

Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dapur Rich Palace Hotel Surabaya

Arizka Permana Putra

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
arizkaputra@mhs.unesa.ac.id

Luthfiyah Nurlaela

Dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
luthfiyahn@yahoo.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sanitasi higiene pengolahan makanan, personal higiene penjamah makanan, dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) di dapur Hotel Rich Palace Surabaya.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Pengambilan data yang dilakukan menggunakan metode observasi, dokumentasi, dan wawancara. Subjek penelitian ini adalah penjamah makanan di Hotel Rich Palace Surabaya dengan jumlah 16 orang penjamah makanan. Analisis data menggunakan analisis deskriptif kemudian disajikan melalui tabel dan presentase.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sanitasi higiene lingkungan dapur sangat baik, kebersihan area dapur sebelum dan sesudah produksi terjaga dengan baik. Namun hasil yang kurang baik didapat dari perilaku penjamah makanan saat mengolah makanan, masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, topi, saat melakukan proses pengolahan. 56,25% penjamah kadang mencuci tangan dengan prosedur yang benar kadang hanya menggunakan air mengalir biasa, dan 31,25% penjamah tidak pernah mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan. 50% penjamah mencicipi makanan tidak menggunakan peralatan makan, 43,75% penjamah yang selalu bekerja sambil bercakap-cakap, hal tersebut selain membuat waktu lebih tidak efisien, juga dapat menjadi sumber kontaminasi.

Kata kunci: *Sanitasi Higiene, Personal Higiene, K3, Dapur Hotel.*

Abstract

The purpose of this research is to know sanitation hygiene food processing, personal hygiene food handler, occupational health and safety in kitchen of Rich Palace Surabaya Hotel.

This study used descriptive qualitative method. Data collection using observation method, documentation, and interview. The subject of this research were food handler at Rich Palace Surabaya Hotel with 16 food handler. Data analysis used descriptive analysis then presented through table and percentage.

The results showed that sanitary hygiene kitchen environment was very good, cleanliness of kitchen area before and after production was well maintained. However, poor results are obtained from the behavior of food handlers when processing food, there are still food handlers who do not use aprons and hats, while doing the processing. 56.25% of handlers sometimes washing with proper procedures sometimes only using regular running water, and 31.25% of handlers never wash hands before and after food insertion. 50% of handlers tasted food not using cutlery, 43.75% of handlers who always work while talking, about it other than making time inefficient, can also be a source of contamination.

Keywords: *Sanitation Hygiene, Personal Hygiene, OSH, Kitchen Hotel.*

PENDAHULUAN

Kota Surabaya sebagai pusat bisnis, perdagangan, pendidikan, industri dan sebagainya. Merupakan salah satu kawasan yang paling pesat dalam pembangunan perekonomiannya, salah satu industri yang

berkembang pesat yaitu industri pengolahan makanan mengingat makanan adalah sumber pokok utama energi pada tubuh manusia agar dapat ber-aktivitas sehari-hari.

Berkaitan dengan usaha pengolahan makanan tidak lepas dari peran tenaga pengolah

makanan atau penjamah makanan dan juga dapur sebagai tempat pengolahan makanan tersebut. Penjamah makanan menurut KEPMENKES No.1908 tentang hygiene rumah makan dan restoran : “adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian”. Menurut Nurlaela (2011), penjamah makanan adalah orang yang menangani langsung makanan sejak makanan itu dibuat sampai makanan itu siap disajikan atau dihidangkan. Untuk mendapatkan kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan tentang pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga pengolah makanan tersebut. Kebiasaan pribadi para penjamah makanan dalam mengelola bahan makanan dapat menjadi sumber dari pencemaran. Maka sanitasi hygiene menjadi syarat penting bagi perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan.

Pengolahan makanan yang tepat akan mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penularan penyakit melalui makanan. Proses kontaminasi makanan terbagi menjadi dua yaitu kontaminasi langsung yang berasal dari bahan mentah dan kontaminasi silang yang terjadi selama proses pengolahan. Proses terjadinya kontaminasi makanan disebabkan oleh berbagai faktor, antara lain masih rendahnya pengetahuan penjamah makanan, *personal hygiene* karyawan dapur, kebersihan peralatan serta sanitasi lingkungan dapur.

Jika air yang digunakan tidak baik maka dapat dipastikan alat dan bahan yang digunakan akan terkontaminasi. Sesuai dengan Kepmenkes RI No. 907/Menkes/SK.VII/2002/ kualitas air yang memenuhi persyaratan air minum digolongkan dengan empat syarat menurut syarat fisik, kimia, bakteriologis dan zat radioaktif.

