

---

## PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI *PASTRY* DI HOTEL KOTA TASIKMALAYA

Oleh  
Indah Sugiarti  
Akademi Pariwisata Siliwangi  
E-mail: [indahsugiarti90@gmail.com](mailto:indahsugiarti90@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 03-04-2024

Revised: 25-04-2024

Accepted: 16-05-2024

### Keywords:

*Hygiene, Sanitasi, Pastry,  
Hotel Tasikmalaya*

**Abstract:** *Implementing hygiene and sanitation at hotels in Tasikmalaya is an important effort that must be considered in the implementation process. This research focuses on the implementation of Hygiene and Sanitation in Hotels in Tasikmalaya. This research uses qualitative descriptive methods, interview methods, observation and document study. The conclusion of this research is that hygiene and sanitation standards have been implemented in hotels in Tasikmalaya*

---

## PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor yang berkaitan dengan perjalanan dan kegiatan rekreasi yang dilakukan oleh orang-orang saat berkunjung ke suatu tempat di luar lingkungan mereka yang biasa. Ini mencakup berbagai aktivitas seperti liburan, perjalanan bisnis, wisata budaya, petualangan alam, dan lain sebagainya. Pariwisata tentunya dapat menjadi bagian terpenting dalam kehidupan manusia terutama yang menyangkut kegiatan sosial ekonomi suatu wilayah. Banyak sekali kota kota besar yang mengandalkan wisatanya di kota tersebut, dengan dekat area perkantoran, stasiun kereta api, tak heran hotel-hotel di Tasikmalaya dijadikan tujuan oleh para investor dan pejabat, pegawai pemerintah atau swasta untuk mengadakan rapat (*meeting*) atau sekedar menjadi tempat istirahat.

*Hygiene* hotel merupakan istilah yang mengacu pada standar kebersihan dan sanitasi yang harus dipatuhi oleh hotel untuk menjaga kesehatan dan keamanan tamu. Ini meliputi berbagai praktik kebersihan, seperti membersihkan kamar secara teratur, mencuci linen dengan benar, membersihkan area umum, serta menjaga kebersihan dan sanitasi dapur dan area makan [1]. Agar menghasilkan produk yang bersih, baik, sehat dan aman untuk digunakan dan dikonsumsi oleh tamu, makan diperlukan penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik dan benar agar setiap produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik. Penerapan *hygiene* dan sanitasi di hotel Tasikmalaya juga merupakan hal yang penting diterapkan untuk mencegah terjadinya keluhan tamu (*complaint*) yang mungkin dapat menurunkan citra baik hotel dan memberikan kerugian besar bagi hotel.

Berikut daftar hotel bintang 3 sampai 4 yang ada di Kota Tasikmalaya :

**Tabel 1. daftar hotel bintang 3 sampai 4 yang ada di Kota Tasikmalaya**

NO	NAMA HOTEL	ALAMAT
1	Hotel Santika	Jl. Yudanegara RT:01/01 Kelurahan Yudanegara Kecamatan Cihideung Kota Tasikmalaya
2	Hotel Mahkota Graha	Jl. RE Martadinata RT:01/01 Kelurahan Cipedes Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya
3	Hotel Ramayana	Jl. RE Martadinata RT:24/01 Kelurahan Panyingkiran Kecamatan Indihiang Kota Tasikmalaya
4	Hotel Horison	Jl. Yudanegara RT:01/01 Kelurahan Yudanegara Kecamatan Cihideung Kota Tasikmalaya
5	Hotel Harmoni	Jl. Rd Ikkik Wiradikarta RT:01/011 Kelurahan Tawang Sari Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya
6	City Hotel	Jl. Sukalaya Barat RT: Kelurahan Yudanegara Kecamatan Cihideung Tasikmalaya
7	Aston Inn Tasikmalaya	Jl. R.E. Martadinata No. 214 Cipedes, Tasikmalaya 46133 Indonesia
8	Cordela Suites Tasikmalaya	Jl. R.E. Martadinata No. 214 Cipedes, Tasikmalaya 46133 Indonesia
9	Grand Metro Hotel Tasikmalaya	Jl. R.E. Martadinata No. 214 Cipedes, Tasikmalaya 46133 Indonesia

