

**PELAKSANAAN PERSONAL HYGIENE CHEF DI FOUR POINTS BY
SHERATON BATAM KEPULAUAN RIAU**

Oleh : Arba Yanti

Andi M Rifiyan Arief

yantiarba61@gmail.com, ifanmr10@gmail.com

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293

Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

Kitchen is a food processing center in the hotel. Good or bad food products produced in hotels depend on the cleanliness or personal hygiene of a chef in processing a food ingredient. Personal hygiene is an individual's effort to maintain health by taking care of personal hygiene, appearance and environment. To produce healthy and clean food, a chef's personal hygiene really needs to be considered because it will have an impact on the food to be served.

This study aims to determine the application of personal hygiene chefs at Four Points By Sheraton Batam, Riau Islands. This study uses a qualitative method with a descriptive approach, where the data obtained is analyzed based on the researcher's ability to relate information, facts and data by presenting observations, interviews and documentation and is an analysis of the problems found in the field, so that a clear picture of the object can be obtained. researched and can draw clear conclusions.

The results of this study indicate that the implementation of the Personal Hygiene Chef at the Four Points By Sheraton Batam Riau Islands is not fully in accordance with the standard operating procedures at the hotel.

Keyword : Kitchen, Personal Hygiene, Chef, Hotel.

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Di Provinsi Kepulauan Riau, pariwisata merupakan salah satu sektor utama yang membantu mendukung pertumbuhan ekonomi. Kepulauan Riau memiliki beberapa daerah yang pariwisatanya melaju dengan pesat, salah satunya adalah kota Batam. Batam memiliki potensi pariwisata yang kuat dikarenakan jalur *international* yang mudah di akses oleh wisatawan asing. Batam juga terus berbenah diri dalam membangun fasilitas publik, pemerintahan industri pelayanan dan rekreasi yang dibangun di tempat-tempat strategis. Semakin pesatnya perkembangan bisnis perhotelan di kota Batam, sangat terlihat jelas melalui perkembangan hotel maupun resort di Batam melalui banyaknya pengunjung yang memberikan kesempatan kepada para pengusaha untuk mengembangkan usaha mereka melalui pembangunan hotel maupun resort, dengan memanfaatkan wisata pantai yang luas di pinggir kota Batam dapat menjadi faktor pendukung serta memberikan peluang yang sangat besar bagi pengusaha dalam membangun berbagai macam hotel maupun resort, seperti yang terlihat pada tabel 1.1 berikut.

Table 1.1
Complaint Data Hotel Bintang 4 di Batam

N o	Nama Hotel	Klasifikasi	Complaint Data
	Harris Hotel Batam Centre	Bintang 4	57
	Four Points By Sheraton Batam	Bintang 4	68
	Aston Batam	Bintang 4	44

	Hotel & Residence s		
	Swiss- BelHotel Harbour Bay	Bintang 4	64

Sumber : <https://www.booking.com> 2020

Berdasarkan tabel 1.1 dapat kita lihat bahwa banyak hotel yang berbintang empat dan menunjukkan bahwa perkembangan dan kemajuan hotel di Kota Batam sudah sangat pesat dan merupakan sebuah peluang besar bagi pengusaha-pengusaha untuk berbisnis dibidang perhotelan. Setiap hotel berlomba-lomba untuk memberikan pelayanan yang terbaik untuk meraih simpati para tamunya dengan cara menawarkan fasilitas yang mereka miliki.

Four Points By Sheraton Batam di Kelola oleh PT Jodoh Ardi Mustika di buka pada tanggal 8 Oktober 2020. Dan menjadi Hotel Four Points By Sheraton pertama di Batam dengan Brand Select Classic. Dengan desainnya tentang keaslian, yang muncul dalam pengerjaan furnitur, kejujuran bahan, tampilan pengaruh lokal. Four Points By Sheraton Batam menawarkan 73 kamar Deluxe King, 107 kamar Deluxe Twin, 2 kamar Handicap Room, 8 kamar Junior Suite (phase2), 1 kamar Executive Suite (phase2), dan 1 kamar Presidential Suite (phase2). Setiap kamar didesain dengan klasik modren dengan fasilitas kamar seperti *42 IP Smart TV* dengan saluran Lokal dan Internasional, saluran telepon IDD, Brankas, Minibar, AC Central, Pembuat Kopi dan Teh, Fasilitas Pengeriang Rambut, Lemari Pakaian dengan Set Gantungan, *Shower* dan Kamar Mandi dengan Air Dingin dan Panas, Wi-Fi, Tempat Tidur Sofa, kamar mandi dengan *Shower* dilengkapi dengan

peralatan mandi, sandal, dan *bathrobe*. Berbagai fasilitas penunjang seperti *Receptionist*, dan keamanan 24 jam. Four Points By Sheraton Batam juga menyediakan tempat penyelenggaraan *Event*, terdapat 6 ruang rapat. *Event* yang diadakan seperti : *Launching Product*, pelatihan, seminar, *wedding*, dan lain-lain. Four Points By Sheraton Batam menjadi alasan wisatawan atau pebisnis dari berbagai pelosok tanah air untuk datang ke Kota Batam.