Pada proses pengolahan makanan peran seorang juru masak atau *chef* sangat penting, karena tidak sekedar mampu mengolah makanan yang enak rasanya, menyajikan makanan dengan penampilan yang menarik, namun juga harus memastikan makanan layak untuk dimakan. Makanan yang layak dimakan yaitu makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi. Seorang juru masak atau penjamah makanan haruslah selalu menjaga kesehatan dan kebersihan diri serta menjaga perilakunya selamanya proses produksi makanan. Perilaku yang dimaksud ialah perilaku

hygiene yang merupakan tindakan seseorang untuk memelihara kesehatan diri sendiri, memperbaiki dan mempertinggi nilai kesehatan serta mencegah timbulnya penyakit. Karena pada dasarnya hygiene adalah mengembangkan kebiasaan baik untuk menjaga kesehatan, maka seharusnya hal ini dapat diketahui sejak calon pekerja akan direkrut sebagai tenaga pengolah makanan melalui wawancara (Purnawijayanti, 2001).

Dapur sebagai tempat produksi makanan merupakan tempat kerja dengan intensitas resiko kerja yang cukup tinggi. Menurut Sumitro (2007:1), dapur adalah suatu ruang atau bukan ruang khusus yang berfungsi untuk membuat suatu bahan makanan menjadi suatu sajian siap dihidangkan. Suatu ruangan dapat disebut sebagai ruang dapur apabila didalamnya dilengkapi dengan sarana dan prasarana untuk kepentingan pengolahan bahan makanan hingga menjadi sajian siap hidang. Dapur sebagai tempat produksi makanan bertanggung jawab atas sanitasi hygiene makanan yang akan disajikan kepada tamu.

Keadaan suatu ruang dapur yang di dalamnya dilengkapi dengan sarana dan prasarana pengolahan bahan makanan, perlu adanya standar operasional peralatan (SOP) yang tepat, fasilitas-fasilitas pendukung, tata letak dapur yang berkaitan dengan arus kerja sehingga pekerjaan berjalan secara efisien dan akan menghindari resiko kecelakaan kerja. Oleh karena itu, salah satu upaya dalam mengoptimalkannya adalah dengan memperbaiki dan meningkatkan kondisi sanitasi *hygiene* dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dapur hotel.

Kesehatan dan keselamatan kerja wajib dilaksanakan disetiap tempat kerja yang mana telah dijabarkan pada UU Keselamatan Kerja Nomor 1 Tahun 1970, UU Kesehatan Kerja Nomor 23 Tahun 1992 dan UU Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Menurut Mukono, (2004:17) pelayanan kesehatan karyawan diadakan pemeriksaan berkala minimal satu kali dalam setahun dan bagi karyawan pengolah makanan (*food handler*) harus dilakukan pemeriksaan berkala enam bulan sekali khusus untuk pemeriksaan gejala pembawa penyakit atau *carrier*. Selain itu setiap perusahaan berkewajiban membina tenaga kerja dalam pemberian P3K (Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan) sesuai dengan Undang-undang No.1 tahun 1970 pasal 9. P3K merupakan upaya pertolongan dan perawatan

sementara dengan cepat dan tepat sebelum ditangani oleh para medis dengan tujuan mencegah maut atau kejaiban yang lebih buruk dapat terhindar. Dengan terjaminnya K3 oleh perusahaan, akan menyebabkan karyawan merasa nyaman dan memiliki rasa tanggung jawab maka dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas kerja.

Hotel sebagai salah satu tempat kerja wajib memenuhi hak kesehatan dan keselamatan kerja bagi para pekerjanya sebagai imbal balik atas kinerja yang ditujukan untuk kelangsungan dan kemajuan perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti akan melakukan penelitian di dapur Hotel *Rich Palace* Surabaya sebagai tempat kerja yang menerapkan sanitasi hygiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)

METODE

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan desain pendekatan kualitatif. Menurut David Williams (1995) pendekatan kualitatif adalah pengumpulan data pada suatu latar alamiah, menggunakan metode alamiah, dan dilakukan oleh orang yang tertarik secara alamiah. Menurut Arikunto (2006) penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan dengan menjelaskan atau menggambarkan sesuatu yang akan terjadi. Adapun ciri-ciri penelitian deskriptif yaitu mempunyai latar belakang alamiah sebagai sumber data langsung, peneliti dan instrumen sebagai kunci, menggambarkan fakta, lebih meningkatkan proses daripada hasil dan cenderung menganalisis data secara induktif.

B. Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah penjamah makanan di dapur Hotel *Rich Palace* Surabaya.

C. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Tempat

Penelitian dilakukan di dapur Hotel *Rich Palace* Surabaya yang terletak di Jalan HR. Muhammad, Surabaya

2. Waktu

Penelitian direncanakan bulan Januari-Maret 2018.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di dapur Hotel *Rich Palace* Surabaya yang berjumlah 16 orang.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi yang ditetapkan menjadi obyek penelitian langsung yang dianggap mewakili populasi. Menurut Arikunto (2006) “jika subjeknya kurang dari 100 orang, lebih baik semua subjek diteliti, sehingga penelitiannya adalah penelitian populasi karena subjeknya meliputi semua yang terdapat pada populasi”. Jadi jumlah sampel sama dengan jumlah populasi, yaitu 16 orang penjamah makanan yang terdiri dari cool kitchen dan main kitchen.

E. Pengumpulan Data

Pengumpulan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini penulis menggunakan beberapa teknik pengumpulan data antara lain:

1. Observasi

Observasi adalah metode pengukuran data untuk mendapatkan data primer, yaitu dengan cara melakukan pengamatan langsung secara seksama dan sistematis dengan menggunakan alat indra (Mustafa, 2009:94). Sesuai dengan penggolongan observasi, observasi yang dilakukan pada penelitian ini adalah observasi partisipasi lengkap yaitu dalam melakukan pengumpulan data, peneliti sudah terlibat sepenuhnya terhadap apa yang dilakukan oleh nara sumber (Sugiyono, 2011:227).

2. Dokumentasi

Dokumentasi yaitu catatan kejadian yang sudah lampau yang didasarkan atas jenis sumber apapun, baik itu yang berupa tulisan, lisan, gambaran, atau arkeologis.

3. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu dan dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang memberi pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban. Wawancara dalam pengambilan

data penelitian ini adalah wawancara terstruktur yaitu wawancara yang pewawancaranya menetapkan sendiri masalah dan pertanyaan yang akan diajukan (Moleong, 2014:186-190).

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam pengumpulan data agar lebih mudah diolah. Dalam instrumen ini instrumen yang digunakan adalah lembar observasi, lembar wawancara, dan dokumentasi.

Tabel 3.1

Tujuan	Data Yang Diambil	Data Yang Didapat	Sumber	Cara Pengambilan
Sanitasi Higiene	Mengetahui sanitasi higiene di dapur hotel <i>Rich palace</i>	Primer	Penjamah makanan	Observasi , Dokumentasi
Personal Higiene	Mengetahui personal higiene dan perilaku higiene di dapur hotel <i>Rich palace</i>	Primer	Penjamah makanan	Observasi, Dokumentasi, Wawancara
K3	Mengetahui Kesehatan dan keselamatan kerja di dapur <i>Rich palace</i>	Primer	Pen jamah makanan	Observasi, Dokumentasi, Wawancara

G. Pengolahan dan Teknik Analisis Data

Analisis deskriptif adalah pengujian yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa maksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Dalam penelitian ini analisis deskriptif adalah penyajian data dari responden melalui tabel dan grafik yang diperoleh dari perhitungan persentase (%). Adapun rumus persentase analisis data deskriptif sebagai berikut :

$$P = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

P = presentase

n = jumlah jawaban yang dipilih responden

N = jumlah responden

Selanjutnya data dianalisis dengan cara dibahas kelebihan dan kekurangannya serta pemberian solusi atas permasalahan yang ada sehingga dapat menarik kesimpulan.

Kemudian dari hasil observasi sanitasi dan personal higiene akan diukur dengan skala *Likert* dengan keterangan skor

Tabel 3.2

Interpretasi Skor

Kategori	Skor
Sangat baik	81 – 100
Baik	61 – 80
Cukup	41 – 60
Kurang baik	21 – 40
Tidak baik	0 – 20

Sumber : Riduwan (2008)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Dan Pembahasan

Menurut Keputusan Menteri Parpostel No. KM 37/PW.340/MMPT-86 tentang Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel. Bab I, Pasal 1, Ayat (b) dalam SK (Surat Keputusan) menyebutkan bahwa: hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan, dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil.

Sebagai perusahaan akomodasi yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman, tentunya hotel *Rich Palace* dapat memberikan pelayanan dan kualitas makanan yang baik terhadap tamu baik yang menginap maupun yang hanya singgah untuk menikmati hidangan spesial yang menjadi ciri khas hotel *Rich Palace*.



