinggi dari cerobong *exhaust fan* dari permukaan kompor kurang lebih 1,5 meter yang mana sudah sesuai standar, dan untuk pembuangan asap diatas atap sudah disesuaikan agar tidak mengganggu lingkungan sekitar.

f). Saluran limbah

Pembuangan limbah pada restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah diterapkan dengan baik. Saluran air limbah yang ada di dapur sudah di lapisi dengan pembatas yang mencegah sampah besar yang masuk. Selain itu juga saluran air limbah juga dipilah agar, hanya air sisa atau limbah saja yang masuk. Hal ini dilakukan guna untuk mencegah adanya penyumbatan pada saluran air limbah tersebut. Pemilihan tempat pembuangan sampah pada restoran papa's limoncello kuta sudah baik, karena sampah yang berasal dari dapur terdapat dua jenis yaitu sampah basah dan juga sampah kering. Sampah basah dan juga sampah kering sudah disediakan tempat khusus untuk mencegah kontaminasi sampah dan juga memudahkan pada saat pembuangan dan juga memudahkan pada saat mengangkut sampah tersebut.

g). Meja persiapan makanan

Meja persiapan makanan atau meja *preparation* makanan yang mana meja ini digunakan untuk *plating* atau menghias makanan setelah dimasak dan sebelum dihidangkan ke tamu. Meja persiapan makanan ini juga sudah terbuat dari bahan stainless yang mana bahan

tersebut mudah dibersihkan jika kotor. Hal ini juga berfungsi untuk mencegah kontaminasi makanan, karena jika mudah dibersihkan akan menekan pertumbuhan bakteri yang ada. Selain itu juga meja persiapan makanan juga sudah memenuhi standar yaitu memiliki tinggi kurang lebih satu setengah meter. Hal ini menjadikan meja persiapan makanan jauh dari dasar lantai.

h). Pencegahan makanan dari binatang

Pencegahan yang dilakukan restoran papa's limoncello untuk menghindari dari serangga yang mengganggu yaitu dengan membuat tempat secara khusus dan juga tertutup. Selain itu juga tempat penyimpanan barang disesuaikan dengan jenis, seperti beras, saus dan bahan yang lainnya disesuaikan dengan jenis serta tempat yang diperlukan untuk menyimpan. Tempat penyimpanan juga akan dibersihkan secara rutin yaitu 2 minggu sekali. Hal ini juga bertujuan untuk mencegah serangga yang datang dari bau bahan makanan tersebut. Selain itu juga sistem yang digunakan pada restoran yaitu sistem FIFO (*first in first out*). Hal ini dilakukan guna mencegah bahan makanan yang melewati masa *expired*.

3. *Hygiene* dan sanitasi makanan

Hygiene dan sanitasi makanan pada departemen *food and beverage product* di restoran papa's limoncello kuta Bali merupakan hal yang perlu diperhatikan dikarenakan di dalam *hygiene* dan sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan bahan makanan, dan juga penyimpanan bahan makanan jadi.

a). Pemilihan bahan baku

Pemilihan bahan baku yang baik merupakan suatu hal yang penting dikarenakan bahan baku akan menentukan kualitas makanan yang akan dihasilkan. Pemilihan bahan baku di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada *departemen food and beverage product* sudah baik. Bahan baku yang dibeli dikirim oleh *supplier* yang datang dua hari sekali, yang mana bahan yang datang berasal dari perkebunan yang ada di bedugul tepatnya. Sehingga bahan baku yang dipakai masih segar dan masih dalam keadaan baik untuk diolah.

b). Penyimpanan bahan baku

Penyimpanan bahan baku tidak kalah pentingnya dengan pemilihan bahan baku. Penyimpanan bahan baku yang baik akan mempengaruhi kualitas bahan baku yang akan diolah. Penyimpanan bahan baku harus tepat sesuai dengan bahan baku yang akan disimpan. Penyimpanan bahan baku pada restoran papa's limoncello kuta khususnya pada *food and beverage product* sudah cukup baik. Bahan baku yang baru datang seperti sayur akan langsung dibersihkan serta langsung disimpan pada *coldroom* guna menjaga sayur dalam keadaan segar. Untuk bahan baku yang lain seperti beras, tepung, kecap akan langsung disimpan pada *dry store* agar menjaga kualitas dari bahan baku tersebut. Sistem yang digunakan untuk penyimpanan bahan baku yaitu sistem FIFO (*first in first out*) untuk mencegah bahan makanan yang melewati masa kadaluarsa.

