

**PENERAPAN HYGIENE DI RUMAH MAKAN SALERO BUNDO
ULAK KARANG PADANG**

JURNAL



NURAINI

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWSATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017
Wisuda Periode Maret 2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

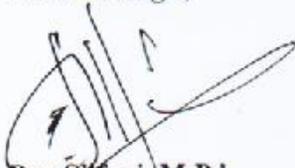
Penerapan Hygiene Di Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang Padang

Nuraini

Jurnal Ini Disusun Berdasarkan Skripsi Nuraini Untuk Persyaratan Wisuda Periode Maret
2017 Dan Telah Diperiksa/Disetujui Oleh Kedua Pembimbing

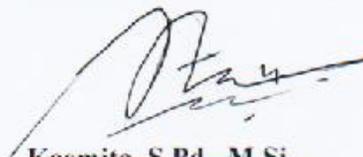
Padang, Maret 2017

Pembimbing I,



Dra. Siffeni, M.Pd.
NIP. 19521028 198110 2001

Pembimbing II,



Kasmita, S.Pd., M.Si.
NIP. 19700924 200312 2001

PENERAPAN *HYGIENE* DI RUMAH MAKAN SALERO BUNDO ULAK KARANG PADANG

Nuraini¹, Dra.Silfeni², Kasmita²
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan Pariwisata
FPP Universitas Negeri Padang
Email: ainiphooopa@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *hygiene* di Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang Padang yang terdiri atas indikator *Hygiene Equipment*. 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 Rumah Makan Salero Bundo. Teknik analisis data dalam penelitian ini meliputi: reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan. Hasil dari Penelitian ini adalah: 1) Keutuhan peralatan, belum memadai, peralatan yang rusak belum diganti menurut kerusakannya, peralatan yang pecah masih digunakan dan akan dibuang. 2) Pencucian peralatan, belum memenuhi syarat yang berlaku, dengan membuang sisa-sisa makanan, mencuci peralatan dan tidak dikeringkan. 3) Perawatan peralatan dengan membersihkan dan menyimpan peralatan pada laci-laci meja, dengan cara tidak menumpukkan peralatan dari bahan dan jenis peralatan yang berbeda. 4) Penyimpanan peralatan dengan laci-laci kecil yang terbuat dari kayu, kurang memadai tempat penyimpanan.

Kata kunci: *Hygiene Equipment*, Rumah Makan

Abstract

This study aims to determine the application of hygiene in Salero Bundo Rumah Makan Padang Ulak Karang consisting of indicators Hygiene Equipment. This research is a descriptive study with qualitative data. Data was collected using interviews, observation and documentation involving informants, namely: business and employees Salero Bundo Rumah Makan. Data analysis techniques in the study include: data reduction, data presentation and conclusions. The results of this research are: 1) Integrity of equipment, inadequate, defective equipment will be replaced by the damage, broken equipment will be discarded and not used again. 2) Washing equipment, not yet qualified applies, clean up leftover food, wash the equipment and place the equipment on a table to dry. 3) Maintenance of equipment, cleaning equipment, storing equipment in the space provided, and not to stack the equipment with other equipment. 4) Storage equipment, small drawers are made of wood, the absence of adequate storage space.

Keyword: *Hygiene Equipment*, Eating.

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia yang semakin maju dan modern ditambah dengan tingkat perbaikan ekonomi yang semakin tinggi disertai dengan makin banyaknya masyarakat yang keluar rumah untuk makan dan minum, diberbagai kesibukan menyebabkan industry rumah makan dapat berkembang pesat seperti sekarang ini. Sudah banyak industry kecil dan menengah kembali tumbuh dan berkembang. Baik itu ditengah masyarakat umum, industri, instansi pendidikan dan instansi pemerintahan, Salah satunya bisnis rumah makan yang merupakan jenis usaha yang banyak diminati. Rumah makan mempunyai target pasar pegawai, siswa/mahasiswa dan masyarakat umum lainnya. Perkembangan rumah makan terus tumbuh dari hari ke hari, sehingga rumah makan memiliki keunggulan tersendiri. Salah satu faktor yang dapat menarik pengunjung datang kerumah makan yaitu kebersihan dari sebuah rumah makan tersebut (Fadiati, 1999).