Gambar 4.1 Dapur Rich Palace Hotel

Gambar 4.1 merupakan dapur utama dari rich palace hotel, jika dilihat dari ukuran dan kondisi seharusnya dapur tersebut lebih cocok menjadi dapur penunjang (outlet), dengan kapasitas yang tidak terlalu banyak atau besar. Sebatas menu ala carte, dan juga breakfast yang tidak membutuhkan area yang luas dan peralatan yang banyak. Benar saja seperti itu karena selain dapur yang digunakan tersebut terdapat dapur lain dengan ukuran yang jauh lebih besar dan tentunya lebih lengkap dari segi peralatan dan kapasitasnya. Hanya saja dapur tersebut justru malah disewakan kepada perusahaan lain, dan juga menjual produknya di hotel rich palace. Hal tersebut tidak sesuai dengan sumber yang digunakan terkait dapur, yaitu Hotel menyediakan dapur dengan luas sekurang-kurangnya 40% dari luas restoran, yang terdiri dari ruang persiapan, pengolahan, penyimpanan peralatan, dan ruang penyimpanan bahan bakar (gas/elpiji).

1. Kondisi Sanitasi Higiene

Tabel 4.1

Gambaran Sanitasi Higiene Dapur Rich Palace Hotel

Komponen	Penilaian			Keterangan
	B	C	K	
Air	✓			Jernih, tidak berbau, aliran kencang dan lancar
Pembuangan air limbah	✓			Ada selokan, tertutup, mengalir lancar
Tempat sampah	✓			B : ada tempat sampah, ber-alas plastik, dan tertutup
Pembuangan sampah	✓			Dilakukan setiap penuh dan saat pergantian shift
Ruang penyimpanan sampah	✓			Terpisah dari ruang produksi, luas, mudah dibersihkan, tertutup
Tempat mencuci tangan		✓		Tidak ada wastafel, menjadi

				satu dengan sink terdapat sabun cair sanitazer, air mengalir lancar, tidak terdapat petunjuk pencucian tangan
Tempat mencuci bahan makanan		✓		Tersedia bak cuci namun dengan fungsi ganda untuk mencuci bahan dan alat, tersedia air dingin dan panas
Tempat mencuci peralatan masak		✓		Tersedia bak cuci namun juga sebagai tempat mencuci bahan, hanya tersedia air dingin dan panas
Ketersediaan lap / towel			✓	Tersedia lap bekas towel, tidak ada khusus basah dan kering, fungsi ganda untuk meja juga untuk alat
Area produksi	✓			Bersih, disapu dan dipel pada jam khusus, setiap shift, kebersihan terjaga sebelum dan sesudah produksi
Ketersediaan toilet			✓	Tidak ada toilet, di dekat dapur
Lokasi pembuangan limbah pusat	✓			Jauh dari ruang produksi, jauh dari akses tamu, terpisah antara sampah basah dan sampah kering, mudah dibersihkan, tertutup, terdapat saluran air untuk membersihkan bak sampah
Ruang ganti pakaian		✓		Terdapat ruang khusus ganti pakaian, dilengkapi toilet, luas, terpisah dari ruang dapur, bersih, sirkulasi udara sejuk, dan terpisah dari area produksi
Ruang istirahat karyawan			✓	Tidak ada ruang istirahat khusus, hanya tempat duduk, berada di ruang terbuka
Ruang makan karyawan			✓	Terdapat ruang makan, makanan dari luar hotel, disajikan dengan box kardus, tidak ada karyawan yang mengawasi,
Ketepatan			✓	Alat yang