Sumber: <https://data.tasikmalayakota.go.id/home/dinas-kepemudaan-olahraga-kebudayaan-dan-pariwisata/data-hotel-kota-tasikmalaya/>

Penerapan *hygiene* dan sanitasi mencakup banyak hal seperti kebersihan dan standar kesehatan para petugas seperti koki, hal ini perlu diperhatikan karena pada koki tersebut terlibat langsung dalam proses pembuatan makanan untuk tamu, bila para koki tersebut tidak memenuhi standar kesehatan yang ada maka tidak menutup kemungkinan makanan tersebut akan terkontaminasi oleh koki itu sendiri.

Selain personal *hygiene* dari para koki tersebut, kebersihan area kerja dan peralatan kerja di hotel juga merupakan hal yang penting dan sangat perlu diperhatikan, karena apabila peralatan dan area kerja tidak diperhatikan dan dijaga kebersihannya maka bakteri akan tumbuh dan berkembang dengan cepat sehingga produk pun dapat terkontaminasi. Dengan latar belakang tersebut penulis memandang penting untuk melakukan penelitian dengan tema Penerapan Hygiene pada Hotel di Tasikmalaya.

## LANDASAN TEORI

### Hotel

Hotel merupakan suatu industri atau usaha di bidang jasa yang dikelola secara komersil [2]. Pengertian lain dari hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan untuk jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan jenis akomodasi, penyedia pelayanan akomodasi, makanan dan minuman dan dikelola secara komersial.

### **Klasifikasi Hotel**

Hotel dapat diklasifikasi menjadi 8 (delapan) kategori, diantaranya :

1. Hotel berdasarkan Penentuan Komponen Harga;
2. Hotel berdasarkan Lokasi;
3. Hotel berdasarkan Lama Buka;
4. Hotel berdasarkan Jumlah Kamar;
5. Hotel berdasarkan Tarif Kamar;
6. Hotel berdasarkan Lama Tamu Menginap;
7. Hotel berdasarkan Jenis Tamu yang Menginap;
8. Hotel berdasarkan Aktivitas [3].

*Hygiene* merupakan aspek yang berkenaan dengan kesehatan manusia atau masyarakat yang meliputi semua usaha serta kegiatan untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi tingkat kesehatan jasmani maupun rohani baik perorangan maupun kelompok masyarakat [4].

### **Hygiene**

*Hygiene* merupakan seluruh kondisi atau tindakan yang dilakukan untuk meningkatkan Kesehatan (*a condition or practice which promotes good health*). Higiena adalah tindakan-tindakan pemeliharaan Kesehatan (*the maintenance of healthfull practices*). *Hygiene* adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan Kesehatan [5].

Pengertian lain dari *hygiene* adalah upaya kesehatan untuk menjaga dan memberi perlindungan, terutama menjaga kebersihan atas subjek, yaitu dengan mencuci tangan menggunakan air bersih dan sabun, mencuci piring dan membuang bahan makanan yang terlihat rusak agar memberi perlindungan utuh terhadap makanan [6].

### **Personal Hygiene**

Merupakan suatu usaha untuk memelihara suatu kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. *Personal Hygiene* meliputi pemeliharaan kesehatan, kebersihan tangan dan jari [7]. Sanitasi merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam penerapan *hygiene* di hotel. Adapun penerapan sanitasi meliputi sanitasi ruangan yang terdiri dari lantai ruangan, dinding ruangan, adanya ventilasi ruangan dan pencahayaan yang cukup. Sanitasi juga meliputi bagian tempat pembuangan sampah, pengelolaan sampah di lobby, kawasan kantor, dapur hotel yang baik dapat menjadi salah satu jalan dalam pengelolaan sanitasi yang baik. Manfaat dan pentingnya sanitasi bagi industri perhotelan dapat ditinjau dari beberapa aspek diantaranya aspek kesehatan, estetika dan aspek bisnis.