Sikap bersih inilah yang harus disadari oleh para petugas penyelenggara makanan beberapa hal yang harus diperhatikan, adalah: *hygiene equipment* (kebersihan peralatan), (Widjojo dan Fauziah, 2016: 365). Berikut penjelasannya: Menurut Wikipedia Bahasa Indonesia, “Kebersihan Peralatan rumah makan yang memadai adalah salah satu faktor penunjang kelancaran operasional dan keberhasilan sebuah restoran”.

Menurut Fadiati (1999: 163) mengemukakan bahwa “*hygiene* ialah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan agar makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggara makanan”, sikap bersih inilah yang harus disadari oleh para petugas penyelenggara makanan karena dalam kegiatannya menyangkut kesehatan orang banyak.

Menurut Sihite (2000: 3) bahwa “*Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan”. *Hygiene* perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan diri supaya aman dan sehat (Depkes, 2001). Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Sedangkan menurut Gosh (R. Sihite) “ *Hygiene* adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu dan mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat”.

Umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan *hygiene* yang diperlukan, serta peraturan/kebijakan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan *hygiene* dirumah makan (Mukono, 2004: 43).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/1089 tahun 2003 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah

makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Rumah makan/restoran tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman. Rumah makan 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 pengunjung maupun karyawan yang berada di lingkungan rumah makan yang menjadi konsumen.

Salah satu rumah makan yang ada dikawasan adalah Rumah Makan yang terletak di JL.S.Parman, No.191, Padang. Rumah makan ini merupakan tempat yang strategis untuk menjual makanan dan minuman. Karena letak rumah makan yang berada di kawasan Jalan lintas Kota Padang sehingga mudah diakses masyarakat untuk makan dan minum di Rumah Makan Salero Bundo. Sebagian besar pengunjung rumah makan adalah karyawan, mahasiswa dan masyarakat.

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 Rumah Makan Salero Bundo dan Karyawan Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang Padang dengan menggunakan teknik *Snowball 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 Kondisi Peralatan

1) Peralatan persiapan

a) Peralatan persiapan untuk daging

Berdasarkan hasil wawancara bahwa dalam mempersiapkan peralatan yang digunakan untuk persiapan daging, adalah talenan, pisau, dan baskom karena peralatan itu yang sering digunakan. Sedangkan untuk pemotongan yang digunakan adalah pisau daging. Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan selama dilapangan, peneliti menemukan beberapa peralatan persiapan digunakan adalah yang sudah pecah, penyok atau yang tidak utuh namun masih digunakan oleh karyawan seperti adanya baskom dan tutup panic.

b) Peralatan persiapan untuk sayuran

Berdasarkan hasil wawancara bahwa peralatan persiapan untuk sayuran dalam pengolahan bahan makanan adalah baskom, talenan dan pisau peralatan, yang paling sering digunakan oleh karyawan rumah makan salero bundo. Sedangkan menurut observasi yang peneliti lakukan bahwa karyawan rumah makan salero bundo dalam pemotongan daun sup tidak menggunakan talenan melainkan hanya menggunakan meja yang ada.

2) Peralatan pengolahan bahan makanan

a) Macam-macam parutan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa macam-macam parutan yang digunakan adalah parutan sayuran dan parutan buah-buahan serta parutan keju. Observasi yang peneliti lakukan saat dilapangan pengupasan yang digunakan di rumah makan salero bundo memiliki satu buah pengupasan. Pengupasan digunakan untuk sayuran dan buah-buahan.

b) Macam-macam saringan

Berdasarkan hasil wawancara adalah dari setiap pendapat karyawan tidak jauh berbeda dengan pendapat pimpinan, saringan yang disediakan di rumah makan salero bundo ada dua jenis saringan, yaitu saringan minyak dan saringan santan. Berdasarkan observasi peneliti dilapangan

saringan yang digunakan adalah saringan minyak dari berbagai ukuran dan wadah dari anyaman bambu.

c) Macam-macam pisau

Berdasarkan hasil wawancara bahwa macam-macam pisau yang digunakan dirumah makan salero bundo cukup beragam yaitu adanya pisau daging, pisau sayuran dan pisau buah. Dari semua pisau yang digunakan memiliki ukuran dan jenis yang berbeda, tergantung pada fungsi dan kegunaannya masing-masing.

d) Peralatan memasak

Berdasarkan hasil wawancara bahwa peralatan yang digunakan adalah kompor, wajan, sendok pengoreng, dandang besar dan baskom untuk pencucian bahan masakan. Setiap peralatan yang ada memiliki ukuran dan bentuk yang berbeda tergantung pada penggunaannya.