Table 1.2
Tingkat Penghunian Kamar
Four Points By Sheraton
Batam 2021

No	Tahun	Persen %
1	2020	45,54
2	2021	74,23

Sumber : *Four Points By Sheraton Batam, 2021*

Four Points By Sheraton Batam pada saat ini berusaha untuk meningkatkan kembali pendapatan pada Four Points By Sheraton Batam. Adapun penurunan pendapatan ekonomi dalam penjualan kamar ini diakibatkan dengan adanya pandemi covid-19 yang terjadi pada tanggal 02 Maret 2020 lalu. Dapat kita lihat pada tabel diatas bahwa pendapatan pada Four Points By Sheraton Batam mengalami kenaikan di tahun 2021 yaitu 74,23% dibandingkan tahun 2020 yaitu 45,54%. Hal ini terjadi karena di awal tahun 2020 lalu pemerintahan menetapkan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) sehingga masyarakat dituntut tetap berdiam diri dirumah, tanpa melakukan perjalanan jauh jika tidak ada keperluan yang begitu penting. Memauki *era new normal* ini Four Points By Sheraton Batam mulai bangkit dari keterpurukannya, segala usaha dikerahkan dalam upaya meningkatkan pendapatan seperti

melayani tamu dengan menerapkan standar operasional sesuai dengan protokol kesehatan.

Dalam mengolah suatu makanan tentu saja tingkat kebersihannya sangat diperhatikan terutama pada juru masak/*chef* karena tugas seorang *chef* adalah menciptakan resep, menetapkan dan menaksir bahan-bahan masakan, mengolah, juga menyajikan suatu masakan yang rasanya lezat/enak, terlihat menarik, dan tentu saja makanan yang dihidangkan tersebut harus higienis pula. Kehigienisan makanan akan tercipta apabila dari *chef* tersebut telah menerapkan *personal hygiene* pada dirinya sendiri. Kebersihan adalah usaha menjaga kebersihan dan kesehatan bagi individu, kesehatan fisik dan mental. Apabila seorang *chef* memasak dan menghidangkan makanan untuk tamu dengan menarik, itu merupakan nilai lebih untuk hotel itu sendiri.

Untuk meningkatkan kepuasan tamu terhadap hidangan yang di olah/di produksi oleh *chef* kemudian di hidangkan ke pada tamu hotel, yang harus diperhatikan adalah *personal hygiene chef* itu sendiri karena jika *chef* sendiri telah menerapkan *personal hygiene* pada dirinya dengan otomatis hidangan yang disajikan pun juga tentunya sudah higienis. Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis ingin meneliti dan mengangkat judul “PELAKSANAAN PERSONAL HYGIENE CHEF DI FOUR POINTS BY SHERATON BATAM KEPULAUAN RIAU”.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk mengetahui secara pasti tentang *personal hygiene chef* di Four Points By Sheraton Batam, maka penulis merumuskan masalah penelitian sebagai berikut : bagaimana

pelaksanaan *personal hygiene chef* di Four Points By Sheraton Batam?

1.3 Batasan Masalah

Agar pembahasan masalah tidak terlalu luas dan lebih fokus terhadap masalah dan tujuan dalam hal penulisan penelitian ini, maka dengan ini penulis membatasi masalah hanya pada ruang lingkup tentang pelaksanaan *personal hygiene chef* di Four Points By Sheraton Batam.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan agar menghasilkan data dan informasi yang dibutuhkan untuk menjawab permasalahan yang dirumuskan diatas sehingga penelitian ini mengkaji :

1. Untuk mengetahui pelaksanaan *personal hygiene chef* di Four Points By Sheraton Batam.
2. Untuk mengetahui kendala yang ada di *F&B Product* terutama di *Kitchen* mengenai *personal hygiene chef* di Four Points By Sheraton Batam.

BAB II

TINJAUAN PUSAKA

2.1 Pengertian *Hygiene*

Menurut Brownell, *hygiene* merupakan upaya dalam meningkatkan kebersihan dan kesehatan dengan memperhatikan semua orang dan faktor lingkungan yang mempengaruhi mereka sejak dini.

Menurut Proscott (dalam Yuliarsih, 2002:62) terdapat dua aspek *hygiene* yaitu : 1) Individu (*Personal Hygiene*), dan 2) Lingkungan (*Environment*). Dalam hal ini, akan dibahas pengertian *hygiene* perusahaan menurut Undang-undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang *personal hygiene* untuk usaha umum disebutkan :

- 1) *Hygiene* merupakan upaya dalam pemeliharaan dan

meningkatkan derajat kesehatan.

