

**PELAKSANAAN *HYGIENE* SANITASI PADA MASA PANDEMI
DI HARRIS CAFÉ HARRIS HOTEL BATAM CENTER**

Oleh : Avennia Hutabarat

Pembimbing : Andi M. Rifiyan Arief

E-mail : Avenniahutabarat@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

Tourism is one sector that helps improve the country's economy, tourism provides various tourist activities and service facilities, one of which is restaurants, restaurants as a place for guests to get food and beverage services. In the pandemic era, the implementation of good sanitation hygiene is an effort to maintain trust and satisfy consumers, in addition to having to maintain and pay attention to every quality of the products and services offered. Hygiene sanitation is an effort to create an environment that is healthy, safe, and free from environmental pollution, so as to avoid disease. This study uses qualitative methods with data collection techniques through observation, interviews and documentation. The analytical method used in this study is a qualitative descriptive method. The purpose of this study was to find out how the implementation of hygiene and sanitation, supervision of the implementation of hygiene sanitation and the obstacles and efforts made in the implementation of hygiene sanitation during the pandemic at Harris café HARRIS Hotel Batam Center. The results of the analytical research carried out carried out standard operating procedures for hygiene and sanitation well with strict supervision, several obstacles in the implementation of both personal and food hygiene as well as room and equipment sanitation but can be overcome with several efforts.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Restaurant

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata menjadi salah satu sektor yang mulai diperhitungkan atau diperhatikan di berbagai negara termasuk negara Indonesia Menurut buku Sulastiyono dalam Nurul dan Wisnu (2015) dalam melakukan pembangunan dan pengembangan pariwisata tentunya kita memerlukan jasa pendukung yang berkaitan dengan pariwisata yaitu perhotelan.

“Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang yang memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minum. Umumnya hotel-hotel besar menyediakan beberapa fasilitas secara khusus yang menjual makanan dan minuman bagi para tamunya seperti restoran, bar, pub, dan café, terdapat juga cake shop”. Tamu dapat menikmati makanan dan minuman yang mereka pesan di restoran atau kamar. Agar tercapainya tujuan dari sebuah restoran, pihak restoran harus memperhatikan setiap detail dari kebersihan dan kelayakan bahan, cara pengolahan, cara penyajian produk, serta lingkungan pengolahan dan penyajian produk. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah hygiene dan sanitasi di restoran.

Buku panduan protokol kesehatan yang merupakan turunan dari Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/382/2020 tentang Protokol Kesehatan bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas

Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian COVID-19, penyusunan buku panduan protokol kesehatan juga melibatkan berbagai pihak, yaitu asosiasi usaha hotel dan restoran, asosiasi profesi terkait bidang perhotelan dan restoran, serta akademisi dengan tetap mengacu pada protocol kesehatan dari Kementerian Kesehatan dan arahan Gugus Tugas Percepatan Penanganan COVID-19. Dengan adanya diberlakukannya penerapan protokol kesehatan CHSE (cleanliness, healthy, safety, environmental sustainability) yang merupakan langkah agar tercipta keamanan dan kenyamanan hotel di masa pandemic

Penulis menemukan Harris Café yang terletak di HARRIS Hotel Batam Center memiliki tempat yang sangat terjaga kebersihan dan kerapiannya, restoran yang baik tentunya akan mengutamakan kualitas dan kuantitas terutama dari segi produk, kebersihan, serta pelayanan, karena dapat membuat nilai jual dari restoran naik, sehingga sangat baik untuk perkembangan usaha dan pendapatan hotel itu sendiri, namun tidak jarang harris café mendapat keluhan dari beberapa tamu baik yang disampaikan secara langsung maupun tertulis di beberapa platform, beberapa diantaranya terkait dengan higienitas dan sanitasi. Pelaksanaan *hygiene* sanitasi di harris café, dari data terdapat *food and safety standart* yang bertujuan melaksanakan sanitasi di area disetiap *food and beverage, uniform standart* yang bertujuan memastikan semua karyawan menggunakan standar berpakaian yang benar, *beverage operation* yang

bertujuan untuk mengikuti panduan *healthy and safety* di restoran, namun selama masa pandemi harris café juga mengikuti standart CHSE, dimana tersertifikasi CHSE ini menjadi bukti bahwa harris hotel batam center ikut serta dalam mencegah penyebaran virus Covid-19 dan berkomitmen untuk mengikuti setiap protokol kesehatan yang telah ditetapkan oleh pemerintah..