3) Peralatan penghidang makanan dan minuman

a) Jenis piring

Berdasarkan hasil wawancara bahwa piring makan yang digunakan adalah *dinner plate* dan piring kecil tempat sambal, yang terbuat dari bahan keramik dan kaca supaya tidak susah dibersihkan. Berdasarkan observasi peneliti di lapangan bahwa bentuk piring yang digunakan adalah piring besar

tempat meletakkan nasi dan sayuran dan piring kecil tempat untuk meletakkan nasi tambah.

b) Bahan peralatan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa bahan peralatan yang digunakan oleh rumah makan salero bundo adalah kaca, keramik, *stainlees steel* dan plastik karena dalam penggunaannya tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan serta tahan lama.

c) Jenis sarbet/*tissue*

Berdasarkan hasil wawancara bahwa serbet yang digunakan di rumah makan adalah serbet makan dan serbet kain untuk pembersihan peralatan yang kotor.

d) Bentuk gelas

Berdasarkan hasil wawancara yaitu bentuk gelas yang digunakan di rumah makan salero bundo memiliki bahan yang terbuat dari kaca dan memiliki ukuran yang berbeda.

4) Peralatan dapur elektronik

a) Bahan peralatan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa peralatan yang digunakan untuk peralatan dapur khususnya dibagian bahan peralatan adalah blender menengah yang digunakan untuk pembuatan jus, sedangkan untuk menghaluskan bahan masakan

juga menggunakan blender yang sama, seharusnya peralatan yang digunakan tidak boleh menggunakan peralatan yang sama, itu akan menimbulkan kontaminasi rasa.

b) Jenis peralatan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa jenis peralatan yang sering berfungsi di dapur adalah peralatan yang terbuat dari besi dan plastik seperti kompor gas, wajan, dandang, dan blender.

b. Pembahasan

a) Jenis peralatan

Jenis peralatan yang digunakan adalah: baskom, talenan, pisau, dan alat pengupasan, wajan, kompor gas, sendok besi, dandang, saringan minyak, piring makan, gelas jus, gelas mineral, sendok dan garpu, dan blender sedangkan bahan peralatan yang digunakan oleh rumah makan salero bundo adalah kaca, keramik, *stainlees steel* dan plastik karena dalam penggunaannya tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan serta tahan lama.

b) Keutuhan peralatan

Berdasarkan hasil wawancara yaitu setiap peralatan yang digunakan di rumah makan salero bundo, jika mengalami

kerusakan akan diganti menurut kegunaanya, peralatan yang pecah akan dibuang dan tidak digunakan lagi.

c) Pencucian peralatan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa pencucian peralatan yang dilakukan oleh karyawan dengan teknik yang berbeda, pencucian peralatan tersebut tidak menurut prosedur yang telah ada.

d) Perawatan peralatan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa perawatan peralatan yang digunakan di rumah makan salero bundo adalah dengan membersihkan peralatan, menyimpan peralatan pada tempat yang telah disediakan, dan tidak menumpukkan peralatan dengan peralatan lain.

e) Penyimpanan peralatan

Berdasarkan hasil wawancara bahwa tempat penyimpanan yang ada di rumah makan salero bundo adalah laci-laci kecil yang terbuat dari kayu yang ditempelkan di dinding rumah makan, tidak adanya tempat penyimpanan yang memadai.

D. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi, maka dapat diambil kesimpulan penerapan hygiene di Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang Padang sebagai berikut:

- a. Peralatan persiapan yang manual adalah: baskom, talenan, pisau, dan alat pengupasan yang digunakan untuk persiapan daging dan sayuran. Peralatan persiapan sudah adanya tetapi belum mencukupi semua kebutuhan, seperti meja kerja, peralatan yang rusak tidak digunakan. Pencucian peralatan belum sesuai dengan proses pencucian yang berlaku. Perawatan peralatan dilakukan dengan cara mencuci peralatan hingga bersih dan menyimpannya di tempat yang telah disediakan, seperti laci-laci dan meja.
- b. Peralatan pengolahan bahan makanan, terdiri dari wajan, kompor gas, sendok besi, dandang, saringan minyak. peralatan ini belum mencukupi kebutuhan untuk pengolahan. Peralatan tersebut dalam keadaan tidak utuh, namun masih digunakan untuk pengolahan. Pencucian peralatan dilakukan dengan membuang sisa makanan lalu mencuci peralatan tersebut dengan spon setelah itubilas dengan air bersih. Rangkaian pencucian tersebut belum memenuhi proses

pencucian yang benar. Perawatan peralatan dilakukan dengan mencuci, mengeringkan dan disimpan pada meja kerja.

