

**IMPLEMENTATION OF PERSONAL HYGIENE KITCHEN CREW ON
FOOD AND BEVERAGE PRODUCTS AT LABERSA TOBA HOTEL AND
CONVENTION CENTER BALIGE**

Oleh : Indah Suryani Fajari N

Email : Indahfajari78@gmail.com

Pembimbing: Dr. Mariaty Ibrahim, S.Sos., M.Si

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

Apart from having to have good food quality, the application of hygiene in the field of food and beverage products must of course be applied to kitchen employees. Personal hygiene for good workers is one of the important things needed to keep food products safe from bacterial contamination. In this study, researchers used a qualitative descriptive method. The research subjects in this study were all Food and Beverage Product employees, totaling 20 people consisting of: Executive Chef, Jr. Sous Chef, Demi Chef, Chef De Partie, Cook, and Cook Helper who are involved in and related to procedures for implementing personal hygiene kitchen crew for Food and Beverage Products at Labersa Toba Hotel and Convention Center Balige. Then, the method of data collection is Observation, Interview, and Documentation. The results showed that the Implementation of Kitchen Crew Personal Hygiene in Food and Beverage Products at the Labersa Toba Hotel and Convention Center Balige had been implemented quite well and was in accordance with the Standard Operating Procedures that had been made by the hotel. However, there are still a number of Kitchen Crews who have not complied with and implemented the Standard Operating Procedures that have been made by the Hotel as they should.

Keywords : *Personal Hygiene, Food and Beverage Products, Kitchen Crew*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Salah satu sektor yang terkait dengan industri ini adalah industri perhotelan, yang merupakan jenis usaha yang menjual barang atau jasa. Kedekatan antara industri perjalanan dan keramahan tidak dapat dipisahkan, dan ini menjadi faktor penting dalam pertumbuhan bisnis resor. Hampir setiap daerah dan kota di Indonesia memiliki industri pariwisata yang mirip dengan ini. Kabupaten Toba di Sumatera Utara juga memiliki daya tarik wisata yang menarik, terutama karena letaknya di sekitar Danau Toba, danau terbesar di Indonesia. Untuk memperluas daya tarik wisata di Toba, termasuk pendirian hotel, perlu dikembangkan lebih banyak aspek pariwisata. Banyak wisatawan tertarik untuk mengunjungi Toba untuk beristirahat dan bersantai.

Salah satu hotel internasional bintang empat di Balige adalah Labersa Toba Hotel and Convention Center yang terletak di Saribu Raja Janji Maria, Balige, Toba, Sumatera Utara. Hotel ini dekat dengan Danau Toba yang merupakan objek wisata nasional dan danau wisata terbesar di Indonesia. Terdapat 152 kamar bergaya kontemporer, ruang pertemuan, fasilitas rekreasi seperti sky8 bistro dan bar di lantai sembilan, tempat makan di lantai dua, serta balkon di setiap lantai. Dalam hal harga, hotel ini menawarkan berbagai layanan dan fasilitas dengan harga yang terjangkau.

Salah satu divisi yang ada di hotel adalah Departemen Makanan dan Minuman. Divisi ini sangat krusial karena dapat menghasilkan atau membawa laba. Sebagai *kitchen crew* dengan mempelajari tentang

kebersihan pribadi dan bagaimana menerapkan standar kesehatan dan kebersihan di tempat kerja dan dalam kehidupan sehari-hari. Pada prinsipnya tamu akan memperhatikan kebersihan tempat kerja atau karyawan, sehingga kebersihan merupakan faktor yang sangat menentukan kenyamanan tamu.

Akibatnya, kebersihan pribadi karyawan harus dijaga dan ditingkatkan.

Menegakkan standar kebersihan yang tinggi bagi karyawan merupakan tantangan yang signifikan. Diperlukan solusi yang efektif untuk menjaga kebersihan pakaian dan perlengkapan kerja bahkan dari partikel terkecil. Karena itu, karyawan perlu berupaya lebih keras dalam menjaga kebersihan lingkungan kerja, terutama di lingkungan dapur yang memiliki risiko lebih besar terhadap kebersihan. Jika karyawan kehilangan kesadaran akan kebersihan pribadi, masalah dapat muncul. Sebagai akibatnya, proyek dalam skala besar seperti itu menjadi lebih sulit dan menakutkan.