Menurut data yang penulis dapat dari Human Resources HARRIS Hotel Batam Center, jumlah karyawan ideal untuk food and beverage service department adalah 18 orang, Berikut ini adalah jumlah karyawan food and beverage service pada HARRIS Hotel Batam Center dengan masing-masing jabatan :

Tabel 1. 1 Jumlah Karyawan food and beverage service pada HARRIS Hotel Batam Center sesuai masing-masing jabatan tahun 2021:

No	Jabatan	Jumlah
1	Food & Beverage Manager	1
2	Restaurant Banquet Manager	1
3	Banquet Sales Manager	1
4	FB Supervisor	2
5	FB Captain	1
6	Bartender	1
7	Waitress	2
8	FB Admin	1
Jumlah		10

Sumber: HRD HARRIS Hotel Batam Center, 2021

Berdasarkan data diatas jumlah karyawan di food and beverage service HARRIS Hotel Batam Center adalah 10 karyawan, yang melakukan pekerjaan setiap harinya dalam melayani tamu serta melaksanakan dan menjaga hygiene sanitasi restoran maupun hygiene personal sesuai dengan standart prosedur.

Penulis ingin meneliti mengenai hygiene sanitasi restoran mengingat bahwa menjaga kebersihan sangat penting ditambah lagi dimasa pandemi ini dan menjaga area restoran agar tetap bersih dan nyaman merupakan syarat dari hygiene sanitasi dan juga baik untuk restoran itu sendiri maupun untuk dilihat tamu di hotel tersebut. Berkaitan dengan latar belakang tersebut maka penulis memutuskan untuk menulis tugas akhir dengan judul **“PELAKSANAAN *HYGIENE* SANITASI PADA MASA PANDEMI DI HARRIS CAFÉ HARRIS HOTEL BATAM CENTER”**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari latar belakang diatas yaitu :

1. Bagaimana Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center ?
2. Bagaimana Pengawasan Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center ?
3. Apa saja kendala dan upaya penanganan kendala dari Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center ?

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terfokus dan memudahkan penulis untuk melakukan penelitian, maka dibuat batasan masalah penelitian adalah hanya pada ruang lingkup tentang tentang Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center, terkhusus di *food and beverage service department*

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tentang Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center.
2. Untuk mengetahui Pengawasan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center.
3. Untuk mengetahui kendala dan upaya penanganan tentang Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak-pihak yang terkait dalam penelitian ini. Adapun manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi penulis, untuk menambah wawasan bagi peneliti tentang *Hygiene* Sanitasi serta untuk menyelesaikan tugas akhir.
- b. Bagi akademisi, dapat digunakan sebagai bahan informasi dan sebagai data untuk menambah

wawasan khususnya menyangkut *Hygiene* Sanitasi Restoran.

- c. Bagi pihak hotel, dapat digunakan sebagai sumber masukan bagi pihak hotel berkaitan dengan kajian yang telah peneliti sampaikan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 *Hygiene* Sanitasi

2.1.1 *Hygiene*

Menurut Sihite dalam Anisa Sabila (2016) *hygiene* adalah bagaimana cara manusia untuk menjaga dan memelihara kesehatannya. Dalam proses penyajian kepada tamu sangat penting untuk menerapkan *hygiene* agar dapat menghindar dari bakteri dan menjaga kebersihan serta kesehatannya. *Hygiene* merupakan aspek yang berkenaan dengan kesehatan manusia atau masyarakat yang meliputi semua usaha untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi tingkat kesehatan. *Hygiene* bertujuan untuk memberikan dasar kehidupan yang sehat bagi seluruh aspek kehidupan baik perorangan maupun kelompok masyarakat dalam rangka mempertinggi kesejahteraan masyarakat.

