PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* DI *FOOD AND BEVERAGEPRODUCT* HOTEL FOURPOINTS BY SHERATON BATAM

Oleh : Isra Maulida Oktavia Pakpahan
Pembimbing : Rd. Siti Sofro Sodiq
israpakpahan31@gmail.com , sitisofrosidiq@lecturer.unri.ac.id
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

As people who work around food, a high standard of worker hygiene is required. Employee hygiene must be carried out by making sure to keep workers and their clothes clean by following standard hotel operating procedures. Workers have a responsibility to produce safe food products and good worker hygiene is one of the important things needed to keep food products safe from microbial contamination. This study aims to identify and analyze the process of implementing Personal Hygiene at the Food and Beverage Product Hotel Fourpoints By Sheraton Batam. This study used descriptive qualitative method. The research subjects or respondents in this study used a purposive sampling technique, which was determined based on the person who was considered to know the most about the information needed in the study. The research subjects inthis study were all Food and Beverage Product employees, totaling 6 people consisting of: Head Chef, Demi Chef, First Cook and Cook Helper who were involved and related to the procedures for implementing personal hygiene in Food and Beverage Products at Fourpoints By Sheraton Hotel. Batam. Then, how to collect data using Observation, Interview and Documentation. The results showed that the application of Personal Hygiene at the Food and Beverage Product Hotel Fourpoints By Sheraton Batam had been implemented quite well and in accordance with the Standard Operating Procedures that had been made by the Company. However, there are still some Kitchen Employees who have not complied with and properly implemented the Standard Operating Procedures that have been made by the Company.

***Keywords**: Application of Personal Hygiene, Food and Beverage, Hotel FourPoints By Sheraton Batam*

PENDAHULUAN

Berkembangnya dunia pariwisata dengan segala macam mekanisme dan regulasinya pada saat ini menjadikan pariwisata memiliki peranan penting untuk dijadikan penghasilan yang bisa menunjang perekonomian masyarakat. Di negara maju sector pariwisata sangat memiliki peranan penting untuk menjadikan ekonomi negaranya menjadi lebih baik, Sebagian wilayah di benua eropa dan amerika yang merupakan negara maju sangat terdampak oleh pariwisata.

Salah satu pendukung sektor pariwisata adalah dunia hotel. Hotel saat ini menjadi pilihan masyarakat baik nasional maupun internasional untuk melakukan perjalanan baik untuk tujuan berlibur, kunjungan kerja atau perjalanan bisnis.

Food and beverages product adalah salah satu bagian dari food and beverge department yang bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel ataupun kegiatan lain seperti katering ke luar hotel dengan makanan yang dibuat oleh food and beverages product dan didistribusikan oleh pihak hotel.

Dalam SOP (Standar Operasional Prosedur) penerapan personal hygiene di food and beverage product hotel FourPoints By Sheraton Batam sangat berpengaruh pada keamanan makanan dan minuman yang disajikan, maka dari itu hotel FourPoints By Sheraton Batam menggunakan sistem Hazard Ananlysis Critical Control Point atau biasa di kenal dengan HACCP.

Tabel 1.2 Jumlah Karyawan di Food and Beverage Product Departemen Hotel FourPoint By Sheraton Batam

SECTION	JUMLAH
Head Chef	1 Orang
Demi Chef	1 Orang
Commis 1	2 Orang
Pastry Cook	1 Orang
Steward	1 Orang
Daily Worker	2 Orang

Dari tabel diatas dapat dijelaskan bahwa hotel FourPoints By Sheraton Batam merupakan hotel yang cukup memiliki karyawan, dimana hotel ini menyediakan berbagai macam olahan makanan di Food and Beverage Department khususnya di Food and Beverage Product yang lebih dikenal dengan istilah kitchen. Yang melakukan pekerjaan dalam mengolah makanan untuk tamu, serta personal hygiene juga mengikuti standart pekerjaan yang telah ditetapkan dihotel. Dan didalamnya ada beberapa yang belum menerapkan personal hygiene terhadap pengolahan makanan atau memasak makanan. Oleh karena itu peneliti mencoba penelitian tentang personal hygiene karyawan di Food and Beverage Product di hotel FourPoints By Sheraton Batam. Didalamnya terdapat permasalahan yaitu kebersihan diri sendiri dan kebersihan sekitar. Dalam kitchen department di hotel FourPoints By Sheraton Batam saat ini belum sepenuhnya menerapkan cara penerapan pekerjaan yang baik terhadap pengolahan makanan pada saat memasak.