penggunaan alat				digunakan tidak sesuai dengan fungsinya atau seharusnya
Storage chiller		✓		Terdapat storage chiller untuk menyimpan bahan makanan basah tapi lokasinya berada jauh dari area produksi
Storage freezer		✓		Terdapat storage chiller untuk menyimpan bahan makanan basah tapi lokasinya berada jauh dari area produksi
Penyimpanan bahan kering hot kitchen			✓	Penyimpanan bahan kering di dapur hanya rak besi, tidak ada ruang khusus, tidak tertata. Tidak ada label, dan tidak ada prosedur FIFO
Chiller hot kitchen			✓	Kondisi tidak tertata rapi, tidak ada label pada makanan matang yang disimpan, tidak ada prosedur FIFO
Freezer hot kitchen			✓	Kondisi tidak tertata rapi, tidak ada label date pada makanan atau bahan makanan yang disimpan di chiller tersebut, tidak ada Prosedur FIFO
Chiller cool kitchen			✓	Kondisi tidak tertata rapi, tidak ada label date pada makanan yang disimpan, tidak ada prosedur FIFO
Freezer cool kitchen			✓	Kondisi tidak tertata rapi, tidak ada label date pada makanan atau bahan makanan yang disimpan di chiller tersebut, tidak ada Prosedur FIFO
Chiller butcher			✓	Kondisi tertata rapi, bahan makanan yang tersimpan tidak diberi label date, tidak ada prosedur FIFO, penyimpanan bahan makanan sumber protein nabati dan hewani tidak terpisah
Penyimpanan bahan kering cool kitchen			✓	Terdapat lemari sendiri, kondisi tidak tertata, kotor,

				tidak ada label dan tidak ada prosedur FIFO
Jumlah	8	5	12	

Baik : 3
Cukup : 2
Kurang : 1

Untuk menghitung ketercapaian presentase sanitasi hygiene maka di analisis menggunakan rumus ketercapaian sebagai berikut :

$$\text{Ketercapaian} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Nilai maksimal}} \times 100\%$$

Tabel 4.2
Hasil Observasi Sanitasi Hygiene Dapur Rich Palace Hotel

Kriteria	Nilai	Ketercapaian %
Baik	24	32%
Cukup	10	13,3%
Kurang	12	16%
Jumlah		61,3
Rata-rata		2,45

Dari Tabel 4.2 dapat dilihat bahwa ketercapaian pada sanitasi hygiene di dapur Rich Palace hotel "Baik" dengan nilai ketercapaian 61,3% , seperti yang telah dirumuskan pada pada interpretasi skor yaitu :

Tabel 4.3
Interpretasi Skor Sanitasi Hygiene

Kategori	Presentase
Tidak baik	0 – 20
Kurang baik	21 – 40
Cukup	41 – 60
Baik	61 – 80
Sangat baik	81 – 100

Sumber : Riduwan (2008)

Hal tersebut tidak sesuai dengan pengertian sanitasi hygiene yang merupakan usaha preventif yang menitikberatkan usaha kepada kesehatan lingkungan dan kesehatan individu tersebut (penjamah makanan) dan ruang lingkup sanitasi hygiene.

2. Personal Hygiene Penjamah Makanan

Tabel 4.4
Gambaran Personal Dan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Hotel Rich Palace Surabaya

Komponen	Penilaian			Ketercapaian %		
	B	C	K	B	C	K

Menggunakan pakaian bersih	7	9		(43,75%)	9(56,25%)		Tidak meludah sembarangan	9	7		(56,25%)	(43,75%)	
Menggunakan celemek bersih	2	14		(12,5%)	(87,5%)		Luka pada anggota badan	14	2		(87,5%)	(12,5%)	
Menggunakan topi / hair cup	2	12	2	(12,5%)	(75%)	(12,5%)							
Kuku pendek dan bersih	15	1		(93,75%)	(6,25%)								
Mencuci tangan dengan air bersih dan menggunakan sabun / sanitizer	2	9	5	(12,5%)	(56,25%)	(31,25%)							
Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan	7	9		(43,75%)	(56,25%)								
Menutup mulut / hidung saat batuk dan bersin dan menjauhkan dari makanan yang diolah	3	5	8	(18,75%)	(31,25%)	(50%)							
Tidak mengobrol saat mengolah makanan		9	7		(56,25%)	(43,75%)							
Mencicipi makanan dengan peralatan makan	5	3	8	(31,25%)	(18,75%)	(50%)							
Tidak menggunakan perhiasan / accesoris	13	2	1	(81,25%)	(12,5%)	(6,25%)							
Tidak mengunyah makanan saat mengolah makanan	5	7	4	(31,25%)	(43,75%)	(25%)							
Tidak merokok saat berada di area kerja	16			(100%)									
Rambut	8	8		(50%)	(50%)								

Berdasarkan Tabel 4.4 terlihat bahwa pencapaian personal higiene yang paling besar adalah tidak merokok di area produksi, dengan prosentase 100%. Yang artinya semua (16 orang) para penjamah makanan tertib mentaati peraturan dilarang merokok di area produksi. Hasil lainnya yang didapat ialah 93,75% (15 orang) memiliki kuku pendek, rapi, dan bersih yang berarti para penjamah makanan memiliki kesadaran akan kebersihan dan kenyamanan, dimana selain kuku yang panjang menjadi sumber sarang bakteri juga memberi tidak kenyamanan saat bekerja, terutama yang membutuhkan genggam tangan, meskipun masih ada 6,25% (1 orang) yang masih kurang menyadari bahwa hal tersebut termasuk dalam perilaku higiene yang positif.

