

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* KARYAWAN PENGOLAH  
MAKANAN USAHA JASA BOGA DI LINGKUNGAN KAMPUS  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**JURNAL**



**ALI WIJAYA**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode Maret 2015**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* KARYAWAN PENGOLAH  
MAKANAN USAHA JASA BOGA DI LINGKUNGAN KAMPUS  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**Ali Wijaya**

**Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Ali Wijaya untuk persyaratan  
wisuda periode Maret 2015 dan telah diperiksa/disetujui oleh kedua  
pembimbing**

**Padang, Maret 2015**

**Pembimbing 1**



**Dr. Yuliana, S.P, M.Si**  
**NIP. 19700727 199703 2003**

**Pembimbing 2**



**Waryono, S.Pd, MM.Par**  
**NIP. 19810330 200604 1003**

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* KARYAWAN PENGOLAH  
MAKANAN USAHA JASA BOGA DI LINGKUNGAN KAMPUS  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**Ali Wijaya<sup>1</sup> , Yuliana<sup>2</sup> , Waryono<sup>3</sup>  
Program Studi Manajemen Perhotelan  
Jurusan Kesejahteraan Keluarga  
FT Universitas Negeri Padang  
email: [alipjoek@ymail.com](mailto:alipjoek@ymail.com)**

**Abstrak**

Penelitian bertujuan untuk mendeskripsikan penerapan *personal hygiene* karyawan pengolah makanan usaha jasa boga yang ditinjau dari: (a) kesehatan umum, (b) kebersihan diri dan (c) pakaian dapur pengolah makanan di lingkungan kampus Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Jenis data dalam penelitian ini ditinjau dari data primer antara lain 1) pemilik usaha jasa boga 2) karyawan pengolah makanan dan 3) pelanggan yang berkunjung. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu.

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan beberapa hal yang berkaitan dengan penerapan *personal hygiene* pengolah makanan usaha jasa boga yaitu: 1) secara umum 50% informan pengolah makanan tidak memperhatikan tidur dan rekreasi dalam kesehatan umum, 2) sebanyak 20%-100% informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari tangan, kuku jari tangan dan kaki, hidung, mulut, gigi dan kaki, 3) 60%-100% informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan pakaian yang digunakan mulai dari celemek, tutup kepala dan sepatu.

**Kata Kunci:** *personal hygiene*, pengolah makanan, usaha jasa boga

**Abstract**

*The study aims to determine the application of employee personal hygiene food processors catering business which in terms of: (a) public health, (b) personal hygiene and (c) clothing kitchen food processors in Padang State University campus.*

*This study is a descriptive study with quantitative and qualitative approaches. The type of data in this study in terms of primary data include 1) the owner of a catering business 2) employees of food processing and 3) the customers who visit. This study used purposive sampling technique sampling technique with particular consideration.*

---

<sup>1</sup>Mahasiswa penulis karya akhir prodi Manajemen Perhotelan

<sup>2</sup>Pembimbing I dosen FT Universitas Negeri Padang

<sup>3</sup>Pembimbing II dosen FT Universitas Negeri Padang

*Based on the results of the study found several issues related to the application of the personal hygiene of food processing businesses catering services, namely: 1) in general 50% of informants food processors do not pay attention to sleep and recreation in public health, 2) as much 20% -100% of informants food processors do not pay attention to the cleanliness of hands, fingernails and toes, nose, mouth, teeth and feet, 3) 60% -100% of informants do not pay attention to hygiene food processors used clothing ranging from aprons, headgear and footwear.*

***Keywords: personal hygiene, food processors, food service institution***

## **A. Pendahuluan**

Universitas Negeri Padang adalah instansi pendidikan negeri yang memiliki mahasiswa/i lebih kurang 30.000 orang di bidang pendidikan maupun bidang non pendidikan, memiliki tenaga dosen sebanyak 930 orang dan memiliki tenaga kependidikan 434 orang (Puskom UNP, 2014). Sistem perkuliahan yang ada di UNP menuntut mahasiswa/i, dosen dan tenaga kependidikan UNP tidak memiliki banyak waktu untuk memenuhi kebutuhan makan pagi dan siang di rumah sendiri sehingga di butuhkan usaha jasa boga. Salah satu institusi jasa boga yang berada di UNP adalah kantin. Menurut kamus besar bahasa Indonesia (2008: 619), kantin adalah tempat menjual minuman dan makanan disekolah, kantor dan di asrama.