c). Pengolahan makanan

Untuk pengolahan bahan makanan mentah menjadi bahan makanan jadi, perlu adanya penanganan yang baik agar mencegah kontaminasi bakteri yang ada di tangan pindah ke bahan makanan yang akan diolah. Pengolahan makanan yang ada di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* sudah berjalan dengan baik, karena karyawan pada saat bekerja sudah menggunakan masker pada saat pengolahan guna mencegah kontaminasi udara dan juga karyawan sudah menggunakan sarung tangan steril untuk mencegah kontaminasi dari tangan pada saat pengolahan makanan. Akan tetapi pada saat pengolahan makanan yang tidak bersentuhan langsung pada makanan karyawan tidak menggunakan sarung tangan, karena bagi karyawan menggunakan sarung tangan akan sedikit menghambat kecepatan pada saat bekerja.

d). Penyimpanan bahan makanan jadi

Penyimpanan bahan makanan jadi merupakan bagaimana cara karyawan menyimpan bahan makanan yang telah jadi. Penyimpanan bahan makanan jadi perlu diperhatikan agar menjaga kualitas dari makanan tersebut. Selain itu juga penyimpanan bahan makanan jadi perlu diperhatikan dari jenis makanan jadi tersebut, apakah makanan jadi bersifat kering ataupun bersifat basah. Penerapan penyimpanan bahan makanan jadi di restoran papa's limoncello kuta sudah cukup baik karena penyimpanan sudah disesuaikan dengan jenis makanan. Contoh makanan jadi yang disimpan di *freezer* yaitu daging yang siap olah, dan makanan yang di disimpan pada *cold room*

yaitu sayuran. Pemisahan bahan makanan jadi ini dilakukan agar tidak adanya kontaminasi antar makanan yang telah siap. Selain itu juga tempat penyimpanan bahan makanan sudah tertutup dengan rapat dan juga sudah terhindar dari serangan serangga pengganggu.

Hambatan Yang dihadapi Karyawan Dalam Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Di Restoran Papa's Limoncello Kuta.

Melaksanakan peraturan atau sebuah kebijakan pada industri khususnya pada bidang pariwisata merupakan suatu hal yang tidak mudah, karena di dalam sebuah industri bukan hanya terdapat satu ataupun dua orang, melainkan banyak orang yang harus diatur dalam sebuah industri tersebut. Menerapkan kebijakan khususnya yang berkaitan dengan kebersihan diri khususnya *hygiene* dan sanitasi merupakan suatu tantangan bagi pihak manajemen dan juga tantangan bagi pihak karyawan yang ada di dalam industri tersebut. Hambatan yang terdapat pada restoran papa's limoncello khususnya pada departemen *food and beverage product* dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi yang ada di dapur dapat berasal dari faktor internal maupun faktor eksternal yang terdapat di restoran. Berikut ini merupakan hambatan yang dihadapi karyawan dalam menerapkan *hygiene* dan sanitasi di restoran papa's limoncello kuta bali, yaitu:

1. Faktor Internal

Faktor internal merupakan faktor yang dimana, hambatan tersebut berasal dari dalam diri karyawan itu sendiri. Faktor internal sendiri dapat berupa pemikiran ataupun tindakan yang dilakukan oleh karyawan itu sendiri. Adapun faktor internal yang menyebabkan terjadinya hambatan pada saat melakukan penerapan *hygiene* dan sanitasi di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* yaitu :

a). Hambatan Persepsi

Hambatan persepsi merupakan hambatan dimana akan membuat karyawan sulit untuk informasi yang diberikan. Persepsi dapat juga disebut dengan tanggapan. Hambatan persepsi yang dimaksud adalah kurang memahami atau menerima informasi ataupun perintah yang diberikan. Hambatan persepsi biasanya dialami oleh karyawan yang baru memulai bekerja di restoran papa's limoncello kuta bali. Karyawan yang baru mulai bekerja biasanya memerlukan adaptasi bersama karyawan lain ada di dapur. Hambatan persepsi biasanya terjadi karena proses komunikasi yang kurang baik antara penyampai informasi dan yang akan menerima informasi. Komunikasi dalam hal ini dapat berupa komunikasi dengan sesama pekerja yang ada di dapur. Hambatan yang terjadi berkaitan dengan komunikasi yaitu biasanya terjadi kepada karyawan yang baru bekerja sehingga secara tidak langsung karyawan baru akan merasa canggung untuk berkomunikasi. (Sugiarta, 2021)

