

**EVALUASI PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PADA COOK DI
KITCHEN LABERSA GRAND HOTEL AND CONVENTION CENTER
PEKANBARU**

Oleh : Zania Buchi Erly

Pembimbing : Rd. Siti Sofro Sidiq

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

In the service needs needed in tourism business not only displays quality, cuisine and comfort, however, the important factor is comfort and guarantees that are suitable for the purpose of people enjoying the facility. Personal hygiene is an individual effort to take care of one's own health, appearance and environment. This research purpose to determine the application of personal hygiene in the cook kitchen at Labersa Grand Hotel and Convention Center which is located on Jalan Labersa, Parit Indah, Pekanbaru.

This research uses a qualitative methods with a descriptive approach in which the data obtained are analyzed based on the ability of the investigator's reasoning in connecting information, facts and data by presenting observations, interviews and analyzing problems found in the field, so that a clear picture of the object under research can be obtained and can be draw clear conclusions.

The results of this indicate the application of personal hygiene in cook at the kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center is not accordance with existing operational standard procedures

Keywords : Personal Hygiene, Cook, Kitchen, Hotel

**BAB I
PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah suatu gejala yang kompleks dalam masyarakat, didalamnya terdapat hotel, objek wisata, souvenir, pramuwisata, angkutan wisata, biro perjalanan wisata, rumah makan dan banyak lainnya. Dari sekian macam

komponen yang mencakup dalam industri pariwisata, hotel merupakan salah satu bagian yang penting dalam menggerakkan roda pariwisata. Hotel disebut juga sebagai sarana akomodasi, dimana di dalamnya terdapat fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu atau pengunjung, antara lain sarana penginapan, makan dan minum, hiburan dan lain-lain.

Salah satu fasilitas tersebut adalah menyediakan ruangan dapur (*kitchen*), yang dapat digunakan sebagai tempat untuk memproduksi makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu hotel. Pengelolaan *kitchen* biasanya dibawah naungan *food and beverages department*.

Food and beverages product adalah salah satu bagian dari *food and beverages 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 pelayanan segala kebutuhan yang diperlukan dibisnis pariwisata tidak hanya menampilkan mutu, citarasa masakan dan kenyamanan saja, akan tetapi faktor yang sangat penting adalah menyangkut kenyamanan dan kepastian atau jaminan kebersihan untuk kesehatan sesuai tujuan orang menikmati fasilitas tersebut demi kelangsungan hidupnya yaitu *hygiene* dan sanitasi (kesehatan dan kebersihan). Untuk itu dalam mengelola seluruh fasilitas yang ditawarkan secara profesional haruslah sesuai aturan kesehatan yang berlaku, sehingga pengguna jasa mendapatkan kenikmatannya sendiri dengan jaminan kesehatan.

Table 1.1
Data Jumlah Kamar dan Room Occupancy
Hotel Bintang 5 di Pekanbaru 2019

Nama Hotel	Jumlah Kamar	Room Occupancy
Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru	219 Room	28,5%
Grand Jatra Hotel Pekanbaru	200 Room	54%

Sumber : Competitor Statistic Report 2019 Labersa Grand Hotel and Convention Center 2019

Dari tabel 1.1, dapat dilihat bahwa jumlah kamar yang tersedia di Labersa Grand Hotel and Convention Center ini tidak sebanding dengan jumlah *occupancy* atau jumlah pengisian kamar disetiap

bulannya pada tahun 2019. Dibandingkan dengan kompetitor sekelasnya Grand Jatra Hotel Pekanbaru, Labersa Grand Hotel and Convention Center ini jauh tertinggal dari jumlah pencapaian *occupancy* setiap bulannya. Hal ini dapat mempengaruhi kinerja karyawan, khususnya di *food and beverages product* atau *kitchen*.

Setelah melakukan observasi langsung di *Kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center, penulis menemukan masalah terkait dengan teori yang dijabarkan diatas, yaitu penerapan *personal hygiene* yang tidak sedikit karyawan belum menyadarinya. Seperti, hanya beberapa *cook* yang memakai *hat* *cook* atau penutup kepala saat bekerja, begitu juga dengan penggunaan *appron* atau celemek. Beberapa *cook* tidak menggunakan *appron* saat bekerja karena *cook* atau karyawan *kitchen* lebih banyak memperhatikan kebersihan tempat kerja saja. Hal tersebut juga terjadi dikarenakan tingkat *occupancy* yang rendah, sehingga pekerjaan yang dilakukan tidak sebanyak saat jumlah tamu meningkat. Karena hal itu, tidak jarang para karyawan atau *cook* lalai dalam menjalankan standar *personal hygiene*.