- 2) Perusahaan publik adalah perusahaan yang dioperasikan oleh instansi pemerintah, perusahaan swasta, atau perorangan yang dapat digunakan oleh umum.

Hygiene perusahaan merupakan bagian dari *Hygiene* dari Hotel yang selalu berkaitan erat satu dengan lainnya. Prinsip *Hygiene* perusahaan adalah melakukan tindakan korektif terhadap lingkungan kerja di perusahaan tersebut ataupun bila perlu tindakan pencegahan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya terhadap faktor-faktor penyebab penyakit dilingkungan kerja.

2.2 *Personal Hygiene*

Personal Hygiene adalah upaya dalam menjaga kebersihan dan kesehatan seseorang (Perry, 2005). Kebersihan pribadi seseorang meliputi segala sesuatu mulai dari makan, mandi, pakaian, sehari-hari dan rambut, kuku, tubuh, telinga, gigi, dan lain-lain termasuk kebersihan pribadi.

Kebersihan pribadi atau sering disebut *Personal Hygiene* berasal dari bahasa Yunani. *Personal* artinya individu, dan *Hygiene* artinya sehat. *Personal Hygiene* atau kebersihan pribadi merupakan suatu metode menjaga diri untuk menghindari penyakit.

Kegunaan dari *personal hygiene* yaitu, meningkatkan kesehatan, menjaga kebersihan diri (Maria, 2009).

Menurut undang-undang nomor 2 tahun 1996, *hygiene* didefinisikan sebagai kesehatan masyarakat yang mencakup segala upaya dalam melindungi, melestarikan, dan meningkatkan kesehatan fisik dan mental baik masyarakat maupun individu dalam rangka menempatkan

dasar-dasar kelangsungan hidup. Menciptakan kehidupan yang sehat dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Kebersihan Pribadi yang baik adalah apabila seseorang mampu menjaga kebersihan diri, dalam hal kebersihan kulit, kuku rambut, mulut, gigi, kebersihan pakaian, kebersihan mata, hidung dan telinga, dan meliputi kebersihan alat kelamin (Hidayat, 2008).

2.3 Pengertian *Hygiene* Kerja

Praktik kebersihan merupakan bagian yang penting dari keamanan pangan dalam setiap proses produksi sayuran segar. Untuk itu, kebutuhan kebutuhan akan praktik terbaik untuk membuat dan mengintegrasikan program pelatihan untuk semua karyawan sangat bervariasi tergantung pada peran karyawan, tanggung jawab dan bidang kegiatan, tingkat pengetahuan dan kesadaran karyawan.

Menurut Nyoman (2012:58) adapun area yang menjadi pertimbangan untuk *hygiene* pekerja, yaitu :

- 1) Pertolongan pertama pada kecelakaan
- 2) Pencucian tangan
- 3) *Hygiene Personal*
- 4) Pengurusan pekerja sakit
- 5) Air minum

2.4 Jenis-jenis *Personal Hygiene*

Menurut Bagyono (2005:9-12) terdapat beberapa faktor mempengaruhi kesehatan pribadi yakni :

2.4.1 Infeksi dan Penyakit

Menghindari sentuhan fisik terhadap darah atau cairan tubuh yang tertinggal dipermukaan *bathtub*, atau pada linen tempat tidur dan linen kamar mandi. Cairan tubuh ini dapat mengandung virus, bakteri dan jenis mikroorganisme lain yang dapat menularkan AIDS, hepatitis, dan masalah kesehatan lainnya.

Cara melindungi diri :

- a. Balut luka dengan balutan kedap air
- b. Kenakan hand glove saat memegang barang atau membersihkan barang yang kemungkin terkontaminasi.
- c. Waspada, dan jauhi memegang langsung benda-benda seperti pembalut (*sanitary towel*), kondom, *tissue paper* dan lain-lain yang tidak dibuang oleh tamu sebagaimana mestinya.
- d. Hati-hati saat ingin membersihkan tempat sampah.

2.4.2 Pakaian Kerja

Pakaian kerja yang dikenakan harus menciptakan kenyamanan, aman, dan mudah. Menghindari aksesoris yang berlebihan.

2.4.3 Menjaga Kaki

Untuk menghindari kecelakaan kerja gunakanlah sepatu yang nyaman dan aman.

2.4.4 Penampilan

Di bidang Perhotelan dituntut untuk berpenampilan rapi, contohnya rambut harus pendek dan diikat agar tidak mengganggu dan memudahkan dalam pekerjaan.

2.4.5 *Hygiene Personal*

Menjaga kebersihan dan kesegaran diri, tubuh secara normal selalu mengeluarkan kelembapan melalui kelenjar keringat didalam tubuh. Saat bekerja di ruangan yang panas akan mudah berkeringat. Keringat tidak berbau karena cepat menguap.