2.1.2 Sanitasi

Menurut Sihite (2000:4) , Sanitasi adalah suatu usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Dengan demikian, sanitasi merupakan usaha dan tindakan dari seseorang terhadap lingkungan sekitarnya agar terkondisi bersih dan sehat. Lingkungan bersih dan sehat mengindikasikan terbebas

dari suatu penyakit, agar tercipta lingkungan yang bersih dan sehat tersebut harus dilakukan sedemikian rupa supaya mencegah timbulnya bakteri-bakteri penyebab penyakit yang dapat merugikan manusia.

2.1.3 Sasaran *Hygiene Sanitasi*

Sasaran hygiene sanitasi yang harus benar-benar tercapai sebagai berikut (Sihite, 2000).

a. *Hygiene Personal*

Hygiene perorangan yaitu suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. *Hygiene* perorangan dapat dilihat dari cara seseorang makan, mandi, mengenakan pakaian sehari-hari, serta kebersihan badan meliputi rambut, kuku, badan, telinga, gigi, dan sebagainya. Yang penting adalah agar pelaksanaan menyiapkan diri sebaik mungkin agar higienis, baik badan maupun pakaian kerjanya

b. Sanitasi Peralatan

Peralatan juga harus diperhatikan kebersihannya, alat-alat yang sudah dipakai hendaknya dicuci atau dibersihkan kembali. Mencuci peralatan sebaiknya menggunakan air panas, penggunaan air panas pada pembersihan akan mematikan mikroba, melarutkan lemak dan juga melepaskan kotoran yang sukar terlepas bila hanya dibersihkan dengan air dingin.

Setelah dicuci lalu dikeringkan dan sebaiknya disimpan sesuai dengan macam dan fungsinya. Para pekerja sebaiknya tahu sifat, cara penggunaan, cara perawatan, cara pembersihan, dan cara penyimpanan peralatan dengan baik dan tepat. Dan juga hendaknya memilih peralatan yang mudah dibersihkan, tidak mengandung zat berbahaya yang mudah luntur atau larut. Menyangkut peralatan kitchen baik itu preparation, processing, holding, maupun serving

c. Sanitasi Ruangan

menyangkut ruangan dimana di dalamnya terdapat berbagai benda:

- a) Floor, lantai yang harus licin serta kering dan bersih
- b) Plafond, yang bersih sehingga tidak menyebabkan penyakit karena debu.
- c) Dinding porselen yang bersih dan sering dicuci
- d) Tempat sampah dalam jumlah yang memadai antara sampah yang basah dan kering harus dipisahkan.
- e) Insatalasi listrik, air, gas, dan alat-alat yang selalu dirawat kebersihannya.
- f) Sirkulasi udara yang cukup sehingga ruangan tidak panas
- g) Langi-langit (ceiling) pada langit-langit biasanya terdapat cerobong asap yang berfungsi sebagai penghisap asap dan udara kotor dari dapur

d. *Hygiene Makanan*

Berkaitan dengan system pembuatan dan penyimpanan sehingga makanan bersih dan sehat. Berbagai tindakan dapat diambil seperti:a) Menyingkirkan makanan yang basi

b) Menyimpan makanan dengan stainless container tertutup

c) Menyimpan secara terpisah makanan tersebut agar tidak dikontaminasi oleh bahan lain

d) Menyimpan pada suhu yang tepat sesuai prosedur penyimpanan

e) Memasak makanan secara tepat dan tidak terlalu lama jaraknya dengan saat disantap oleh tamu

f) Penyortiran bahan pada waktu preparation, penyiangan, dan mise en place

g) Tidak membiarkan makanan diluar tempat penyimpanannya sehingga dapat dicemari bakteri atau mikroorganisme lain atau hewan-hewan berpenyakit.