Tabel 1.1
Room Occupancy/ tahun di Hotel Labersa Toba and Covention Centre Balige, Toba.

No.	Tahun	Occupancy
1.	2019	60%
2.	2020	80%
3.	2021	70%
4.	2022	50%

Sumber : Labersa Toba Hotel Balige, Toba 2022

Staf yang bekerja di dapur harus mengikuti Prosedur Operasi Standar untuk menyelesaikan tugas mereka. Untuk meningkatkan peran aktif staf dapur dalam memastikan kepuasan tamu, fasilitas dan pelayanan terbaik yang memenuhi standar hotel berbintang internasional harus disediakan. Penting untuk menggunakan semua peralatan kerja yang tersedia dan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan untuk mencapai tingkat sanitasi dan higiene tertentu, terutama dalam penerapan kebersihan personal di hotel. Hal ini akan membantu menghindari kontaminasi makanan dan kecelakaan di tempat kerja. Kepuasan dan kenyamanan tamu saat menginap, makan, dan minum menjadi prestasi yang membanggakan dan kesuksesan bagi hotel.

Tabel 1.2
Jumlah Karyawan Departemen Food And Beverage Product di Labersa Toba Hotel And Convention Centre, Balige Sumatra Utara.

No	Jabatan	Jumlah
1.	<i>Executive Chef</i>	1
2.	<i>Admin</i>	1
3.	<i>Jr.Sous Chef</i>	1
4.	<i>Chef de Partie</i>	2
5.	<i>Demi Chef</i>	1
6.	<i>Butcher</i>	1
7.	<i>Steward</i>	5

8.	<i>Cook</i>	6
9.	<i>Cook Helper</i>	2
	<i>Jumlah</i>	20

Sumber: Executive Chef Labersa Toba Hotel Balige

Dari tabel 1.2 tersebut dapat dijelaskan bahwa keseluruhan jumlah karyawan *f&b product* di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige yaitu 20 orang yang terdiri dari seorang *Executive Chef*, 1 orang *Jr.Sous Chef* yang tugasnya mencakup keseluruhan departemen *f&b product*, memiliki 1 orang admin beserta *staff* lainnya. Labersa toba hotel and convention centre balige memiliki karyawan yang lebih dari cukup untuk mengelola beberapa *section* yang ada di *kitchen*. Dalam sebuah *kitchen*, dapat mengelola *kitchen* dengan baik saja tidak cukup, jika kesehatan dan kebersihan seorang juru masak atau cook tidak diperhatikan dan dilakukan sesuai dengan standar yang berlaku.

Kebersihan di hotel dan kebersihan karyawan harus diperhatikan secara konstan untuk menciptakan suasana yang menyenangkan di hotel. Dalam rangka itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul **“Penerapan *Personal Hygiene Kitchen Crew* Pada *Food And Beverage Product* di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige”**

Rumusan Masalah

Berikut adalah masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini, berdasarkan latar belakang sebelumnya :

1. Bagaimana penerapan *personal hygiene kitchen crew* pada departemen *food and beverage product* di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige ?
2. Usaha apa saja yang dilakukan oleh perusahaan dalam upaya penerapan *personal hygiene kitchen crew* pada departemen *food and beverage product* di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige ?

Batasan Masalah

Penelitian ini hanya membahas mengenai penerapan *personal hygiene kitchen crew* pada *food and beverage product* di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige hal ini bertujuan agar peneliti lebih fokus pada permasalahan yang diteliti.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui penerapan *personal hygiene kitchen crew* pada *food and beverage product* di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige.
2. Guna mengetahui usaha-usaha yang dilakukan oleh perusahaan dalam upaya penerapan *personal hygiene kitchen crew* pada *food and beverage product* di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige.

Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, sebagai bahan ajar menambah ilmu pengetahuan dalam menjaga kebersihan diri terutama jika penulis memasuki dunia kerja dan sebagai acuan dalam kehidupan sehari-hari yang akan diterapkan bagi diri sendiri.
2. Bagi pihak hotel , sebagai sumbang saran untuk

mempertahankan dan meningkatkan penerapan kebersihan pada karyawan *kitchen* sehingga dapat meningkatkan kepuasan dan memberikan pelayanan yang baik kepada tamu.

