JURNAL KEPARIWISATAAN DAN HOSPITALITAS
Vol. 9, No. 1, April 2025.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi di restoran kedai 152 gianyar

I Ketut Arya Suwarnata [1)], Agus Muriawan Putra [2)], Ni Putu Ratna Sari [3)]
Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana
Jl. DR. R. Goris No. 7, Denpasar, Telp/Fax : (0361) 223798, Email: fpar@unud.ac.id
Email: suwarnatarya@gmail.com, agus_muriawan@yahoo.com, ratnasari@unud.ac.id

Abstrak

Restoran Kedai 152 Gianyar merupakan sebuah usaha yang bergelut dalam bidang *food and beverage* yang berlokasi di Jl. Mulawarman, Gianyar Bali. Penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam jalannya sebuah restoran sangatlah penting, karena hal tersebut akan mempengaruhi kualitas sebuah restoran itu sendiri dimata pengunjung yang datang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar, serta untuk mengetahui hambatan yang dihadapi dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di restoran. Pengumpulan data dalam penelitian ini berasal dari hasil observasi, wawancara, kuesioner, dan studi kepustakaan. Dalam penentuan informan pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* dan dalam penentuan responden menggunakan sampling jenuh dimana jumlah responden sebanyak 17 orang yang berasal dari seluruh karyawan restoran. Seluruh data diolah dengan metode kualitatif, dan untuk hasil data dari kuesioner dianalisis menggunakan skala *guttman* yang menghasilkan jawaban tegas dan jelas mengenai penerapan hygiene dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar. Berdasarkan hasil penelitian, informasi yang didapat melalui hasil dari wawancara, observasi, dan kuesioner dari penerapan *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar yang sesuai dengan indikator penilaian yaitu *personal hygiene*, *hygiene* sanitasi makanan dan minuman, serta *hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja sudah diterapkan dengan baik dan mendapatkan nilai sebesar 78,8 % dan mendapatkan kualifikasi B, yang berarti penerapan *hygiene* sanitasi sudah diterapkan dengan baik tetapi masih perlu ditingkatkan kembali. Kemudian untuk hambatan yang dihadapi dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi berasal dari faktor internal dan eksternal.

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

Abstract

Restaurant Kedai 152 Gianyar is a business that is engaged in the field of food and beverage which is located on Jl. Mulawarman, Gianyar Bali. The application of hygiene and sanitation in the course of a restaurant is very important, because it will affect the quality of a restaurant itself in the eyes of visitors who come. The purpose of this study was to determine the application of hygiene and sanitation in Restaurant Kedai 152 Gianyar, as well as to determine the obstacles faced in the application of hygiene and sanitation in restaurants. The data collection in this study came from the results of observations, interviews, questionnaires, and literature studies. In determining the informants in this study using purposive sampling technique and in determining respondents using saturated sampling where the number of respondents was 17 people who came from all restaurant employees. All data were processed by qualitative methods, and for the results of the data from the questionnaire were analyzed using the guttman scale which resulted in firm and clear answers regarding the application of hygiene and sanitation at Kedai 152 Gianyar Restaurant. Based on the results of the study, the information obtained through the results of interviews, observations, and questionnaires from the application of hygiene and sanitation at the Restaurant Kedai 152 Gianyar which is in accordance with the assessment indicators, namely personal hygiene, food and beverage sanitation hygiene, and work environment hygiene and sanitation has been applied with good and get a score of 78.8% and get a qualification of B, which means that the application of hygiene and sanitation has been implemented well but still needs to be improved again. Then the obstacles faced in the application of hygiene and sanitation come from internal and external factors.

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

1. PENDAHULUAN

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk rekreasi atau liburan yang bertujuan untuk melepas penat setelah melakukan kegiatan sehai-hari. Kegiatan wisata pada umumnya dilakukan pada saat seseorang memiliki waktu luang, kegiatan wisata atau rekreasi dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti, berkunjung ke pantai, berkunjung ke *mall*, menonton film, mendaki gunung, dan berkunjung ke destinasi wisata yang memiliki ciri khas nya masing-masing. Salah satu tujuan wisata yang sampai saat ini masih terkenal dan eksis adalah Pulau Bali.

Provinsi Bali merupakan salah satu provinsi yang berada di Indonesia. Bali atau yang sering disebut Pulau Dewata merupakan salah satu tujuan pariwisata masyarakat dunia yang ingin berlibur untuk melepas penat. Kepariwisataan di Bali sangat terkenal karena masih terjaganya kebudayaan leluhur hingga saat ini, oleh karena itu wisatawan mancanegara maupun lokal sangat senang jika berkunjung kebali, karena mereka akan mendapatkan pengalaman baru dalam hidup mereka. Provinsi Bali terbagi dalam 1 kota dan 8 kabupaten, dimana terdiri dari Kota Denpasar, Kabupaten Badung, Kabupaten Gianyar, Kabupaten Klungkung, Kabupaten Bangli, Kabupaten Karangasem, Kabupaten Buleleng, Kabupaten Negara, dan Kabupaten Tabanan. Kabupaten Gianyar merupakan salah satu kabupaten yang terkenal akan pariwisata budaya nya.

Alasan peneliti menggunakan judul *Hygiene* dan Sanitasi karena dalam industri restoran atau makanan dan minuman hal pertama yang terpenting adalah bagaimana sebuah restoran itu menjaga kebersihan restoran nya, kemudian kebersihan karyawannya dan juga kebersihan maupun kesehatan bahan makanan dan minumannya mulai dari mengolah hingga menghidangkannya kepada konsumen yang memesan agar kualitas kebersihannya selalu terjaga dan terhindar dari bakteri yang menyebabkan makanan terkontaminasi.

Berikut disajikan data jumlah kunjungan wisatawan, baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara ke Bali dari tahun 2014 sampai dengan tahun 2020, dan dapat dilihat pada Tabel 1.1:

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Bali Tahun 2016-2020

Tahun	Jumlah Wisatawan		Total (Wisatawan)	Persentase
	Nusantara	Mancanegara		
2016	8.643.680	4.927.937	13.571.617	-
2017	8.735.633	5.697.739	14.433.372	6,34 %
2018	9.757.991	6.070.473	15.828.464	9,66 %
2019	10.545.039	6.275.210	16.820.249	0,62 %
2020	4.596.157	1.069.473	5.665.630	-66,31 %

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2021)

Berdasarkan data pada Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa jumlah kunjungann wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara dari tahun 2016 sampai dengan tahun 2020 mengalami peningkatan maupun penurunan pada setiap tahunnya, dan pada tahun 2018 kunjungan wisatawan mengalami peningkatan yang dimana jumlah peningkatan tersebut sebesar 9,66 % dari jumlah kunjungan wisatawan pada tahun 2017. Kunjungan wisatawan juga mengalami penurunan yang cukup besar dimana jumlah ini terjadi pada tahun 2020 dengan jumlah penurunan sebesar -66,31% dan hal ini disebabkan akibat adanya pandemi yang terjadi di seluruh dunia dan menyebabkan hampir seluruh negara di dunia menutup akses berwisata bagi warga negaranya untuk berkunjung atau berpergian ke luar negri.

Kunjungan wisatawan ke pulau Bali tentunya harus di imbangi dengan sarana pendukung pariwisata seperti infrastruktur jalan, akomodasi baik hotel, villa, maupun penginapan, dan tentu juga harus adanya restoran. Restoran atau rumah makan merupakan salah satu sektor penting dalam jalannya sebuah pariwisata karena restoran merupakan usaha yang menjual kebutuhan pokok wisatwan yaitu makanan dan minuman, dan berikut adalah jumlah restoran yang ada di Bali menurut Kabupaten dari tahun 2016-2020, yang akan dijabarkan pada Tabel 1.2 Jumlah Restoran Menurut Kabupaten di Bali tahun 2016-2020.