b). Hambatan Emosi

Hambatan emosi merupakan hambatan yang mengganggu kemampuan karyawan untuk memecahkan masalah melalui berbagai cara. Hambatan emosi yang dimaksud adalah hambatan dimana karyawan menganggap remeh suatu masalah. Hambatan yang dimaksud yaitu karyawan menganggap remeh *hygiene* dan sanitasi yang harus diterapkan pada restoran khususnya pada departemen *food and beverage product*. Dengan pemikiran seperti itu pada karyawan akan menimbulkan hambatan yang akan terjadi pada saat menerapkan *hygiene* dan sanitasi di dapur. Dengan mengabaikan atau menganggap remeh suatu peraturan yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi tidak menutup kemungkinan akan terjadinya penurunan kualitas kebersihan yang ada di dapur. (Sugiarta, 2021)

c). Hambatan Intelektual

Hambatan intelektual biasanya juga dapat disebut dengan hal yang berkaitan dengan pengetahuan. Hambatan intelektual biasanya berkaitan dengan karyawan yang baru memasuki industri pariwisata khususnya pada departemen *food and beverage product*. Hambatan intelektual biasanya berkaitan dengan pengalaman karyawan bekerja di dapur dan bagaimana cara karyawan untuk menerapkan *hygiene* dan juga sanitasi di dapur.

2. Faktor eksternal

Faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari luar diri karyawan yang bekerja di restoran papa's limoncello kuta. Faktor eksternal dapat dipengaruhi oleh lingkungan kerja maupun kebijakan dari pihak restoran itu sendiri. Adapun hambatan eksternal yang dihadapi karyawan di

restoran papa's limoncello kuta bali yaitu:

a). Hambatan Kultural

Hambatan kultural merupakan hambatan yang dihadapi karyawan ketika dihadapkan pada seperangkat pola kultural di lingkungan yaitu restoran. Maksud dari kultural disini adalah standar operasional prosedur yang diterapkan oleh pihak restoran pada umumnya, dan standar operasional di dapur yang meliputi berbagai hal yang menyangkut dapur yang khususnya hygiene dan sanitasi. Hambatan yang di hadapi karyawan adalah perbedaan standar tempat karyawan bekerja sebelumnya dengan standar operasional di tempat yang baru tempat karyawan bekerja. Karyawan tentunya harus mengikuti standar operasional ditempat kerja sekarang yaitu restoran papa's limoncello kuta bali. Penyesuaian ini tentunya akan membutuhkan waktu bagi karyawan dan juga seringkali menjadi hambatan bagi karyawan pada saat bekerja.

b). Hambatan Lingkungan

Lingkungan kerja merupakan tempat dimana para karyawan beraktivitas pada saat kerja. Lingkungan kerja tidak hanya sebuah tempat atau lokasi namun bisa juga berupa suasana yang tercipta dari kegiatan di tempat kerja tersebut. Lingkungan yang dimaksud disini adalah restoran papa's limoncello kuta tempat melakukan penulisan khususnya pada bagian *food and beverage product*. Hambatan lingkungan kerja yang di maksud adalah tersedianya peralatan dan perlengkapan di area tempat bekerja. Peralatan dan perlengkapan membatu kegiatan operasional. Tanpa adanya peralatan yang dan perlengkapan yang memadai akan menghambat berbagai kegiatan khususnya dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di restoran. Hambatan yang dialami karyawan dalam menerapkan hygiene dan sanitasi adalah terbatasnya peralatan yang tersedia di restoran guna menerapkan *hygiene* dan sanitasi. Hambatan lain yang dihadapi karyawan yaitu tentang kelengkapan pakaian khusus *kitchen*. Jumlah pakaian *kitchen* yang disediakan pihak restoran terbatas.

Solusi karyawan dalam menyelesaikan hambatan yang dihadapi pada saat penerapan hygiene dan sanitasi di restoran papa's limoncello kuta Bali khususnya paada bagian food and beverage Product.