Setiap usaha jasa boga dituntut untuk memperhatikan kualitas dari pelayanan, produksi dan pengolahan makanan dan minuman. Terlihat dari gabungan karakter bar dan beberapa karakter restoran menggambarkan pengolahan makanan dan minuman. Menurut Kinton (1999: 453), usaha jasa boga memiliki tiga ruang lingkup yaitu *environment hygiene, food hygiene* dan *personal hygiene*.

Menurut Tarwoto & Wartonah (2006: 78), *personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani yaitu *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* yang berarti sehat. Terkait dengan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman lebih dikenal sebagai penjamah makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Berdasarkan hasil observasi peneliti pada tanggal 12-13 Mei 2014 di usaha jasa boga Cafe FT, Aci Cafe dan D'j Dafe. Peneliti menemukan pengolah makanan dan minuman merokok saat mengelola makanan yang akan dinikmati pelanggan. Hal ini bertentangan dengan Depkes RI Nomor: 715/MENKES/SK/V/2003, bahwa syarat *personal hygiene* diantaranya memakai celemek dan tutup kepala yang bersih dan tidak merokok. Hal ini tidak diterapkan oleh pengolah makanan dan minuman. Dampak dari tidak memakai tutup kepala dan merokok dapat menurunkan kualitas makanan dan minuman. Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara pada tanggal 12-13 Mei 2014, terhadap 5 orang mahasiswa di 3 fakultas yang berbeda yaitu Fakultas Teknik, Fakultas Bahasa dan Seni dan Fakultas Ekonomi yang sedang berkunjung di usaha jasa boga D'j Cafe, DD Cafe dan Aci Cafe, 3 mahasiswa Fakultas Teknik mengeluhkan bahwa pengolah makanan dan minuman memakai celemek kotor untuk mengantarkan makanan dan minuman, 1 mahasiswi Fakultas Bahasa dan Seni dan 1 mahasiswa Fakultas Bahasa dan

Seni mengeluhkan bahwa pengolah makanan tidak memakai tutup kepala saat mengolah makanan.

Selanjutnya pada tanggal 14-15 Mei 2014 peneliti melanjutkan observasi ke usaha jasa boga Eithen Cafe dan Babe Cafe yang berada di Fakultas Ilmu Sosial dan Fakultas Bahasa dan Seni, bahwa pengolah makanan dan minuman saat mengantarkan makanan memiliki kuku yang panjang, bau badan yang tidak sedap, tidak memerhatikan kerapian seragam yang dipakai dan mengunyah sesuatu ketika menyajikan minuman ke pelanggan. Hal ini juga bertentangan dengan Depkes RI Nomor: 715/MENKES/SK/V/2003, bahwa syarat *personal hygiene* diantaranya menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, menjaga kebersihan dan kesehatan jasmani dan rohani, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mendeskripsikan penerapan *personal hygiene* karyawan usaha jasa boga di lingkungan kampus Universitas Negeri Padang ditinjau dari kesehatan umum, kebersihan diri dan pakaian dapur pengolah makanan dan minuman.

## **B. Metode Penelitian**

Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Jenis data penelitian yaitu data primer dan sekunder sedangkan sumber data penelitian ini ada 2 yaitu data primer diperoleh dari responden penelitian menggunakan teknik pemilihan *purposive sampling* yaitu teknik pengambilan sampel sebagai sumber data dengan pertimbangan tertentu. Dalam penelitian ini usaha jasa boga yang terpilih

adalah yang banyak dikunjungi menurut mahasiswa/i antara lain usaha jasa boga Cafe DD yang memiliki 1 pemilik usaha jasa boga dan 10 karyawan, usaha jasa boga D'j Cafe yang memiliki 1 pemilik usaha jasa boga dan 2 karyawan, usaha jasa boga Rozy Cafe yang memiliki 1 pemilik usaha jasa boga dan 2 karyawan, usaha jasa boga Eithen Cafe yang memiliki 1 pemilik usaha jasa boga dan 7 karyawan, usaha jasa boga Aci Cafe yang memiliki 1 pemilik usaha jasa boga dan 2 karyawan. Berdasarkan teknik tersebut maka sumber data / informan pada penelitian ini adalah seluruh jumlah karyawan yang telah melalui proses wawancara, observasi dan dokumentasi diperoleh data yang jenuh dari karyawan pengolah makanan usaha jasa boga 10 orang (dengan kode A), pemilik usaha jasa boga 5 orang (dengan kode B) dan pelanggan melalui angket sebanyak 50 orang (dengan kode C).