Tabel 1.2 Jumlah Restoran Menurut Kabupaten di Bali 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 1.2 dapat dijelaskan bahwa jumlah restoran di Provinsi Bali setiap Tahunnya meningkat mulai dari tahun 2016 terdapat 2.217 restoran yang tersebar di seluruh Bali, di tahun 2017 mengalami peningkatan menjadi 2.251 restoran, kemudian di tahun 2018 terjadi peningkatan kembali menjadi 2.518, setelah itu pada tahun 2019 kembali meningkat menjadi 2.864 restoran, dan pada tahun 2020 jumlah keseluruhan restoran yang tersebar di seluruh Bali sebanyak 3.233 restoran.

Meningkatnya jumlah restoran setiap tahun di Bali tidak terlepas dari perkembangan pariwisata yang terus berkembang setiap tahunnya, sehingga hal itu merupakan peluang bisnis untuk membuka usaha restoran yang tentunya target pasarnya yaitu para wisatwan yang datang berkunjung ke Bali. Kabupaten Gianyar merupakan salah satu kabupaten yang memiliki perkembangan pariwisata yang cukup baik karena di Kabupaten Gianyar sangat terkenal akan wisata alam dan budayanya.

Restoran adalah sebuah usaha jasa yang menyediakan makanan dan minuman dimana bertujuan untuk mendapatkan sebuah keuntungan atau laba dari hasil penjualan. Restoran memiliki sangat banyak jenis atau modelnya yang tentunya hal itu membuat ciri khas dari restoran tersebut. Restoran juga merupakan salah satu penunjang pariwisata yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan makanan atau minuman wisatawan khususnya di Kabupaten Gianyar yang pariwisata nya sudah terkenal hingga ke mancanegara. Salah satu restoran yang ada di Gianyar adalah restoran yang bernama Kedai 152.

Restoran Kedai 152 ini tepatnya terletak di Jl. Mulawarman, No. 152, Desa Abianbase, Kecamatan Gianyar, Kabupaten Gianyar. Restoran ini mulai ber oprasi pada tanggal 1 November 2020, di mana restoran ini mengusung tema santai serta menyenangkan, dan restoran ini sangat cocok untuk keluarga yang ingin mengisi waktu luang nya. Jam oprasional kedai 152 ini mulai pada pukul 10.00 WITA sampai 22.00 WITA sehingga sangat cocok di gunakan untuk tempat makan siang dan juga untuk makan malam bersama keluarga atau juga pasangan. Restoran Kedai 152 Gianyar selain menjadi tempat makan juga bisa digunakan untuk tempat pertemuan bagi konsumen yang ingin mengadakan sebuah pertemuan bersama teman maupun rekan kerjanya, hal ini dikarenakan Restoran Kedai 152 menyediakan fasilitas pertemuan bagi konsumen yang menginginkannya dan dengan kapasitas 80 orang. Selain fasilitas pertemuan, restoran ini juga menyediakan pertunjukan musik setiap hari jumat, sabtu, minggu, dan jika ada konsumen yang ingin bernyanyi akan dipersilakan sesuai dengan lagu yang akan dibawakan.

Hygiene yang ada di Restoran, selain Personal *Hygiene* karyawan, juga meliputi *hygiene* dalam penyajian makanan. 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.

Dalam dunia pariwisata, sanitasi dapat berdampak pada kesan, kenyamanan, dan kepuasan wisatawan pada saat menggunakan sebuah jasa, baik itu akomodasi, Restoran, atau yang lainnya. *Hygiene* dan *Sanitasi* Restoran meliputi kebersihan areal Restoran, kebersihan meja dan kursi untuk pelanggan, tempat pencucian tangan, pengadaan tempat sampah, saluran air limbah, proses pembuangan limbah, ventilasi udara, pencahayaan, temperatur, dan kebersihan perlengkapan lainnya. Dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah ada beberapa

aspek yang diterapkan seperti adanya tempat mencuci tangan, sirkulasi udara maupun cahaya, dan penggunaan masker, namun dari hasil wawancara dengan pihak Restoran Kedai 152 Gianyar yaitu Ibu Putu Windari selaku Manajer Restoran, beliau mengatakan bahwa untuk saat ini Restoran Kedai 152 Gianyar belum dapat menerapkan standar *hygiene* dan sanitasi secara maksimal. Itu dikarenakan beberapa faktor yang belum dapat terpenuhi seperti perawatan gigi karyawan secara berkala (*personal hygiene*), penyimpanan bahan makanan (*hygiene* sanitasi makanan dan minuman), serta pemilahan sampah sesuai jenisnya (*hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja).

Selain dari penjelasan manajer restoran, peneliti juga masih mengamati beberapa aspek *Hygiene* dan Sanitasi yang belum dapat di terapkan secara maksimal di restoran Kedai 152 Gianyar, seperti kuku salah satu pelayan masih ada yang panjang serta berwarna dan hal itu bisa saja menyebabkan kontaminasi terhadap makanan, kemudian di area *outdoor* restoran yang sangat rentan dengan adanya semut diatas meja tamu karena diarea tersebut terdapat sebuah pohon mangga yang notabene sangat disukai oleh semut, dan tentunya hal itu sangat mengganggu bagi pengunjung yang akan duduk di meja tersebut karena meja yang berisi semut hanya dibersihkan jika akan ada orang yang duduk disana dan berselang lagi 5 menit kemudian pasti ada semut Kembali di area tersebut, selain itu ketika penulis melakukan observasi di Restoran Kedai 152, penulis juga mengamati bahwa karyawan yang bekerja di bagian *kitchen* masih ada yang tidak mengenakan masker padahal dimasa pandemi seperti ini masker merupakan syarat wajib bagi semua orang agar terhindar dari virus *Covid-19*. Karena masih adanya beberapa aspek *hygiene* dan sanitasi yang belum bisa diterapkan secara maksimal, tentunya ini harus diketehaui penyebab dan cara mengatasinya agar pihak manajeman Restoran dapat menggambil keputusannya sendiri terkait dengan bagaimana upaya dalam menjaga dan menerapkan *hygiene* dan sanitasi di restoran. Dengan demikian penelitian ini berupaya untuk mengetahui mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar Bali.

Alasan peneliti menggunakan judul *Hygiene* dan Sanitasi karena dalam industri restoran atau makanan dan minuman hal pertama yang terpenting adalah bagaimana sebuah restoran itu menjaga kebersihan restoran nya, kemudian kebersihan karyawannya dan juga kebersihan maupun kesehatan bahan makanan dan minumannya mulai dari mengolah hingga menghidangkannya kepada konsumen yang memesan agar kualitas kebersihannya selalu terjaga dan terhindar dari bakteri yang menyebabkan makanan terkontaminasi, maka tujuan penulis melakukan penelitian di Restoran Kedai 152 adalah untuk dapat mengetahui penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Restoran Kedai 152 Gianyar Bali yang merupakan restoran yang terletak di Jl. Mulawarman, Abianbase, Kecamatan Gianyar, dan lebih tepatnya berada di depan SMK Negri 1 Gianyar. Restoran Kedai 152 mengusung konsep tempat nongkrong sederhana yang memaksimalkan relasi antara ruangan *outdoor* dan *indoor*, restoran ini juga sangat cocok untuk para penngunjung yang membawa pasangan, maupun keluarga karena tempatnya yang cukup luas dan ada pertunjukan musik setiap malamnya kemudian Adapun alasan dipilihnya restoran Kedai 152 Gianyar karena restoran ini merupakan restoran yang baru berdiri dan menjadi tempat wisata baru di Kabupaten Gianyar.

Konsep *hygiene* dan sanitasi pada penelitian inti di ambil dari H. Mahdi Iskandar (1995), Syamsul (2000), dan Frank L. Bryan (1985:11), adapun variabel yang digunakan yaitu *Hygiene* dan Sanitasi, kemudian untuk sub variabel yang digunakan yaitu *Personal Hygiene*, *Hygiene* Makanan dan Minuman, *Hygiene* dan Sanitasi Lingkungan Kerja, dan Ruang Lingkup Sanitasi.