Berikut beberapa faktor yang mempengaruhi sanitasi makanan [8]:

#### **1. Faktor Makanan**

Hal-hal yang harus diperhatikan diantaranya adalah :

##### **a. Sumber bahan makanan**

Apakah diperoleh dari hasil pertanian, peternakan, perikanan atau lainnya. Sumber bahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi untuk mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi;

##### **b. Pengangkutan bahan makanan**

Apakah sarana pengangkutan memiliki alat pendingin dan tertutup.

- c. Penyimpanan bahan makanan  
Tidak semua bahan makanan langsung dikonsumsi, tetapi sebagian mungkin disimpan baik dalam skala kecil di rumah atau skala besar di gudang. Tempat penyimpanan atau gudang harus memenuhi persyaratan sanitasi sebagai berikut :
  - Tempat penyimpanan dibangun sedemikian rupa sehingga binatang seperti tikus atau serangga tidak bersarang;
  - Memiliki sirkulasi udara yang cukup;
  - Memiliki pencahayaan yang cukup;
  - Harus ada jalan dalam gudang, jalan utama lebar 160 cm, jalan antar lebar blok 80 cm, jalan antar rak lebar 80 cm, jalan keliling 40 cm.
2. Faktor manusia  
Orang-orang yang bekerja pada tahapan diatas juga harus memenuhi persyaratan sanitasi, seperti kesehatan dan kebersihan individu, tidak menderita penyakit infeksi dan bukan *carrier* dari suatu penyakit.
3. Faktor peralatan  
Kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolah makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu “penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain [9]. Penelitian merupakan penelitian kualitatif dengan metode analisis. Hal tersebut dikarenakan Teknik pengumpulan data bersumber dari data primer yang merupakan informasi yang diperoleh dari sumber-sumber primer. Adapun Teknik pengumpulan data yang dilakukan diantaranya :

1. Pengamatan langsung (*direct observation*);
2. Metode observasi, yaitu cara memperoleh data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara langsung gejala-gejala yang diteliti (penulis mendatangi langsung beberapa hotel di Tasikmalaya);
3. Wawancara langsung (*direct interview*);
4. Metode wawancara adalah proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan. Penulis melakukan wawancara terhadap pihak yang terkait yaitu staff reservasi beberapa hotel di Tasikmalaya);
5. Dokumentasi (*Documentation*);

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh area yang menjadi persyaratan penilaian hygiene dan sanitasi perhotelan. Teknik sampel yang dilakukan adalah *purposive sampling* yakni dengan melakukan kriteria dalam pemilihan sampel. Kriteria sampel ialah area hotel yang telah diberikan izin oleh penanggung jawab hotel sebagai sampel untuk dilakukan *hygiene* dan sanitasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Standar *personal hygiene* pada Hotel di Tasikmalaya

*Hygiene* dan sanitasi dalam suatu hotel khususnya dapur merupakan aspek yang perlu diperhatikan dalam proses pelaksanaannya untuk mencapai kesehatan secara maksimal utamanya dalam sebuah hotel untuk menjaga standar kualitas hotel tersebut. *Hygiene* biasanya lebih menitikberatkan pada kebersihan makanan dan kebersihan individu. Sedangkan penerapan sanitasi lebih menitikberatkan pada upaya menciptakan kebersihan dan kesehatan lingkungan.

Kebersihan makanan harus diutamakan sehingga peranan seorang juru masak sangat berperan penting di dalam pengelolaan makanan. Untuk menunjang hal tersebut, maka diperlukan standar *personal hygiene* yang diterapkan untuk selalu menjaga dan memperhatikan kebersihan dalam mengolah setiap bahan makanan.