Hasil lainnya yang memiliki presentase cukup tinggi namun hal tersebut termasuk dalam perilaku higiene yang negatif, yakni 50% (8 orang) mencicipi makanan tidak menggunakan peralatan makan, bahkan saat melakukan pengambilan data observasi pelaku penjamah makanan mencicipi masakan langsung pada alat bantu memasak (leadle, spatula), hal tersebut memicu terjadinya pencemaran dari mulut penjamah makanan yang mengakibatkan makanan terkontaminasi. Kemudian terdapat 43,75% (7 orang) yang selalu bekerja sambil bercakap-cakap, selain tidak membuat waktu lebih efisien, bekerja sambil bercakap-cakap juga dapat menjadi sumber pencemaran pada makanan karena air liur yang menetes dan tidak terlihat dapan mengkontaminasi makanan.

Tabel 4.5
Hasil Observasi Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Dapur Rich Palace Surabaya

Responden	Higiene	Ketercapaian (%)
Agus	29	96,6
Sugianto	24	80
Mechael	16	53,3
Rizky	19	63,3
Dedy	20	66,6
Chumaidi	22	73,3
Machid	17	56,6
Bergas	16	53,3
Fahmi	21	70
Taufik	20	66,6
Nafa	21	70
Eko	20	66,6
Giovani	25	83,3
Rona	13	43,3
Izzah	16	53,3
Revo	15	50
Jumlah	311	64,7

Untuk menghitung ketercapaian presentase perilaku higiene maka di analisis menggunakan rumus ketercapaian sebagai berikut :

$$\text{Ketercapaian} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Nilai maksimal}} \times 100\%$$

Kemudian dari tabel 4.5 dapat dilihat ketercapaian pada perilaku penjamah makanan adalah 64,7% dengan kategori “Baik” seperti yang telah dirumuskan pada interpretasi skor yaitu :

Tabel 4.6
Keterangan Interpretasi Skor Perilaku Higiene

Kategori	Presentase
Tidak baik	0 – 20
Kurang baik	21 – 40
Cukup	41 – 60
Baik	61 – 80
Sangat baik	81 – 100

Sumber : Riduwan (2008)

Hal ini sudah sesuai dengan pengertian *personal hygiene* dan tujuan *personal hygiene* yaitu kebersihan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan baik secara fisik maupun secara psikologis. Dan untuk meningkatkan derajat kesehatan, memelihara, dan memperbaiki *personal hygiene*.

3. Kesehatan Dan Keselamatan Kerja

Tabel 4.7
Gambaran Sarana Dan Prasarana Penunjang Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Dapur Hotel Rich Palace

Komponen	Penilaian			Keterangan
	B	C	K	
Kotak P3K		✓		Tersedia kotak P3K namun isinya tidak lengkap
Alat Pemadam Kebakaran			✓	Alat pemadam ada tapi hanya terdapat 1 di hot kitchen
Cerobong asap		✓		Cerobong asap terdapat diatas kompor, menghindari panas yang keluar dari proses memasak
Alarm otomatis		✓		Ada di bagian hot kitchen
Emergency light			✓	Tidak ada emergency light
Sekering otomatis untuk antisipasi arus pendek		✓		Ada di bagian butcher
Pakaian kerja	✓			Pakaian sesuai standart dapur
Sepatu kerja	✓			Sepatu menggunakan safety shoes sesuai dengan standart
Pintu exit			✓	Pintu keluar sekaligus pintu masuk dan terhubung juga dengan bagian steward
Tangga darurat	✓			Terdapat tangga darurat tepat di samping lift
Lantai		✓		Lantai berwarna gelap, permukaan kasar, dan tidak licin
Penerangan		✓		Penerangan untuk hot kitchen mengandalkan bohlam lampu saja, untuk cold kitchen terhubung dengan restoran, untuk butcher terdapat jendela kaca yang memungkinkan memberi penerangan di siang hari
Kebisingan	✓			Dapur berada di lantai 5 dan jauh dari sumber kebisingan
Arus kerja			✓	Arus kerja kurang baik, karena luas dapur yang kurang dan jarak antara ruang kosong dan meja alat hanya cukup untuk 1 orang

				saja.
jumlah	4	6	4	

Baik : 3
 Cukup : 2
 Kurang : 1

Untuk menghitung ketercapaian presentase sarana kesehatan dan keselamatan kerja maka di analisis menggunakan rumus ketercapaian sebagai berikut :

$$\text{Ketercapaian} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Nilai maksimal}} \times 100\%$$