Tabel 1.2
Kitchen Section, Jenis, Jumlah Karyawan dan Restaurant Network di Labersa Grand Hotel and Convention Center

Kitchen Section	Jenis	Jumlah Karyawan	Network
Mainkitchen	Indonesian Food Western Food	7 orang	Croquette Restaurant
Banquet Kitchen	Indonesian Food Western Food	5 orang	Ballroom Meeting Room Croquette Restaurant
Orient Kitchen	Chinese Food	4 orang	Orient Restaurant Croquette Restaurant

Sumber : Human Resources Department Labersa Grand Hotel and Convention Center

Dari tabel 1.2 dapat dilihat, bahwa di Labersa Grand Hotel and Convention Center memiliki jumlah *kitchen* yang lebih dari satu. *Kitchen* atau dapur hotel yang ada di Labersa Grand Hotel and Convention Center ini memiliki beberapa *kitchen section* khusus *hot kitchen* yang mengolah makanan berbeda dari segi jenis dan kuantitas pengolahan makanan. Selain itu, disetiap *section hot kitchen* juga memiliki hubungan dengan restoran berbeda di hotel tersebut.

Tabel 1.3
Section Pada Food and Beverages Product atau Kitchen Section

No	Section	Jumlah
1.	Hot Kitchen	7 orang
2.	Cold Kitchen	2 orang
3.	Banquet Kitchen	4 orang
4.	Chinese Kitchen	4 orang
5.	Kitchen Art	1 orang
6.	Butcher	1 orang
7.	Pastry	4 orang
8.	Steward	9 orang

Sumber: Labersa Grand Hotel and Convention Center 2019

Dari tabel 1.3 maka dapat dijelaskan bahwa, *kitchen* di Labersa Grand Hotel and Convention Center memiliki karyawan yang lebih dari cukup untuk mengelola beberapa *section* yang ada di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center. 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.

Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru adalah salah satu hotel bintang 5 yang ada di Kota Pekanbaru, hotel yang digadangkan sebagai hotel terbesar dengan fasilitas yang cukup lengkap ini merupakan salah satu hotel yang terbilang sering mengadakan *event-event* dalam jumlah besar. Karena didukung dengan fasilitas *Ballroom* dan *Meeting Room* yang bisa menampung ratusan bahkan ribuan orang.

Labersa Grand Hotel and Convention Center beralamatkan di Jl. Labersa, Parit Indah, Pekanbaru, Telepon (0761) 41555. Hotel ini cukup jauh dari hiruk pikuk Kota Pekanbaru, sehingga sangat cocok bagi tamu yang ingin berlibur dan mencari ketenangan atau berekreasi bersama keluarga. Karena dikawasan hotel ini didukung dengan fasilitas rekreasi seperti *waterpark* dan *golf country*.

Dari pengertian dan uraian latar belakang diatas maka penulis bermaksud melakukan penelitian tentang “**Penerapan Personal Hygiene Pada Cook di Kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru.**”

1.2 Rumusan Masalah

Untuk mengetahui secara pasti tentang *hygiene* perorangan pada *cook*, maka penulis merumuskan masalah penelitian sebagai berikut : bagaimana analisis penerapan *personal hygiene* pada *cook* di Kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru.

1.3 Batasan Penelitian

Agar masalah pembahasan 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 penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data dan informasi yang diperlukan untuk menjawab masalah dari penelitian yang telah dirumuskan diatas sehingga penelitian ini akan mengkaji tentang :

1. Untuk mengetahui penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru
2. Untuk mengetahui fasilitas yang disediakan oleh perusahaan untuk menunjang *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian Evaluasi Penerapan *Personal Hygiene* Pada *Cook* di *Kitchen* Labersa Grand Hotel & Convention Center Pekanbaru ini adalah :

1. Bagi hotel atau perusahaan, penelitian ini diharapkan mampu memberi masukan dan dijadikan sebagai bahan dalam upaya meningkatkan penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen*

- Labersa Grand Hotel and Convention Center.
2. Bagi peneliti, penelitian ini merupakan salah satu cara pengaplikasian teori-teori yang sudah dipelajari di bangku kuliah dan menyesuaikan dengan kenyataan sebenarnya dilapangan. Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan rujukan dalam menindaklanjuti penelitian diruang lingkup yang lebih luas.
 3. Bagi lembaga, penelitian ini diharapkan menjadi acuan bagi peneliti selanjutnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Hotel dan Bagian-bagian Hotel

Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan (Rumekso, 2005:1).