Berikut standar *personal hygiene* yang penulis rangkum dari beberapa hotel di Tasikmalaya:

**Tabel 2. Standard Operating Procedure Pastry Uniform & Personal Hygiene**

No	Urutan Standar
1	Seragam hotel yang akan disetujui dan digunakan oleh manajemen dan sebagai strandarisasi untuk semua <i>crew</i> dapur
2	Staff pastry harus menggunakan seragam ini selama jam operasional
3	Sepatu yang digunakan adalah <i>safety shoes</i> hitam
4	Semua staff pastry diharuskan menggunakan penutup rambut selama jam operasional
5	Menjaga kebersihan wajah
6	Menjaga kebersihan dan kerapihan kuku
7	Diupayakan rambut selalu rapi dan bersih
8	Menggunakan <i>deodorant</i> dan selalu menjaga kebersihan badan
9	Tidak menggunakan jam tangan selama jam operasional
10	Harus selalu menggunakan name tag ketika jam operasional

Sumber : Hotel Tasikmalaya, 2023

### Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan dan Produk *Pastry* pada Hotel di Tasikmalaya

Prosedur ini dilakukan dengan tujuan untuk menjaga kualitas, keamanan, dan kesegaran bahan makanan dan produk *pastry* di dalam penyimpanan. Adapun Langkah-langkah yang dilakukan pada prosedur ini diantaranya adalah :

1. Prosedur penyimpanan bahan baku  
Penyimpanan bahan baku makanan dalam hotel sangatlah penting. Hal ini dilakukan agar kualitas bahan makanan tetap terjaga. Selain itu proses penyimpanan bahan makanan juga dilakukan untuk menghindari terjadinya kerusakan bahan baku yang diakibatkan oleh kesalahan dalam proses penyimpanannya.  
Beberapa kegiatan yang dilakukan pada hotel di Tasikmalaya yang berkaitan dengan penyimpanan makanan diantaranya adalah :
  - a. Pengelompokkan bahan baku sesuai dengan jenisnya;
  - b. Menyimpan bahan baku makanan dengan rapi dan tertata;
  - c. Menggunakan system FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan bahan baku;
  - d. Menutup bahan baku makanan yang akan disimpan;
  - e. Memberi label pada bahan makanan yang akan disimpan;
2. Selain proses penyimpanan bahan baku, proses penyimpanan produk di *pastry* hotel juga

perlu diperhatikan karena tidak semua produk habis terpakai. Oleh karena itu, proses penyimpanan harus diperhatikan.

Beberapa kegiatan yang dilakukan pada hotel di Tasikmalaya yang berkaitan dengan penyimpanan produk diantaranya adalah :

- a. Menyimpan produk *pastry* dengan rapi dan tertata;
  - b. Menggunakan system FIFO dalam penyimpanan produk;
  - c. Menutup produk makanan yang akan disimpan untuk mencegah kotoran masuk ke dalamnya;
  - d. Memberi label pada produk yang akan disimpan;
  - e. Melakukan proses penyimpanan sesuai dengan prosedurnya.
3. Standar kebersihan peralatan dan area *pastry* pada Hotel di Tasikmalaya

Kebersihan peralatan dan area dapur merupakan suatu hal yang penting dalam proses pengolahan makanan, sehingga perlu diperhatikan agar peralatan dan area dapur selalu dalam keadaan rapi dan bersih.

Beberapa kegiatan yang dilakukan pada hotel di Tasikmalaya yang berkaitan dengan standar kebersihan peralatan dan area *pastry* diantaranya adalah :

- a. Mencuci semua peralatan dapur dengan bahan pembersih yang tepat, sesuai dengan standar yang telah ditentukan;
  - b. Membersihkan peralatan besar dapur seperti oven, mixer dan peralatan besar lainnya secara berkala;
  - c. Melakukan *soaking*;
4. Standar kebersihan Area kerja pada Hotel di Tasikmalaya
- Berikut merupakan standar kebersihan area kerja *pastry* pada hotel di Tasikmalaya:
- a. *Sweep and mop floor*;
  - b. *Sanitize telephone*;
  - c. *Sanitize door knob*;
  - d. *Sanitize fire extinguisher*;
  - e. *Sanitize work table, wash basin*;
  - f. *Sanitize upright fridge, counterfridge handle*;
  - g. *Sanitize mobil warmer, chiller handle*;
  - h. *Sanitize all types of trolley*;
  - i. *Sanitize trash bin*;
  - j. *Check and replenishing paper towel*;
  - k. *Check and replenishing hand soap*;
  - l. *Check and replenishing hand sanitizer*;
  - m. *Change ice scoop sanitizer*;
  - n. *Sanitize light switch*.