Menurut Garrison (2000:23) “hambatan atau constraint adalah segala sesuatu yang menghambat seseorang untuk mendapatkan sesuatu yang diinginkan”. Hambatan yang dialami manusia memiliki beberapa faktor, yaitu faktor internal dan eksternal kemudian penulis mengkategorikan hambatan sesuai dengan faktor penyebab yaitu Faktor Internal (Hambatan Persepsi, Hambatan Emosi, Hambatan Intelektual), Faktor Eksternal (Hambatan Kultural, Hambatan Lingkungan).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil

Restoran Kedai 152 merupakan restoraan yang terletak di Kabupaten Gianyar, tepatnya di Jl. Mulawarman No. 152 Gianyar. Restoran ini mempunyai lokasi yang sangat strategis dimana restoran ini berada di lingkungan sekolah karena di depan restoran Kedai 152 ini terdapat SMKN 1 Gianyar, selain itu restoran ini juga tergolong dalam restoran yang terletak sangat dekat dengan pusat Kota Gianyar dan begitu juga jika dari Denpasar hanya memerlukan waktu 30 menit menuju Restoran Kedai 152 ini, selain itu tempat wisata seperti Bali Safari juga sangat dekat dari restoran Kedai 152 dimana hanya membutuhkan waktu 10 menit untuk menuju kesana.

Restoran Kedai 152 Gianyar merupakan restoran yang tergolong baru karena restoran ini baru mulai beroprasional pada 1 November 2020, sesuai dengan hasil wawancara mengenai sejarah berdirinya restoran ini dengan Ibu Putu Windari selaku manajer restoran menyatakan bahwa :

"Sejarah berdirinya restoran ini berawal dari 8 orang yang terdiri dari Bapak Eka, Bapak Komang Budi, Bapak Agus Wis, Bapak Paris, Bapak Jack, Ibu Rini, Ibu Mini, dan Ibu Gek Tha ingin membuka usaha di masa pandemi seperti ini agar dapat membuka lapangan pekerja bagi masyarakat yang terkena dampak dari Pandemi dan mereka semua sepakat untuk membuka usaha dalam bidang makanan dan minuman atau restoran, kemudian alasan mereka membuka restoran di pusat Kota Gianyar selain untuk membuka lapangan pekerjaan adalah karena melihat peluang bisnis dimana restoran atau kafe kebanyakan terdapat di daerah Ubud, dan hal itu tentunya menjadi tantangan dan peluang bisnis yang cukup bagus" (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)

Restoran Kedai 152 memiliki beberapa fasilitas yang tentunya akan menambah kenyamanan bagi para wisatwan yang berkunjung ke Restoran Kedai 152. Fasilitas – fasilitas yang dimiliki Kedai 152 diantaranya seperti toilet, wifi gratis, tempat pertemuan, dan pertunjukan musik.

Tempat pertemuan yang ada di Restoran Kedai 152 biasanya digunakan untuk tempat rapat maupun acara ulang tahun dan konsumen dapat memesan tempat untuk melakukan kegiatannya baik itu konsumen memilih tempat *indoor* maupun tempat yang *outdoor* dan konsumen juga bisa memilih kedua tempat tersebut sekaligus, dan untuk kapasitas Restoran Kedai 152 dapat menampung sebanyak kurang lebih 80 orang.

Kedai 152 juga menyediakan fasilitas pertunjukan musik, pertunjukan musik ini biasanya mulai dari jam 6 sore sampai jam 9 malam setiap hari jumat, sabtu, minggu, tetapi semenjak adanya peraturan PPKM pertunjukan musik hanya diadakan setiap hari sabtu dan minggu. Pertunjukan musik yang ada di Kedai 152 biasanya di isi oleh musisi lokal dan jika ada pengunjung yang ingin bernyayi juga dipersilakan.

3.2. Pembahasan

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di dalam sebuah restoran sangatlah penting, dikarenakan hal ini sangat berpengaruh dalam menjaga kualitas makanan maupun pelayanan yang ada di restoran tersebut dan hal itu dapat juga untuk mencegah terkontaminasi atau penularan bakteri yang ada di makanan. Dalam penelitian *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar penulis melibatkan 17 responden yang berasal dari karyawan Kedai 152 untuk mnjawab kuesioner mengenai penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Restoran Kedai 152.

Selain menggunakan kuesioner sebagai alat pendukung penelitian, penulis juga melakukan wawancara sebagai hasil penelitian mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar, maka diperoleh hasil penelitian sebagai berikut:

3.2.1 Personal *Hygiene*

Personal Hygiene atau *hygiene* perseorangan sangatah penting dalam jalannya sebuah restoran karena setiap karyawan yang akan mengolah atau mengantar makanan ke konsumen tentunya harus sesuai dengan standar kebersihan perseorangan. Pentinganya diterapkannya *personal hygiene* kepada karyawan tidak lain juga untuk meningkatkan nilai jual sebuah produk, karena hal pertama yang dilihat oleh konsumen adalah kebersihan dari produk itu sendiri.

Penerapan *Personal Hygiene* di restoran meliputi seperti kebersihan kulit, kebersihan tangan, kebersihan kuku, kebersihan rambut, kebersihan telinga, kebersihan gigi, kebersihan hidung, dan kebersihan pakian kerja. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *personal hygiene* di Restoran Kedai 152 penulis melakukan wawancara dan menyebarkan kuesioner terkait *hygiene* perseorangan di restoran Kedai 152 Gianyar.

1. Kebersihan Kulit
   Dalam penerapan kebersihan kulit karyawan di restoran kedai 152 Gianyar dapat diketahui sudah diterapkan dengan cukup baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah pernyataan yang dipilih oleh responden, selain itu juga dari hasil wawancara dengan manajer restoran menyatakan sebagai berikut :
   "Untuk kesehatan kulit karywan seperti mandi tersebut, memang kita wajibkan bagi karyawan untuk mandi sebelum bekerja, dan jika ada karyawan kami yang mempunyai luka di area tubuh kami juga menyarankan mereka untuk menutup lukanya agar tidak terlihat jorok di hadapan pelanggan, tetapi jika ada karywan kami memilki luka yang cukup besar dan bisa menghambat pergerakannya pasti kami akan sarankan meraka yang mengalami hal tersebut untuk beristirahat di rumah sampai lukanya sembuh". (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021).
   Selain dari hasil wawancara maupun kuesioner, penulis juga mengamati ketika melakukan penelitian secara langsung di restoran Kedai 152 dimana para karyawan di restoran tersebut memang sudah menjaga Kesehatan kulitnya sebagaimana yang sudah disebutkan oleh manajer restoran Kedai 152, dan dengan demikian dapat disimpulkan penerapan kebersihan kulit karyawan di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik.
2. Kebersihan Tangan
   Dalam penerapan kebersihan tangan karyawan di restoran kedai 152 Gianyar dapat diketahui sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah pernyataan yang dipilih oleh responden, selain itu juga dari hasil wawancara dengan manajer restoran menyatakan mengenai kebersihan tangan yaitu sebagai berikut :
   "Kalau dalam kebersihan tangan saya dan karyawan disini selalu menjaganya seperti selalu mencuci tangan setiap saat dan disini juga sudah disediakan tempat mencuci tangan baik untuk para karyawan maupun untuk pengunjung, tetapi untuk waktu mencuci tangan yang seperti adik katakana tadi kami masih menjalankannya secara situasional karena melihat dari pekerjaan dilapangan" (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)
   Sesuai dengan pernyataan informan dan juga hasil dari kuesioner penulis juga mengamati ketika melakukan penelitian kalau karyawan sudah melaksakan pembersihan tangan setiap saat tetapi masih perlu ditingkatkan lagi prihal waktu dalam mencuci tangannya tersebut agar bakteri maupun virus yang menempel di tangan karywan dapat dibersihkan secara maksimal.
3. Kebersihan Kuku
   Dalam penerapan kebersihan kuku karyawan Restoran Kedai 152 Gianyar, dapat diketahui sudah diterapkan dengan cukup baik, hal itu dapat dilihat dari jumlah responden yang menjawab kuesioner yang telah di sebarkan. Dalam pengamatan yang dilakukan oleh penulis ketika melakukan penelitian, penulis juga melihat bahwa hampir semua karyawan yang berkerja sudah menjaga kebersihan kukunya seperti kuku karyawan tidak ada yang panjang dan diwarnai, tetapi masih ada juga karywan yang menggunakan cat kuku. selain dari hasil kuesioner dan obserasi penulis juga menggunakan data hasil dari wawancara

yang dilakukan penulis bersama manajer restoran yang menyatakan mengenai kebersihan kuku karyawan sebagai berikut :