Tabel 4.8

Hasil Observasi Sarana Dan Prasarana Penunjang Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Dapur Rich Palace Hotel

Kriteria	Nilai	Ketercapaian %
Baik	12	28,57
Cukup	12	28,57
Kurang	4	9,52
Jumlah		66,66
Rata-rata		4,76

Dari Tabel 4.8 dapat dilihat bahwa ketercapaian pada sarana kesehatan dan keselamatan kerja di dapur rich palace hotel adalah 66,6%, dengan kategori “Baik” seperti yang telah dirumuskan pada interpretasi skor yaitu :

Tabel 4.9

Interpretasi Skor Sarana Dan Prasarana Kesehatan Dan Keselamatan Kerja

Kategori	Presentase
Tidak baik	0 – 20
Kurang baik	21 – 40
Cukup	41 – 60
Baik	61 – 80
Sangat baik	81 – 100

Sumber : Riduwan (2008)

Hal tersebut tidak sesuai dengan undang – undang keselamatan kerja nomor 1 tahun 1970 tentang kesehatan dan keselamatan kerja yang berisi kesehatan dan keelamatan kerja bahwa keselamatan kerja dalam segala tempat kerja baik di darat, di permukaan air, di udara yang berada di wilayah kekuasaan Republik Indonesia.

Undang-undang nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan, Menyatakan bahwa secara khusus setiap perusahaan berkewajiban memeriksakan kesehatan badan, kondisi mental dan kemampuan fisik pekerja yang baru maupun yang akan dipindahkan ke tempat kerja baru, sesuai dengan sifat pekerjaan yang diberikan kepada pekerja, serta pemerksaan secara berkala.

Pekerja juga wajib menggunakan alat pelindung diri dengan tepat dan benar serta mematuhi semua syarat kesehatan dan keselamatan kerja yang diwajibkan.

Undang-undang nomor 13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan yang mengatur segala hal yang berhubungan dengan ketenagakerjaan mula dari upah kerja, jam kerja, hak material, cut sampai dengan keselamatan dan kesehatan kerja.

Hasil Dokumentasi Dapur Rich Palace Surabaya



Gambar 4.2

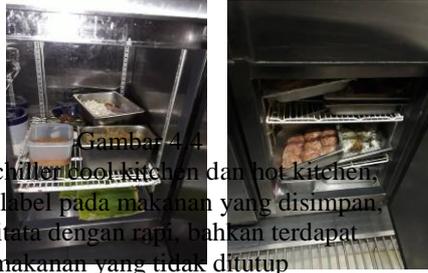
Salah satu karyawan yang tidak menggunakan topi dan celemek saat proses pengolahan makanan.



Gambar 4.3

Menunjukkan karyawan yang sedang makan saat bekerja.





Gambar 4.4
Kondisi cooler, cool kitchen dan hot kitchen, tidak ada label pada makanan yang disimpan, tidak ditata dengan rapi, bahkan terdapat makanan yang tidak ditutup penyimpanannya.



Gambar 4.8

Space atau jarak antara kompor (*Wok Stove*) dengan meja kerja atau meja bantu yang tidak standart dapat menjadi salah satu penyebab kecelakaan kerja. Selain itu tutup aliran pembuangan yang terbuat dari stainless dan berada tepat dibawah kaki membahayakan penjamah makanan jika licin dan terpeleset di area tersebut. Menurut Sumitro (2007), mengutip dalam Kotchever & Terrel (1977), jarak antara pekerja dengan peralatan membutuhkan jarak 36-42 inci (90-105 cm), jika digunakan untuk bersimpangan atau membawa barang maka diperlukan jarak 48-54 inci (120-135 cm), namun jika ruang gerak tersebut digunakan untuk lalu lintas pekerja secara reguler dengan membawa alat atau terdapat pekerja lain yang sedang berdiri di area tersebut maka dianjurkan menggunakan jarak minimal 60 inci (150 cm).



Gambar 4.5

Kondisi Freezer, nampak bunga es yang menebal, tidak ditata dengan rapi, tidak ada FIFO dan tidak ada label pada makanan .