2.4.6 Tangan

Sangat penting untuk memperhatikan kebersihan tangan, terutama pada kuku harus dipotong

pendek. Menghindari pewarnaan pada kuku, menggunakan hand cream agar tangan tetap lembut dan halus. Mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan.

2.4.7 Tidak Menularkan Penyakit Kepada Orang Lain

- a) Ketika bersin atau batuk.
- b) Menutup hidung atau mulut menggunakan *tissue paper*.
- c) Menjauh dari orang atau objek di depan anda.
- d) Cuci tangan menggunakan sabun, hindari perilaku menggigit kuku, menyentuh hidung, mulut, rambut, menjilat tangan, atau meludah.

2.5 Tujuan Personal Hygiene

Tujuan kebersihan pribadi ialah menjaga kebersihan diri, untuk menghindari munculnya virus pada individu dan orang lain.

Adapun tujuan *personal hygiene* pada karyawan atau seorang *chef*, adalah sebagai berikut :

1. Penerapan *personal hygiene* pada karyawan atau seorang *chef*,
2. Untuk menghindari timbulnya penyakit, menghindari masalah gangguan kesehatan pada karyawan ataupun seorang *chef*
3. Memberikan rasa nyaman dan aman bagi karyawan maupun *chef* yang bekerja.
4. Menjadikan tempat kerja dan hasil kerja seorang *chef* bersih dan sehat.
5. Memberikan suasana sehat ditempat kerja.

2.6 Standar Operasional Prosedur

Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah dokumen yang bersangkutan dengan prosedur standar

yang dilaksanakan secara kronologis dalam menangani tugas yang bermaksud untuk mencapai hasil bisnis yang lebih efektif dan efisien.

Tujuan dari SOP ini yaitu untuk menguraikan rincian atau standar tetap mengenai kegiatan bisnis yang berulang dilaksanakan dalam suatu organisasi.

Menurut Tjipto Atmoko (2011), Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah suatu penuntun dalam menyelenggarakan tugas pekerjaan sesuai fungsi instansi pemerintahan dan alat evaluasi kinerja, menurut indikator teknis, eksekutif. Sesuai dengan menurut cara kerja pada yang berkaitan.

Standar Operasional Prosedur yaitu dokumen yang memberikan seperangkat kewajiban tertulis standar tentang beragam proses manajemen kantor, yang meliputi sifat pekerjaan, waktu penyelenggaraan, tempat pelaksanaan dan pemeran yang terlibat dalam kegiatan (Insani, 2010 : 1).

Sedangkan menurut Arnani. P (2016:31), Standar operasional Prosedur (SOP) yaitu seperangkat kewajiban kerja tertulis standar (tercatat) tentang bagaimana, kapan, dimana, dan oleh siapa.

2.7 Standar Umum Personal dan Pakaian

Menurut Nyoman (2012:65) standar umum *personal* dan pakaian adalah sebagai berikut :

1. Pakaian Pelindung
2. Penutup Kepala
3. Sarung Tangan
4. Perhiasan dan Alroji
5. Sepatu Pelindung
6. Air Minum

2.8 Standar Kebersihan dan Hygiene Kerja

menurut Nyoman (2012: 68) adapun standar kebersihan semua karyawan dituntut menekuni dan mempraktikkan sebagai berikut :

- 1) Seluruh karyawan, ketika datang untuk bekerja kuku harus di potong pendek dan bersih, tidak diperbolehkan menggigit kuku di area penindakan produk.
- 2) Tidak diperkenankan menggunakan pewarnaan kuku.
- 3) Ketika sakit, sebaiknya karyawan dirumah saja sampai pulih.
- 4) Waktu saat diharuskan mencuci untuk tangan :
 1. Sesudah memakai toilet.
 2. Sebelum mendatangi area penindakan produk.
 3. Selepas menindaki sampah dan sesudah mengambil produk yang tidak layak.
 4. Tangan kelihatan tidak bersih.
 5. Karyawan tahu tangannya terkontaminasi.
 6. Selepas memegang hewan.
- 5) Melindungi seragam kerja agar tetap bersih, dan menggunakan seragam pelindung yang disediakan.
- 6) Melindungi rambut agar tetap tertutup.
- 7) Tidak mengenakan perhiasan.
- 8) Balut luka secara keseluruhan dengan balutan kedap air.
- 9) Hindari untuk tidak merokok.
- 10) Jika menemui keadaan seperti berikut segera melapor ke manajemen:
 1. Terinfeksi hepatitis (virus hepatitis A).
 2. Diare.
 3. Muntah-muntah.
 4. Demam.
 5. Sakit tenggorokkan.
 6. Luka pada kulit
- 11) Hindari batuk dan bersin saat menindaki sayur-sayuran.
- 12) Membersihkan tempat kerja sesudah pekerjaan selesai.