"kebersihan kuku tentu saja sangat kami perhatikan karena dalam dunia kuliner ini kebersihan jadi yang nomer satu maka kebersihan kukupun tidak luput dari pantauan saya seperti kuku tidak boleh panjang apalagi kotor, dan begitu juga tidak diwarnai dengan warna yang terlalu mencolok" (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)

4. Kebersihan Rambut

   Penerapan kebersihan rambut bagi karyawan Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah pernyataan yang dijawab oleh responden, selain itu hasil dari wawancara bersama manajer restoran menyatakan sebagai berikut :

   "Untuk kebersihan dan kerapian rambut karyawan saya tetap perhatikan terutama untuk karyawan wanita saya wajibkan mereka untuk mengikat rambutnya ketika sedang bekerja agar tidak ada rambut yang jatuh ke dalam makanan maupun minuman konsumen selain itu untuk kebersihan rambut seluruh karyawan saya juga menyarankan agar selalu ingat mencuci rambutnya minimal 2 hari sekali agar tetap terjaga kebersihannya dan tidak bau." (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)

   Sesuai dengan hasil kuesioner dan pernyataan dari informan terkait kebersihan rambut, dapat disimpulkan bahwa kebersihan rambut karyawan sudah diterapkan dengan baik.

5. Kebersihan Telinga

   Dalam penerapan kebersihan telinga karywan di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan cukup baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah pernyataan yang dipilih oleh karywan dalam kuesioner yang telah disebar, selain itu penulis juga menggunakan data dari hasil wawancara dimana manajer restoran menyebutkan sebagai berikut :

   "Khususnya untuk kerapian telinga karywan, saya tetap menyuruh mereka khususnya karyawan wanita agar tidak menggunakan anting lebih dari satu dalam satu telinga dan untuk karywan pria, saya tidak memberikan ijin kepada mereka untuk menggunakan anting pada saat bekerja." (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)

   Dari hasil kuesioner dan wawancara terhadap manajer restoran, penulis juga langsung mengamati mengenai kebersihan dan kerapian telinga karyawan, dari hasil pengamatan penulis untuk kerapian telinga karywan harus lebih ditingkatkan, karena masih ada karywan pria yang menggunakan anting pada saat bekerja, dan hal itu berbeda dari penjelasan manajer restoran yang menyatakan bahwa karywan pria dilarang menggunakan anting.

6. Kebersihan Gigi

   Kebersihan gigi karyawan dalam penerapannya di Restoran Kedai 152 Gianyar masih perlu diterapkan agar menjadi lebih baik, hal itu dapat dilihat dari hasil kuesioner diamana dari 17 responden hanya 9 orang yang menyatakan Ya, dan 8 lainya menyatakan Tidak. Selain dari hasil kuesioner, penulis juga menggunakan hasil wawancara diamana restoran manajer menyatakan sebagai berikut :

   "kalau untuk kebersihan gigi karywan kami, saya bisa menjamin kalau mereka sudah menggosok gigi setiap hari, tapi kalau untuk ke dokter gigi setiap 6 bulan sekali untuk perawatan gigi mereka saya belum bisa menjamin, karena pasti masih ada yang belum bisa seperti itu". (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)

   Dari hasil kuesioner dan wawancara dengan manajer restoran, penulis dapat menyimpulkan bahwa penerapan kebersihan gigi harus lebih ditingkatkan lagi karena hal itu juga berdampak baik bagi diri karyawan itu sendiri.

7. Kebersihan Hidung

   Penerapan kebersihan hidung karywan di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah responden yang menjawab pernyataan di kuesioner. Manajer restoran dalam wawancaranya juga menyatakan mengenai kebersihan hidung karyawan sebagai berikut :

"untuk masalah kebersihan hidung karyawan, saya hanya menegur jika ada karyawan yang sperti adik katakan tadi dimana ada bulu hidung yang keluar, selain itu karywan kami juga selalu memakai masker untuk mengikuti protocol kesehatan dimasa pandemi seperti ini". (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari pernyataan restoran manjer dan hasil dari kuesioner dapat disimpulkan bahwa penerapan kebersihan hidung karyawan sudah dapat diterapkan dengan baik.

8. Kebersihan Pakian Kerja

   Penerapan kebersihan pakaian kerja karyawan di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan cukup baik, hal ini bisa dilihat dari jumlah kisioner yang di jawab oleh responden, selain itu manajer restoran juga menyatakan mengenai pakaian kerja karyawan sebagai berikut :

   "Untuk seragam kerja karyawan kami itu, kami berikan 2 seragam kerja dan selain itu, setiap hari kamis karyawan kami yang di bagian FB Service menggunakan pakaian adat Bali sesuai dengan peraturan pemerintah, kemudian kalau untuk noda di seragam kerja itu tidak bisa saya jamin pasti bersih karena yang namanya baju, apalagi digunakan bekerja pasti ada saja nodanya, tapi noda tersebut tidak terlalu terlihat jelas". (Putu Windari, Restoran Manajer Kedai 152 Gianyar, 2021)

   Dari penjelasan manajer restoran dan kuesioner, dapat disimpulkan penerapan kebersihan baju karyawan sudah diterapkan dengan cukup baik, tetapi harus ditingkatkan lagi mengenai kebersihannya.

   Dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar dalam bidang *personal hygiene* dapat dikatakan sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari hasil wawancara dengan manajer restoran, selain itu dari hasil penyebaran kuesioner juga menyebutkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi perseorangan sudah diterapkan sebesar 72,4 % dan mendapatkan predikat B yang berarti sudah diterapkan dengan baik, tetapi masih perlu ditingkatkan agar menjadi lebih baik lagi.

3.2.2 *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman

Hygiene Sanitasi makanan dan minuman dalam sebuah restoran atau dalam dunia *Food and Beverage* sangatlah penting karena hal ini akan menentukan kualitas produk makanan maupun minuman di restoran. Dengan diterapkannya *hygiene* sanitasi makanan dan minuman di restoran bertujuan juga untuk mencegah terjadinya keracunan makanan akibat dari salahnya pengolahan maupun penyimpanan bahan makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu. Resiko keracunan akibat bahan makanan maupun minuman dalam sebuah restoran sangatlah nyata adanya jika bahan makanan maupun minuman tidak diolah maupun disimpan dengan benar maka penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman sangatlah penting untuk diterapkan dengan baik.

Penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman direstoran meliputi seperti bahan makanan, makanan kaleng, susu, penyimpanan, zat kimia, alat masak. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman di Restoran Kedai 152 penulis melakukan wawancara dan menyebarkan kuesioner terkait *hygiene* sanitasi makanan dan minuman di restoran Kedai 152 Gianyar.

1. Bahan Makanan

   Penerapan *hygiene* sanitasi bahan makanan dan minuman di restoran Kedai 152 Gianyar menurut hasil dari kuesioner menyatakan penerapannya sudah cukup baik, selain itu hasil dari wawancara dengan Bapak Marta selaku *Head Chef* di restoran Kedai 152 menyatakan sebagai berikut :

   "Untuk masalah bahan makanan dan minuman yang kami pakai disini kualitasnya saya bersama Ibu Putu pantau secara langsung, dan untuk sumber bahan makanannya tersebut untuk saat ini kami beli langsung dari pasar tradisonal dan supermarket, tetapi ketika awal – awal restoran kami buka, kami menggunakan jasa supplier untuk pengadaan bahan makanan maupun minumannya". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar)

Dari hasil kuesioner dan pernyataan dari *head chef* Restoran Kedai 152 Gianyar dan fakta dilapangan dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi bahan makanan dan minuman di restoran sudah diterapkan dengan baik, selain itu dari pihak karywan juga memeriksa secara langsung bagaimana keadaan bahan makanan yang dibeli dari pasar maupun restoran.