Peneliti melihat adanya kekurangan yang dilakukan oleh karyawan pada waktu bekerja seperti : Kerapian dalam berpakaian, kebersihan diri dan kesehatan diri. Oleh karena itu untuk kelancaran operasional cook yang ada di kitchen karyawan harus mengetahui cara penerapan personal hygiene yang benar. Sehingga kepuasan dan kenyamanan tamu dalam menyantap makanan dan minuman dan menginap adalah kebanggaan dan keberhasilan bagi seluruh karyawan hotel dalam mengupayakan menaikkan tingkat hygiene dan sanitasi khususnya dalam penerapan personal hygiene di hotel FourPoints By Sheraton Batam.

Hygiene pekerja harus terlaksana dengan membuat keyakinan untuk menjaga kebersihan dalam bekerja dan kebersihan pakaian dengan mengikuti prosedur pencucian khusus. Pekerja mengolah makanan mempunyai tanggung jawab untuk menghasilkan produk pangan (sayuran) yang aman dan hygiene pekerja yang harus baik merupakan salah satu hal yang sangat penting dibutuhkan untuk menjaga produk makanan aman dari kontaminasi mikroba atau bakteri. Untuk itu karyawan hotel terkhusus bagian kitchen harus lebih memperhatikan personal hygiene agar terciptanya kebersihan, kerapian, dan penampilan yang baik pada saat mengelolah makanan di kitchen Hotel FourPoints By Sheraton Batam.

RUMUSAN MASALAH

Dikarenakan penerapan personal hygiene sangat luas di Hotel FourPoints By Sheraton Batam, maka peneliti hana membahas personal hygiene di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam Tujuan dan Manfaat Penelitian.

BATASAN MASALAH

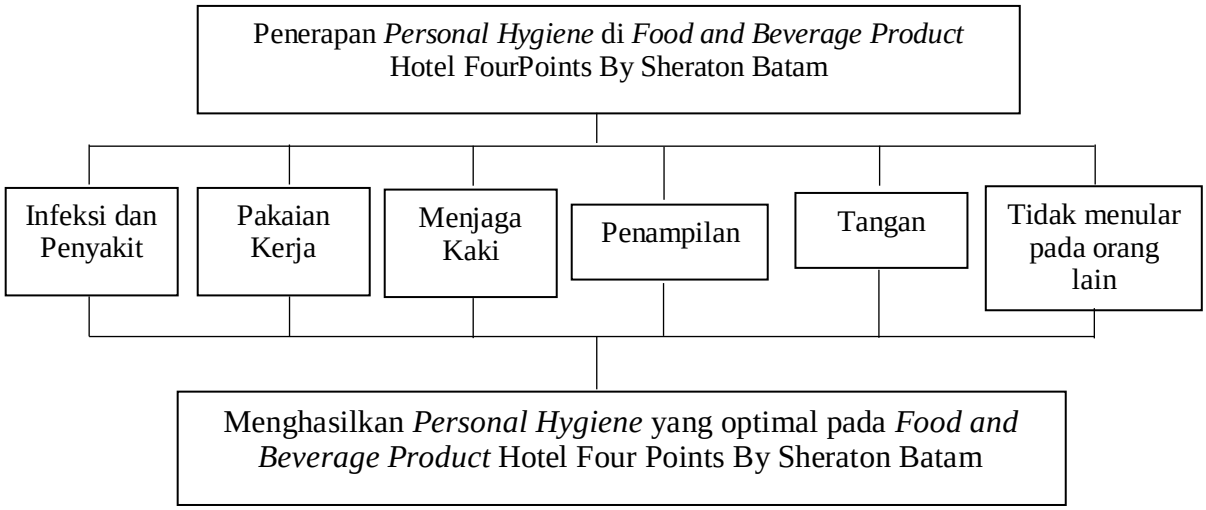
Dikarenakan penerapan personal hygiene sangat luas di Hotel FourPoints By Sheraton Batam, maka peneliti hana membahas personal hygiene di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam.