3. Bagi pihak akademisi, diharapkan dapat memberi pengetahuan dan menjadi sumbangan pemikiran bagi peneliti lainnya serta menjadi suatu acuan landasan berfikir dalam menganalisa dan menerapkan *hygiene* pada karyawan di lingkungan kerja.

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Sulastiyono (1999), hotel diartikan sebagai bisnis yang dimiliki dan dioperasikan oleh pemiliknya, yang melayani pelancong yang mampu membayar harga yang wajar untuk layanan yang mereka terima tanpa perlu menandatangani kontrak khusus.

Rachman Arief, Abd (2005) mendefinisikan *Food and Beverage Departement* merupakan bagian yang bertugas mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu di hotel.

Kru dapur adalah seseorang yang bekerja di industri makanan, seperti hotel, restoran, bar, atau perusahaan katering. mengatur semua kegiatan dapur, menyiapkan makanan sesuai resep menu standar, dan menjaga kebersihan dapur dan peralatannya.

Personal hygiene seseorang adalah upaya pengendalian pengaruh lingkungan terhadap kesehatannya dengan cara menjaga kebersihan diri. Mempraktikkan hidup bersih itu perlu dilakukan sendiri karena orang

yang terbiasa bersih juga tidak akan menyukai lingkungan yang kotor.

Pendapat Perry (2005), Praktek menjaga diri bersih dan sehat untuk kesejahteraan fisik dan mental seseorang dikenal sebagai kebersihan pribadi. Seberapa bersih rambut, kuku, tubuh, telinga, dan gigi seseorang, serta seberapa baik mereka makan, mandi, dan berpakaian setiap hari, dapat digunakan untuk mengukur tingkat kebersihan pribadi mereka.

Menurut Ichwan Prastowo (2017) hal-hal penting yang harus dilakukan agar higiene seseorang selalu terjaga adalah :

1) **Pemeriksaan Kesehatan**

Sebaiknya dilakukan pemeriksaan kesehatan terhadap calon sebelum menerimanya sebagai karyawan dapur di hotel. karena infeksi orang tersebut dengan penyakit yang menyebar, seperti tuberkulosis, diare, ataupun penyakit lainnya.

2) **Kebersihan Tangan**

Tangan adalah bagian tubuh penting yang digunakan untuk berbagai tugas, termasuk menyiapkan makanan, minuman, dan barang lainnya. Oleh karena itu, kebersihan harus menjadi prioritas utama. Cuci tangan dan jari Anda dengan sabun dan air hangat setiap kali Anda meninggalkan kamar mandi atau kamar kecil atau menyentuh sesuatu yang kotor, lalu keringkan dengan tisu atau handuk tangan atau mesin pengering tangan.

3) **Kesehatan Rambut**

Sebaiknya keramas secara teratur karena rambut yang kotor akan mengakibatkan kulit kepala gatal, yang dapat mendorong

pekerja untuk menggaruk kepala, yang akan menyebarkan kotoran ke dalam ruangan atau di sekitar tempat tidur. Oleh karena itu, disarankan agar karyawan wanita meratakan rambut agar rambut dan kotoran di kepala tidak berjatuh atau beterbangan di sekitar ruangan. Karyawan laki-laki juga harus menata rambutnya dengan rapi menggunakan *hair oil* dan rambut pendek.

4) **Kebersihan hidung**

Anda tidak boleh mengupil saat bekerja karena penuh dengan bakteri yang dapat menyebabkan penyakit. Gunakan tisu atau sapu tangan yang bisa langsung dibuang jika terpaksa. Tangan harus segera dicuci setelah itu. Untuk mencegah penyebaran kuman melalui hidung, orang yang bersin harus menutupi hidungnya dengan tisu atau sapu tangan dan memalingkan wajahnya dari makanan.

5) **Kebersihan Mulut dan Gigi**

Rongga mulut, terutama gigi berlubang, adalah rumah bagi banyak bakteri. Selain itu, kunjungi dokter gigi atau kantor gigi anda sesering mungkin untuk memeriksa gigi anda. Wajah harus dihindarkan dan mulut harus ditutup dengan tisu saat batuk. Setelah itu, disarankan untuk tidak merokok saat bekerja karena akan mengakibatkan bau mulut.