2.2 Pengertian Restoran

Restoran Menurut Suarhana (2006:23) adalah tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. SK Menteri Pariwisata dan Komunikasi No.KM73/PW105/MPPT-85

menjelaskan bahwa restoran adalah suatu jenis usaha dibidang jasa pangan yang bertempat sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan

untuk proses pembuatan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman untuk umum.

2.3 Pengertian Hotel

Hotel adalah bangunan berkamar banyak yang disewakan sebagai tempat menginap dan makan bagi orang yang sedang dalam perjalanan (Widjaya, 2005:3). Sedangkan menurut pendapat Sulastyono (2006:5) hotel adalah: Suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus

2.4 Masa Pandemi Covid-19

KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) mengatakan Pandemi adalah wabah yang menjangkit di mana-mana secara bersamaan dan mencangkup daerah yang luas. Pengertian pandemi menurut WHO adalah meluasnya penyebaran penyakit.. Pandemi merupakan epidemi yang menyebar yang bisa dikatakan sebagian besar bagian seluruh negara atau benua, biasanya menyebar banyak orang. Contoh penyakit yang menjadi pandemi di era saat ini merupakan Corona virus disease 2019 (Covid-19).

2.5 Pengertian Pelaksanaan

Pelaksanaan merupakan suatu usaha maupun kegiatan tertentu yang dilakukan dengan tujuan mewujudkan rencana atau program dalam kenyataannya. Mazmanian dan

Sebatier (2014:68) mengatakan “Pelaksanaan adalah pelaksanaan keputusan kebijakan dasar, biasanya dalam bentuk undang-undang, namun dapat pula berbentuk perintah atau keputusan badan eksekutif yang penting ataupun keputusan peradilan”.

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini diteliti dengan menggunakan desain penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2015:1) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Sugiyono (2015:3) mengungkapkan dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data tidak dipandu oleh teori, tetapi dipandu oleh fakta-fakta yang ditemukan pada saat penelitian di lapangan. Oleh karena itu, analisis data yang dilakukan bersifat induktif berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan dan kemudian dapat dikonstruksikan menjadi hipotesis atau teori.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di HARRIS Hotel Batam Center Jl. Engku Putri, Batam Center - Batam 29641. Peneliti melakukan penelitian pada bulan

September 2021 sampai dengan bulan Januari 2022.

3.3 Subyek Penelitian

Subjek Informan merupakan orang yang ada pada lingkungan penelitian, juga merupakan orang yang memberikan informasi mengenai situasi dan kondisi yang sesuai dengan latar penelitian.

Key informan adalah informan yang memiliki informasi cukup atau lebih mengenai suatu data sesuai dengan hal yang diteliti. Adapun key informan dalam penelitian ini adalah tim penilai diantaranya food and beverage manager (FBM) dan human resources department (HRD) Harris Hotel Batam Center Kota Batam..

3.4 Jenis dan Sumber Data

Jenis serta sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yakni data primer dan data sekunder, sebagaimana diuraikan berikut ini

3.4.1 Data primer

Sumber data primer merupakan data yang berasal secara langsung dari sumber asli dan tidak melalui perantara, yang diamati dan dicatat untuk pertama kalinya. (Marzuki,2005). Data yang penulis peroleh dari hasil wawancara dengan responden yaitu para karyawan food and beverage service department di HARRIS Hotel Batam Center Kota Batam.

3.4.2 Data Sekunder

Sumber data sekunder merupakan data yang peneliti tidak usahakan dengan sendiri pengumpulannya (Marzuki, 2005). Data sekunder dapat berupa bahan pustaka, buku, jurnal, artikel, dan dokumen lainnya yang berhubungan dengan penelitian.