2. Makanan Kaleng

   Penerapan *hygiene* sanitasi makanan kaleng di Restoran Kedai 152 Gianyar sesuai dengan jumlah pernyataan yang dipilih oleh responden menyatakan bahwa sudah diterapkan dengan baik, selain itu *head chef* restoran dalam wawancaranya juga menyatakan sebagai berikut :

   "Untuk pemilihan makanan kaleng atau kemasan yang kami gunakan disini, kami selalu menggunakan yang ber merk resmi dan memiliki tanggal kadaluarsa yang jelas, selain itu untuk tampilannya juga kami perhatikan seperti tidak ada yang rusak maupun terbuka sebelum dipakai karena hal tersebut menyangkut Kesehatan dan keslamatan konsumen kami". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar)

   Dari hasil wawancara dan kuesioner yang telah disebarkan dapat disimpulkan bahwa *hygiene* sanitasi makanan kaleng yang digunakan di restoran Kedai 152 sudah diterapkan dengan baik, dimana dalam pemilihan makanan kaleng selalu diawasi baik dari merk dan keadaan kemasan bahan makanan maupun minuman tersebut.

3. Susu

   Dalam penerapan hygiene sanitasi susu di restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan cukup baik, hal ini dapat dilihat dari hasil kuesioner yang telah disebar penulis, selain itu penulis juga melakukan wawancara dengan *head chef* restoran Kedai 152 mengenai penerapan *hygiene* sanitasi susu sebagai berikut :

   "Untuk kualitas susu yang kami gunakan baik yang digunakan di kitchen maupun di bar selalu menggunakan susu dalam keadaan yang masih bagus, dan kalau untuk suhu susu yang dihidangkan ke konsumen itu tergantung dengan menu yang dipilih oleh konsumen sperti jika konsumen memesan milkshake tentunya suhu susunya dingin, begitu juga kalau ada yang memesan hot cappuccino suhu dari susu tersebut dipastikan panas". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar)

   Dari hasil kuesioner dan wawancara dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi susu di restoran Kedai 152 sudah diterapkan dengan baik, dimana keadaan susu selalu dalam keadaan segar dan suhu susu yang dihidangkan menyesuaikan dengan pesanan dari konsumen.

4. Penyimpanan

   Penerapan *hygiene* sanitasi di restoran Kedai 152 Gianyar dalam indikator penyimpanan sudah cukup baik hal ini dapat dilihat dari jumlah pernyataan yang dijawab oleh responden, selain itu dari hasil wawancara dengan *head chef* mengenai penyimpanan di restoran kedai 152 Gianyar menyatakan sebagai berikut:

   "Dalam penyimpanan bahan makanan maupun minuman yang kami lakukan disini sbenarnya masih perlu ditingkatkan karena seperti bahan-bahan masakan seperti buah maupun botol-botol kecap maupun saos masih disimpan di sebuah keranjang dan ditaruh di bawah meja kerja kami, dan untuk pemisahan bahan makanan kami pisahkan sesuai dengan jenisnya seperti buah dengan buah, daging dengan daging, kemudian botol dengan botol". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar)

   Dari hasil wawancara maupun kuesioner dan observasi penulis secara langsung dapat disimpulkan bahwa *hygiene* sanitasi penyimpanan bahan makanan maupun minuman di Restoran Kedai 152 Gianyar masih perlu ditingkatkan menjadi lebih baik lagi.

5. Zat Kimia

   Penerapan *hygiene* sanitasi zat kimia di restoran Kedai 152 dapat dikatakan sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah pernyataan yang dipilih oleh para responden, selain itu dari hasil wawancara bersama *head chef* restoran Kedai 152 penyimpanan zat kimia menyatakan sebagai berikut :

"Kalau untuk zat kimia disini kami menggunakannya juga dan biasanya untuk pembersih dan penghusir binatang, tapi untuk penyimpanannya kami memiliki tempat khusus, dimana disana juga kami biasanya menyimpan gas cadangan maupun gas kosong". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar)

Sesuai dengan hasil wawancara dan kuesioner dapat disimpulkan bahwa di restoran Kedai 152 sudah menerapkan standar penyimpanan zat kimia yang dipakai, selain itu dari hasil observasi, penulis juga melihat sudah sesuai dengan standar *hygiene* sanitasi.

6. Alat Masak

Dalam penerapan *hygiene* sanitasi peralatan masak di restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari hasil kuesioner yang telah disebar, dan selain itu hasil dari wawancara dengan *head chef* restoran kedai 152 Gianyar menyatakan sebagai berikut :

"Untuk pembersihan peralatan yang kita pakai itu biasanya langsung kita cuci ketika sudah selesai digunakan, hal itu karena agar tidak memakan tempat yang banyak dan tentunya juga untuk menjaga kebersihan peralatan yang kita pakai selama oprasionel, tetapi jika dalam keadaan listrik padam seperti saat ini kita tidak dapat mencucinya secara langsug, karena kita harus menggunakan mesin pompa untuk menyalurkan air". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari penjelasan wawancara yang telah dilakukan penulis bersama *head chef* dan juga hasil dari kuesioner yang telah disebar dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi alat masak sudah diterapkan dengan baik, tetapi jika terjadi masalah listrik padam hal itu dapat menghambat karyawan untuk membersihkan peralatan yang masih kotor.

Penerapan *hygiene* sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar dalam bidang *hygiene* sanitasi makanan dan minuman dapat dikatakan sudah diterapkan dengan sangat baik, hal ini dapat dilihat dari hasil wawancara dengan *head chef* restoran, selain itu dari hasil penyebaran kuesioner juga menyebutkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman sudah diterapkan sebesar 82,4% dan mendapatkan predikat A yang berarti sudah diterapkan dengan sangat baik, dan perlu dipertahankan.

3.2.3 *Hygiene* dan Sanitasi Lingkungan Kerja

Dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di sebuah restoran tidak terlepas juga dari lingkungan kerja itu sendiri sehingga dalam jalannya sebuah restoran harus juga memperhatikan mengenai kebersihan dan kesehatan lingkungan kerja yang ada. Kebersihan dan kesehatan lingkungan kerja sangatlah berdampak langsung dalam oprasional restoran dimana jika lingkungan kerja sebuah restoran tidak sesuai dengan standar *hygiene* dan sanitasi maka hal itu akan berdampak langsung kedalam produk yang ditawarkan oleh restoran itu sendiri, maka lingkungan kerja harus selalu dalam keadaan bersih dan sehat.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja sebuah restoran terdiri dari beberapa indikator yaitu : Lantai, Dinding, Atap dan Langit-langit, Ventilasi, Pembuangan Asap, Saluran Air Limbah, Meja Persiapan Makanan, Pencegahan Makanan dari Binatang. Untuk mengetahui secara jelas tentang bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja di Restoran Kedai 152 Gianyar penulis mengumpulkan data dengan cara obeservasi, wawancara, dan kuesioner, dimana pada Tabel 4.3 akan dijelaskan hasil dari penyebaran kuesioner yang telah disebarkan kepada seluruh karyawan Restroan Kedai 152 Gianyar.

1. Lantai

Keadaan lantai di Restoran Kedai 152 Gianyar dalam keadaan baik dan sesuai dengan standar *hygiene* dan sanitasi, dimana lantai restoran maupun *kitchen* dalam keadaan bersih, kuat, mudah untuk dibersihkan, dan hal ini dapat dilihat dari jumlah pernyataan yang dijawab oleh responden dalam kuesioner yang telah di sebar. Dengan bersih dan kuatnya keadaan lantai di *kitchen* dan juga di restoran tentunya akan membuat oprasional berjalan dengan lancar.