Permasalahn yang terjadi akan selalu ada solusinya begitu juga permasalahan yang terjadi pada karyawan yang mengalami hambatan pada saat bekerja. Solusi yang di dapat didapat melalui pengambilan suara terbanyak atau mufakat. Berikut ini merupakan solusi yang diberikan untuk karyawan yang bekerja di restoran papa's limoncello kuta, yaitu:

1. Faktor Internal

a). Hambatan Persepsi

Hambatan karyawan yang kurang memahami maksud dari atasan ataupun pihak manajeman terkait dengan penerapan hygiene dan sanitasi disebabkan karena kurangnya komunikasi yang belum baik. Hal ini dapat diatasi dengan menjalin komunikasi yang baik antar karyawan yang bekerja di restoran papa's limoncello kuta khususnya pada departemen *food and beverage product*. Selain itu solusi yang dapat diberikan yaitu karyawan dapat bertanya kepada atasan ataupun pihak terkait jika ada sesuatu hal yang belum dipahami ataupun dimengerti agar menghindari adanya kesalahpahaman antar karyawan. Selain itu juga dari pihak manajemen akan melakukan *morning briefing/ gathering* sebelum memulai pekerjaan yang terkait dalam penerapan *Hygiene* dan sanitasi. (Sugiarta, 2021)

b). Hambatan Emosi

Hambatan karyawan yang menganggap remeh suatu permasalahan yang mana terkait dengan *hygiene* dan sanitasi yang ada di restoran hal ini disebabkan karena karyawan terlalu menganggap gampang suatu masalah. Hal ini dapat diatasi dengan memeberikan pemahaman yang baik kepada karyawan tentang pentingnya *hygine* dan sanitasi bagi pihak restoran dan juga pentingnya bagi citra restoran tempat bekerja. Selain itu juga pemahaman yang baik juga akan menghindari salah paham antar karyawan karena sudah memahami maksud dari arahan yang diberikan. Selain itu juga dari pihak manajemen akan memasang *sign*/tanda yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi agar karyawan selalu ingat tentang pentingnya penerapan *hygiene* dan sanitasi di dapur (Sugiarta, 2021).

c). Hambatan Intelektual

Hambatan intelektual yang dialami karyawan yang terkait dengan minimnya pengetahuan tentang pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi yang ada di restoran khususnya pada departemen *food and beverage product* yaitu dengan sering bertanya kepada atasan ataupun pihak manajemen yang terkait dan juga bila diperlukan mencatat hal-hal apa saja yang penting. Selain itu juga solusi yang dapat diberikan yaitu dengan meningkatkan rasa ingin tahu atau inisiatif untuk mengetahui pentingnya penerapan hygiene dan juga sanitasi di tempat bekerja. Selanjutnya pihak manajemen khususnya pihak *manager* akan memberikan orientasi pada karyawan yang baru bekerja tentang pengenalan lingkungan dan tentang hal-hal apa saja yang perlu dilakukan dan tidak boleh dilakukan khususnya pada penerapan *hygiene* dan sanitasi. (Sugiarta, 2021)

2. Faktor Eksternal

a). Hambatan Kultural

Hambatan yang dihadapi karyawan pada saat bekerja di restoran *papa's limoncello* kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* yaitu tempat bekerja karyawan sebelumnya akan berbeda dengan tempat bekerja sekarang. Solusi yang dapat diberikan untuk karyawan yaitu karyawan tetap mematuhi standar operasional prosedur di tempat bekerja dan selalu bertanya kepada karyawan lain ataupun atasan jika ada sesuatu hal yang belum dimengerti terkait dengan standar operasional prosedur. Selain itu juga dari pihak *HRD* akan memberikan buku terkait dengan SOP agar karyawan dapat beradaptasi dan mengerti standar yang berlaku pada restoran tersebut. (Handayani, 2021)

b). Hambatan Lingkungan

Hambatan yang dialami karyawan terkait dengan terbatasnya peralatan yang ada di dapur untuk menerapkan *hygiene* dan sanitasi khususnya pada departemen *food and beverage product*. Hal ini dapat diatasi dengan memaksimalkan peralatan yang ada di dapur serta memanfaatkan alat dengan lebih efektif. Hambatan yang terkait dengan seragam yang ada di dapur yaitu dapat diatasi dengan memberikan seragam pengganti kepada karyawan agar karyawan yang bekerja tidak menggunakan seragam yang sudah bekas di pakai atau seragam yang masih kotor. Selain itu juga dari pihak manajemen akan memberikan morning briefing kepada karyawan tentang peralatan yang ada di dapur serta cara penggunaan agar dapat dimaksimalkan sesuai dengan fungsinya (Handayani, 2021).