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi semua orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan berikut makan dan minum (Yayuk Sri Perwani, 2004 : 1).

Menurut Hotel Properietos dalam Sulistyono (2008), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dalam jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa ada perjanjian khusus.

Di dalam kegiatannya memberikan pelayanan kepada tamu, hotel dibagi menjadi dua bagian, yaitu Front of The House dan Back of The House :

Front of The House

1. Front office Department, merupakan departmen yang menangani proses penjualan kamar, dimulai dari pemesanan kamar, penyambutan tamu, registrasi tamu yang akan menginap, memberikan kunci kamar sampai menangani sistem pembayarannya.
2. Housekeeping Department, merupakan bagian dari hotel yang menangani penyiapan kamar dan lingkungannya, sesuai standar hotel tersebut, sehingga tamu merasa nyaman dan kerasan.
3. Food and Beverages Department, merupakan bagian yang menangani pelayanan yang berkaitan dengan penyediaan dan penjualan makanan dan minuman termasuk peralatannya serta acara-acara yang terkait dengannya, seperti pertemuan, seminar, eksibisi, konferensi, perta perkawinan maupun pertunjukan.
4. Accounting Department, merupakan bagian yang langsung berhubungan dengan tamu dan ada pula yang tidak langsung berhubungan dengan tamu. Pelayannannya terkait dengan keuangan.

Back of The House

1. Human Resources Department, merupakan bagian yang menangani sumver daya manusia mulai dari proses penyediaan, penempatan, pengembangan, hingga proses pemberhentian atau pensiunnya.
2. Store Department, bagian ini menangani pergudangan untuk keperluan hotel tersebut.
3. Purschasing Department, bagian ini menangani masalah pengadaan barang kebutuhan hotel.
4. Cost Control Department, merupakan bagian yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan pengendalian biaya dan saran-saran untuk itu.

5. Engineering Department, bagian ini menangani masalah yang berkaitan dengan kelancara operasional bangunan termasuk pemeliharaan dan perbaikan, baik yang menyangkut masalah mekanikal maupun elektrikal serta energinya.

2.2 Food and Beverages Product

Food and beverages product bertanggungjawab terhadap pengolahan makanan yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun yang hanya berkunjung ke hotel. *Food and beverages product* memiliki fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan pengeluaran kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan di hotel tanpa menyewa kamar hotel terlebih dahulu.

Food and beverages department menyajikan makanan, mulai dari proses pengolahan sampai berupa makanan jadi. *Product* terbagi atas berbagai macam bagian yaitu *mainkitchen*, *kitchen caffe shop*, *pastry bakery*. Dimana semua bagian tersebut mempunyai fungsi yang berbeda-beda tetapi bertujuan sama yaitu menjual *product* ke konsumen hotel.

Dapur hotel memiliki beberapa section yang dibagi berdasarkan fungsi dan kapasitasnya dalam mengolah bahan makanan, yaitu *mainkitchen*, *banquet kitchen*, *employee kitchen*, *butcher*, *pastry* dan *cold kitchen*.

1. *Mainkitchen* merupakan salah satu *section* di *kitchen* yang bertugas untuk menyiapkan dan mengolah bahan makanan untuk *a'la carte*.
2. *Banquet kitchen* adalah *section* yang bertugas untuk menganani memproses dan menyiapkan suatu hidangan untuk penyelenggaraan pesta atau jamuan dalam jumlah besar oleh pihak lain yang telah membuat pesanan di hotel.
3. *Employee kitchen* adalah *section* yang bertugas untuk mengolah

bahan makanan sampai menjadi hidangan yang layak untuk disajikan saat jam istirahat para karyawan. *Employee kitchen* ini biasanya terhubung langsung dengan *employee canteen*.