Penelitian ini memiliki data sekunder berupa brosur, buku, foto poster dan literature yang relevan dengan penelitian.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

3.5.1 Observasi

Melakukan Observasi langsung ke HARRIS Hotel Batam Center mengenai Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center dan juga untuk mendapatkan data-data yang paling akurat. Seperti yang dikatakan oleh Ridwan (2002:30) “Observasi adalah melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan

3.5.2 Wawancara

Wawancara merupakan salah satu cara yang akan digunakan dengan bertujuan untuk mendapatkan informasi dan data dengan menanyakan beberapa pertanyaan kepada informan guna untuk mendapatkan informasi. Penulis melakukan teknik wawancara ini untuk mewawancarai key informan mengenai Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center. Seperti yang dikatakan oleh Ridwan (2002:29) bahwa “Wawancara adalah suatu pengumpulan data untuk memperoleh data dan untuk memperoleh informasi langsung dari sumber”.

3.5.3 Dokumentasi

Dokumentasi berkaitan dengan foto-foto yang diambil oleh peneliti menggunakan kamera handphone. Tujuan dokumentasi sendiri untuk menggambarkan keadaan lapangan

dan untuk mengambil informasi-informasi dari lembaga yang akan diteliti.

Dokumentasi berupa bukti peristiwa yang terjadi dan telah berlalu. (Sugiyono 2012 : 240). Jadi dokumentasi ialah rekaman kejadian masa lalu yang di tulis atau di cetak yang datanya dapat berupa foto ataupun file-file yang kemudian di arsipkan. Peneliti dalam hal ini akan mengumpulkan bukti berupa foto maupun video yang di peroleh dari Harris Café HARRIS Hotel Batam Center.

3.6 Teknik Analisis Data

Sesuai dengan topik permasalahan dan tujuan dari penelitian, teknik analisis data yang dipakai adalah teknik deskriptif kualitatif. Sesuai dengan ketentuan analisis kualitatif, data yang dimulai dari proses observasi dan wawancara dianalisis secara terus menerus selama proses pengumpulan data di lapangan berlangsung (Moleong, 2000: 103).

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Hotel

4.1.1 Sejarah HARRIS Hotel Batam Center

Harris Hotel Batam Center (HBCT) adalah hotel berbintang empat yang terletak pada pusat kota Batam, berdiri di tahun 2011 kemudian diresmikan pada 10 November tahun 2012. Harris Hotel Batam Center (HBCT) juga merupakan Hotel Harris kedua yang bertempat di Batam Island, dimana Boyke Gazali yang merupakan pemilik Harris Resort Waterfornt

Batam (HRWB) dan Harris Resort Tuban Bali dan berbagai properti hotel lainnya yang ada di Indonesia. Kepemilikan Harris Hotel Batam Center ini dikelola oleh PT. Retzan Indonusa, dan pengelolaan operasional hotel di oleh Tauzia Hotel Management.

Harris Hotel Batam Center bertempat yang terbilang cukup strategis, yaitu tepat bersampingan dengan pelabuhan feri, kemudian berseberangan dengan Batam megam mall pusat perbelanjaan dan alun-alun engku putri Kota Batam, hotel ini juga tidak jauh dengan pusat administrasi kota misalnya kantor imigrasi, kantor DPRD dan kantor pemerintahan lainnya. Bangunan harris hotel ini memiliki 10 lantai dimana dari kamar disediakan di 9 lantai yang memiliki 19 kamar di setiap lantainya sehingga total dari keseluruhan kamar yang dimiliki harris hotel batam center adalah berjumlah 171 kamar, yang terdiri dari 168 kamar yang aktif namun kamar yang dapat terjual hanya 166 kamar. Pada lantai pertama dan kedua merupakan lantai khusus untuk smooking room dan lantai 3 sampai dengan lantai 9 merupakan lantai yang diperuntukan bagi mereka yang tidak merokok (non-smooking room), dan terdapat spa pada lantai ke 9.