4. KESIMPULAN

Dari pemaparan yang telah dijelaskan dapat menarik kesimpulan. Kesimpulan yang di dapat yaitu terkait dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi di restoran *papa's limoncello* kuta khususnya pada departemen *food and beverage product*. Penerapan *Hygiene* dan sanitasi di restoran *papa's limoncello* kuta pada departemen *food and beverage product* yaitu secara keseluruhan dapat dikategorikan sudah terlaksana dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari hasil observasi penulis yang menunjukkan bahwa dari 26 indikator yang dinilai, secara keseluruhan sudah berjalan dengan baik karena sudah memenuhi standar dari masing-masing indikator. Namun, meskipun demikian masih ada standar operasional yang belum dijalankan oleh pihak restoran dengan baik, seperti pemberian baju khusus kitchen yang hanya diberikan 2 seragam kitchen pada saat operasional dan diberikan 2 seragam pengganti yaitu seragam polo. Padahal, jika dilihat pada indikator no 11 seragam kitchen merupakan salah satu syarat wajib bagi karyawan khususnya pada departemen *food and beverage product* yang ingin memasuki lingkungan kerja, meskipun sedang waktu istirahat. Hal ini tentunya dapat meningkatkan kemungkinan terjadi kecelakaan kerja. Selain itu juga menurut indikator no 10 tentang penggunaan kaku atau *necktie* belum terlaksana dengan maksimal, yang mana mungkin saja akan ada hal tidak diinginkan terjadi seperti jatuhnya keringat. Akan tetapi pihak manajemen sudah menghibau agar selalu memperhatikan kebersihan pakaian dan juga kebersihan diri.

Berdasarkan hambatan yang terjadi pada restoran *papa's limoncello* kuta khususnya pada departemen *food and beverage product* dapat disimpulkan bahwa karyawan mengalami beberapa kendala seperti penyesuaian terhadap standar operasional prosedur di tempat kerja baru.

Dari hal tersebut dapat diberikan berbagai solusi sesuai dengan hambatan yang dialami dari masing-masing karyawan pada saat bekerja. Hambatan yang terjadi dapat berasal dari dalam diri karyawan tersebut dan juga hambatan dapat terjadi dari lingkungan tempat karyawan bekerja. Dengan demikian dapat disimpulkan hambatan yang terjadi dapat diatasi sesuai dengan hambatan yang dialami karyawan. Selain itu juga terkait dengan hambatan lingkungan terkait keterbatasan peralatan dapat diatasi dengan memaksimalkan alat sudah tersedia di restoran.

Ucapan Terima kasih

Puja dan puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa/ Ida Sang Hyang Widhi Wasa yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan yang berjudul "Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Di Papa's Limoncello Kuta". Penulisan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas dari mata kuliah seminar pariwisata pada Program Studi Pengelola Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana. Dekan Fakultas Pariwisata Bapak Dr. Drs. I Nyoman Sunarta, M.Si., beserta jajaran, Selanjutnya kepada Bapak I Nyoman Tri Sutaguna, S.ST.Par., M.Par., selaku dosen pembimbing II, Koordinator Program Studi Ibu Dra. AA Putri Sri, M.Si., sekaligus sebagai dosen pembimbing I yang telah memberikan masukan, saran dan koreksi sehingga laporan ini dapat terwujud dengan baik. Tidak lupa saya ucapkan kepada Ibu Ni Made Ariani, SE, M.Par., selaku dosen pembimbing akademik, Staf dan pegawai Fakultas Pariwisata, terima kasih atas jasa-jasanya dalam memfasilitasi masa perkuliahan dan membantu dalam memenuhi keperluan akademik. Serta pihak Restoran Papa's Limoncello Kuta yang telah memberikan ijin, kesempatan untuk mencari data selama penulisan dan sebagai narasumber dalam berbagai wawancara. Selanjutnya untuk orang tua penulis tercinta tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua, yaitu ayah I Gede Mariana, Ibu Ni Nyoman Sutriati yang telah dan sudah memberikan dukungan moral dan juga telah memfasilitasi selama menempuh pendidikan di Fakultas Pariwisata Universitas Udayana yang telah berlangsung.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Allegra, A., Gioacchino, M. Di, Tonacci, A., Musolino, C., & Gangemi, S. (2020). Immunopathology of SARS-CoV-2 Infection : Immune Cells and Mediators , Prognostic Factors , and Immune-Therapeutic Implications. *Journal of Molecular Sciences*, 21(4782), 1–19. <https://doi.org/10.3390/ijms21134782>
- Ali, Lukman. 1995. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka. Bryan, F. *Applied Food Service Sanitation* (third edition). USA : Brown Publisher.
- Arsin, A. A., Ngatimin, R., & Aswar, F. (2010). Analisis Situasi Perilaku dan Lingkungan terhadap Kejadian Diare di Pemukiman Transmigrasi Desa Belabori Kab. gowa. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia Universitas Hasanuddin*, 6(3), 27396.
- Badudu, dan Zain. 1996. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta : Sinar Harapan.
- Billy, B. *Pengaruh Kesehatan Keselamatan Kerja (K3) Dan Disiplin Kerja Terhadap Produktivitas Karyawan Pada Pt. Margawood Tata Respati* (Doctoral dissertation, Universitas Buddhi Dharma).
- Depkes RI. *Penyehatan Makanan dan Minuman*, 2010.
- Dewi, R. P., Ervina, E., & Taufiq, R. (2019). Peranan Food And Beverage Sales Executive Dalam Meningkatkan Revenue Di Sheraton Bandung Hotel&towers. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).
- Dini, M. (2012). *Pemeriksaan Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus Dan Salmonella Pada Es Jus Jeruk Yang Dijual Di Jalan Setia Budi Medan*.