MANFAAT PENELITIAN

Adapun manfaat dari penelitian ini ialah :

1. Bagi diri sendiri, bermanfaat sebagai bahan acuan dalam kehidupan sehari- hari yang dapat diterapkan pada diri sendiri dan dapat mengetahui bagaimana prosedur yang baik dalam menjaga personal hygiene tersebut.
2. Bagi pihak terkait, dapat memberikan masukan untuk karyawan di Food and Beverage Product di Hotel FourPoints By Sheraton Batam dalam melakukan prosedur penerapan personal hygiene yang ideal, efektif dan baik untuk di terapkan sehingga dapat memberikan pelayanan yang baik kepada tamu dan membuat tamu nyaman.
3. Bagi pihak akademis, dapat memberikan pengetahuan yang baik mengenai prosedur penerapan personal hygiene di lingkungan kerja.

KERANGKA PEMIKIRAN



METODE PENELITIAN

Metode yang dugunakan pada penelitian ini yaitu metode kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan pengumpulan data dan beberapa informasi lokasi penelitian guna penggambaran kondisi dan lokasi yang digunakan sebagai penbelitian yang sebenarnya, sehingga dengan data dan informasi yang diperoleh dapat dianalisis dengan uarian penjelasan secara kompleks tanpa menentukan prediksi sebelumnya dan tanpa melakukan pengujian hipotesis. Peneliti telah mempertimbangkan jenis metode kuliakatif sebagai sebuah metode yang dapat mengjabarkan dan menganalisis keadaan dan konsisi situasi penelitian dari data yang dikumpulkan sebagai hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Setiap data yang didapatkan, dilakukan pengolahan data yang dapat dilakukan penjabaran secara jelas dengan pemahaman bahasa yang mudah. Dalam pemilihan metode penelitian tidak difokuskan terhadap sampel penelitian dan populasi, karena hasil data yang telah di dapatkan bila telah dapat menjelaskan secara kompleks tentang kondisi dan keadaan situasi penelitian, maka tidak diperlu untuk mencari sampel lain.

LOKASI DAN WAKTU PENELITAN

Hotel FourPoints By Sheraton Batam tepatnya beralamat di Komplek Panorama Nagoya, Sungai Jodoh, Kec. Batu Ampar, Kota Batam, Kepulauan Riau 29432 sebagai pemelihan lokasi penelitian yang ditentukan oleh peneliti. Waktu penelitian ditentukan oleh peneliti pada bulan Desember 2021 sampai dengan bulan Februari 2022 penelitian ini dilakukan.

JENIS DAN SUMBER DATA

1. Data Primer

Data primer sebagai verba yang terdapat data atau ucapan lisan berupa kata- kata dan tindakan yang ditunjukkan dengan perilaku terhadap kepercayaan subyek penelitian, dimana subyek penelitian (informan) mengenai variabel penelitian, menurut Arikunto (2010:172). Data yang peneliti yang dihasilkan diperoleh langsung dari Head Chef, Demi Chef, First Cook, Pastry Cook, Daily Worker, dan Steward di Hotel FourPoints By Sheraton Batam dengan metode wawancara, observasi, dan survey mengenai penerapan

personal hygiene di food and beverage product.

2. Data Sekunder

Data sekunder sebagai perolehan data yang dapat memperkaya data primer berupa dokumen-dokumen grafis (notulen rapat, catatan, tabel, dan lain-lain), beberapa benda, film, foto-foto, dan lain-lain. Pada dasarnya data ini berupa seperti data terdahulu dan sifatnya pendukung, data yang telah dimiliki oleh pihak pengelola atau arsip-arsip lainnya yang digunakan sebagai perlengkapan di dalam pelaksanaan penelitian dan berupa foto-foto yang didapat pada objek penelitian.

TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Teknik pengmpulan data sebagai bagian penelitian yang paling utama, dalam penelitian yang dilakukan wajib dilakukan Teknik ini sebagai proses perolehan data yang akan di olah dalam poenelitian yang dilakukan, maka Teknik pengumpulan data yang ditentukan oleh peneliti untuk penelitian dijelaskan sebagai berikut init:

1. Wawancara

Akbar dan Usman (2011) mengemukakan bahwa wawancara adalah proses perolehan informasi yang dilakukuan dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada satu atau lebih sumber informasi penelitian yang mengetahui segala situasi objek penelitian. Tujuan dilakukannya proses wawancara ini untuk mengidentifikasi beberapa informasi tentang Penerapan Personal Hygiene Di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam. Wawancara dilakukan terhadap Head Chef, Demi Chef, First Cook, Pastry Cook, Daily Worker, dan Steward.