2.9 Hotel

Menurut Bagyono oleh Agus Sambodo (2006) hotel merupakan suatu tempat dimana wisatawan dari golongannya sendiri dapat memperoleh akomodasi dengan menggunakan jasa. Dan diakui wisatawan bisa menyewa jasa tersebut.

Pengertian Hotel didalam buku R.S. Damardjati *istilah-istilah dunia pariwisata* (2006:65). Hotel merupakan suatu bidang usaha yang menawarkan akomodasi (penginapan) yang melayani dan memenuhi kenyamanan dan kebutuhan komersial makanan dan minuman dan fasilitas lainnya.

Perusahaan yang bergerak dibidang perhotelan termasuk hotel berbintang dan tidak berbintang, yang dapat digunakan untuk tujuan wisata terdaftar berupa hotel, vila, pondok wisata, perkemahan, dan akomodasi lainnya.

Berikut diuraikan oleh *United State Lodging Industry* hal utama adalah bahwa hotel dibagi jadi tiga macam, yakni:

1. *Transient Hotel*, merupakan hotel terletak ditengah kota dengan tipe tamu yang datang kebanyakan untuk pelancong bisnis dan turis.
2. *Residential Hotel*, yaitu hotel berupa apartemen dengan kamar dan dijual perbulan atau pertahun. *Residensial Hotel* juga menawarkan fasilitas seperti hotel, restoran, pesan makan dikamar, dan layanan tata graha.
3. *Resort Hotel*, merupakan hotel yang biasanya terletak di lokasi wisata dan menawarkan ruang konferensi dan fasilitas serta area relaksasi bagi para tamunya.

2.10 Pengertian Kitchen

Menurut Ruffino dan Bartono (2006). *Kitchen* merupakan pusat pengolahan makanan yang bertanggung jawab untuk memasak hidangan untuk tamu hotel atau menyediakan makanan yang dimasak untuk orang asing melalui restoran hotel atau kegiatan lain seperti katering diluar hotel dengan makanan yang diproduksi oleh hotel.

ciri-ciri spesifik pada dapur, yaitu :

- a. Sebuah ruangan tersendiri dari ruangan lainnya dan tidak berada di luar.
- b. Lantai *Kitchen* tercipta dari bahan tahan air dan tidak licin.
- c. Dinding *Kitchen* ditutupi bahan *waterproof*.
- d. Plafon menggunakan warna-warna yang terang.
- e. *Kitchen* memiliki desain yang dapat menyinari seluruh ruangan disemua sudut cerah.

Kitchen mempunyai beberapa fungsi, seperti penyiapan makanan dan bahan baku makanan siap saji. Dibawah ini ialah informasi tentang departemen dan *kitchen* yakni :

1. *Saucier*
2. *Entremetier*
3. *Gardemanger*
4. *Pantry*

Berfungsi sebagai :

1. Sebagai kawasan menyiapkan sarapan setiap hari.
2. Sebagai kawasan pembuatan berbagai minuman, (jus, kopi, susu)
3. Sebagai kawasan pembuatan cocktail dan buah segar.
4. Sebagai kawasan pembuatan minuman olahan dari susu (*yoghurt*).
5. Sebagai kawasan pengolahan hidangan yang diproduksi dari *bread*, seperti *toast*, *French toast*, *pancake*.
6. Bertanggung jawab atas kelancaran *breakfast*.
7. *Butcher* ,sebagai kawasan penyembelihan daging dan produk daging, ruangan harus sejuk, supaya

makanan tidak cepat berbau dan busuk.

8. *Bakery*, sebagai kawasan pengolahan pemanggangan semua jenis roti.
9. *Pastry*, sebagai kawasan pengolahan segala bentuk kue yang di bakar.
10. *Employee dining room*, sebagai kawasan para staff hotel mengolah makanan dengan set menu yang berubah setiap hari.

Dapur yang memenuhi syarat kesehatan diantaranya :

1. senantiasa dalam keadaan bersih.
2. Mempunyai cukup persediaan air bersih untuk mencuci bahan makanan dan memasak.
3. Memiliki tempat tampah yang cukup.
4. Alat-alat dapur yang selalu dalam kondisi bersih.
5. Memiliki ventilasi dan *exhaust* yang cukup
6. Memiliki tempat penyimpanan yang baik.