6) **Kebersihan Telinga**

Lubang telinga wajib dibersihkan secara rutin karena jika kotor akan menyebabkan telinga gatal dan mendorong pekerja untuk memasukkan jari

ke dalamnya, yang akan menyebarkan bakteri.

7) Kebersihan Badan

Kebersihan badan mencakup seluruh tubuh, baik dari segi tubuh yang tampak segar dan sehat maupun badan yang tidak bau. Hal ini bisa diatasi dengan mandi 2 kali dalam sehari atau mandi saat tubuh kita merasa kotor. Sehingga kuman-kuman yang menempel di tubuh akan hilang.

Menurut Bagyono (2010) penerapan *hygiene* yaitu dengan cara :

a) Infeksi Penyakit

Dengan menghindari kontak langsung dengan darah atau cairan tubuh lainnya yang tertinggal atau pada lapisan luar bak mandi, bahan-bahan di kamar mandi, atau tempat lainnya, Anda dapat terhindar dari kontaminasi dan penyakit yang disebabkan oleh berbagai jenis mikroorganisme yang merugikan tubuh.

b) Pakaian Kerja

Pakaian kerja harus nyaman, aman, dan memberikan kesan pertama yang baik bagi pengunjung. Mereka juga harus disimpan di loker yang disediakan setelah setiap pergantian pakaian atau seragam, dan mereka harus mengganti pakaian secara konsisten.

c) Penampilan Diri/Anda

Di tempat kerja, penampilan merupakan hal yang sangat penting, terutama di industri perhotelan. Menjaga rambut

tetap pendek dan rapi adalah salah satu cara untuk menjaga penampilan. Rambut panjang yang tidak rapi juga bisa menyulitkan pekerjaan Anda. Selain itu, jika seseorang memiliki rambut panjang yang sulit diatur, ia akan sering rontok saat bekerja.

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Dalam penelitian ini, metode deskriptif kualitatif digunakan. Menurut Bongdan dan Taylor (1992), eksplorasi subyektif merupakan suatu jenis pemeriksaan yang memperhatikan perilaku individu dan menggunakan korespondensi lisan atau tertulis untuk menciptakan informasi yang menarik.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian penulis diperkirakan memakan waktu sekitar empat (4) bulan, dari Oktober 2022 hingga Januari 2023 di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige Jl. Raya Pematang Siantar-Balige, Kabupaten Toba Samosir, Sumatera utara, Indonesia.

Informan Penelitian

Prinsip subyek yang memiliki informasi lengkap dan akurat menjadi pedoman pemilihan informan sebagai sumber data. Untuk memenuhi syarat sebagai informan kunci, informan yang menjadi sumber data harus memenuhi persyaratan. *Executive Chef, Jr. Sous Chef, Demi Chef, Chef De Partie, Cook Staff, Cook Helper* serta para *Steward Staff* departemen *Food and Beverage Product* Labersa Toba Balige menjadi subjek penelitian ini. Dari data inilah penulis esai

menjadikannya sebagai unit investigasi.

Jenis Data dan Sumber Data Jenis Data

a. Data Primer

Umar (2003) mendefinisikan data primer sebagai informasi yang dikumpulkan oleh peneliti sebagai objek tertulis langsung dari lapangan. Dengan mewawancarai orang-orang yang diwawancarai, maka digunakan metode wawancara mendalam atau in-depth interview untuk mengumpulkan data. Tujuan penelitian langsung dari sumber primer adalah untuk mengumpulkan data dan berkonsentrasi pada masalah yang akan diteliti saja. Peneliti berbicara dengan salah satu *Executive Chef* di Labersa Toba Hotel And Convention Center Balige untuk studi data primer ini.

b. Data Sekunder

Sugiyono (2005), adalah informasi yang tidak secara langsung memberikan data kepada peneliti. Contoh data sekunder antara lain informasi yang diperoleh dari orang lain atau dokumen. Informasi ini bersumber dari buku-buku tentang penelitian, catatan, jurnal, internet, dan media pendukung lainnya yang peneliti gunakan.