Data sekunder diambil dari pemilik dan karyawan pengolah makanan usaha jasa boga. Data sekunder dalam penelitian ini diambil dari pengolah makanan dan pemilik usaha jasa boga. Data sekunder dalam penelitian ini adalah jumlah karyawan, lokasi usaha jasa boga, dan identitas karyawan.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi sedangkan analisis data dalam penelitian melalui reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan.

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

Temuan dalam penelitian dapat dibagi dua jenis: 1) gambaran umum yang bersifat data pribadi, 2) temuan yang bersifat khusus tentang *personal*

*hygiene* pengolah makanan mulai dari kesehatan umum, kebersihan diri dan pakaian dapur.

## **1. Gambaran Umum**

Gambaran umum dari pengolah, pengantar makanan dan minuman sebagian besar memiliki latar belakang pendidikan sekolah dasar dengan berkisar antara 3 bulan sampai 17 tahun. Pengalaman bekerja pengolah, pengantar makanan dan minuman memiliki perbedaan antara lain sebagai pembantu rumah tangga hingga bekerja di mini market. Penyakit yang menghambat saat bekerja juga bervariasi mulai dari paru-paru basah hingga *migran* akut. Tugas dan tanggung jawab pengolah makanan mulai dari mengolah makanan hingga membersihkan tempat bekerja. Kebiasaan saat bekerja juga bervariasi mulai dari bekerja santai hingga serius bekerja.

Kelemahan dari pengolah, pengantar makanan dan minuman juga bervariasi mulai dari penyakit yang dialami hingga sering lupa dalam pesanan pengunjung. Tantangan pengolah, pengantar makanan dan minuman juga bervariasi mulai dari pagar pembatas yang membuat jauh pengunjung berjalan ke usaha jasa boga dan tempat yang panas. Harapan pengolah, pengantar makanan dan minuman juga bervariasi mulai dari buka usaha baru hingga naiknya gaji. Peluang pengolah, pengantar makanan dan minuman menampilkan makanan yang berbeda setiap harinya hingga pemasukan yang berlebih. Pelatihan yang pernah diikuti oleh pengolah, pengantar makanan dan minuman juga tidak pernah.

## 2. Temuan Khusus

Berdasarkan temuan khusus ditemukan beberapa hal yang berkaitan dengan penerapan *personal hygiene* pengolah makanan usaha jasa boga diantaranya kesehatan umum, kebersihan diri dan pakaian dapur.

- a. Kesehatan umum secara keseluruhan ditemukan bahwa 50% informan pengolah makanan tidak memperhatikan tidur dan rekreasi dimana informan A menyatakan:

“Tidur yang dilakukan dalam sehari adalah 5 jam, kurang dan lebih tidur tidak berdampak dalam bekerja. Rekreasi dalam bekerja dilakukan dengan cara mendengar music dan bercanda dilakukan untuk membuat suasana lebih santai dan waktu untuk melakukannya hanya 5 menit”.

Sedangkan 50% informan pengolah makanan yang lainnya menyatakan:

“Tidur yang dilakukan dalam sehari adalah 7 jam dan masih kurang tidur karena masih capek dan letih dalam bekerja kemarin. Rekreasi dalam bekerja dilakukan dengan cara mendengar musik dan bercanda dilakukan untuk membuat suasana lebih santai dan waktu untuk melakukannya hanya 1 menit”

Informan B yang menyatakan bahwa tidur dan rekreasi sangat dianjurkan.