2. Observasi

Husain dan Purnomo (2011:52) menjelaskan mengenai observasi sebagai tindakan melakukan pengamatan dan perolehan data terhadap segala gejala pada objek penelitian dengan sistematis. Sedangkan menurut Wardiyanata (2006:32) mengemukakan observasi adalah Teknik perolehan data yang dikumpulkan dari hasil pengamatan secara langsung terhadap obyek penelitian mengenai segala proses gejala yang terjadi. Kegiatan observasi dilakukan dengan segala kenyataan yang di dengan maupun yang dilihat. Hotel FourPoints By Sheraton Batam sebagai objek penelitian yang dilakukan observasi dengan tujuannya guna mengetahui proses diterapkannya Personal Hygiene di Food and Beverage Product, peneliti melihat kejadian dilokasi apakah telah memenuhi penetapan SOP atau terdapat beberapa hal yang masih belum sesuai terhadap Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam.

3. Dokumentasi

Dokumentasi sebagai data pendukung yang telah dikumpulkan berupa catatan administrasi yang telah disesuaikan terhadap permasalahan penelitian. Metode yang dipilih berhubungan dengan subyek dan obyek penelitian pada beberapa dokumen catanan yang dihasilkan terhadap pihak terkait. Maka dari itu peneliti menggunakan teknik perolehan data ini tentang subyek dan obyek penelitian dilakukannya pendokumentasian pada gambar, klinis dan informasi yang terkumpul berupa pencatatan dokumen-dokumen Hotel Four Points By Sheraton Batam di food and beverage product department.

4. Studi Kepustakaan

Sebagai tindakan peneliti dalam mempelajari beberapa referensi dari berbagai sumber myang berkaitan dengan topik pembahasan yang sama dengan penelitian yang dilakukan untuk memperolehan data penelitian sebagai data informasi sekunder.

TEKNIK ANALISI DATA

Proses menjabarkan dan menjelaskan atau penganalisisan data deskriptif kualitatif dari data yang telah dikumpulkan dalam penelitian, serta data yang diperoleh dari hasil observasi lapangan dengan analisis kualitatif sebagai pengolahan data. Keseluruhan informasi yang diperoleh akan dipelajari oleh peneliti yang menjadikan susunan laporan secara utuh. Berdasarkan kaidah analisis kualitatif, data yang terdiri dari observasi dan wawancara dianalisis secara terus menerus selama proses pengumpulan data dilokasi masih berlangsung (Moleong, 2000:103).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan *Personal Hygine* di *Food and Beverage Product* Hotel FourPoint by Sheraton Batam

Dari data hasil penelitian yang telah terlaksanakan dilokasi peneltian berupa dari hasil wawancara, observasi, dan survey langsung dilapangan. Untuk mendapatkan data asli mengenai penerapan personal hygiene, peneliti melakukan wawancara secara langsung kepada subyek penelitian yang dimaksudkan.

Adapun proses penerapan personal hygiene di food and beverage product Hotel FourPoints By Sheraton Batam, dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Infeksi dari Penyakit

Dari sub variabel mengenai infeksi dar penyakit terbagi menjadi 2 (dua) indikator yaitu menghindari kontak langsung dan melindungi diri. Masing-masing indikator memiliki 3 (tiga) pertanyaan yang digunakan peneliti untuk melakukan wawancara kepada subyek yang telah dipilih peneliti untuk mendapatkan hasil dari penelitian yang dilakukan. Berikut ini adalah uraian sub variabel pada infeksi dari penyakit karyawan di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam.

Infeksi dari penyakit yakni suatu gejala yang menimbulkan dampak yang berbahaya dari penyakit yang ada pada seseorang. Adapun cara untuk mencegah akibat infeksi ini yaitu dengan cara melindungi dan mengobati dari penyakit tersebut, sepeti penyakit kulit, penyakit hidung dan mulut. Sebagai contoh jika terjadi luka pada tangan yang dapat menyebabkan infeksi apabila terkena atau bersentuhan langsung dengan bahan olahan makanan yaitu dengan cara mengobati terlebih dahulu dan menutup dengan perban anti air. Jika seorang karyawan agar makanan tidak terkontaminasi oleh infeksi penyakit luka, agar tidak tembus air hendaklah menggunakan sarung tangan agar tidak mengenai olahan yang lain, kemudian cucilah tangan apabila terkena cairan atau zat kimia yang mungkin mengakibatkan infeksi pada luka sebelumnya.