Sumber Data

Sumber informasi yang diperoleh penulis dalam penelitian ini berasal dari data yang dapat diakses di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige. Sehubungan dengan informasi yang didapat penulis dari perwakilan karyawan *Food and Beverage Product* dan data yang berasal dari *Human Resources*.

Teknik Pengumpulan Data

Observasi

Pendekatan ini merupakan

salah satu strategi pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian. Menurut Suharsimi Arikunto (2005), kegiatan yang memanfaatkan panca indera untuk memusatkan perhatian termasuk dalam metode observasi atau observasi.

Untuk mendapatkan data yang lebih tepat dan akurat terkait dengan pokok bahasan yang diteliti yaitu penerapan *personal hygiene kitchen crew* pada *food and beverage product* di Hotel Labersa Toba Balige maka penelitian ini dilakukan secara langsung dan observasi di lokasi.

Wawancara

Menurut Sugiono (2009), wawancara adalah pertemuan dimana dua orang bertemu untuk membahas topik tertentu dan bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab. Oleh karena itu, teknik yang digunakan dalam pertemuan *top-to-bottom* ini adalah menyusun daftar pertanyaan yang akan ditanyakan terlebih dahulu. Wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan informasi dari salah satu *Executive Chef, Jr. Sous Chef* dan *Staff Food and Beverage Product*.

Dokumentasi

Menurut Suharsini Arikunto (2005), pencarian objek atau variabel berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, risalah rapat, agenda, buku besar, dan sebagainya merupakan bagian dari dokumentasi. Diperkirakan bahwa penelitian akan memanfaatkan dokumentasi ini. Dokumentasi sendiri secara efektif menggambarkan apa yang terjadi di lapangan dan memperoleh data dari lembaga penelitian.

Teknik Analisis Data

Menurut Usman (2009), penelitian deskriptif bertujuan untuk menganalisis kebenaran berdasarkan data yang diperoleh dan menarik kesimpulan yang sistematis, akurat tentang fakta dan karakteristik populasi. Peneliti menggunakan metode deskriptif dan kualitatif untuk analisis data ini.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Sejarah Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige

Fakta bahwa seorang pengusaha sukses bernama Harangan Wilmar Hutahaean, yang saat itu berusia 85 tahun, membangun hotel bintang empat di Tampubolon, Kecamatan Balige, Kabupaten Tobasa menjadi alasan sejarah singkat hotel tersebut. Penginapan mewah di kawasan Tapanuli Raya ini terletak di salah satu sisi jalan trans Sumatera setelah kota Balige hingga Laguboti dan tidak jauh dari ibu kota Tobasa. Pada hari Sabtu, 29 Februari 2020, acara soft launching berlangsung. Acara diawali dengan kebaktian singkat yang dipimpin oleh Pdt. Saut Sirait MTh. Mengutip Pengkhotbah 9:11, Pdt. Saut menjelaskan bahwa hanya anugerah Tuhan (*Sola Gratia*) yang dapat memberikan seseorang pendidikan, kekayaan, dan keberhasilan dalam segala hal.

Danau Toba yang menakutkan hanya berjarak berjalan kaki singkat dari Hotel Labersa Toba. Hotel ini memiliki 152 kamar yang tersebar di sembilan lantai. Kartu kunci adalah satu-satunya cara untuk masuk ke kamar hotel Labersa Toba. Labersa Toba Hotel juga

memiliki lounge, bar bernama Sky8 café dan restoran bernama Sada Resto. Selain itu, terdapat ruang pertemuan yang dapat menampung hingga 100 orang dan ballroom yang dapat menampung hingga 1.000 orang. Seperti kebanyakan hotel, Hotel Labersa Toba mengharuskan tamu untuk check-in sebelum pukul 14:00 dan berangkat pada pukul 12:00.

Tergantung pada jenis kamar, sudah termasuk dua voucher sarapan di restoran dan dua voucher waterpark gratis untuk semua harga. Labersa Toba Hotel juga menawarkan tambahan tempat tidur untuk tempat tidur tambahan dengan harga yang cukup masuk akal dan dilengkapi dengan fasilitas seperti voucher sarapan gratis dan voucher waterpark untuk setiap tamu.