2.11 Organisasi *Kitchen*

Standar organisasi *kitchen* dapat dibutuhkan untuk pengerjaan tugas *kitchen*. Mereka yang bertanggung jawab produksi makanan di *food&beverage department*. Organisasi ini memperlihatkan posisi dan jabatan petugas dapur dari yang paling atas sampai yang paling bawah berdasarkan fungsinya dibedakan atas *kitchen* kecil, besar dan menengah *executive chef* bertugas memimpin seluruh aktivitas operasional *kitchen* seperti menulis menu, merencana *stalf*, mengawasi *food cost* dan tugas material lainnya. *Sous chef* bertugas wakil *chef* yang melaksanakan semua kewajiban *chef* seperti diatas batasan dan wewenang tertentu. *chef de partie* bertugas memimpin seksi produksi dan tanggung jawab pada *sous chef* secara langsung *assistent chef de partie* bertanggung jawab pada *sous chef* secara langsung

assistant chef de partie bertugas membantu *chef de partie* sehari-hari dengan jenis tugas yang sama dapat mengganti fungsi *chef de partie* jika di perlukan.

Cook 1 bertugas memasak, sebagai senior juga mempunyai tugas untuk membantu *cook II* dan *cook III* yang menjadi bawahannya. *Helper* bertugas membantu didapur sebagai pembantu umum untuk sebagai pekerjaan yang diperintahkan atasan. *Breakfest chef* bertugas melaksanakan tugas pelayanan *breakfast* menjaga dan mengawasi meja *buffet* serta bekerjasama dengan *cook* yang bertugas memasak telur didepan tamu. *Baker Man* bertugas memasak aneka roti untuk makan pagi agar tamu dapat menikmati *over dries bakery product*. *Tournant* bertugas menggantikan tugas penjabat *chef* yang berhalangan agar semeja operasi berlanjut. *Chef secretary* bertugas menangani administrasi *kitchen* bertugas menangani administrasi *kitchen*, membantu *chef*, arsipkan resep. *Store kitchen* bertugas menjaga gudang milik *kitchen* dan mengawasi keluar masuk barang. (Bartono,& Ruffino,2010)

2.12 Hubungan *kitchen* dengan bagian lain di Hotel

Kitchen menjaga hubungan erat dengan divisi lain dari hotel saat menjalankan tugasnya. Kerjasama yang baik antara dapur dengan departemen lain akan sangat membantu operasional dapur secara keseluruhan untuk kelancaraan dan efisiensi pengoperasian. Departemen lain yang terkait dengan *kitchen* yaitu restoran, stewarding, engineering, house kepping, front office, dan catering/banquet.

1. Bagian *accounting*

Hubungan antara *kitchen* dan departemen itu terutama tentang keuangan, karena di sinilah pendapatan

dari *kitchen* dicatat. Selain itu, departemen ini mengeluarkan uang untuk pembelian peralatan dapur dan persediaan makanan yang diperlukan, serta membayar gaji pekerja *kitchen*.

2. Bagian *engineering*

Divisi ini adalah divisi yang memperbaiki kerusakan terjadi di dapur.

3. Bagian *house keeping*

Divisi ini adalah divisi yang mencuci pakaian pekerja *kitchen* dan lainnya.

4. Bagian *front office*

Pada divisi ini membantu informasi *kitchen* tentang jumlah dan jenis tamu (VIP atau Group), dan menurut laporan ini, *kitchen* membuat rencana pengelolaan makanan yang setara dengan keadaan tamu.

5. Bagian *stewarding*

Divisi ini membantu menyediakan produk pembersih ke *kitchen*, membersihkan dan merawat peralatan dan ruang *kitchen*.

6. Bagian restoran

Divisi ini ialah divisi yang berhubungan langsung dengan para tamu untuk mempresentasikan segala hasil yang dicapai di *head kitchen* kepada para tamu hotel. (Bartono.2010).

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Dalam penelitian ini digunakan pendekatan deskriptif dan metode kualitatif. Menurut Sugiono (2005:1), metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menyelidiki keadaan obyek alam. Penelitian deskriptif kualitatif berusaha menemukan informasi yang relevan dengan keadaan, objek atau fenomena sosial selama penelitian.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1 Lokasi Penelitian

3.2.2 Waktu Penelitian

3.3 Subjek Penelitian

Adapun *key informant* dalam penelitian ini adalah *Human Resources Manager, Head Chef, Demi Chef*, dan *commis* di Four Points By Sheraton Batam.

3.4 Jenis Dan Sumber Data

3.4.1 Data Primer

3.4.2 Data Sekunder

3.5 Teknik Pengumpulan Data

3.5.1 Observasi

3.5.2 Wawancara

3.5.3 Dokumentasi

3.6 Teknik Analisis Data

Sesuai dengan permasalahan dan maksud penelitian, teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian yaitu teknik deskriptif kualitatif. Menurut kaidah analisis kualitatif, data yang terdiri dari observasi dan wawancara terus dianalisis selama proses mengumpulkan data dilapangan (Moleong, 2000: 103).

Menurut (Sugiyono:2009) Penelitian Deskriptif kualitatif yakni suatu analisa yang bertujuan untuk menyajikan gambaran yang jelas dan rinci melalui wawancara dan selanjutnya menarik sesuatu kesimpulan berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan di lapangan.

