

**UPAYA MENJAGA SANITASI PERALATAN MAKAN DAN MINUM DI  
KAFE DAMIL DENIA UNIVERSITAS NEGERI PADANG**



**NICOLAUS VICTOR ROMANA**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode September 2017**



**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**UPAYA MENJAGA SANITASI PERALATAN MAKAN DAN MINUM DI  
KAFE DAMIL DENIA UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**NICOLAUS VICTOR ROMANA**

Artikel Ini Disusun Berdasarkan Skripsi Nicolaus Victor Romana Untuk  
Persyaratan Wisuda Periode September 2017 Dan Telah Di Periksa/Disetujui Oleh  
Kedua Pembimbing

Padang, Agustus 2017

Pembimbing I



Dra. Silfeni, M.Pd  
NIP19521028 198110 2001

Pembimbing II,



Heru Pramudia, SST.Par. M.Sc



## UPAYA MENJAGA SANITASI PERALATAN MAKAN DAN MINUM DI KAFE DAMIL DENIA UNIVERSITAS NEGERI PADANG

**Nicolaus Victor Romana<sup>1</sup>, Dra.Silfeni<sup>2</sup>, Heru Pramudia<sup>2</sup>**  
**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan**  
**Jurusan Pariwisata**  
**FPP Universitas Negeri Padang**  
**email: [Nicolausvictor46@gmail.com](mailto:Nicolausvictor46@gmail.com)**

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya menjaga *sanitasi* peralatan makan dan minum di kafe Damil Denia Universitas Negeri Padang yang terdiri atas indikator tahap awal pencucian, pencucian, pembilasan, pembasmian kuman, pengeringan, dan penyimpanan peralatan makan dan minum. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode wawancara, observasi dan dokumentasi dengan melibatkan informan, yaitu: Pengelola dan Karyawan kafe Damil Denia. Teknik analisis data dalam penelitian ini meliputi: reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan. Hasil dari Penelitian ini adalah ;(1) Tempat peralatan makan dan minum yang hanya satu wadah. (2) Peralatan makan dan minum yang tidak langsung diangkat ke tempat pencucian.(3) Gelas dan piring yang belum dicuci secara bersih. (4) Peralatan minum yang siap dicuci dan masih dalam keadaan basah diletakkan di meja makan pengunjung.(5)Peralatan makan dan minum yang akan digunakan masih adanya noda.(6) Kebersihan peralatan makan dan minum belum terjaga.

**Kata kunci: Sanitasi alat makan, Kafe**

### Abstract

*The study aims to know an effort to maintain sanitation equipment to eat and drink in the Café Damil Denia Universitas Negeri Padang of the which consist of the early stages of the laundering, laundering, flushing, eradication of germs, drying, and storage equipment to eat and drink. This type of research it's a sort of descriptive set of qualitative. The data collection is done using the method of interviews, observations, and documentation involving informants, namely management, and employee Café Damil Denia. The analysis of data in this study include the reduction of data, and the conclusion. The result of this research is (1)The eating utensils and drinking just one container. (2) Of eating utrnstils and drinking did not immediateky be appointed to the wash. (3) A cup and plate that have not been washed in clean. (4) The drink is ready to be washed and still wet laid down in the visitors. (5) Of eating utensils and drinking will be used still a stain. (6) The cleanliness of weapon to eat and drink not awake.*

**Keyword: Sanitation of eating utensils, Cafe**

<sup>1</sup> Prodi D4 Manajemen Perhotelan untuk wisuda periode September 2017

<sup>2</sup> Dosen Jurusan Pariwisata FPP-UNP

## **A. Pendahuluan**

Belakangan ini pertumbuhan dan perkembangan sektor ekonomi di Negara Indonesia terlihat semakin membaik. Banyaknya pertumbuhan industri diberbagai sektor menjadi buktinya, baik yang berada dilingkungan masyarakat umum, instansi pemerintah maupun di lingkungan instansi pendidikan. Industri yang bergerak di bidang jasa pelayanan makanan dan minuman merupakan usaha yang akhir-akhir ini banyak diminati, salah satunya adalah *cafe*. Marsum (2005), menyatakan bahwa “*Cafe* adalah tempat untuk makan dan minum sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana santai atau tidak resmi, selain itu juga merupakan suatu tipe dari restoran yang biasanya menyediakan tempat duduk didalam dan diluar.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *cafe* adalah tempat yang menyediakan makanan ringan dan pengunjungnya dapat memesan minuman seperti kopi, teh, dan makanan-makanan kecil lainnya.