Labersa Toba Hotel Balige adalah hotel bintang empat yang menawarkan berbagai layanan, termasuk antar-jemput bandara gratis, layanan kamar yang tersedia 24 jam sehari, Wi-Fi gratis di semua area, layanan laundry, layanan pramutamu, dan check-in express. masuk dan keluar. Hotel Labersa Toba yang merupakan satu-satunya hotel berbintang empat di Balige, Sumut, juga terkait dengan upaya pengembangan industri pariwisata Sumut. Hotel Labersa Toba ditempatkan secara strategis. itu jauh di dekat jalan tol Tobasa-Taput.

Visi dan Misi Hotel Labersa Toba Balige

Visi

Authentic Hospitality in Toba.

Misi

1. Hotel bintang 4 pertama (produk & pelayanan) di area Super Prioritas Toba yang masih otentik.
2. Hotel bintang 4 di area otentik Toba (area & budaya) yang berkomitmen untuk menyajikan pelayanan & produk yang prima serta inovatif berskala nasional dan internasional.

Fasilitas Yang Tersedia di Labersa Toba Hotel Balige

Labersa Toba Hotel and Convention Center di Balige merupakan bagian dari hotel bintang 4 dengan banyak fasilitas yang baik.

Berikut ini fasilitas yang ada di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige secara garis besar :

1. Kamar (*Room*), Hotel Labersa Toba memiliki 152 kamar dengan tujuh tipe kamar yaitu 1 penthouse, 1 kamar president suite, 11 kamar royal suite, 17 kamar toba suite, 6 kamar junior suite, 49 kamar deluxe premier, 63 kamar deluxe room.
2. Koneksi *Wi-Fi* internet, eksklusif yang dapat dinikmati didalam hotel. Koneksi internet ini dapat dinikmati oleh karyawan hotel maupun tamu yang menginap di hotel.
3. *Ballroom*, Labersa Toba Hotel memiliki ballroom dengan kapasitas hingga 1000 orang, yang dimana ballroom tersebut bernama Toba Ballroom.
4. *Meeting Room*, Ada beberapa *Meeting Room* di Labersa Toba Hotel & Convention Centre Balige, yaitu:
 - a. *Meeting Room* 1, Ruangan ini memiliki luas 92m² dengan kapasitas 40 *pax*.
 - b. *Meeting Room* 2, Ruangan ini memiliki luas 72m² dengan kapasitas 30 *pax*.
 - c. *Meeting Room* 3, Ruangan ini memiliki luas 56m² dengan kapasitas 20 *pax*.
5. Layanan *Laundry*, yang dimana pelayanan laundry di hotel Labersa Toba bisa hanya berupa di setrika saja.
6. *Restaurant*, Restoran SADAA RESTO berada di lantai dua Hotel Labersa Toba..
7. *Room Service* 24 jam, Layanan kamar mengacu pada penyediaan minuman dan makanan di kamar hotel atau penginapan lainnya.
8. *Smoking Area* dan *No Smoking Area*, Labersa Toba Hotel juga memiliki smoking area yang berada di lantai 8 yaitu *rooftop*, lantai dua yaitu sekitaran restoran dan juga area luar hotel, sedangkan untuk dikamar tidak diperbolehkan untuk merokok.
9. Mushollah, Di Labersa Toba terdapat satu tempat ibadah untuk karyawan yang beragama muslim, tepatnya mushollah tersebut terletak di lantai satu.
10. *Lounge*, Merupakan tempat untuk menunggu namun dilengkapi dengan berbagai menu makanan dan minuman. Di Labersa Toba lounge tersebut berada di lobby dan berada di dekat reception desk.
11. *Sky 8 Café and Bar*, Bar ini menyajikan aneka minuman dan buka mulai pukul 15:30 hingga 23:00 WIB. Itu tepat di atap. Selain menikmati pemandangan matahari terbenam di atas Danau Toba dan persawahan luas yang

menambah estetika suasana, para tamu di lantai atas juga dapat memanfaatkan momen menakjubkan dengan menyeruput cocktail.