Data yang diterima diproses dan dianalisis secara kualitatif untuk pelaksanaan Kebersihan Pribadi *Chef* di Four Points By Sheraton Batam dilihat dari segi SOP yang ada setelah itu data yang dihasilkan dijabarkan sehingga menjadi saran dalam penelitian ini.

BAB VI

HASIL PENELITIAN

Penerapan *Personal Hygiene Chef* di Four Points By Sheraton Batam Kepulauan Riau

Kegiatan operasional Four Points By Sheraton Batam sangat ditentukan oleh kinerja karyawan yang berkualitas. Pada pembahasan kali ini,

penulis meneliti tentang pentingnya pelaksanaan dan penerapan kebersihan tubuh karyawan atau disebut kebersihan pribadi. Pada dasarnya pelaksanaan kebersihan pribadi karyawan tidak hanya berlaku untuk karyawan *kitchen* saja namun juga berlaku untuk seluruh karyawan Four Points By Sheraton Batam. Kualitas dan skil karyawan memang tidak mutlak ditentukan oleh kebersihan tubuh saja. Namun secara kasat mata atau dipandang dari luar, kebersihan tubuh menjadi salah satu faktor penentu kualitas kerja karyawan terlebih untuk karyawan *food and beverage product* lebih tepatnya pada *chef* four points by sheraton batam, dimana karyawan *food and beverage* khususnya *chef* yang mengolah makanan yang diolah tidak terkontaminasi dengan bakteri yang bisa menyebabkan komplain tamu dan kerugian terhadap hotel.

Infeksi dan Penyakit

Dalam melakukan pekerjaan di *kitchen*, kesehatan seorang *chef* sangat perlu diperhatikan agar pekerjaan dapat terlaksana dengan baik. Memperhatikan kesehatan seorang *chef* diperlukan untuk mengantisipasi adanya penyakit menular yang dapat tertular melalui penjamahan bahan makanan yang dilakukan oleh seorang *chef*.

Berdasarkan hasil wawancara diatas mengenai infeksi dan penyakit, maka dapat disimpulkan bahwa kesehatan karyawan sangat diperhatikan apalagi sekarang sedang marak-maraknya virus covid-19 yang melanda negara kita, jadi diharuskan untuk melaksanakan protokol kesehatan yang sudah ditentukan dengan cara menggunakan masker dan *hand glove* saat bekerja agar tidak tertular penyakit.

Pakaian Kerja

Selain infeksi dan penyakit, hal yang harus diperhatikan adalah pakaian kerja seorang *chef*. Pakaian yang bersih dan rapi tentu akan menimbulkan kesan yang baik dan positif.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa dalam menunjang *personal hygiene* pada seorang *chef*, standar pakaian kerja seorang *chef* adalah memakai *chef jacket*, *appron* untuk melindungi diri dari percikan minyak panas saat memasak, *chef* topi untuk mencegah jatuhnya rambut ke makanan yang disajikan. Harus mengganti pakaian kerja setiap hari untuk mencegah timbulnya bau badan pada seorang *chef*, dan saat bekerja penggunaan aksesoris boleh saja asalkan tidak berlebihan dan tidak mengganggu pekerjaan.

Menjaga Kaki

Dalam pelaksanaan *personal hygiene* seorang *chef* tentu tidak hanya kebersihan pakaian saja yang perlu diperhatikan tetapi kebersihan kaki juga harus diperhatikan. Dimana kaki merupakan bagian yang wajib dilindungi. Dalam hal ini bagaimanakah standar sepatu kerja yang sesuai dalam pelaksanaan *personal hygiene* dan sepatu seperti apa supaya nyaman dipakai saat bekerja di kitchen.

Berdasarkan wawancara diatas maka dapat disimpulkan bahwa menjaga kaki sangatlah penting dan untuk menunjang pelaksanaan *personal hygiene* seorang *chef*, sepatu yang nyaman dan aman yang digunakan saat bekerja adalah *safety shoes chef*. Sepatu yang digunakan harus sesuai dengan ukuran kaki untuk

menghindari lecet dan cidera pada kaki. Dan untuk memenuhi pelaksanaan *personal hygiene* dalam penggantian kaos kaki itu dilakukan 2 atau 3 hari sekali.

Penampilan

Selain menjaga kaki, penampilan seorang *chef* juga perlu diperhatikan. Meskipun ia bekerja di balik layar atau di dalam tetapi *grooming* atau penampilan seorang *chef* tentu saja juga sangat penting. Tidak hanya mementingkan skill dan kemampuan ia mengolah makanan tetapi cara ia berpenampilan juga menjadi salah satu hal yang menarik dan menimbulkan citra yang positif. Dalam hal ini yang menjadi pertanyaan penulis adalah bagaimana penataan rambut dan kebersihan rambut seorang *chef* yang sesuai dengan SOP kerja dalam pelaksanaan *personal hygiene* seorang *chef* baik perempuan maupun laki-laki.