*Cafe* adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman. *Cafe* merupakan salah satu fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman. Tetapi juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat, dalam hal ini civitas akademika yang berada di lingkungan Universitas Negeri Padang rumah makan yang menjadi konsumen. Salah satufaktor yang dapat menarik pengunjung datang kerumah makanyaitu kebersihan dari sebuah *cafe* tersebut. Menurut Wikipedia Bahasa Indonesia, “Kebersihan Peralatan rumah makan yang memadai

adalah salah satu factor penunjang kelancaran operasional dan keberhasilan sebuah restoran”

Salah satu *cafe* yang berada di dalam kampus Universitas Negeri Padang adalah *Cafe* damil denia. *Cafe* Damil denia yang terletak di Jl. Teratai No 53 Universitas Negeri Padang, Kota Padang masuk dalam golongan A2 yang artinya *Cafe* yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga, dan memperkerjakan tenaga kerja. *Cafe* Damil Denia sebagai usaha yang melayani makanan dan minuman harusnya memperhatikan sanitasi pada *Cafe* tersebut, karena makanan yang sehat berasal dari lingkungan yang sehat, pengolahan yang baik, dan penyajian yang sesuai standar kesehatan, dengan harapan mahasiswa sebagai konsumen ikut menjadi sehat.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Hygiene dan sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. *Cafe* sebagai usaha yang menyediakan makanan dan minuman harus selalu memperhatikan kebersihan peralatan makan dan minum, sehingga peralatan makan dan minum yang hendak digunakan dalam keadaan bersih dan utuh

Menurut Sundari (2013) “sanitasi peralatan makan dan minum adalah upaya untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyakit yang berasal dari peralatan makan dan minum”.

Menurut Pramono (2010) “menyatakan bahwa untuk menjaga sanitasi peralatan makan dan minum ada beberapa tahapan yaitu Tahap awal pencucian (*PreRinse*), Pencucian (*Washing*), Pembilasan (*Rinse*), Pembasmian kuman (*Desinfeksi*), Pengeringan (*Drying*), Penyimpanan (*Storing*)”. Keenam dimensi tersebut dapat dijadikan sebagai indikator dalam mengukur sanitasi peralatan makan dan minum.

## **B. Metode Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode wawancara, observasi dan dokumentasi dengan melibatkan informan, yaitu: pengelola *Cafe Damil Denia Universitas Negeri Padang* dan Karyawan *Cafe Damil Denia* dengan menggunakan teknik *Total Sampling*. Teknik analisis data dalam penelitian ini meliputi: reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan.

## **C. Hasil Penelitian dan Pembahasan**

### **1. Hasil Penelitian**

#### **a. Mendeskripsikan Tentang Peralatan Makan dan Minum**

Berdasarkan hasil wawancara bahwa dalam mendeskripsikan peralatan makan dan minum peralatan yang digunakan sesuai untuk menu pesan yang dipesan dan digunakan sehari-hari seperti *sauce*, *dinner plate*, *dessert plate*, *soup bowl*, *fork*, *spoon* dan, *unstem galss* (gelas biasa tanpa tangkai kaki). Berdasarkan wawancara juga semua gelas dan piring terbuat dari bahan keramik dan kaca .

**b. Mendeskripsikan Tentang Tahap Awal Pencucian**

## 1) Pengelompokan Alat Makan dan minum

Berdasarkan hasil wawancara bahwa dalam mengelompokan alat makan dan minum sebelum dicuci, pencuci melakukan pengelompokan alat makan sebelum dicuci. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan pencuci dan karyawan tidak pernah melakukan pengelompokan alat makan yang hendak dicuci.

## 2) Pengerikan sisa makanan(memisahkan sisa makanan dan minuman)

Berdasarkan hasil wawancara bahwa dalam melakukan pemisahan sisa makanan dan minuman dilakukan sebelum peralatan makan dan minum diletakkan diatas tempat pencucian. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan karyawan tidak melakukan pemisahan sisa makanan yang ada di peralatan makan dan hanya meletakkan di atas tempat pencucian.

## 3) Penyemprotan air panas atau air biasa

Berdasarkan hasil wawancara bahwa peralatan makan dan minum dilakukan penyemprotan dengan menggunakan air biasa sebelum dilakukan pencucian. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan tidak adanya penyiraman terhadap alat makan dan minum yang hendak dicuci.

**c. Pencucian (*Washing*)**

## 1) Penggosokan peralatan makan dan minum

Berdasarkan hasil wawancara bahwa penggosokan alat makan dan minum yang dilakukan menggunakan serabut kelapa atau abu gosok. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, penggosokan alat makan hanya menggunakan serabut nilon.

