
Journal of Creativity Student

<http://journal.unnes.ac.id/journals/jcs>

Analisis Peran Hygiene dan Sanitasi Kitchen dalam mewujudkan Food Safety Excellence Departement Food & Beverage di Patra Semarang Hotel & Convention

Anisa Dwiyanti^{1*}, Khofifah Qurratu'Aini¹, Bulan Zumi Fauziah¹, Alza Febriana¹, Allya Candra Tarisha¹, Muhammad Ansori¹, Wawan Setiawan²

¹Universitas Negeri Semarang, Indonesia

²Patra Semarang Hotel & Convention

*Corresponding Author: anisadwiyanti764@students.unnes.ac.id

Abstract

This study examines the role of kitchen hygiene and sanitation practices in achieving Food Safety Excellence standards in accordance with tourism regulations. The research approach used was data collection through on-site observations in the kitchen area, interviews with the executive chef, and document analysis related to compliance with standard operating procedures (SOPs). The results indicate that hygiene and sanitation at Patra Semarang Hotel & Convention are strictly monitored across three main aspects: food handlers, workplace cleanliness, and sterilization of production equipment, thus maintaining Food Safety Excellence status and upholding the hotel's reputation at the national level.

Keywords: hygiene and sanitation, food safety excellence, Patra Semarang

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam sektor perhotelan, terutama untuk hotel yang berfokus pada Convention dan mengelola penyajian makanan secara massal. Dengan meningkatnya kesadaran publik tentang standar kesehatan setelah pandemi, hotel berbintang harus memastikan bahwa setiap makanan yang disajikan terhindar dari kontaminasi.

Mengacu pada Permenparekraf No. 4 Tahun 2021, standar usaha pariwisata diterapkan melalui pendekatan yang berfokus pada risiko. Dengan ini mengharuskan manajemen hotel untuk memiliki sistem pemantauan yang terukur dan tercatat dengan baik.

Patra Semarang Hotel & Convention memiliki ciri khas tersendiri sebagai hotel yang mengedepankan layanan ballroom yang luas yang dapat menampung ribuan orang, dapur hotel ini harus mampu melakukan produksi makanan secara besar-besaran (*massal production*) tanpa mengabaikan aspek detail keamanan pangan. Produksi dalam skala besar ini secara otomatis meningkatkan risiko, terkait dengan kontaminasi silang yang sering terjadi pada tahap persiapan maupun distribusi makanan di area yang luas.

Menganalisis secara mendalam cara manajemen Patra Semarang Hotel & Convention dalam mengintegrasikan kebersihan dan sanitasi dapur, peran manajemen dalam mengawasi setiap titik kritis produksi untuk mencapai tujuan Food Safety Excellence, merupakan sebuah standar di mana keamanan pangan menjadi keunggulan yang ditawarkan kepada tamu.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif kualitatif yang dirancang untuk membuat gambaran secara sistematis dan akurat melalui data yang diperoleh dari tata kerja organisasi berupa standar operasional Patra Semarang Hotel & Convention. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi Pengamatan (*Observation*) di area kitchen termasuk penyimpanan bahan makanan serta

tata kerja chef dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungan, studi wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kepada executive chef terkait manajemen serta teknis dalam penerapan standar hygiene dan sanitasi di lapangan, studi dokumentasi dilakukan dengan menganalisis kesesuaian data yang diberikan dengan fakta di lapangan, sehingga dapat diambil kesimpulan mengenai efektivitas pengelolaan di area kitchen. Dengan metode ini, penelitian berupaya memberikan gambaran menyeluruh mengenai hygiene sanitasi di Patra Semarang Hotel & Convention untuk mencapai tujuan Food Safety Excellence.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Patra Semarang Hotel & Convention secara konsisten mematuhi standar operasional yang sesuai dengan Permenparekraf No. 4 Tahun 2021. Hal ini terlihat dari kebersihan area kerja, penggunaan perlengkapan sanitasi, serta penerapan standar kebersihan oleh karyawan hotel. Hotel juga menyediakan fasilitas pendukung seperti tempat cuci tangan, sabun, alat kebersihan, serta area penyimpanan bahan makanan yang tertata rapi.

Penerapan personal hygiene karyawan dilakukan melalui penggunaan seragam kerja yang bersih, penggunaan hairnet atau penutup kepala, masker, serta kewajiban mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Karyawan kitchen juga diwajibkan menjaga kebersihan kuku, tangan, dan peralatan kerja agar makanan yang diolah tetap higienis dan aman dikonsumsi. Selain itu, area dapur dibersihkan secara rutin sebelum dan sesudah operasional untuk mencegah kontaminasi pada makanan.