Harris Batam Center Hotel memiliki kamar yang dapat terhubung atau connecting room dengan total ada 8 kamar per lantai. Di antara tipe kamar yang tersedia ada 2 macam view room yang bisa dipilih yaitu sea view (menghadap laut) dan city view (menghadap kota) dengan luas kamar 27 meter persegi, dan terdapat 2 macam tempat tidur yang bisa dipilih yaitu twin dan king bed.

4.2 Pembahasan Pelaksanaan Hygiene Sanitasi Pada Masa Pandemi di Harris Cafe Harris Hotel Batam Center

A. Personal Hygiene (Higiene Pribadi)

Personal *hygiene* di Harris Café HARRIS Hotel Batam Center untuk standar personal Hygiene mengikuti standar CHSE (*Cleanliness-Healthy-Safety-Enviroment Sustainability*) dan *Standart Operasional Prosedure* sesuai dengan guideline HFSMS (*Healthy Food Safety Management System*) yang dimana karyawan diwajibkan berpakaian bersih, rambut harus rapi diikat atau menggunakan penutup kepala, tidak boleh berkumis dan jenggot, kuku tidak boleh panjang, tidak menggunakan anting, tidak menggunakan jam tangan, tidak boleh menggunakan cincin dan aksesoris lainnya, dan tentunya menggunakan handglove saat proses penyajian lama dan meminimalisir pengeluaran *cost* untuk membeli alat.

B. Sanitasi Peralatan

Peralatan yang akan dan telah digunakan harus dipastikan bersih dan siap untuk digunakan kembali, peralatan dibersihkan sesuai dengan SOP yang berlaku. Peralatan dibersihkan dengan merendam dengan cairan sanitasi dan dipastikan dicuci bersih setelah itu direndam dengan air panas sebelum di polish dan disimpan sesuai dengan jenis dan ukuran dan dipastikan dengan keadaan kering dengan tujuan agar peralatan tidak mudah berjamur ataupun berkarat.

C. Sanitasi Ruangan

Sanitasi ruangan mengikuti *standart operasional procedure* yang mengikuti *guidliness HFSMS* yang berlaku. Meja dan kursi selalu dibersihkan dengan cairan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan tamu dan dipastikan benar-benar bersih, *floor area* dibersihkan langsung oleh *puclic area* dari *housekeeping department* namun tidak dengan bar area yang dibersihkan bergantian oleh *fb department*, untuk *plafond*, instalasi listrik dihandle oleh engineering department . *Floor area* di lakukan *deep cleaning* sekali dalam seminggu dan dilakukan oleh housekeeping department diawasi oleh fbm atau rbm.

D. Hygiene Makanan

Hygiene makanan dilakukan dengan memperhatikan penyajian makanan yang dipindahkan menggunakan troli atau tray agar terjaga dan juga diwrapping untuk menghindari makanan terkontaminasi debu atau virus. Namun pada saat angka covid naik harris café meniadakan buffe dan makanan disajikan ketamu didalam box yang menurut informan lebih sensitif karena harus diperhatikan waktu pengantaran agar suhu nya terjaga dan harus tertutup rapi agar terhindari bakteri,debu dan serangga.

4.2.1 Pembahasan Pengawasan Pelaksanaan Hygiene Sanitasi Pada Masa Pandemi di Harris Cafe Harris Hotel Batam Center

Pengawasan pelaksanaan hygiene sanitasi harris café HARRIS Hotel Batam Center dilakukan oleh human resources department, fb manager, executive chef, restaurant banquet manager, dan restaurant supervisor. Informan mengatakan pengawasan dilakukan dengan cara disampaikan kepada karyawan disaat briefing dan selalu dikontrol pelaksanaannya , informan juga menyampaikan bahwa untuk Hygiene dan Sanitasi Harris Café HARRIS Hotel Batam Center sudah tersertifikasi dan memiliki auditor yang melakukan audit hygiene sanitasi restoran selama sebulan sekali, karena sudah tersertifikasi untuk pengawasan hygiene sanitasi dianggap berjalan dengan baik.