## 2) Pelarutan sisa makanan dengan zat pencuci

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pelarutan sisa makanan dilakukan dengan menggunakan sabun pencucian seperti sunlight atau mama lemon. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, sabun pencucian yang digunakan dalam mencuci peralatan makan adalah sabun untuk mencuci pakaian.

**d. Pembilasan (*Rinse*)**

## 1) Pembilasan dengan air bersih

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pembilasan alat makan menggunakan air bersih selalu diganti airnya. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, air pembilasan hanya diganti jika sudah betul betul keruh dan banyak endapan kotoran.

## 2) Pemeriksaan sabun pada peralatan makan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pemeriksaan sisa sabun/noda pada peralatan makan yang telah selesai dicuci dengan mencelupkan kembali alat makan kedalam air bersih. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, pemeriksaan sisa



sabun/noda yang dilakukan hanya dengan melihat sekilas alat makan yang telah dicuci.

3) Bak Khusus

Berdasarkan hasil wawancara bahwa penggunaan bak khusus pembilasan terdiri dari 2 bak yang mana setelah dibilas dibak pertama akan dibilas dibak kedua. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, bak pembilasan hanya ada satu bak untuk merendam dan mencuci.

**e. Pembasmian Kuman (*Desinfeksi*)**

Berdasarkan hasil wawancara kepada semua informan. Semua informan menyatakan bahwa proses pembasmian kuman (*Desinfeksi*) dilakukan tetapi berdasarkan hasil observasi peneliti pembasmian kuman yang dinyatakan oleh informan tidak dilakukan dan dan ditemukan oleh peneliti.

**f. Pengeringan**

1) Penirisan alat makan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa penirisan alat makan dilakukan dengan meletakkan alat makan dirak piring yang tersedia. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, peralatan makan hanya dilakukan diatas meja dan ditumpuk.

2) Pengeringan dengan kain lap (*Polishing*)

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pengeringan peralatan makan dengan menggunakan kain lap dilakukan dengan memakai 2 buah

kain lap bersih yang berada di dapur. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, kain lap yang digunakan hanya berjumlah 1 buah dan itupun juga digunakan untuk mengelap meja dapur.

#### **g. Penyimpanan**

##### 1) Pengelompokkan alat makan dengan jenis yang sama

Berdasarkan hasil wawancara bahwa peralatan makan dikelompokkan dengan jenis yang sama terlebih dahulu sebelum disimpan dan ditaruh dirak penyimpanan. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, tidak adanya pengelompokkan alat makan setelah dikeringkan tetapi diletakkan pada tempatnya tanpa membedakan jenisnya.

##### 2) Penyimpanan pada tempat masing-masing

Berdasarkan hasil wawancara bahwa peralatan makan dan minum akan disimpan di dalam rak sesuai tempatnya masing-masing yang sudah disediakan. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, semua peralatan makan dan minum hanya diletakkan didalam rak penyimpanan tanpa membedakan dan mengelompokkan dengan jenis yang sama.

##### 3) Kebersihan tempat penyimpanan alat makan dan minum

Berdasarkan hasil wawancara bahwa kebersihan peralatan makan digaga dengan menutup kain diatas alat makan dan dan selalu membersihkan debu di rak penyimpanan. Sedangkan menurut

observasi yang peneliti lakukan, peralatan makan ditutupi dengan terpal plastik dan adanya kotoran di alat makan.

#### 4) Pengecekan peralatan makan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pengecekan peralatan makan yang dilakukan dengan mengecek peralatan makan setiap hari dengan melakukan *polishing* kepada peralatan makan. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan, peralatan makan tidak ada dilakukan pengecekan baik itu *polishing* tetapi alat makan langsung dimasukkan ke dalam rak penyimpanan.

## 2. Pembahasan

### a. Tahap Awal Pencucian

Tahap awal pencucian yang dilakukan di *Cafe Dami Denia* adalah dengan cara mengelompokkan peralatan makan dan minum sesuai jenisnya terlebih dahulu setelah itu dilakukan pengerikan/pemisahan sisa makanan dari peralatan makan dan minum setelah dilakukan pemisahan maka peralatan makan dan minum akan disiram menggunakan air biasa. Tetapi berdasarkan hasil observasi peneliti di lapangan hal ini belumlah sejalan dengan teori yang ada.

### b. Pencucian

Proses pencucian yang dilakukan di *Cafe Dami Denia* dilakukan dengan cara melakukan penggosokan peralatan makan dan minum menggunakan serabut kelapa/abu gosok terlebih dahulu, setelah itu dilakukan pelarutan sisa makanan dan minuman dengan zat pencucian

dengan menggunakan sabun pencucian peralatan makan dan minum (sunlight/mamalemon). Tetapi berdasarkan hasil observasi peneliti di lapangan hal ini belumlah sejalan atau bertentangan dengan teori yang ada.