4. Menurut Ruffino dan Bartono (2006;38) *Boucherie*: atau *Butcher* adalah seksi yang tugasnya menangani pemotongan daging dan ikan serta menentukan porsinya berdasarkan standar yang berlaku. *Section Butcher* ini kadang kala berada dibawah pengawasan *section garde manger*, tetapi kadang berdiri sendiri sebagai suatu section dan dipimpin oleh dan *cheff butcher* yang bertanggung jawab untuk mengelolanya.
5. Menurut Adjab Subagjo (2007 :87), *pastry* adalah bagian dari *food product* atau *kitchen* yang ada di dalam lingkup *food and beverage department* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert* atau makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti kue dan roti. *Pastry* atau *Patisserie* di hotel memiliki dua bagian pokok, yaitu bagian panas yang memproduksi *cake* dan bagian dingin yang memproduksi *dessert*.
6. *Cold kitchen* atau *garde manger* adalah *section* yang bertugas dan bertanggungjawab dalam hal penyediaan dan pengolahan makanan dingin, makanan pembuka, buah dan aneka *dressing* salad (Bartono,2005:77).

2.3 Cook atau Commis

Menurut Suseno Kardigantara (1998:25), *cook* atau *commis* adalah seseorang yang diberikan jabatan dan bertanggungjawab membantu *chef de partie* dalam proses pengolahan makanan di *kitchen*.

First cook atau *senior cook* adalah pangkat yang biasanya diberikan kepada seorang *cook* yang dianggap mampu untuk mengambil alih tanggung jawab atasannya, apabila atasan berhalangan hadir. Sedangkan *second cook* dan *third cook* adalah sebagai pelaksana perintah yang diberikan oleh atasan. Jabatan ini biasanya dibedakan menurut kecakapan, kemampuan dan pengalaman kerja.

Tugas dan tanggungjawab *cook* atau *commis* menurut Suseno (1998) :

1. Menyiapkan bahan makanan yang akan diolah, baik dari store maupun bagian lainnya
2. Membantu dan melengkapi bahan makanan dalam persiapan bahan makanan sampai dengan mengolah bahan makanan
3. Membersihkan peralatan kerja yang akan atau sudah dipakai
4. Melaksanakan tugas lainnya sesuai dengan perintah atasan

2.4 Pengertian Hygiene

Menurut Brownell, *hygiene* adalah suatu upaya atau tindakan untuk menjaga atau meningkatkan kebersihan dan kesehatan dengan melakukan pemeliharaan dini terhadap semua individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya.

Sedangkan dalam pengertian lain, *hygiene* merupakan ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. *Hygiene* juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri, termasuk ketepatan sikap tubuh. Upaya *hygiene* mencakup perlunya perlindungan bagi pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan agar terhindar dari sakit, baik sakit yang terjadi pada umumnya, serta sakit yang disebabkan oleh kecelakaan kerja.

Maka dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa *hygiene* adalah suatu ilmu yang mempelajari tentang kesehatan. Dimana dalam hal ini erat kaitannya

dengan kesehatan individu dalam melakukan atau menyelesaikan suatu pekerjaan agar makanan atau minuman yang diolah tidak terkontaminasi oleh bakteri yang dapat menimbulkan penyakit dan kerugian.

2.5 Personal Hygiene

Personal hygiene yaitu suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Perry, 2005). *Personal hygiene* dapat dilihat dari cara seseorang makan, mandi, mengenakan pakaian sehari-hari, serta kebersihan badan meliputi rambut, kuku, badan, telinga, gigi dan sebagainya.

Higiene perorangan atau yang lebih dikenal dengan istilah *personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani. *Personal* artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. *Personal hygiene* atau kebersihan perorangan adalah cara perawatan diri seseorang untuk memelihara kesehatannya.

Seseorang dikatakan memiliki *personal hygiene* baik apabila, orang tersebut dapat menjaga kebersihan tubuhnya yang meliputi kebersihan kulit, kuku, rambut, mulut dan gigi, kebersihan dan kerapian pakaiannya, kebersihan mata, hidung, dan telinga, serta kebersihan alat kelaminnya (Hidayat, 2008).

Jika seseorang sakit, biasanya masalah kebersihan kurang diperhatikan. Hal ini terjadi karena kita menganggap masalah kebersihan adalah masalah sepele, padahal jika hal tersebut dibiarkan terus dapat mempengaruhi kesehatan secara umum. Oleh karena itu hendaknya setiap orang selalu berusaha agar *personal hygiennya* dipelihara dan ditingkatkan. Kebersihan dan kerapian sangat penting dan diperlukan agar seseorang disenangi dan diterima dalam pergaulan dan pekerjaan, tetapi juga karena kebersihan diperlukan agar seseorang dapat hidup secara sehat.