Selain dari hasil kuesioner dan observasi, penulis juga melakukan wawancara dengan manajer restoran mengenai lantai restoran yang tidak dilapisi keramik atau sejenisnya, dan berikut pernyataan dari manajer restoran :

"Kalau untuk masalah lantai yang tidak dikramik itu sebenarnya mengikuti dari konsep bangunan kita yang berkonsepkan industrial modern, tapi lantainya itu tidak hanya dilapisi semen saja tapi juga dilapisi atau dipoles dengan wex sehingga tidak mudah kotor dan mudah dibersihkan, kemudian kalau yang untuk ruangan outdoor kita memang sengaja ada rumputnya karena memang agar seperti ditaman begitu, tapi kelemahannya kalau musim hujan gitu jadi agak sedikit basah". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari hasil wawancara, kuesioner, dan observasi dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi lantai di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, hanya saja dibagian *outdoor* restoran sedikit mempunyai kendala jika saat musim hujan.

2. Dinding

Penerapan *hygiene* sanitasi dinding di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah kuesioner yang dijawab oleh para responden, selain itu manajer restoran juga menyatakan sebagai berikut :

"Untuk masalah dinding restoran kami juga tetap sesuai dengan tema bangunan kami yaitu industrial modern dan walaupun warna dinding kami tidak begitu cerah tetapi kami memadupadankan dengan jendela – jendela yang cukup besar sehingga cahaya dapat masuk dengan baik dan menerangi restoran kami ketika siang hari, kemudian untuk dinding kitchennya kami lapisi dengan keramik putih agar ruangan kitchen menjadi cerah dan selain itu agar dinding mudah dibersihkan jika terkena noda-noda masakan". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari hasil wawancara, kuesioner dan observasi dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi dinding di restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, tetapi untuk dinding dibagian restorannya karena menyesuaikan dengan konsep *industrial modern* maka warnya tidak begitu cerah akan tetapi hal tersebut dapat ditangani dengan jumlah jendela yang banyak dan ukurannya cukup besar.

3. Atap dan Langit-langit

Penerapan *hygiene* sanitasi atap dan langit-langit pada restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, dimana dari pengamatan penulis ketika melakukan penelitian langit-langit restoran berwarna cerah dan untuk atapnya juga tidak pernah mengalami kebocoran.

Selain dari pengamatan penulis ada juga hasil dari kuesioner dimana dari 17 reponden 12 orang menjawab Ya kemudian 5 lainnya menjawab Tidak, dan hal ini menyatakan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi atap dan langit-langit sudah diterapkan dengan cukup baik, selain itu hasil dari wawancara dengan manajer restoran menyatakan sebagai berikut :

"Kalau untuk masalah atap dan langit-langit disini kami memang menggunakan warna langit-langit yang cerah, dan untuk atap kami selama ini belum pernah mengalami kebocoran, tetapi kalau untuk membersihkan Langi-langit kami harus menggunakan sapu untuk menggapai langit-langit yang cukup tinggi". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari pernyataan manajer restoran yang didukung dengan hasil kuesioner dan observasi dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi atap dan Langi-langit di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik.

4. Ventilasi

Penerapan *hygiene* dan sanitasi ventilasi di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan cukup baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah kuesioner yang dipilih oleh responden, selain itu hasil dari wawancara dengan manajer restoran juga menyebutkan sebagai berikut :

"Ketersediaan ventilasi di restoran kami dapat adik liat secara langsung bahwa ventilasi kami disini berasal dari jendela-jendela yang cukup besar, dan hal itu sudah cukup untuk

sirkulasi udara dan cahaya, dan kami juga biasanya memiliki jadwal khusus untuk membersihkannya agar tetap terawatt". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari hasil kuesioner, observasi, dan wawancara dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi ventilasi di restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik.

5. Pembuangan Asap

   Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada pembuangan asap di Restoran Kedai 152 Gianyar dapat dikatakan sudah diterapkan dengan baik, hal ini dinilai dari hasil wawancara dengan manajer restoran sebagai berikut :

   "Untuk pembuangan asap di kitchen, kami menggunakan heksos fan sebanyak 1 buah dan hal itu sudah dapat membantu membuang asap untuk keluar, dan arah pembuangannya tersebut tidak ada menggangu warga sekitar karena selama ini tidak ada complain dari warga sekitar prihal tersebut". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

   Selain dari hasil wawancara, penulis juga menyebarkan kuesioner sebagai penguat data di lapangan dan hasil dari kuesioner menyatakan bahwa pembuangan asap di restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik.

6. Saluran Air Limbah

   Pembuangan saluran limbah di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dari jawaban di kuesioner yang telah disebar oleh penulis, selain itu hasil dari wawancara dengan manajer restoran Kedai 152 menyebutkan bahwa sebagai berikut :

   "Untuk masalah pembuangan limbah seperti limbah cair tersebut kita biasanya buang ke got besar yang ada di jalan, kemudian untuk limbah padat kami biasanya tempatkan pada tempat sampah dan setiap harinya ada dari petugas DKP yang mengambil untuk di buang ke TPA, dan untuk pemilahanya kami belum dapat memilah sampah organik maupun non organik, karena terbatasnya tempat sampah yang kami miliki". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

   Dari hasil wawancara dan kuesioner yang telah disebar dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi pembuangan limbah sudah di terapkan dengan baik, tetapi masih perlu ditingkatkan lagi di bagian pemilahan sampah organik dan non organik.

7. Meja Persiapan Makanan

   Meja persiapan makanan atau meja yang biasanya digunakan untuk oprasional di *kitchen* juga sudah diterapkan dengan cukup baik dan dimana sesuai dengan hasil pengamatan penulis, meja yang digunakan terbuat dari bahan *stainless steel* dan ada juga terbuat dari beton yang telah dilapisi dengan keramik. Selain dari dari hasil observasi penulis juga menggunakan kuesioner dan wawancara untuk menguatkan data dilapangan dan hasil dari kuesioner menyatakan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi meja persiapan makanan di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, dan dari hasil wawancara dengan *head chef* menyatakan sebagai berikut :

   "Untuk meja yang kami gunakan disini bahannya terbuat dari stainless steel dan ada juga yang terbuat dari beton dengan lapisan keramik, hal itu bertujuan untuk mempermudah ketika kami ingin membersihkan meja kerja kami". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar)

8. Pencegahan Makanan dari Binatang

   Dalam pencegahan makanan dari binatang di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan cukup baik, hal ini dapat dilihat dari jumlah kuesioner yang dijawab oleh responden, selain itu hasil dari wawancara dengan *head chef* menyatakan sebagai berikut :

   "Untuk mencegah makanan terhindar dari serangga seperti kecoa biasanya kami melakukan bersih bersih secara umum dilakukan setiap hari, dan secara khusus area penyimpanan dibersihkan setiap 1 minggu sekali, dan untuk bahan – bahan makanan biasanya kami tempatkan pada wadah tertutup sehingga dapat terhindar dari serangga dan tikus". (Marta, Head Chef Restoran Kedai 152 Gianyar)

Dari hasil wawancara dan kuesioner dapat disimpulkan bahwa upaya untuk pencegahan makanan dari binatang sudah diterapkan dengan baik, dimana untuk pencegahan makanan dari binatang dilakukan dengan rutinnya melakukan bersih bersih area penyimpanan makanan maupun area kerja dalam pembuatan makanan maupun minuman.

Dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar dalam bidang *hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja dapat dikatakan sudah diterapkan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari hasil wawancara dengan manajer restoran dan *head chef* restoran, selain itu dari hasil penyebaran kuesioner juga menyebutkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi lingkungan kerja sudah diterapkan sebesar 75,6 % dan mendapatkan predikat B yang berarti sudah diterapkan dengan baik, tetapi masih perlu ditingkatkan agar menjadi lebih baik lagi.