Pada aspek sanitasi makanan, bahan makanan dipisahkan sesuai jenisnya, seperti bahan mentah dan bahan matang, guna menghindari cross contamination. Peralatan masak dan alat saji juga dicuci menggunakan prosedur sanitasi yang benar sebelum digunakan kembali. Penyimpanan bahan makanan dilakukan di tempat bersuhu sesuai standar sehingga kualitas bahan tetap terjaga.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa kebersihan fasilitas hotel secara umum cukup baik, mulai dari kamar, restoran, hingga area publik hotel. Dengan hal ini tidak hanya memengaruhi keamanan konsumen, tetapi juga memperkuat kepercayaan penyelenggara acara besar yang menjadikan sanitasi sebagai kriteria utama dalam memilih penyedia hotel.

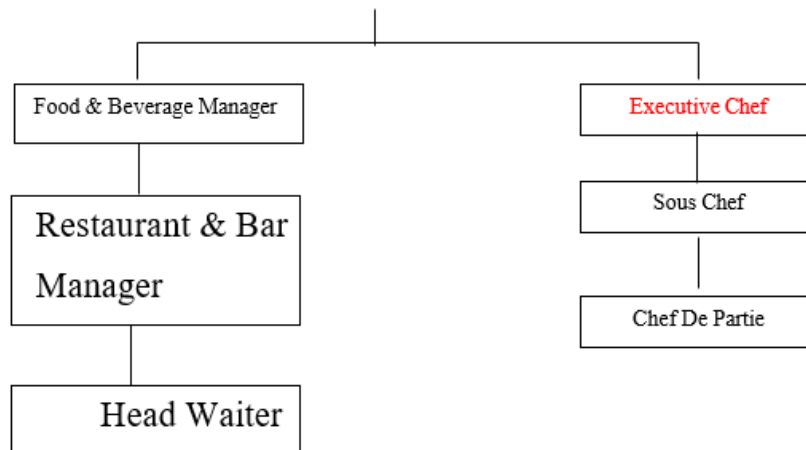
Pembahasan

Keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam sektor perhotelan, terutama untuk hotel yang berfokus pada Convention dan mengelola penyajian makanan secara massal. Dengan meningkatnya kesadaran publik tentang standar kesehatan, hotel berbintang harus memastikan bahwa setiap makanan yang disajikan terhindar dari kontaminasi.

Mengacu pada Permenparekraf No. 4 Tahun 2021, standar usaha pariwisata diterapkan melalui pendekatan yang berfokus pada risiko. Dengan ini mengharuskan manajemen hotel untuk memiliki sistem pemantauan yang terukur dan tercatat dengan baik.

Patra Semarang Hotel & Convention secara konsisten mematuhi standar operasional yang sesuai dalam upaya untuk mewujudkan Food Safety Excellence pada Departemen Food & Beverage Product.

Struktur Organisasi F&B Patra Semarang Hotel & Convention



Standar Hygiene dan Sanitasi Perorangan Area Kitchen

Berdasarkan standar operasional tata kerja organisasi Patra Semarang Hotel & Convention No. 002/TKO/PJ.4/SMG-FBP/2025 tentang Hygiene dan Sanitasi Perorangan area kitchen ditetapkan dengan:

- 1) Jangan bekerja dengan makanan jika anda mempunyai penyakit menular atau terinfeksi.
- 2) Mandi setiap hari.
- 3) Mengenakan uniform / seragam yang bersih dan memakai apron.
- 4) Menjaga rambut dengan rapi dan bersih, selalu mengenakan topi atau hairnet
- 5) mencuci tangan dan mengekspos bagian dari lengan sesering mungkin sebelum bekerja, termasuk:
 - a. Setelah makan, minum, atau merokok
 - b. Setelah menggunakan toilet.
 - c. Setelah menyentuh atau menangani sesuatu yang mungkin terkontaminasi dengan bakteri.
- 6) Kumis dijaga kebersihannya / kerapihan, lebih baik lagi dicukur bersih.
- 7) Menutup batuk atau bersin, dan mencuci tangan.
- 8) Jauhkan tangan dari wajah, mata, rambut dan hidung.

Standar Hygiene dan Sanitasi Peralatan Area Kitchen

Berdasarkan standar operasional tata kerja organisasi Patra Semarang Hotel & Convention No. 001/TKO/PJ.4/SMG-FBP/2025 tentang Hygiene dan Sanitasi Peralatan ditetapkan dengan:

- 1) Cuci menggunakan air hangat di (43°C to 49 °C) dan chemical tepat, gosok dengan sikat untuk menghilangkan semua soil dan grease.
- 2) Bilas menggunakan air hangat yang bersih untuk membilas sisa-sisa chemical. ganti air jika diperlukan, atau menggunakan air dengan sistem overflow.
- 3) Tempatkan peralatan ditempatnya dan air panas berada dalam suhu (77 °C) selama 30 detik.
- 4) Peralatan dan dikeringkan dengan udara: jangan menggunakan handuk kering, ini mungkin bisa membuat dekontaminasi peralatan. Jangan menyentuh permukaan makanan saat membersihkan piring, gelas dan peralatan perak.