2.6 Tujuan Personal Hygiene

Tujuan *personal hygiene* adalah untuk mencegah timbulnya penyakit yang berasal dari peralatan makanan ataupun lingkungan kerja itu sendiri.

Adapun tujuan dari *personal hygiene* pada seorang *cook* di *kitchen* adalah sebagai berikut :

1. Menerapkan *personal hygiene* pada karyawan atau seorang *cook*, peralatan yang digunakan serta lingkungannya agar setiap produk yang dihasilkan bersih, sehat dan berkualitas
2. Mencegah timbulnya masalah gangguan kesehatan pada karyawan dengan adanya berbagai aktivitas pekerjaan yang dilakukan, mulai dari persiapan pengolahan bahan makanan dan membersihkan area kerja.
3. Menciptakan rasa aman dan nyaman bagi karyawan atau *cook* yang bekerja.
4. Mengusahakan agar seorang *cook*, tempat kerja dan hasil kerjanya bersih dan sehat.
5. Menciptakan iklim atau suasana kerja yang sehat.

2.7 Jenis-jenis Personal Hygiene

Menurut Agus (2009), *personal hygiene* dapat dikategorikan dalam beberapa jenis, yaitu :

1. Kebersihan Kulit

Kulit merupakan salah satu bagian tubuh yang penting untuk melindungi tubuh dari berbagai kuman atau trauma. Perawatan kulit dapat dilakukan dengan mandi minimal dua kali sehari, yang bertujuan untuk menghilangkan atau membersihkan bau badan, keringat dan sel kulit mati, merangsang sirkulasi darah, serta membuat rasa nyaman.

2. Kebersihan Kuku

Menjaga kebersihan kuku merupakan salah satu aspek penting dalam mempertahankan perawatan diri, kerana kuman dapat masuk ke dalam tubuh

melalui kuku. Perawatan memotong kuku jari tangan dan kaki dapat mencegah masuknya mikroorganisme ke dalam kuku yang panjang.

3. Kebersihan Rambut

Rambut merupakan bagian dari tubuh yang memiliki fungsi sebagai proteksi serta pengatur suhu. Melalui rambut, perubahan status kebersihan diri dapat diidentifikasi. Rambut bermanfaat mencegah infeksi di kulit kepala. Untuk menjaga supaya rambut kelihatan bersih dan tidak berketombe dianjurkan minimal dua hari sekali keramas atau mencuci rambut dengan menggunakan shampo. Shampo berfungsi membersihkan rambut dan kulit kepala, serta memberikan vitamin sehingga rambut subur dan berkilau.

4. Kebersihan Gigi dan Mulut

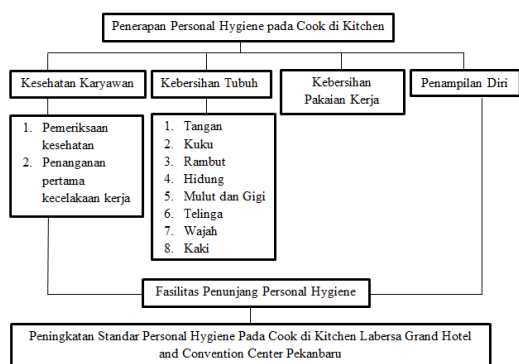
Gigi dan mulut harus dipertahankan kebersihannya, sebab melalui organ ini kuman dapat masuk. Menyikat gigi bertujuan untuk menghilangkan plak yang dapat menyebabkan gigi berlubang dan menyebabkan gigi sakit. Menjaga kebersihan gigi juga bertujuan untuk mencegah timbulnya bau mulut yang bisa membuat rasa tidak nyaman. Menyikat gigi dianjurkan dua kali sehari.

5. Kebersihan Lingkungan Sekitar

Lingkungan sekitar juga sangat berpengaruh terhadap derajat kesehatan seseorang, seperti tempat penyimpanan pakaian atau lemari, tempat tidur, peralatan mandi dan sebagainya. Kebersihan pribadi apabila tidak ditunjang dengan kebersihan di lingkungan sekitarnya tetap akan berpotensi dalam menularkan penyakit. Oleh karena itu, *personal hygiene* lingkungan sekitar dapat dilakukan dengan cara membersihkan tempat kerja, peralatan kerja, ruang istirahat dan loker tempat menyimpan barang-barang pribadi.