Pembahasan Penerapan *Personal Hygiene Kitchen Crew Pada Food And Beverage Product* di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige

Pemeriksaan Kesehatan

Sebaiknya seorang chef itu dalam kondisi sehat jasmani dan rohani, seperti tidak mengidap penyakit menular maupun tidak menular. Karena apabila seorang chef menderita penyakit menular contohnya TBC, diare, atau penyakit menular lainnya. Maka chef tersebut dapat membawa bakteri yang nantinya dapat menular kepada orang lain. Adapun tindakan yang dilakukan pihak hotel untuk mencegah hal tersebut yaitu melakukan Rectal swab.

Terkait temuan penelitian sebelumnya, pemeriksaan kesehatan di Labersa Toba Hotel and Convention Center Balige dilakukan dengan benar dan setiap enam bulan sekali sesuai dengan prosedur operasi standar.

Pakaian Kerja

Pakaian kerja yakni seragam yang digunakan untuk kegiatan sehari-hari yang mana telah di tentukan 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 memiliki batas kewajaran penggunaan, dimaksudkan batas penggunaannya yaitu dari kebersihan yang seharusnya dijaga.

Dengan demikian kesimpulan yang di dapat dari yang disampaikan diatas adalah para karyawan kitchen telah menerapkan personal hygiene tentang pakaian kerja, dimulai dari pemakaian seragam yang sesuai hari nya hingga kebersihan pakaiannya.

Penampilan Diri

Untuk menumbuhkan lingkungan yang bersih, supervisor harus lebih memperhatikan seberapa bersih tubuh karyawan. Pada hal ini penulis menanyakan kepada staff kitchen Labersa Toba Hotel tentang penampilan mereka. Penampilan jelas mengingat hal utama yang harus diperhatikan untuk menunjang penampilan yang menarik saat berhubungan dengan pengunjung. Penerapan penampilan diri tersebut sudah terjalankan pada departemen food and beverage product, yang dimana karyawan boleh berpenampilan sesuai dengan SOP yang telah di tetapkan oleh pihak hotel itu sendiri.

Dengan demikian apa yang telah disampaikan diatas bahwasanya penerapan personal hygiene terhadap penampilan diri sudah diterapkan sesuai SOP yang ada.

Kebersihan diri

Kebersihan diri tentunya juga menjadi hal utama pada personal hygiene terutama pada karyawan kitchen itu sendiri yang dimana karyawan tersebut kontak langsung terhadap produk yang akan disajikan kepada tamu, berikut hal yang meliputi pada kebersihan diri :

Kebersihan Tangan

Yang dimaksud dengan “*hand hygiene*” adalah segala upaya untuk membersihkan tangan. Jika ingin menghilangkan bakteri yang menempel di tangan, penting untuk menjaga kebersihan tangan.

Akibatnya, tugas koki adalah mengurangi jumlah bakteri dalam makanan agar tidak tercemar..

Dengan demikian hygiene pada kebersihan tangan dapat disimpulkan bahwa hal tersebut telah di terapkan dengan baik oleh kru dapur.

Kebersihan Kuku

Setelah membahas kebersihan tangan, tentu perlu diperhtikan juga kebersihan kuku dari karyawan tersebut. Yang mana jikalau untuk kebersihan kuku itu tentunya bagi seorang karyawan kitchen tidak boleh panjang serta tidak boleh menggunakan cat kuku.

Dengan demikian apa yang telah disampaikan di atas mengenai kebersihan tangan dan kuku bagi karyawan perlu adanya kesadaran pada diri sendiri, dikarenakan pada kebersihan tangan tersebut sangat berpengaruh kepada makanan atau produk yang disentuh.

Kebersihan Wajah

Membersihkan wajah merupakan hal yang tidak boleh dilewati. Perawatan wajah diperlukan untuk menunjang penampilan diri dan menjaga kepercayaan diri.

Kebersihan Hidung

Bagian penting dari tubuh manusia adalah hidung. Hidung merupakan organ pernapasan dan penciuman selain menjadi garis pertahanan pertama melawan bakteri dan racun di udara yang kita hirup. Sangat penting untuk membersihkan hidung Anda setiap hari dengan cara ini. Masalah pernapasan penyebab penyakit akan terjadi jika hidung tidak dijaga kebersihannya.

Dengan demikian dari hasil wawancara diatas kebersihan hidung juga harus diperhatikan dan dijaga kebersihannya dan di cukur apabila bulu hidung tersebut jika sudah panjang.