Penyimpanan Bahan Baku Makanan

Berdasarkan standar operasional tata kerja organisasi Patra Semarang Hotel & Convention 001/TKI/PJ.4/SMG-FBP/2025 tentang Penyimpanan Bahan Makanan ditetapkan dengan:

- 1) Makanan Kering Dry Food / Makanan kering
 - a. Ditempatkan didalam cool dry / tempat dingin (sejuk), terpisah dari tepung, di beri jarak dari dinding, dan tidak di bawah saluran limbah.
 - b. Semua container ditutup untuk melindungi dari serangga, tikus dan kotoran.
- 2) Wet Food / Makanan basah.
 - a. Freezer Storage Disimpan di Storage: menyimpan Makanan Beku (-10°C – 0°C) dengan menyimpan semua makanan beku yang dibungkus atau dikemas untuk mencegah pembusukan dan diberi tanda label kemudian disimpan dengan benar.
 - b. Refrigerator / Pendingin: pisahkan jenis makanan yang mudah rusak di bawah temperatur (8°C - 15°C) Tutup pintu refrigerator ketika memindahkan / mengambil atau meletakkan makanan. Pisahkan antara bahan yang masih mentah dan sudah matang.

Hygiene dan Sanitasi dalam Penyajian Makanan

Berdasarkan standar operasional tata kerja organisasi Patra Semarang Hotel & Convention 009/TKO/PJ.4/SMG-FBP/2025 tentang Penyajian Makanan ditetapkan dengan: .

- 1) Dimulai dengan kebersihan, untuk beberapa makanan yang dipasok oleh pemasok terkenal dan terkemuka.
- 2) Menangani makanan sedikit mungkin, gunakan penjepit, spatula, atau peralatan lain, bukan tangan ketika dipraktikkan.
- 3) Menggunakan peralatan potong yang bersih dan gunakan meja kerja.
- 4) Bersihkan permukaan pemotong dan peralatan setelah memegang makanan atau bahan mentah, unggas, daging, ikan atau telur dan sebelum makanan lain.
- 5) Bersihkan saat anda selesai bekerja dan jangan tunggu sampai akhir kerja.
- 6) Cuci buah dan sayuran mentah secara menyeluruh.
- 7) Bila membawa makanan dari refrigerator, jangan keluarkan lebih dari satu jam.
- 8) Simpan makanan dengan cara menutupi segera mungkin, kecuali langsung digunakan.
- 9) Jangan biarkan makanan yang mudah basi tetap berada di zona temperatur bahaya lebih dari 1 jam.
- 10) Rebus sisa gravies, saus sup, dan sayuran sebelum disajikan.
- 11) Jangan mencampur sisa makanan dengan yang baru.
- 12) Dinginkan semua bahan makanan untuk salad dan salad kentang berprotein sebelum digabungkan.
- 13) Chill custard, pengisian krim dan makanan berbahaya lainnya secepat mungkin dengan menuangkan mereka, pans dibersihkan, bungkus dan disimpan di refrigerator. Jangan tumpuk pans tersebut.

KESIMPULAN

Patra Semarang Hotel & Convention berhasil mewujudkan Food Safe Excellence melalui pengintegrasian standar operasional terbaru yang selaras dengan Permenparekrif No. 4 Tahun 2021. Peran krusial hygiene dan sanitasi di hotel ini bertumpu pada pengawasan disiplin tiga pilar utama: kedisiplinan perorangan staf (food handler), sterilisasi peralatan menggunakan kontrol suhu presisi (hingga 77°C), serta manajemen rantai dingin pada penyimpanan bahan baku.

Infrastruktur yang memadai dan audit manajemen berkala terbukti efektif memitigasi risiko kontaminasi silang, sehingga menjamin keamanan pangan skala massal sekaligus memperkuat reputasi hotel sebagai destinasi konvensi yang aman dan terpercaya di tingkat nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R. (2025). *Manajemen Hygiene dan Sanitasi Pangan*, Eureka Media Aksara.
- Agustinus W., B. E. (2025). *Penerapan Standar Hygiene Dan Sanitasi Dalam Operasional Dapur Hotel: Studi Kasus F&B Product Hotel Aryaduta Manado*, Vol. 4 No. 1, Jurnal Hospitaliti .
- Creswell, J. W. (2023). *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset, Edisi ke 3, Edisi Indonesia*, Cetakan

2. Pustaka Pelajar.

- Haryadi, E. K. (2024). *Analisis Improvement Standard Operating Procedure Dalam Penyimpanan Bahan Makanan Di Cil Room Café.*, Journal of Hospitality and Tourism, 2(2).
- Permenparekraf. (2021). *Standar Kegiatan Usaha Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata.* No.4.