- b. Kebersihan diri secara keseluruhan ditemukan bahwa 70% informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari tangan dimana informan A menyatakan bahwa “Tangan setiap selesai mengambil makanan dan di cuci menggunakan air mengalir dan sabun dan dilap menggunakan lap kain serta tidak memakai cincin sebagai perhiasan” sedangkan 30% informan A menyatakan bahwa “Tangan

setiap selesai mengambil dan setiap kotor maka akan di cuci menggunakan air mengalir menggunakan cairan sabun untuk pencuci piring dan dilap menggunakan lap kain serta memakai cincin sebagai pemanis jari”. Informan B menyatakan bahwa “tangan karyawan diharuskan setiap kotor harus mencuci tangan menggunakan air dan sabun dikarenakan menjaga kebersihan makanan yang diolah. Tangan yang basah di lap menggunakan lap kain. Perhiasan tidak dianjurkan untuk memakainya akan tetapi masih saja karyawan memakai untuk pemanis jari”.

Dua Puluh persen (20%) Informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan kuku jari tangan dan kaki dimana informan A menyatakan bahwa “Kuku bersih, pendek dan memakai pewarna kuku seperti hena dengan perawatan memotong kuku 2 kali seminggu” sedangkan 80% informan A menyatakan bahwa “Kuku jari tangan dan kaki dalam keadaan bersih dan pendek dan tidak bewarna dengan perawatan 2 kali seminggu di potong dan diberi cairan jeruk nipis sebagai pembersih kuku”. Informan B menyatakan bahwa “kuku jari tangan dan kaki harus dengan keadaan pendek dan bersih”.

Delapan Puluh persen (80%) informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari hidung dimana informan A menyatakan bahwa “ketika flu hanya ditutup dengan tangan dan jika berkeringat hidung hanya dilap menggunakan baju yang dipakai” sedangkan 20% informan menyatakan bahwa:

“Hidung tidak diperkenankan untuk disentuh jika berkeringat, saat berkeringat langsung untuk di lap menggunakan sapu tangan pribadi. Jika terjangkit flu maka langsung menuju ke wc untuk membuangnya dan di cuci air mengalir serta dilap menggunakan lap kain”.

Informan B menyatakan bahwa “hidung tidak diperkenankan untuk disentuh jika berkeringat”.

Seratus persen (100%) informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan mulut dimana informan A menyatakan bahwa “ketika batuk hanya ditutup menggunakan tangan dan tidak memakai masker, untuk perawatan mulut hanya digosok gigi dan setelah makan melakukan kumur-kumur” sedangkan informan menyatakan bahwa “mulut selalu dianjurkan untuk menjaga kebersihan menggunakan cairan pembersih mulut dan menggosok gigi”.

Tujuh Puluh persen (70%) informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan gigi dimana informan A menyatakan bahwa “gigi tidak pernah diperiksakan ke dokter karena tidak pernah sakit dan bermasalah” sedangkan 30% informan A menyatakan bahwa “gigi dibersihkan 3 kali sehari karena untuk kebersihan mulut dan gigi. Perawatan dilakukan 1 tahun sekali untuk memeriksakan jika ada masalah terhadap gigi”. Informan B menyatakan bahwa “gigi selalu dalam keadaan bersih dan harus dicek setiap setahun sekali, jika tidak dilakukan akan berdampak kepada bau mulut yang kurang sedap”.

Delapan Puluh persen (80%) informan pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan kaki dimana informan A menyatakan

bahwa “Kaki dirawat 1-2 minggu sekali menggunakan air dikarenakan supaya bersih dan mengeringkan kaki menggunakan lap kain” sedangkan 20% informan A menyatakan bahwa “kaki dibersihkan 5 kali sehari yang digunakan air sekaligus untuk mengambil wudhu”. Informan B menyatakan bahwa “kaki selalu dalam keadaan bersih dan harus dianjurkan selalu dicuci setiap kotor”.

- c. Pakaian dapur secara keseluruhan ditemukan bahwa 70% informan pengolah makanan tidak memperhatikan pakaian yang dipakai mulai dari celemek dimana informan A menyatakan bahwa “Celemek yang digunakan dalam bekerja tidak bersih dikarenakan terlalu repot untuk mencucinya, celemek yang dipakai tidak mengganggu dikarenakan untuk melindungi diri dari percikan minyak dan celemek seminggu sekali di cuci” sedangkan 30% informan A menyatakan bahwa “Celemek yang digunakan selalu dalam keadaan bersih dikarenakan untuk menjaga kepercayaan pelanggan dan untuk terhindar dari percikan minyak panas, celemek yang digunakan selalu dalam keadaan nyaman dan di cuci setiap pulang kerja dan dipakai kesokan harinya lagi”. Informan B menyatakan bahwa “Celemek dianjurkan untuk dipakai setiap bekerja, dan selalu dalam keadaan bersih. Celemek yang digunakan harus dicuci setiap hari”.