Kebersihan Rambut

Rambut yang sehat berperan penting dalam menjaga kepercayaan diri seseorang. Tidak penting seberapa menarik penampilan luar, namun bau tak sedap dari rambut akan membuat seseorang malu.

Dengan demikian dari hasil wawancara diatas disampaikan bahwa pentingnya menjaga kebersihan rambut dan kerapian rambut agar menjaga kenyamanan saat bekerja serta terlihat rapi.

Kebersihan Mulut

Kebersihan mulut merupakan hal yang penting demi mulut yang sehat dan bebas masalah seperti bau mulut, sariawan, atau gigi yang berlubang. Dengan demikian dari hasil wawancara diatas dismpaikan bahwa pentingnya menjaga kebersihan mulut untuk menjaga kenyamanan pengunjung.

Kebersihan Kaki

Karena tubuh bagian bawah, terutama kaki, memiliki tanggung jawab untuk menopang seluruh berat badan, maka kebersihan kaki juga menjadi perhatian.

Akibatnya, temuan wawancara di atas menunjukkan bahwa beberapa karyawan tetap memakai sepatu sebagai pengganti rekomendasi hotel.

Kebersihan dan Kesegaran Badan

Karena kebersihan dan kesegaran tubuh berpengaruh signifikan terhadap kinerja

karyawan, hal ini harus disadari. Karyawan juga akan mendapat manfaat besar dari kebersihan tubuh yang baik. Pengakuan Produk Makanan dan Minuman Karyawan dapur Labersa Toba Hotel Balige yang berpengalaman dalam menjaga kebersihan tubuh dan percaya diri melayani tamu.

Dengan demikian apa yang disampaikan diatas bahwasanya mengenai kebersihan dan kesegaran badan telah diterapkan dengan baik oleh karyawan kitchen, dan sudah berusaha semaksimal mungkin menjaga kesegaran tubuhnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, Roni Angger. 2020. *Pengantar Manajemen: Teori dan Aplikasi*, Malang: AE Publishing.
- Anthony M.Rey Ferdinand wieland.1998. *Managing service in Food and Beverage Operation*. Educational instistutte of the America Hotel dan Motel Association. Amerika.
- Arikunto, Suharsimi. 2016. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rinneka Cipta.
- Atun, Romlah. (2016). *Faktor-faktor yang mempengaruhi Personal hygiene penjamah makanan di kantin universitas esa unggul tahun 2016*. Jakarta
- Cousins John, Foskett, David & Short, David. *Food and Beverage Management*. Harlow: Longman, 1995.
- Bagyono. 2007. *Pariwisata dan Perhotelan*, Bandung : Alfabeta
- Bagyono. 2010. *Kesehatan, Keselamatan Dan Keamanan Kerja Bidang Perhotelan*. Alfabeta. Bandung.
- Ichwan Prastowo, 2017. *Hotel Hygiene dan Sanitation*. Yogyakarta
- Ninemeier, Jack D, PH.D. CHA. *Food and Beverage Controls*. Michigan: Educational institute of The American Hotel & Motel Association, 1995.
- Nyoman Semadi Antara. 2012. *Pedoman Personal Hygiene. Pusat Studi Ketahanan Pangan Universitas Udayana*
- Prabowo. 2002. *Peranan Personal Hygiene Pada kualitas Kerja*. Sekolah Tinggi Pariwisata Satya Widya. Surabaya
- Purna Wijayanti. 2001. *Sanitasi Hygiene, dan Keselamatan Kerja Pengolahan Makanan*. Yogyakarta
- R. Husein Arief. 2005. *Hygiene Dan Sanitasi . Hotel*.
- Rachman Arief, Abd. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Retno Widyati dan Yuliarsih. 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Grasindo. Jakarta.
- Strauss, Anselem dan Juliet Corbin. 1997. *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif*.

Surabaya: PT. Bina Ilmu
Sulastiyono, Agus. 2006.
*Manajemen Penyelenggaraan
Hotel*. Bandung: Alfabeta

Supardi, 2006. *Penelitian Tindakan
Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara

Sugiyono, 2009. *Metode Penelitian
Pendidikan Kuantitatif,
kualitatif, dan R & D*.
Yogyakarta : Alfabeta

Undang – Undang No.10 Tahun
2009 tentang kepariwisataan