Berdasarkan hasil wawancara diatas mengenai penampilan penulis menyimpulkan bahwa, penampilan seorang *chef* juga perlu diperhatikan meskipun ia bekerja dibelakang tetapi penampilan juga penting. Standar penataan rambut seorang *chef* laki-laki itu adalah potongan pendek yang mana rambut tidak boleh gondrong, rambut harus rapi dan tidak mengganggu saat bekerja, selalu menggunakan pomade agar rambut tidak berantakan dan agar rambut terlihat bersih, menggunakan *chef* topi untuk menghindari rambut jatuh ke makanan, sedangkan standar penataan rambut *chef* wanita, jika ia memiliki rambut yang panjang itu diwajibkan diikat atau di cepol dan harus menggunakan *chef* topi agar rambut tidak mengganggu saat bekerja dan agar rambut dapat tertata dengan rapi sehingga tidak ada rambut yang jatuh ke makanan yang disajikan. Dan

jika ia menggunakan jilbab maka jilbannya harus diikat rapi atau dimasukkan ke dalam *chef jacket* supaya tidak mengganggu pekerjaan.

Hygiene Personal

Pada bagian kebersihan pribadi ini sangat penting untuk diperhatikan, karena kebersihan seorang *chef* merupakan simbol bahwa *chef* tersebut menjaga kebersihan dirinya dalam mengolah suatu sajian makanan yang akan dihidangkan. Dalam hal ini yang menjadi pertanyaan penulis adalah hal apa yang bisa dijadikan penilaian kebersihan tubuh seorang *chef* dalam pelaksanaan *personal hygiene*. Dalam penjabaran di sub variabel sebelumnya, kebersihan tubuh mencakup kebersihan tangan dan tidak menularkan penyakit. Berikut adalah uraian dari pertanyaan penulis kepada *key informan* pada *chef* Four Points By Sheraton Batam.

Berdasarkan hasil wawancara diatas mengenai *Hygiene Personal* dapat disimpulkan bahwa *personal hygiene* pada seorang *chef* di four points by sheraton batam telah diterapkan sesuai dengan SOP yang berlaku, mulai dari kebersihan tubuh, kesegaran badan, kebersihan tangan, kuku, mulut, dan hidung itu telah memenuhi standar. Karena hampir semua *chef* dan karyawan tidak ada yang melanggar aturan yang telah ditetapkan tentang *personal hygiene* seorang *chef*. Hal ini dijelaskan langsung oleh *Chef Alvin M iqbal selaku Head Chef* di Four Points By Sheraton Batam mengenai penerapan di lapangan kerja terkait kebersihan tubuh seorang *chef*.

DAFTAR PUSAKA

Bartono PH and Ruffino E. M, (2006). *Food product management*

dihotel dan restoran, Yogyakarta : Andi

Bagyono, S.Pd. (2010), *Kesehatan, Keselamatan, Dan Keamanan Kerja Bidang Perhotelan* Bandung : Alfabeta

Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung : Alfabeta.

Damardjati, R. (2006). *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.

Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd. & Heru Pramudia, S.T., T.Par., M.Sc. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok : Kencana

I Gusuti Bagus Arjana. (2015). *Geografi Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif*. Jakarta : Raja Grafindo Persada

I Gusti Bagus Rai Utama & Ni Made Eka Mahadewi, (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata & Perhotelan*. Yogyakarta : Andi

Ihcwan Praatowo, S. M (2017). *Hotel Hygiene and Sanitation*. Deepublish Sleman

Moleong, L. (2000). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Rosdakarya.

Nasution, S. (2003). *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bandung : Tarsito.

Nawawi, H. (2001). *Metodologi Penelitian Sosial*. Yogyakarta: UGM Offset.

Nyoman Semadi Antara. (2012). *Pedoman Personal Hygiene*. Pusat Studi Ketahanan Pangan Universitas Udayana.

Patimah, Hamid. (2013). *Metodologi penelitian kualitatif*. Jakarta : CV. Alfabeta

Pondil, Nyoman S. (2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*, Jakarta : Pradnya Paramitha

PHRI. (2019, Mei 20). *Hotel*. Diambil kembali dari Perhimpunan Hotel

Pariwisata Sahid Surakarta, (2000), *Caffe und Main Kitchen*. Surakarta : APSS

Ruslan, Rosady. (2008). *Metode Penelitian dan Komunikasi*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.

Sahid, (2000). *Kitchen Operasional*. Surakarta : Akademi Pariwisata

Sugiyono. (2005). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.

Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.

<https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFS>
[IP](#)