Gambar 4.6

Kondisi penyimpanan bahan makanan kering, tidak ada label, tidak tertata, dan tidak ada FIFO.



Gambar 4.7

Penyimpanan bahan buah-buahan di cool kitchen.



Hari ke2



Hari ke 10

Gambar 4.9

Kondisi karyawan penjamah makanan yang mengalami kecelakaan kerja

Dari observasi dan wawancara didapati salah satu karyawan penjamah makanan yang mendapat kecelakaan kerja saat sedang mengolah makanan. Hal itu diperjelas oleh korban pada saat wawancara.

"..waktu itu pas mau nuang ayam ke penggorengan yang besar, nge blanch (merebus sebentar) lahh niatnya.. lah insert (wadah stainless) nya ini tak taruh di tepi wajannya, gak taunya wajannya geser kebelakang, padahal biasanya enggak, air posisi mendidih mungkal-mungkal, api nge



joss, langsung byorrr ke arah perut kebawah, mau mundur gak bisa ada meja, kesamping kanan ada temen kerja, ke kiri ada stock pot (panci), yasudah.. kena tumpahan wess.. tapi untung celana make bahan kain tebal terus dilapisi celemek, lah airnya masuk kedalam sepatu, dalamnya kan gak ada pelindungnya, jadinya gini.. (sambil menunjukkan kaki yang terkena tumpahan air panas)..”

Menurut Sumakmur (1989), kejadian yang berkaitan dan berhubungan dengan perusahaan, hubungan yang dimaksud bahwa kecelakaan kerja terjadi akibat dari pekerjaan pada saat pelaksanaan. Terdapat tiga penyebabnya, yaitu : peralatan kerja dan perlengkapannya tidak ada pengaman dan pelindung untuk tenaga kerja. Menurut Sumiati (2013) kecelakaan kerja dapat disebabkan oleh mesin peralatan yang digunakan, seperti alat tidak layak pakai, rusak, pisau tumpul, alat tidak bersih saat digunakan, penggunaan alat yang sama untuk proses yang berbeda.

Artinya penyebab kecelakaan bukan hanya dari pelaku penjamah makanan saja, melainkan juga dari lokasi kerjanya dan juga peralatan yang ada di area tersebut, dilihat dari hasil dokumentasi Gambar 5.1 Menunjukkan bahwa jarak antara tempat pengolahan dengan meja kerja hanya berjarak + 50cm. Hal tersebut tidak sesuai dengan lay out dapur, suatu rancangan yang berkaitan dengan penggunaan ruang, fasilitas fisik, area kerja, dan penempatan peralatan sesuai pada tempatnya.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan kondisi sanitasi higiene dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) di dapur *Rich Palace* menunjukkan bahwa :

1. sanitasi higiene di dapur *Rich Palace* “Baik”, dengan ketercapaian 61,3%.
2. Personal dan perilaku higiene “Baik”, dengan ketercapaian 64,7%.
3. K3 (Keamanan Dan Keselamatan Kerja) “Baik”, dengan ketercapaian 66,66%.

Jadi dapat disimpulkan bahwa Kondisi Sanitasi Higiene dan K3 di dapur *Rich Palace* hotel secara umum sudah “Baik”, sebagai perusahaan yang bergerak dibidang akomodasi perhotelan dan termasuk dalam jajaran hotel ber-bintang lima tentunya harus memiliki standart sanitasi higiene yang baik untuk meningkatkan produktivitas pelayanan

makanan dan kesehatan pada karyawan sebagai penjamah makanan yang bekerja di hotel tersebut.

Saran

Terkait dengan Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja), terus tingkatkan pengarahannya dan pengawasan terhadap prosedur sanitasi higiene, berikan pemahaman mendalam kepada penjamah makanan akan pentingnya sanitasi higiene untuk hasil pekerjaan yang baik dan diri sendiri, berikan motivasi dan reward untuk penjamah makanan agar dapat memacu kinerja yang lebih baik lagi dan mentaati prosedur higiene.

DAFTAR PUSTAKA

- Moleong, Lexy. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Mukono. 2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya: Airlangga University Press
- Nurlaela, Luthfiyah. 2011. *Sanitasi dan Higiene Makanan*. Surabaya : Unesa University Press
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kasinius
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Higiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains
- Sudiara, Bagus Putu. 1994. *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Sumiati, Tuti. 2013. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK
- Sumitro, Any S. 2007. *Perencanaan Dapur dan Peralatan Industri Layanan Makanan*. Surabaya



UNESA

Universitas Negeri Surabaya