Berdasaran hal itu, dapat dibagi menjadi dua indikator) indikator yaitu menghindari kontak langsung dan melindungi diri, pada Food and Beverage Product Hotel

FourPoints By Sheraton Batam belum sepenuhnya terlaksana dengan baik, karena masih ada saja kontak langsung terhadap makanan yang telah diolah sehingga menjadi kontaminasi kuman atau bakteri dari tangan terhadap makanan dan dapat menularkan pada orang lain atau tamu. Sedangkan dalam melindungi diri sudah cukup diterapkan dengan baik oleh karyawan itu sendiri dan mengikuti Standart Operasional Procedure (SOP) yang sudah diterapkan.

2. Pakaian Kerja

Pakaian kerja yakni seragam yang digunakan untuk kegiatan sehari-hari yang mana telah ditentukan oleh perusahaan. Penetapan pakaian kerja dalam pelaksanaan kerja sehari-hari dimaksudkan agar terjadinya keseragaman antar satu karyawan dalam bekerja. Pakaian kerja yang telah di tetapkan juga memiliki batas kewajaran penggunaan, dimaksudkan batas penggunaannya yaitu dari kebersihan yang seharusnya dijaga. Hal ini dimaksudkan agar karyawan atau staff selalu menjaga kebersihan pakain yang digunakannya. Penilaian kebersihan sebuah makanan maupun minuman yang akan disajikan ketamu merupakan hal yang dapat merusak citra perusahaan jika kebersihannya tidak dijaga oleh sebab itu kebersihan dimulai dari pakaian karyawan ataupun staff di food and beverage product Hotel FourPoints By Sheraton Batam.

Dari penjelasan tersebut dapat dibagi menjadi dua inikator yaitu indikator yaitu memberikan kesan yang baik dan tidak menggunakan aksesoris yang berlebihan, pada karyawan Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam sudah cukup terlaksana dengan baik. Namun ada beberapa yang belum sesuai dengan Standart Operational Prosedur (SOP) yang ada, tapi dalam memberikan kesan yang baik karyawan disana sudah sangat baik dalam berpakaian dan mengenakan uniform, walaupun masih ada yang menggunakan aksesoris secara berlebihan seperti memakai gelang dan cincin.

3. Menjaga Kaki

Cara agar kaki tetap terawat yakni dengan memotong kuku yang panjang karna jika tidak memotong kuku akan mengakibatkan kuku menekuk ke dalam jari hingga membuat sudut kuku akan menancap kekulit yang menyebabkan bengkak dan infeksi pada jari kaki. Kemudian lakukan latihan ringan apabila merasa kesemutan pada kaki karna terlalu lama berdiri dan terlalu lama duduk.

Adapun sub variabel menjaga kaki dibagi menjadi 2(dua) indikator yaitu menggunakan sepatu yang nyaman dan mengganti kaos kaki setiap hari.

a. Menggunakan sepatu yang nyaman

   Menggunakan sepatu yang nyaman sangatlah penting yang dipakai oleh seorang cook. Dengan mengenali bentuk kaki sebelum membeli alas kaki atau sepatu karena bentuk kaki setiap orang berbeda atau bermacam-macam ada yang lengkung terlalu panjang bahkan ada yang tidak melengkung sama sekali. Sepatu yang diperlukan di kitchen adalah sepatu yang terbuat dari bahan karet agar tidak licin dan tidak mudah terpelesat. Gunakan sepatu yang sesuai dengan ukuran kaki

sehingga nyaman dipakai disaat berjalan atau melakukan aktivitas kerja. Sepatu yang digunakan juga safety shoes yang ada besi di permukaan atas sepatu sehingga dapat melindung kaki dari kejatuhan benda berat dan benda tajam seperti pisau atau alat kitchen lainnya.

b. Mengganti Kaos Kaki
Mengganti kaos kaki setiap hari bertujuan agar kuman yang ada pada kaki tidak menempel terlalu lama pada kaki yang akan menimbulkan bau yang tidak sedap pada kaki dan akan mengganggu penciuman rekan kerja lainnya. Sebaiknya kaos kaki diganti setiap hari agar kaki terasa lebih fresh dan nyaman apabila menggunakan sepatu pada saat jam kerja terlalu lama, tidak merasa pengap dan bakteri dikaki pun tidak menumpuk atau menempel terlalu lama jika mengganti kaos kaki setiap hari.