4.3 Kendala Dan Upaya Penanganan Dari Pelaksanaan Hygiene Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center

Terdapat beberapa kendala namun informan menyebutkan salah satunya adalah kurangnya manpower disaat high season dan upaya penanganan yang dilakukan adalah menambah tenaga kerja harian sehingga pelaksanaan hygiene sanitasi dapat

berjalan sesuai dengan standart operasional procedure yang berlaku

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis terhadap wawancara, observasi, dan dokumentasi yang dilakukan terhadap key subjek dan objek, maka kesimpulan yang dapat ditarik mengenai Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center adalah sebagai berikut :

1. Pelaksanaan *hygiene* sanitasi pada masa pandemi di harris café harris hotel batam center

a) Personal Hygiene

Personal hygiene terlaksana dengan baik sesuai dengan standart yang mengikuti guidelines HFSMS dan mengikuti standart CHSE dimasa pandemic berpakaian bersih, tidak berkuku panjang, serta tidak menggunakan aksesoris apapun dan diwajibkan menggunakan handgloves dan hairnet saat operasional berlangsung.

b) Sanitasi Peralatan

Sanitasi peralatan terlaksana dengan baik, peralatan dibersihkan dengan proses mengikuti SOP yang berlaku. Peralatan direndam cairan sanitasi sebelum dicuci dan direndam air panas setelahnya. Penyimpanan peralatan dipastikan bersih dan peralatan disimpan dengan keadaan kering.

c) Sanitasi Ruangan

Sanitasi ruangan terlaksana dengan baik mengikuti SOP sesuai dengan guidelines HFSMS yang berlaku.

Meja dan kursi harris café selalu disemprotkan desinfektan.

d) *Hygiene* Makanan

Pelaksanaan *hygiene* makanan terlaksana dengan mengikuti standart yang berlaku makanan dipindahkan dan disajikan dalam keadaan tertutup dengan menggunakan troli/tray dan wrapping makanan dan pada masa pandemic makanan dalam box segera diantarkan agar tidak merusak makanan dan dalam keadaan tertutup rapat.

2. Pengawasan Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi pada masa pandemi di Harris café Harris Hotel Batam Center

Pengawasan pelaksanaan hygiene sanitasi harris café HARRIS Hotel Batam Center dilakukan oleh human resources department, fb manager, executive chef, restaurant banquet manager, dan restaurant supervisor. pengawasan dilakukan dengan cara disampaikan kepada karyawan disaat briefing dan selalu dikontrol pelaksanaannya , Hygiene dan Sanitasi Harris Café HARRIS Hotel Batam Center sudah tersertifikasi dan memiliki auditor yang melakukan audit hygiene sanitasi restoran selama sebulan sekali, karena sudah tersertifikasi untuk pengawasan hygiene sanitasi dianggap berjalan dengan baik dan tidak ada kendala dalam pengawasan.

3. Kendala Dan Upaya Penanganan Dari Pelaksanaan *Hygiene* Sanitasi Pada Masa Pandemi Di Harris Café Harris Hotel Batam Center

Terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaan hygiene sanitasi di harris café pada masa pandemic namun yang di anggap sangat berpengaruh adalah kurangnya manning di harris café

sehingga saat high season para karyawan harus lebih ekstra melakukan proses operasional serta melaksanakan dan menjaga hygiene sanitasi di harris café dan upaya yang dapat dilakukan adalah menggunakan tenaga daily worker dan dalam proses pengajuan penambahan manning