2.8 Kerangka Berpikir

Berikut adalah kerangka pemikiran Penerapan Personal Hygiene Pada Cook di Kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center Pekanbaru :



Sumber...: Olahan Penulis Yang Diadopsi Dari Teori Ichwan (2017) *Hotel Hygiene and Sanitation*.

BAB III METODELOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Cresswell (1998 : 15) menekankan suatu gambaran yang kompleks dan holistik, suatu rujukan pada naratif yang kompleks yang mengajak pembaca ke dalam dimensi jamak dari sebuah masalah atau isu dan menyajikan dalam semua kompleksitasnya.

Menurut Bogdan dan Biklen (2008 : 4-5), penelitian kualitatif data deskriptif merupakan data yang dikumpulkan lebih mengambil bentuk kata-kata atau gambar daripada angka-angka. Hasil penelitian tertulis berisi kutipan-kutipan dari data untuk mengilustrasikan dan menyediakan bukti presentasi. Data tersebut mencakup transkrip wawancara, catatan lapangan, fotografi, videotape, dokumen pribadi, memo dan rekaman-rekaman resmi lainnya. Dalam pencarian mereka untuk pemahaman, penelitian kualitatif tidak mereduksi halaman demi halaman dari narasi dan data lain ke dalam simbol-simbol numerik. Mereka mencoba menganalisis data dengan segala kekayaannya sedapat dan sedekat mungkin dengan bentuk rekaman dan transkripnya.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Labersa Grand Hotel and Convention Center yang tepatnya beralamatkan di Jl. Labersa, Parit Indah, Pekanbaru, Riau. Phone (+62) 761 41555 Fax (+62) 761 41555. Waktu penelitian dilaksanakan dari Oktober 2019 sampai dengan Februari 2020.

3.3 Subjek Penelitian

Informan adalah orang yang berada pada lingkungan penelitian, artinya orang yang dapat memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. *Key informan* adalah informan yang paling banyak tau tentang suatu informasi (data) mengenai hal yang diteliti.

Adapun informan dalam penelitian ini adalah karyawan *Food and Beverages Product* Labersa Grand Hotel and Convention Center yang terdiri dari satu orang *Executive Chef*, satu orang *Sous Chef* dan satu orang *Chef De Partie*. Dari informan inilah penulis menjadikannya unit analisis.

3.4 Jenis dan Sumber Data

- Data Primer
- Data Sekunder

3.5 Teknik Pengumpulan Data

- Wawancara
- Observasi
- Dokumentasi
- Studi Kepustakaan

a. Teknik Analisis Data

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa data deskriptif kualitatif, analisis kualitatif untuk pengolahan data yang diperoleh di lapangan melalui pengamatan di lapangan. Semua informasi yang dikumpulkan dipelajari sehingga menjadi suatu kesatuan yang utuh. Menurut (Sugiyono : 2009), penelitian deskriptif kualitatif yaitu analisa yang berusaha memberikan gambaran yang jelas dan terperinci berdasarkan kenyataan yang

ditemukan lapangan melalui hasil wawancara kemudian ditarik suatu kesimpulan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

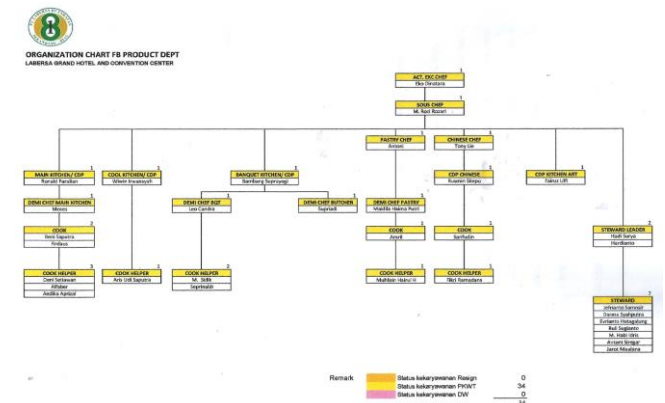
4.1 Gambaran Umum Labersa Grand Hotel dan Convention Center Pekanbaru

Labersa Grand Hotel and Convention Center adalah salah satu anak perusahaan PT. Hutahean Group, merupakan salah satu perusahaan perkebunan sawit yang cukup besar di Provinsi Riau. PT. Hutahean Group mencoba mengembangkan sayap usahanya ke sektor pariwisata dengan mendirikan hotel bintang lima di Kota Pekanbaru.