Enam Puluh persen (60%) pengolah makanan tidak memakai tutup kepala dimana informan A menyatakan bahwa “tutup kepala tidak digunakan karena bukan pada tempatnya yang biasanya di

restoran dan hotel. Memakai tutup kepala terlalu ribet dan panas” sedangkan 40% informan A menyatakan bahwa “Tutup kepala yang digunakan berupa jilbab dikarenakan selain menutupi rambut juga sebagai identitas sebagai musimah yang bahannya menyerap keringat serta diganti setiap harinya”. Informan B menyatakan bahwa tutup kepala dianjurkan digunakan akan tetapi tidak dalam usaha boga ini dikarenakan tempat dan lokasi yang begitu panas. Tutup kepala digunakan untuk perempuan yang memakai jilbab saja”.

Seratus persen (100%) pengolah makanan tidak menggunakan sepatu dimana informan A menyatakan bahwa “sepatu tidak pernah dipakai pada saat bekerja dikarenakan tempat yang becek pada saat bekerja tidak memungkinkan untuk dipakai. Untuk pengganti sepatu digunakan sandal yang lebih leluasa untuk bergerak dan bahan yang lebih ringan dan tidak berat dibanding sepatu”. Sedangkan informan B menyatakan bahwa “sepatu dianjurkan untuk digunakan selama bekerja supaya mempermudah bekerja”. pengolah makanan sedangkan menurut informan pemilik usaha jasa boga menganjurkan untuk menggunakan pakaian dapur yang sesuai.

## **D. Kesimpulan dan Saran**

### **1. Kesimpulan**

Kesehatan Umum secara keseluruhan disimpulkan bahwa (50% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan tidur dan rekreasi, kebersihan diri secara keseluruhan disimpulkan bahwa (70% informan)

tidak memperhatikan kebersihan dari tangan, (20% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari kuku jari tangan dan kaki, (80% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari hidung, (100% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari mulut, (70% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari gigi dan (80% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari kaki, pakaian dapur secara keseluruhan disimpulkan bahwa informan pengolah makanan tidak memperhatikan pakaian yang dipakai mulai dari (70% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari celemek, (60% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari tutup kepala dan (100% informan) pengolah makanan tidak memperhatikan kebersihan dari sepatu.

## **2. Saran**

- a. Bagi pihak Universitas Negeri Padang sebagai otoritas tertinggi untuk membuat, menetapkan dan mengeluarkan peraturan yang dapat mengatur usaha jasa boga yang berada di lingkungan kampus Universitas Negeri Padang.
- b. Bagi pihak Usaha Jasa Boga harus memperhatikan dan menjalankan peraturan terhadap kesehatan, kebersihan, pakaian yang digunakan harus sesuai peraturan yang dibuat oleh pihak Universitas Negeri Padang.

- c. Bagi pihak Pengolah Makanan untuk memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri terutama kepada bau badan yang berlebih serta pakaian yang digunakan.
- d. Bagi peneliti selanjutnya untuk dapat meneliti tentang *hygienelingkungan*, sanitasi alat, makanan, sumber daya manusia, sumber daya alam, kepuasan pelanggan dan keamanan pangan Hazard Analysis Critical Control Point (*HACCP*).

Catatan: artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Dr. Yuliana, SP, M.Si dan Pembimbing II Waryono, S.Pd, MM.Par.

#### **Daftar Pustaka**

- Depkes RI. 2003. *Syarat Personal Hygiene*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2008. *Pengertian Kantin*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098 tahun 2003 tentang penjamah makanan.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan makanan Intitusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tarwoto & Wartonah. 2006. *Kebutuhan Dasar Manusia & proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Puskom UNP. 2014. *Data Mahasiswa/i dan Karyawan UNP*. Padang.