### **c. Pembilasan**

Proses pembilasan yang dilakukan di *Cafe Damil Denia* dilakukan dengan cara melakukan pembilasan dengan menggunakan air bersih di dua bak, setelah dibersihkan peralatan makan dan minum akan dilakukan pengecekan tidak ada lagi sisa sabun atau noda di alat makan yang telah dilakukan pembilasan dengan air bersih. Penggunaan bak khusus pembilasan berdasarkan wawancara juga digunakan dalam proses pembilasan yang berjumlah 2 buah bak pembilasan. Tetapi berdasarkan hasil observasi peneliti di lapangan hal ini belumlah sejalan atau bertentangan dengan teori yang ada.

### **d. Pembasmian kuman (*Desinfeksi*)**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan di *Cafe Damil Denia* tentang proses pembasmian kuman yang ada, semua informan menyatakan bahwa proses pembasmian kuman tidak dilaksanakan dikarenakan proses pencucian saja sudah cukup untuk mengangkat baik itu noda dan bakteri yang ada, yang seharusnya proses pembasmian kuman harus dilakukan hal ini belum sejalan dengan teori yang ada.

**e. Pengeringan**

Proses pengeringan yang dilakukan di *Cafe Damil Denia* dilakukan dengan cara melakukan penirisan peralatan makan dan minum setelah dilakukan proses pencucian dan pembilasan di rak piring dan minum, setelah dilakukan penirisan alat makan dirak piring makan akan dilakukan tahap pengelapan alat makan (*Polishing*) dengan menggunakan 2 buah kain lap bersih yang sudah disediakan di dapur. Tetapi berdasarkan hasil observasi peneliti di lapangan hal ini belumlah sejalan atau bertentangan dengan teori yang ada.

**f. Penyimpanan**

Proses penyimpanan yang dilakukan di *Cafe Damil Denia* dilakukan dengan cara melakukan pengelompokan peralatan dengan jenis yang sama sebelum dilakukannya penyimpanan, setelah itu peralatan makan akan dilakukan penyimpanan dengan jenis yang sama. Setelah itu untuk kebersihan tempat penyimpanan akan dilakukan dengan cara membersihkannya dengan menggunakan kemoceng, dan untuk pengecekan alat makan dilakukan setiap hari. Tetapi berdasarkan hasil observasi peneliti di lapangan hal ini belumlah sejalan atau bertentangan dengan teori yang ada.



## **D. Kesimpulan Dan Saran**

### **1. Kesimpulan**

Secara keseluruhan upaya menjaga sanitasi peralatan makan dan minum yang dilakukan di *Cafe Damil Denia* Universitas Negeri Padang yang ditinjau dari Tahap awal pencucian (*Pre Rinse*), Pencucian (*Washing*), Pembilasan (*Rinse*), Pembasmian kuman (*Desinfeksi*), Pengeringan (*Drying*), dan Penyimpanan (*Storing*), masih belum dijalankan dengan baik, seharusnya *Cafe Damil Denia* dapat lebih memperhatikan upaya menjaga sanitasi peralatan makan dan minum lebih baik lagi.

### **2. Saran**

Kepada pihak pengelola *Cafe Damil Denia* Universitas Negeri Padang perlu adanya perhatian dan edukasi terhadap upaya menjaga sanitasi peralatan makan dan minum kepada karyawan serta mengadakan training/pelatihan untuk meningkatkan upaya menjaga sanitasi peralatan dengan cara memberikan motivasi, dan pengetahuan teknis.

Kepada peneliti lainnya diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut dan sebaiknya diungkapkan variabel-variabel lain yang relevan dengan penelitian ini seperti: ekspektasi dan persepsi, harga, fasilitas, keputusan pembelian, faktor psikologi pramusaji, kepuasan pelanggan, penilaian kinerja dan loyalitas terhadap pelayanan di *Cafe Damil Denia* Universitas Negeri Padang.

**Catatan:** artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Dra. Silfeni, M.Pd dan Pembimbing II Heru Pramudia SST.Par, M.Sc

**Daftar Pustaka**

Marsum WA 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003

Pramono, Hery. *Agroindustri Pengolahan Hasil Pertanian Pangan*. Agribisnis dan Agroindustri Teknologi Hasil Pertanian, Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 KaliBagor, Dinas Pendidikan Banyumas. 2010.

Tjiptono. (2008). *Strategi Pemasaran* Edisi 3. Yogyakarta. Andi