4. Penampilan

Menjaga penampilan sangatlah penting, dikarenakan agar kita tetap tertihat bersih rapi, tidak lusuh dan enak di pandang. Penampilan sangatlah dikedepankan atau prioritas bagi seorang karyawan hotel. Karena karyawan dituntut untuk selalu berpenampilan menarik, bersih, rapi dan enak di pandang, karena perhotelan bergerak di bidang jasa dan bertugas melayani setiap tamu yang datang, maka dari itu karyawan sangat dituntut sekali dalam berpenampilan, dimanapun departemennya haruslah tetap berpenampilan menarik, bersih, rapi, dan sesuai dengan Standart Operasional Procedure yang telah diterapkan oleh hotel tersebut.

Adapun penampilan yang disini dibagi menjadi 2(dua) bagian yakni :

a. Penampilan rambut
Penampilan rambut yakni bagaimana tatanan rambut yang pas agar kelihatan rapi dan enak dipandang. Penampilan rambut sangat diutamakan, diperhatikan dan dijaga oleh setiap karyawan, karena sebagaimana kita ketahui rambut adalah mahkota terindah yang kita miliki, oleh sebab itu kita harus menjaga tatanan rambut agar senantiasa rapi sehat dan tidak lepek atau ketombe yang mengakibatkan ketidak nyamanan pada saat bekerja. Rambut ditata seindah dan sebaik sedemikian rupa agar karyawan merasa nyaman dan percaya diri apabila berhadapan dengan tamu dan rekan kerja lainnya. Seandainya karyawan tidak menjaga penampilan rambut, seperti rambut berantakan, lepek, berminyak dan berketombe rasa percaya diri akan hilang didepan tamu dan kelihatan tidak fresh bahkan tidak siap karena terganggu akan ketombe yg membuat kulit kepala terasa gatal, sehingga tidak nyaman dalam bekerja. Adapun cara menjaga penampilan rambut agar terlihat rapi bersih dan fresh yakni mencuci rambut seminggu tiga kali atau dua hari sekali, gunakan shampo atau conditioner yang berbahan lembut dan cocok dengan rambut sendiri, tidak keras dan kaku. Gunakan

vitamin rambut setelah mencuci rambut, sisir rambut dengan rapi. Sesekali potong rambut kalau sudah kelihatan panjang dan bercabang.

b. Kebersihan Rambut

Penampilan seorang karyawan selain rapi juga harus bersih, salah satunya adalah kebersihan dan kerapian rambut. Untuk karyawan harus berhati-hati menjaga rambutnya agar tidak masuk kedalam makanan yang akan disajikan kepada tamu, karena akan mempengaruhi tingkat kepercayaan dan selera tamu yang akan menikmati masakan.

Untuk menjaga hal tersebut maka seorang karyawan sebaiknya merawat rambutnya dan menutup rambut dengan topi cook yang sudah disediakan. Jika karyawan laki-laki maka sebaiknya memotong pendek rambutnya sampai tidak tersentuh kerah baju dan menggunakan topi cook dalam mengolah makanan. Sedangkan karyawan perempuan yang berambut panjang sebaiknya mengikat rambutnya atau mencepol agar tidak keluar dari topi cook.

Apabila rambut masuk ke dalam makanan, maka dapat merusak cita rasa makanan yang disajikan, dan dapat menghilangkan kepercayaan tamu untuk memesan makanan dihotel tersebut. Nama baik hotel pun akan jelek dimata konsumen lainnya.

Kebersihan dan kesegaran merupakan padu padan yang harus melekat dan menjiwai pada diri seorang cook. Kebersihan perlu dijaga oleh siapapun apalagi seorang cook kebersihan sangatlah penting dijaga dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, seorang cook harus menjaga kebersihan dalam kerjanya, baik kebersihan diri, kebersihan area kitchen dan kebersihan alat masak yang digunakan, karena ini menyangkut kesehtan diri sendiri dan tam yang akan menyantap hidangan yang disajikan di hotel tersebut. Adapun cara menjaga kebersilhan yaitu dengan mandi tiga kali sehari, memakai parfum, mengganti seragam tiap harinya, kaos kaki, topi dan juga appron. Kebersihan area kitchen dan peralatannya itu bisa dikoordinasikan oleh stewarding yang ada di kitchen