- c. Peralatan penghidang makanan dan minuman, terdiri dari piring makan, gelas jus, gelas mineral, sendok dan garpu, peralatan tersebut ada yang masih utuh dan ada yang tidak utuh. Pencucian peralatan dengan cara merendam peralatan lalu di cuci dengan spon, seterusnya bilas dengan air yang sudah disediakan. Perawatan peralatan yang sering dilakukan, tidak mencampurkan peralatan penghidang dengan peralatan lain, sedangkan penyimpanan peralatan dengan meletakkan peralatan dirak supaya mudah dikeringkan.
- d. Peralatan dapur elektronik, yang digunakan adalah blender untuk menghaluskan juga digunakan untuk bahan. Peralatan tersebut masih dapat digunakan. Pencucian peralatan hanya dilakukan jika semua pekerjaan selesai hingga akhir operasional. Penyimpanan alat hanya diletakkan di meja bar dan tidak dikeringkan.

2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, ada hal-hal yang dapat disarankan kepada beberapa pihak diantaranya, sebagai berikut: Kepada Manajemen Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang Padang, Perlunya untuk lebih memperhatikan bahan peralatan yang terbaik dibandingkan dengan peralatan yang digunakan. penerapan hygiene di Rumah Makan Salero Bundo yang meliputi: tentang apa yang akan

dilakukan selanjutnya dengan memperbaiki peralatan pengolahan, penghidang dan peralatan dapur yang terbuat dari bahan plastik, aluminium, besi dan kaca. Menyediakan penyimpanan yang memadai untuk peralatan supaya lebih bersih dan tahan lama. Dilakukan pemantauan oleh manajemen terhadap pekerja karyawan yang menyangkut penerapan hygiene Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang Padang. Sedangkan Kepada Karyawan Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang Padang, Perlunya perhatian pihak manajemen untuk dapat meningkatkan penerapan hygiene yang meliputi: meningkatkan pengetahuan tentang kontaminasi peralatan yang digunakan terhadap makanan dengan cara mengikuti penyuluhan-penyuluhan yang diadakan oleh dinas-dinas terkait. Memelihara kebersihan peralatan, mulai dari peralatan masak, peralatan penghidang dan peralatan dapur dengan menjaga dan merawat fasilitas yang ada, serta membersihkan dan merapikan peralatan setelah selesai digunakan supaya rumah makan salero bundo terlihat bersih bukan hanya dapur ruang makan saja tetapi juga di dapur dan tempat penyimpanan peralatan. Kepada Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang, disarankan agar penelitian ini dapat dijadikan bahan untuk menanbah wawasan dan ilmu pengetahuan, serta informasi yang memadai yang berkaitan dengan hygiene, khususnya penerapan hygiene di Rumah Makan. Diharapkan juga kepada dosen dan mahasiswa Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang dapat berperan serta dalam

meningkatkan pengetahuan karyawan tentang penerapan hygiene melalui program pengabdian masyarakat. Kepada Peneliti Lainnya, Kepada para peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut sebaiknya diungkapkan tentang, kualitas pelayanan, kualitas makanan, harga, factor emosional, fasilitas, promosi, sanitasi lingkungan, makanan, sumber daya manusia, dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Salero Bundo Ulak Karang padang.

Catatan: artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Dra.Silfeni, M.Pd dan Pembimbing II Kasmita, S.Pd., M.Si.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI. 1997. *Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta
- Fadiati, Ari. 1993. *Pengelolaan Usaha Boga (catering management)*. Jakarta :
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Pengembangan Lembaga
Pendidikan
Tenaga Pendidik.
- H.J.Mukono. 2004. *Hygiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya : Pusat
Penerbitan dan
Percetakan Unair (AUP).
- Marsum Widjojo Atmodjo dan Siti Fauziah. 2016. *Profesional Waiter*.
Yogyakarta : Andi Yogyakarta
- Mertayasa, Agus. 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta :
Andi Offset.
- Marsum, 1994. *Restoran dan Segala Permasalahan*. Jogjakarta : Andi