3.3 Hambatan yang di Hadapi dalam Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar

Dalam menjalankan sebuah bisnis pariwisata khususnya restoran tentunya memiliki tantangan yang tidak mudah, apalagi dalam menerapakan konsep – konsep *hygiene* dan sanitasi yang akan menentukan bagaimana pandangan konsumen terhadap sebuah restoran itu sendiri, dan dalam upaya menerapkan konsep *hygiene* dan sanitasi di restoran tentunya akan menimbulkan berbagai hambatan dalam oprasional restoran, baik itu dari faktor internal restoran dan juga dari faktor eksternal restoran. Untuk menjalankan sebuah restoran tentunya kita juga harus mengenali hambatan-hambatan yang ada di dalamnya, dan berikut adalah beberapa hambatan internal maupun eksternal di Restoran Kedai 152 Gianyar dalam menerapkan konsep-konsep *hygiene* dan sanitasi:

3.3.1 Faktor Internal

Faktor internal adalah faktor yang berasal dari dalam sebuah organisasi atau perseorangan itu sendiri, dan dalam konsep ini faktor internal yaitu berasal dari karyawan yang bekerja di restoran dalam menerapkan konsep *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar. Hambatan yang berasal dari faktor internal restoran dibagi menjadi 3 yaitu hambatan persepsi, hambatan emosi, dan hambatan intelektual, kemudian penulis akan menjelaskan bagaimana hambatan internal yang terjadi di Restoran Kedai 152 Gianyar sebagai berikut:

1. Hambatan Persepsi

   Perbedaan persepsi atau sudut pandang sangatlah berpengaruh dalam menjalankan konsep *hygiene* dan sanitasi di sebuah restoran. Perbedaan persepsi atau sudut pandang yang terjadi di Restoran Kedai 152 Gianyar menurut Ibu Putu Windari selaku manajer restoran dalam wawancara dengan penulis menyatakan sebagai berikut:

   "Hambatan persepsi itu biasanya muncul karena perbedaan sudut pandang karyawan dalam menjalankan dan menyelesaikan pekerjaannya, selain itu hal ini juga biasanya terjadi akibat kurangya penyampaian informasi secara detail dari atasan ke bawahan sehingga menyebabkan adanya perbedaan persepsi maupun sudut pandang, contohnya yang pernah terjadi ketika saya menyuruh karywan saya untuk membersihkan area bar, tetapi karywan saya yang dibersihkan hanya bagian bar yang terlihat saja seperti yang ada di atas meja, padahal yang saya magsudkan adalah dibersihkan secara keseluruhan bar, dan dari sini juga sepantasnya saya menyuruhnya secara detail". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021).

   Sesuai dengan penjelasan dari manajer restoran bahwa ketika terjadinya hambatan persepsi itu dikarenakan adanya perbedaan sudut pandang antar karyawan sehingga hal tersebut tentunya akan menghambat dari jalannya sebuah oprasional restoran.

2. Hambatan Emosi

   Hambatan emosi dalam bekerja adalah ketika karyawan takut untuk mengambil sebuah keputusan sendiri dan harus ada yang menemani ketika mengambil keputusan tersebut, selain itu hambatan emosi juga berupa ketakutan karywan untuk mengambil

sebuah resiko atau pekerjaan dalam oprasional restoran itu sendiri. Hambatan emosi yang terjadi di Restoran Kedai 152 Gianyar menurut Ibu Putu Windari selaku manajer restoran dalam wawancara dengan penulis menyatakan sebagai berikut:

"Untuk hambatan emosi yang seperti adik katakan tadi sebenarnya juga pernah terjadi disini, dimana hal ini biasanya terjadi ketika saya libur kerja kemudian yang incharge disini hanya beberapa staff kemudian mereka pasti selalu menghubungi saya jika ada permasalahan bahan makanan yang habis, padahal permasalahan tersebut sebenarnya bisa saja diselesaikan oleh mereka sendiri, jadi mereka seperti ada rasa kurang percaya diri jika untuk menghadapi masalah walaupun itu termasuk masalah kecil". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari penjelasan manajer restoran mengenai hambatan emosi yang terjadi di Restoran Kedai 152 Gianyar menyatakan bahwa hambatan tersebut terjadi dikarenakan rasa kurang percaya diri dari karyawan untuk mengambil suatu keputusan dan hal tersebut tentunya akan menghambat jalannya oprasional restoran itu sendiri.

3. Hambatan Intelektual

   Hambatan intelektual biasanya terjadi karena kurangnya pengetahuan maupun pemahaman di setiap individu karyawan, selain itu hal ini juga disebabkan oleh pengalaman setiap karyawan yang berbeda-beda dan sesuai dengan hasil wawancara dengan Ibu Putu Windari selaku manajer restoran ini dimana beliau menyatakan sebagai berikut :

   "Untuk hambatan intelektual yang terjadi disini biasanya akibat perbedaan pengetahuan atau juga pengalaman yang dimiliki setiap karyawan, karena karyawan kami berasal dari latar belakang pengalaman dan pendidikan yang berbeda-beda dan hal itu tentunya menyebabkan ketika menyelesaikan sebuah pekerjaan akan memiliki caranya yang berbeda-beda". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

   Melalui penjelasan manajer restoran melalui wawancara dengan penulis dapat diketahui bahwa terjadinya hambatan intelektual berasal dari berbedanya pengalaman dan pendidikan setiap karyawan, dan hal tersebut tentunya akan dapat mempengaruhi jalannya oprasional restoran.

3.3.2 Faktor Eksternal

Faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar sebuah organisasi atau perseorangan itu sendiri, dan dalam konsep ini faktor eksternal yaitu berasal dari karyawan yang bekerja di restoran dalam menerapkan konsep *hygiene* dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar. Hambatan yang berasal dari faktor eksternal restoran dibagi menjadi 2 yaitu hambatan kultural dan hambatan lingkungan, kemudian penulis akan menjelaskan bagaimana hambatan eksternal yang terjadi di Restoran Kedai 152 Gianyar sebagai berikut:

1. Hambatan Kultural

   Hambatan kultural adalah hambatan yang biasanya terjadi ketika adanya perbedaan kultur atau budaya atau bisa juga kebiasaan yang dimiliki oleh setiap karyawan yang bekerja di restoran, dalam hal ini hambatan kultural dimaksudkan dengan adanya kebiasaan yang dimiliki oleh setiap karyawan dari tempat kerja sebelumnya, dan hal ini juga dijelaskan oleh Ibu Putu Windari selaku manajer restoran Kedai 152 Gianyar dalam wawancara dengan penulis berikut ini:

   "Untuk masalah hambatan yang seperti adik katakan tadi tentang kebiasaan yang dulu kemudian dibawa oleh karyawan kami itu sebenarnya juga ada atau pernah terjadi di restoran ini, contoh kecilnya itu ketika ada karywan yang baru bergabung dengan kami dan dia belum terbiasa dengan situasi disini seperti masalah kebersihan ketika melakukan pekerjaannya, dimana karyawan kami ini di tempat kerjanya dulu memiliki standar kebersihannya tidak terlalu di baik, kemudia ketika dia kerja disini yang notabene memiliki standar kebersihan yang berbeda dari tempat kerjanya dulu membuatnya masih harus beradaptasi dan kadang masih terbiasa dengan

kebiasaannya dulu ketika masih bekerja ditempatnya yang lama". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Sesuai dari penjelasan manajer restoran yang menyebutkan bahwa ada karyawan yang memiliki hambatan kultural atau kebiasaan tentunya hal ini sangat berpengaruh dalam oprasional restoran, karena sejatinya setiap perusahaan pasti memiliki *standard oprasional* yang berbeda-beda dan setiap karyawan harus mengikuti *standard oprasional* dari tempat kerjanya tersebut.