5. Tangan

Tangan yaitu salah satu dari panca indra yang berguna untuk memegang sesuatu, membuat sesuatu yang harus dijaga fungsinya, adapun tangan sangatlah harus dijaga kebersihan tangannya, apalagi dalam mengolah makanan. Haruslah dijaga kebersihan setiap harinya. Adapun yang harus diperhatikan dalam merawat tangan seperti mencuci tangan setiap kali memegang atau bersentuhan dengan yang kotor dan dapat mengkontaminasi makanan. Kemudian memotong kuku apabila sudah panjang, tidak memakai aksesoris seperti cincin dan gelang pada saat bekerja, mengolah atau memasak makanan, sebab cincin dan gelang dapat mengkontaminasi cita rasa makanan yang kita masak, melalui sela-sela jari yang dapat menyimpan keringat atau bakteri yang ada pada sela cincin, sebaiknya dibuka terlebih dahulu ketika memasak

atau memegang bahan makanan agar tidak terkontaminasi.

Adapun sub variabel tangan disini terbagi menjadi 2(dua) indikator yaitu, memperhatikan kebersihan kuku dan selalu mencuci tangan.

a. Memperhatikan kebersihan kuku
   Memperhatikan kebersihan kuku yaitu senantiasa memperhatikan kuku, apabila kuku sudah panjang segeralah memotongnya, minimal sekali dalam seminggu jangan biarkan kuku panjang. Karena sebagaimana kita ketahui didalam kuku menyimpan banyak kuman dan bakteri sehingga dapat masuk ke dalam makanan yang karyawan olah, dan dapat mengakibatkan makanan yang akan disajikan ke tamu tidak sehat bahkan bisa membuat sakit perut karena adanya kuman dan bakteri yang bercampur dengan makanan tersebut.
b. Selalu Mencuci Tangan
   Selalu mencuci tangan yaitu senantiasa selalu mencuci tangan apabila setelah bekerja, memegang benda yang kotor bahkan setelah menggunakan toilet sangat dianjurkan untuk mencuci tangan dengan sabun agar bakteri dan kuman yang melekat di tangan dapat terangkat dan bersih kembali. Adapun cara untuk mencuci dengan baik sepeti cuci tangan dengan air mengalir, gosok-gosok tangan dengan sabun, sela-sela jari dan kuku juga digosok dengan sabun, gosok kurang lebih 5 atau 10 menit, kemudian bilas dengan air bersih secukupnya hingga tidak ada terasa sabun atau licin pada permukaan tangan. Setelah itu keringkan dengan kain yang kering dan bersih.

   Berdasarkan hal itu, terdapat indikator yang menjadi hal perting, yaitu memperhatikan kebersihan kuku dan selalu mencuci tangan. Dari kedua indikator tersebut karyawan di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam sudah diterapkan cukup baik tetapi masih ada yang belum menerapkan sepenuhnya. Hal ini dapat dilihat pada karyawan yang masih berkuku panjang dan tidak mencuci tangan pada saat memasak atau mengolah makanan hal ini akan menyebabkan kontaminasi pada makanan yang akan disajikan kepada tamu. Sebaiknya karyawan harus mencuci tangan dengan sabun terlebih dahulu sebelum mengolah makan atau saat menyentuh bahan masakan agar tangan terbebas dari kuman atau bakteri yang mengakibatkan makanan tidak hygiene.

6. Tidak Menular Kepada Orang Lain

Tidak menular yaitu tidak terjangkit penyakit dan penyakit yang diderita tidak dipindahkan kepada orang lain. Adapun beberapa penularan disini bisa melalui sentuhan, air ludah saat berbicara, bersin, bahkan penyakit lainnya. Untuk mengatasi agar tidak berpindah ke tamu sebaikmya karyawan saat sakit memakai masker agar kuman dan bakteri tidak berpindah ke makanan yang akan disajkan ke tamu dan menutup mulut saat bersin. Ada baiknya karyawan yang sedang sakit sebaiknya di istirahatkan dirumah, agar kondisi lebih baik dan fit dan dapat bekerja seperti

biasanya tanpa ada yang dapat ditularkan oleh penyakit tersebut.