Selain ditentukan standar proses pembersihan area dapur, ditentukan juga standar kebersihan personal dan area kerja yang dipantau langsung oleh pihak hotel.

#### **Penerapan Standar *Personal Hygiene* pada Hotel di Tasikmalaya**

Sesuai hasil penelitian, hotel di Tasikmalaya menentukan standar *personal hygiene* yang sesuai dengan teori-teori, diantaranya :

- a. Hotel mewajibkan staff nya untuk selalu menggunakan pakaian kerja yang telah disediakan oleh pihak hotel;

- b. Hotel mewajibkan para staff untuk menggunakan sepatu khusus dan penutup kepala bila berada di area kerja;
- c. Hotel memperhatikan kebersihan para staff;
- d. Hotel memperhatikan dan menjaga kesehatan staff dapur dan *pastry*;
- e. Hotel meminta karyawan untuk tidak memakan makanan pada saat berada di area kerja;
- f. Karyawan diminta untuk selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan sesuai dengan teori-teori yang ada.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pengamatan, dapat ditentukan kesimpulan diantaranya:

- a. Standar *personal hygiene* pada hotel di Tasikmalaya  
Standar prosedur pada hotel di Tasikmalaya telah dilaksanakan dengan baik, namun masih terdapat beberapa hal yang membuat proses penerapan standar *personal hygiene* itu tidak terlaksana dengan baik seperti staff tidak mengenakan sarung tangan saat melaksanakan proses produksi, tidak menggunakan masker saat keadaan sakit dan terkadang lupa mencuci tangan dengan menggunakan sabun;
- b. Tingkat kesadaran karyawan harus ditingkatkan pada pelaksanaan standar *hygiene* dan sanitasi;
- c. Agar kebersihan area kerja di *pastry* pada hotel di Tasikmalaya memenuhi standar, sebaiknya pihak hotel melakukan kegiatan monitoring secara rutin minimal 2 atau 3 bulan sekali. Hal ini dilakukan agar dapat memastikan apakah para staff hotel telah melakukan prosedur sesuai standar dan memberikan sanksi terhadap staff yang belum melakukan prosedur dengan baik dan benar

### PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Artikel jurnal ini ditulis oleh Indah Sugiarti, Akademi Pariwisata Siliwangi Tasikmalaya. Penulis ucapkan terima kasih kepada berbagai pihak khususnya Akademi Pariwisata Siliwangi Tasikmalaya dan Hotel di Tasikmalaya yang telah memberikan kontribusi terhadap penyelesaian artikel ini.

### DAFTAR REFERENSI

- [1] Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan yang Aman. Jakarta : Dian Rakyat.
- [2] Hermawan. H. Brahmanto. E dan Faizal H. 2018. Pengantar Manajemen Hospitality. Pekalongan : Penerbit : NEM
- [3] Bagiyono. 2012. Pariwisata dan Perhotelan. Bandung : Alfabeta.
- [4] Novany, 2009. Peranan Housekeeping Departement Dalam Menangani Higiene Dan Sanitasi Kamar Di Emerlanad Internasional Hotel
- [5] Mularsari, Ardi. 2022. Hygiene dan Sanitasi Hotel. Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU – UNAS) : Jakarta Selatan.
- [6] Amaliyah, N. (2017). Penyehatan Makanan dan Minuman. Yogyakarta : Deepublish.
- [7] Tarigan, 2017. Peranan Room Attendant Dalam Mengani Hygiene dan Sanitasi Kamar di Hotel Emerald Garden Medan.

- [8] Chandra, Budiman. 2015. Pengantar Kesehatan Lingkungan, Jakarta : EGC.
- [9] Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Bisnis. Bandung : Alfabeta.