Jauh sebelum berdirinya Labersa Grand Hotel and Convention Center, PT. Hutahaeen Group telah membangun lapangan *golf* yang dilengkapi dengan fasilitas, seperti penginapan dan *cottage*. Namun fasilitas penginapan tersebut dirasa masih kurang, ketika banyak *golfer* (pemain *golf*) lebih memilih menginap di hotel-hotel di Pekanbaru daripada di *cottage* yang dimiliki oleh Labersa Golf & Country karena memiliki keterbatasan seperti tidak adanya pelayanan ketika tamu membutuhkan pelayanan di malam hari.

Melihat peluang yang cukup besar tersebut, pada tahun 2005 dilakukan peletakan batu pertama oleh Bapak H.W.Hutahaeen selaku Dirut PT. Hutahaeen untuk pembangunan Labersa Grand Hotel and Convention Center yang berada tepat di depan Labersa Golf & Country. Dan pada tahun 2009 Labersa Grand Hotel and Convention Center yang memiliki fasilitas bintang 5, mulai beroperasi dan diresmikan oleh Gubernur Riau yang ketika itu dijabat oleh Bapak Rusli Zainal.

4.1.2 Struktur Organisasi Food and Beverages Product di Labersa Grand Hotel dan Convention Center



4.2 Penerapan Personal Hygiene pada Cook di Kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center

4.2.1 Kesehatan Karyawan

Berdasarkan hasil wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa dalam melakukan penanganan pertama terhadap kecelakaan kerja pada cook di kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center sudah dilakukan sesuai dengan SOP yang berlaku. Sehingga, kesehatan karyawan memang menjadi perhatian khusus dari perusahaan agar tidak mengganggu efisiensi dan efektivitas proses pekerjaan.

4.2.2 Kebersihan Tubuh

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan key informan, maka dapat disimpulkan bahwa dalam menjaga kebersihan tubuh pada seorang cook di Labersa Grand Hotel and Convention Center ini sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Karena hampir tidak ada pelanggaran yang dilakukan oleh cook terkait dengan kebersihan badan. Hal ini dijelaskan oleh Chef Bambang mengenai implementasi di lapangan terkait kebersihan tubuh cook.

4.2.3 Kebersihan Pakaian Kerja

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan key informan mengenai kebersihan pakaian kerja, dapat

disimpulkan bahwa *cook* di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center ini menerapkan dengan baik peraturan atau standar operasional prosedur yang berlaku terkait kebersihan pakaian kerja. Hal ini juga didukung dengan pemeriksaan yang dilakukan oleh atasan di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center ini, selain itu tersedianya fasilitas *laundry* juga sangat membantu *cook* dalam menerapkan standar *personal hygiene*.

4.2.4 Penampilan Diri

Berdasarkan dari hasil wawancara yang penulis lakukan maka dapat disimpulkan bahwa penampilan diri seorang *cook* adalah hal yang bisa dianggap sepele. Seorang *cook* juga harus berpenampilan rapi dan menarik, untuk memberikan kesan fresh. Selain itu, dalam penggunaan aksesoris seperti cincin adalah hal yang dilarang karena dapat membahayakan *cook* dalam bekerja. Sedangkan untuk penggunaan gelang dan jam tangan dianggap sah-sah saja karena itu termasuk dalam hal penunjang penampilan seorang *cook* agar terlihat lebih menarik dan tidak membosankan. Pemeriksaan rutin juga dilakukan agar kelengkapan atribut *cook* selalu lengkap dan dapat dikontrol setiap harinya.