Adapun sub variabel tidak menular yang dibagi menjadi 2(dua) indikator yaitu menutup hidung dan berperilaku sehat.

a. Menutup hidung
   Menutup hidung yaitu apabila bersin hendaknya menutup hidung, agar virus atau kuman tidak berpindah kemakanan yang diolah saat berbicara. Sebaiknya ketika sedang bersin, flu atau demam karyawan di rumahkan saja, istirahat secukupnya, bila perlu rujuk ke dokter agar segera pulih dan dapat kerja seperti biasanya. Saat bersin, flu selain masker karyawan juga bisa menggunakan sapu tangan untuk menutup mulut.
b. Berperilaku Sehat
   Berperilaku sehat disini yaitu selalu menjaga pola makan dan olahraga secara teratur dan serat, diimbangi dengan nutrisi dan vitamin yang di konsumsi oleh karyawan. Kesehatan perlu dijaga agar karyawan senantiasa merasa sehat, fit dan bugar, sehingga apa yang dikerjakan pun terasa ringan dan nyaman.
   Dari dua indikator ini karyawan di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam sudah cukup menerapkannya dengan baik pada saat bekerja. Pada saat bersin karyawan menutup hidung dengan tissue paper dan memalingkan wajah dari makanan yang ada didepannya. Selalu menjaga perilaku sehat dengan cara makan makanan yang bergizi dan teratur, selalu mengonsumsi buah, minum air putih minimal 2 liter dalam sehari, dan berolahraga secara rutin.
   beberapa faktor yang mempengaruhi kesehatan personal hygiene yaitu infeksi dari penyakit, pakaian kerja, menjaga kaki, penampilan, kebersihan dan kesegaran, tangan, dan tidak menular. Jadi peneliti dapat menyimpulkan secara keseluruhan sub variabel personal hygiene dari hasil wawancara yang menunjukkan bahwa penerapan personal hygiene pada karyawan di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam sudah cukup diterapkan dengan baik walaupun

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini yang melalui beberapa metode yaitu, wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap key informan mengenai penerapan personal hygiene di food and beverage product hotel FourPoints By Sheraton Batam, maka dapat diambil kesimpulannya, sebagai berikut :

Dilihat dari SOP (Standar Operasional Procedur) dan Sub variabel operasional variabel hasil peneltian ini yang berjudul penerapan personal hygiene di Food and Beverage Product Hotel Four Poins By Sheraton Batam belum diterapkan sepenuhnya dengan baik, karna masih ada saja karyawan yang melanggar SOP yang ada, kurangnya pantauan dari atasan terhadap bawahannya dan kurangnya fasilitas untuk menerapkan personal hygiene.

Setelah melihat dari uraian dan kesimpulan yang telah diteliti maka peneliti dapat memberikan beberapa saran, yaitu :

Untuk seluruh karyawan di Food and Beverage Product Hotel FourPoints By Sheraton Batam hendaknya setiap karyawan agar dapat lebih meningkatkan kesehatan tubuh mulai dari kesehatan kepala sampai ujung kaki dengan memeriksa kesehatan secara berkala dan menjalankan hidup yang sehat.Dan untuk atasan seharusnya menyedikan fasilitas yang lengkap untuk karyawan agar menjaga hygiene dan sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, S. (2016). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rinneka.

Bagyono. (n.d.). Dasar-Dasar Kantor Depan Hotel. Agus.

BAGYONO, S. (2005). KESEHATAN, KESELAMATAN, DAN KEAMANAN KERJA BIDANG PERHOTELAN. Bandung: ALFABETA, cv.

Mill, R. C. (2000). The Tourism International Business. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Moleong. (2000). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT. Remaja Posdayakarta.

Perry, P. &. (2005). Personal Hygiene. Bandung: Alfabeta.

Pitana, I. G. (2009). Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Rashid. (1999). Hygiene dan Sanitasi.

Sabudi, S. d. (1996). Food and Beverage Hotel. Jakarta. Sudiara, B. P. (1994). Kitchen Department. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif. Bandung: Alfabeta.

Wulansari, R. D. (2016). PENERAPAN PERSONAL HYGIENE DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT. 3, 1-11.

Dokumen Resmi

(2021). Data Food and Beverage Department. Batam: Hotel FourPoints By Sheraton Batam.

(2021). Data Front Office Department. Batam: Hotel FourPoints By Sheraton Batam.

(2021). Data Head Chef. Batam: Hotel FourPoints By Sheraton Batam. (2021). Data HRD . Batam: Hotel FourPoints By Sheraton Batam. (2021). Tripadvisor.