2. Hambatan Lingkungan

Hambatan lingkungan disini adalah dimaksudkan tentang lingkungan kerja baik itu dari segi sarana prasarana oprasional dan juga mengenai lingkungan alam sekitar ketika bekerja. Mengenai masalah hambatan lingkungan, penulis sempat menjelaskan mengenai hambatan tersebut kepada Ibu Putu Windari selaku manajer restoran ketika melakukan wawancara dan beliau memberikan pernyataan sebagai berikut:

"Kalau masalah hambatan lingkungan ini sebenarnya tentang peralatan kerja seperti contohnya di kitchen kami masih perlu tempat yang layak seperti rak untuk menyimpan bahan makanan, kemudian disini juga kalau terjadi padaman listrik akan menghambat pekerjaan kami karena disini kami belum memiliki genset untuk tenaga cadangan maka kalau terjadi pemadaman listrik akan sangat mengganggu oprasional seperti air yang tidak bisa digunakan dan alat-alat elektronik penunjang pekerjaan kami juga tidak bisa digunakan. Untuk masalah alam sekitar hambatannya hanya mengenai tentang adanya semut karena di area outdoor kami itu ada pohon mangga dan pohon tersebut sangat disukai oleh semut dan kadang semut tersebut jatuh ke meja tamu". (Putu Windari, Manajer Restoran Kedai 152 Gianyar, 2021)

Dari penjelasan Ibu Putu Windari selaku manajer restoran yang menyatakan bahwa ada beberapa hambatan lingkungan mulai dari sarana dan prasarana restoran seperti tempat penyimpanan bahan makanan, kemudian kendala jika terjadi pemadaman listrik dan masalah serangga yang ada di area *outdoor* restoran. Adanya hambatan-hambatan yang sudah disebutkan tadi tentunya akan sangat mempengaruhi kinerja karyawan dalam menjalankan pekerjaanya di restoran.

4. KESIMPULAN

Penerapan hygiene dan sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar sudah diterapkan dengan baik, hal ini diperoleh dari hasil wawancara, obervasi, dan juga hasil dari kuesioner yang telah disebar kepada seluruh karyawan Restoran Kedai 152 Gianyar sebanyak 17 orang, dimana pada hasil teknik analisis data menggunakan skala guttman diperoleh persentase sebesar 78,8% dengan predikat B (Baik) dan hal ini juga berarti penerapan hygiene dan sanitasi sudah baik tetapi masih perlu ditingkatkan kembali agar menjadi lebih baik lagi. Beberapa aspek yang harus ditingkatkan lagi agar menjadi lebih baik seperti pada aspek indikator hygiene perseorangan masih perlu ditingkatkan dalam menjaga kebersihan tangan, kemudian kebersihan gigi, dan juga kebersihan atau kerapian pada telingan karyawan. Selanjutnya dalam penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman juga masih perlu ditingkatkan dalam bidang penyimpanan bahan makanan dan minuman agar bahan makanan dan minuman dapat disimpan dengan baik sesuai dengan standar penerapan hygiene dan sanitasi di restoran. Dalam penerapan hygiene sanitasi lingkungan kerja juga masih perlu ditingkatkan seperti dalam hal pembuangan limbah padat, dimana Restoran Kedai 152 Gianyar belum dapat memilah sampah organik dan non organik.

Berdasarkan hambatan yang terjadi di Restoran Kedai 152 Gianyar terdapat beberapa hambatan yang dibagi menjadi hambatan internal dan hambatan eksternal, dimana pada hambatan internal terdapat beberapa hambatan seperti perbedaan sudut pandang antar karyawan, rasa kurang percaya diri dari karyawan untuk mengambil suatu keputusan, dan ada perbedan pengalaman dan pendidikan di setiap karyawan. Kemudian pada hambatan eksternal juga terdapat beberapa hambatan seperti kebiasaan-kebiasaan lama yang masih dilakukan oleh karyawan, dimana kebiasaan lama disini dimaksudkan adalah kebiasaan yang dulu biasa dilakukan oleh karyawan

ketika masih bekerja di tempatnya yang lama, kemudian hambatan lainnya seperti kurangnya tempat atau rak untuk menyimpan bahan makanan, hambatan ketika ada pemadaman listrik yang menyebabkan oprasional terganggu, dan banyaknya semut di area outdoor restoran. Dari berbagai hambatan yang ada, semuanya memiliki solusi untuk menyelesaikan hambatan-hambatan tersebut, sehingga dapat meminimaliris gangguan ketika oprasional restoran.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur penulis haturkan kehadirat *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* / Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat asung wara nugraha-Nya / karunia-Nya, Laporan Akhir ini dapat diselesaikan. Pada kesempatan yang baik ini dan dengan rasa syukur yang mendalam, perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya dan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat.

Dekan Fakultas Pariwisata bapak Dr. Drs. I Nyoman Sunarta, M.Si beserta jajaran yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk mengikuti kuliah di Fakultas Pariwisata hingga selesai. Koordinator Program Studi Ibu Dra. Anak Agung Putri Sri, M.Si beserta jajaran yang telah memberikan bimbingan dan memfasilitasi selama proses perkuliahan berlangsung.

Ucapan yang sama juga saya tujukan kepada Bapak Agus Muriawan Putra, S.ST.Par, M.Par., selaku pembimbing I yang penuh perhatian telah memberikan dorongan, semangat, bimbingan, dan saran selama penyelesaian Laporan Akhir ini. Terimakasih sebesar-besarnya pula disampaikan kepada Ibu Dr. Ni Putu Ratna Sari, S.ST.Par, M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan saran sehingga saya dapat menyelesaikan penulisan Laporan Akhir ini.

Kepada para Ketua Laboraturium dan para penguji Laporan Akhir, yang telah memberikan masukan, saran dan koreksi sehingga Laporan Akhir ini dapat terwujud dengan baik. Para dosen pengampu selama menempuh kuliah di Fakultas Pariwisata Universitas Udayana, yang telah meletakan dasar-dasar teoritis, memperkaya wawasan dan cara berfikir ilmiah yang kritis, sesuai dengan keahliannya masing masing untuk dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini. Kepada staf/pegawai Fakultas Pariwisata, terimakasih atas jasa-jasanya dalam memfasilitasi masa perkuliahan, ujian hingga terselesaikannya Laporan Akhir ini.

Pada kesempatann ini terimakasih juga disampaikan kepada pemilik Restoran Kedai 152 Bapak I Gede Suekayana yang telah memberikan ijin, kesempatan untuk mencari data selama penelitian, serta Ibu Putu Windari selaku manajer restoran dan Bapak Made Merta selaku *head chef* yang sebagai narasumber dalam berbagai wawancara.

Terimakasih yang sebesar-besarnya juga penulis sampaikan kepada Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi karena adanya program BIDIKMISI yang telah menanggung semua biaya perkuliahan penulis sehingga dapat melanjutkan pendidikan ke jenjang perkuliahan dan hingga tamat seperti saat ini. Dengan rasa hormat dan bakti serta terimakasih penulis sampaikan kepada Ayah kandung I Nengah Liyu dan Ibu Kandung Ni Made Murdani, serta saudari Putu Diah Mulyawati, Ni Nyoman Natalinda Kusumadewi, dan Ni Ketut Cintiari, yang telah memberikan semangat, rasa kasih sayang mendoakan, beserta keluarga besar yang penuh semangat memberikan semangat untuk menyelesaikan Laporan Akhir ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih yang tulus mulia kepada semua pihak yang telah yang telah memberi bantuan yang tidak sempat penulis sebutkan satu-persatu. Semoga segala bantuan dan amal perbuatan Bapak, Ibu, Saudara/i mendapatkan balasan dari *Ida Hyang Widhi Wasa*/Tuhan Yang Maha Esa, semoga karya ilmiah ini dapat memberi manfaat dan harapan bagi pembaca dan perkembangan ilmu pengetahuan masa depan, khususnya bidang pariwisata.

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.

Agus, Ahmad. 2012. Kebersihan Diri. http://tutorialkuliah.blogspot.com/2009 /09/sap-upaya-kebersihan-diri.html Bagyono, 2010. Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja Bidang Perhotelan. Alfabeta.

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-21estoran -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.

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). 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 Lumbung. Denpasar : Universitas Udayana.

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.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Bandung: Alfabeta

Suma'mur, P. K. (1981). *Keselamatan kerja dan pencegahan kecelakaan*. Gunung Agung.

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.