- Dokumen indonesia.2019. web view bab2 landasan teori 2.1 Restoran 2.1.1 definisi Restoran. Menurut marry B.Gregoire(2010). (online). ([https://fdokumen.com/document/-web-viewbab-2-landasan-teori-21 Restoran -211-definisi-Restoran-menurut-mary.html](https://fdokumen.com/document/-web-viewbab-2-landasan-teori-21-Restoran-211-definisi-Restoran-menurut-mary.html), diakses 20 April 20, 2021)
- Faisal, Sanapiah. 1990. *Penelitian Kualitatif : Dasar-Dasar dan Aplikasi*. Malang.
- Iskandar, Mahdi. 1995. *Teori Pengolahan Makanan Untuk Sekolah Menengah Industri Pariwisata*. Jakarta : Grasindo.
- Isyandi, B. 2004. *Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Prespektif Global*. Pekanbaru, UNRI Press.
- Mahmudi, W. A. (2015). Peranan Kerjasama Team Antar Karyawan Banquet Guna Meningkatkan Pelayanan Out Let Banquet Pada Hotel Kartika Graha Malang (Study Pada Hotel Kartika Graha Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 21(1).
- Noviah, E., Badrujaman, A., & Rahayu, W. (2019, October). Penelitian Pendahuluan Analisis Implementasi Perencanaan Pembelajaran Kurikulum 2013 Di Sekolah Menengah Kejuruan Istimewa. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan* (Vol. 1, pp. 1076-1082).
- Purawidjaja. 1995. *Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makan di Hotel, Restoran dan Jasaboga*.
- Puspita, M., & Honggowidjaja, S. P. (2018). Perancangan Interior Restoran China–Dayak Di Kalimantan Barat. *Intra*, 6(2), 193-199.
- Rizkiana, Najmia. 2017. Penerapan Sanitasi *Hygiene* Pada Food And Beverages Department Di Puri Lumbang. Denpasar : Universitas Udayana.
- Sihite, R. 2000. *Sanitation And Hygiene*. Surabaya : SIC
- Simanis. 2019. Pengertian sanitasi, tujuan, manfaat dan ruang lingkup sanitasi lengkap. (online). (<https://www.pelajaran.co.id/2019/26/pengertian-sanitasi-tujuan-manfaat-dan-ruang-lingkup-sanitasi.html>, diakses 20 April 20, 2021).
- Simanjuntak, P. J. (1994). *Manajemen keselamatan kerja*. Jakarta: HIPSMI.
- Sinaga, Aknes M. 2017. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Produk Di Open Kitchen Hotel Four Points By Sheraton Medan*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Bandung: Alfabeta
- Suma'mur, P. K. (1981). *Keselamatan kerja dan pencegahan kecelakaan*. Gunung Agung.
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Pengembangan Pengolahan Tape Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi Abiansemal Badung. *Jurnal Analisis Pariwisata ISSN, 1410, 3729*.
- Sutopo, H.B. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Syawalia, S. (2009). *Hygiene Sanitasi Di Dapur* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Widiantari. 2015. Penerapan *Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Dapur Hotel The Laguna*. Denpasar : Universitas Udayana.
- Widyati, R. 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta : PT. Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Yusnita, H. W., & Yulianto, A. (2013). Upaya Food & Beverage Restoran Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(1).