4.2.5 Fasilitas Penunjang Personal Hygiene

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis, maka dapat disimpulkan bahwa fasilitas penunjang penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center sudah baik, karena didukung dengan fasilitas yang memadai.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penerapan *personal hygiene* pada *cook* di

kitchen Labersa Grand Hotel and Convention Center ini belum sesuai dengan standar. Labersa Grand Hotel and Convention Center mengawasi dengan baik penerapan *personal hygiene* pada *cook*. Hal ini terbukti dengan adanya standar operasional yang jelas, adanya motivasi dari atasan dan perusahaan tentang pentingnya *personal hygiene* pada *cook*. Akan tetapi, masih ada beberapa karyawan atau *cook* yang melanggar peraturan *personal hygiene*, meskipun bukan pelanggaran berat. Serta peran perusahaan dan atasan juga mempengaruhi penerapan *personal hygiene* di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center ini dengan adanya pemeriksaan rutin tentang *personal hygiene* karyawan dan pemeriksaan kesehatan yang rutin dilakukan dua kali dalam setahun untuk mengetahui penyakit menular berbahaya dan atau untuk mengetahui kondisi kesehatan karyawan khususnya *cook*. *Personal hygiene* menjadi hal yang sangat penting karena dapat memberikan kesan positif terhadap seorang *cook* serta tentu saja membuat kualitas makanan yang diolahnya menjadi lebih baik.

2. Berdasarkan hasil penelitian penulis dengan karyawan dan atasan *food and beverages product* Labersa Grand Hotel and Convention Center mengenai usaha yang dilakukan perusahaan untuk menjaga dan meningkatkan *personal hygiene* karyawan cukup baik. Ini terbukti dengan adanya fasilitas penunjang kebersihan diri karyawan seperti *laundry* untuk *uniform*, tersedianya *shower* atau bilik mandi serta *westafel*, tersedianya penanganan pertama untuk luka atau kecelakaan kerja, tersedianya loker untuk menyimpan barang pribadi dan kelengkapan kerja *cook* dan

tersedianya toilet yang sesuai dengan standar.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diambil, maka selanjutnya dapat diuraikan beberapa saran yang bermanfaat bagi Labersa Grand Hotel and Convention Center terutama bagi karyawan atau *cook* di *kitchen*. Adapun beberapa saran dari penulis adalah :

1. Hendaknya Labersa Grand Hotel and Convention Center lebih ketat lagi mengawasi mengenai standar *personal hygiene* pada *cook*. Agar tidak ada lagi pelanggaran yang terjadi. Sehingga penerapan *personal hygiene* pada *cook* di *kitchen* Labersa Grand Hotel and Convention Center ini dapat terlaksana dengan baik.
2. Agar pihak Labersa Grand Hotel and Convention Center bisa lebih memperhatikan kebersihan fasilitas penunjang *personal hygiene* karyawan. Mengingat penerapan saja tidak cukup untuk menjadikan tingkat *personal hygiene* itu baik apabila tidak didukung dengan lingkungan dan fasilitas yang baik pula.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Abdul Rahman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2003. *Manajemen Penelitian*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Bagyono. 2010. *Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja Bidang Perhotelan*. Alfabeta. Bandung.
- Ichwan Praatowo, S. M. 2017. *Hotel Hygiene and Sanitation*. Deepublish : Sleman
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverages Operasional*. ANDI. Yogyakarta.
- Nasution, S. 2003. *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Tarsito. Bandung.
- Nyoman S, Pendit. 2002. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. PT. Pradya Paramitha. Jakarta.
- Rakhmat, Jalaluddin. 1999. *Metode Penelitian Komunikasi*. PT. Remaja Rosda Karya. Bandung.
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains. Bandung.
- Rumekso. 2005. *Housekeeping Hotel Floor Section*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Soekadijo, R.G. 2000. *Anatomi Pariwisata Memahami Pariwisata Sebagai Systematic Linkage*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food and Beverages Service Hotel*. Gramedia Pustakan Utama. Jakarta.
- Soekresno dan Pendit. 1998. *Pramusaji Food and Beverages Service*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sri Perwani, Yayuk. 2004. *Teori dan Petunjuk Praktek Housekeeping untuk Akademi Perhotelan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudira dan Sabudi. 1996. *Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali*. Nusa Dua.

- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sujatno A, Bambang CHA. 2006.*Hotel Courtesy*. ANDI. Yogyakarta.
- Sulastyono, Agus. 2006.*Manajemen Penyelenggara Hotel*. Alfabeta. Bandung.
- Usman, Husain dan Purnomo Setiady. 2011.*Metodologi Penelitian Sosial*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Wahab, Saleh Ph.d. 1985.*Manajemen Pariwisata*. PT.Pradya Paramitha. Jakarta.
- Wardiyana. 2006. *Metodologi Penelitian Pariwisata*. ANDI. Yogyakarta.