5.2 Saran

1. Kepada pihak Pelaksanaan *hygiene* sanitasi pada masa pandemi di harris café harris hotel batam center :
 - a) Tetap menerapkan standar hygiene dan sanitasi yang sudah diterapkan di Harris Café HARRIS Hotel Batam Center serta meningkatkan pelaksanaan hygiene sanitasi sesuai dengan standart operasional yang berlaku.
 - b) Selalu memperhatikan dan melaporkan hal yang sekiranya dapat berpengaruh kepada pelaksanaan hygiene sanitasi baik tentang hygiene dan sanitasi terhadap karyawan, peralatan yang akan digunakan pada saat pengolahan produk serta bagaimana cara memilih dan merawat peralatan yang tepat serta fasilitas di harris café.
2. Pengawasan Pelaksanaan Hygiene Sanitasi pada masa pandemi di Harris café Harris Hotel Batam Center
 - a) Pengadaan training rutin mengenai standart operasional procedure hygiene sanitasi sesuai dengan guideline (HFSMS&CHSE) yang sudah ditetapkan kepada karyawan

tetap maupun magang serta refreshment training mengenai hygiene sanitasi bagi karyawan lama.

- b) Meningkatkan pengawasan serta pengecekan rutin demi kelancaran pelaksanaan hygiene sanitasi di harris café
3. Perlunya penambahan manning di Harris café dikarenakan operasional sudah berjalan normal mengikuti protocol kesehatan dan kuota tamu juga sudah diperbolehkan normal maka akan lebih baik apabila ada penambahan karyawan agar pelaksanaan operasional dan hygiene sanitasi dapat berjalan dengan lebih baik.
4. Pemberian apresiasi/reward kepada karyawan yang menjalankan pelaksanaan hygiene sanitasi dengan baik dan sesuai sop sebagai bentuk motivasi kepada para pelaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Arief, Abd. Rachmad, 2005, *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*, Yogyakarta : Graha Ilmu Bartono. 2000.
- Ardianto, Elvinaro. 2011. *Metodologi Penelitian Untuk Public Relations Kuantitatif Dan Kualitatif*. Bandung: Simbiosis rekatama media.
- Budiyanti, E. (2020). Dampak virus corona terhadap sektor perdagangan dan pariwisata Indonesia.

- Hidayat dan Uliyah. (2008). *Praktikum keterampilan dasar praktik klinik: Aplikasi dasar-dasar praktik kebidanan*. Jakarta: Salemba Medika
- Edisi ke 1 . Jakarta: Salemba Medika, pp:37-39.
- Marsum W. A. 2005. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi
- Yulianto, Atun. Yuliastri, Yuni. 2013. Peranan Hygiene dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Jurnah Khasanah Ilmu*. Vol. 4, No. 2.
- Marzuki, 2005, *Metodologi Riset*, Yogyakarta: Ekonisia
- Dokumen Resmi
- Mazmanian and Sabatier, 1983: *Implementation and Public Policy Glenview, III*: Scott, Foresman
- <https://www.tripadvisor.co.id/>, 2021
- Merriam. (2009). *Makanan Sehat*. Jakarta: Puspa Swara
- Data Food & Beverage Admin Batam, 2021*
- Nurita, Riau 2020. *The Application Of Personal Hygiene Waiters In Restaurant At The Royal Asnof Hotel Pekanbaru*. Jom Fisip. Vol. 7,
- Data HRD Harris Hotel Batam Center, 2021*
- Puspita, Niken. 2016. Penerapan Hygiene Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Kitchen Fox Hotel Pekanbaru Provinsi Riau. *Jom Fisip*. Vol.3 No.2
- SK Mentri Perhubungan No. Pm 10/Pw. 301/Phb. 77
- Richard Sihite, S.Sos, 2000. *Sanitation dan Hygiene*, Surabaya, Penerbit SIC
- Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif. Kualitatif dan R&D*. Bandung Alfabeta
- Tarwoto, Wartonah (2006). Kebersihan diri dan jenis perawatan kebersihan diri