

TINJAUAN KEBERSIHAN *KITCHEN* DI GARUDA PLAZA HOTEL MEDAN

Fitrisna Uliveraty Simamora, Stevan Rocky

Politeknik Mandiri Bina Prestasi

fitrisna.uly.veraty@gmail.com

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pelaksanaan kebersihan, kelengkapan peralatan kebersihan dan bahan pembersih (*chemical*) di *kitchen* Garuda Plaza Hotel Medan. Metode analisis data dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Sampel dalam penelitian ini adalah staff *kitchen* di Garuda Plaza Hotel Medan. Hasil penelitian menunjukkan kebersihan di lingkungan dapur Garuda Plaza Hotel Medan kurang baik, peralatan dan *chemical* yang digunakan pada Garuda Plaza Hotel Medan masih kurang lengkap.

Kata kunci: *kebersihan kitchen, kelengkapan peralatan kebersihan, bahan pembersih*

A. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu badan usaha yang bergerak di bidang pelayanan jasa penginapan serta pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial. Hotel yang memiliki standar sendiri, yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangible product* sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur (*kitchen*) restoran perihal kesehatan dan kebersihan (*sanitasi, hygiene*) dalam pengelolaan makanan.

Dapur sebagai tempat produksi makanan merupakan tempat kerja dengan intensitas resiko kerja yang cukup tinggi. Dapur sebagai tempat produksi makanan bertanggung jawab atas sanitasi *hygiene* makanan yang akan disajikan kepada tamu. Dapur juga harus selalu dalam keadaan yang bersih agar menciptakan kondisi yang aman dan nyaman selama melakukan operasional. Rezeki (2015:128) menyatakan peralatan kebersihan dan *chemicals* sangat penting untuk mendukung kelancaran proses pengolahan makanan dan operasional dapur. Untuk meningkatkan kualitas makanan, menunjang efektivitas dan efisiensi karyawan dapur, diperlukan peralatan kebersihan dapur karena hal ini berkaitan dengan produksi.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pelaksanaan kebersihan *kitchen* di Garuda Plaza Hotel Medan?
2. Bagaimana kelengkapan peralatan kebersihan dan bahan pembersih (*chemical*) di *kitchen* di Garuda Plaza Hotel Medan?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1 Untuk mengetahui pelaksanaan kebersihan *kitchen* di Garuda Plaza Hotel Medan.
- 2 Untuk mengetahui kelengkapan peralatan kebersihan dan bahan pembersih (*chemical*) *kitchen* di Garuda Plaza Hotel Medan.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Dapat dijadikan pedoman kerja bagi yang berkerja pada *kitchen hotel* dalam meningkatkan kebersihan, kelengkapan peralatan kebersihan dan bahan pembersih (*chemical*) di *kitchen* sehingga bisa bekerja lebih optimal dan efektif.
2. Dapat digunakan sebagai bahan kajian atau referensi akademis khususnya di dunia perhotelan dan industri pengolahan makanan.

B. LANDASAN TEORI

2.1. Kebersihan Dapur

Dapur merupakan salah satu bagian yang sangat berpotensi bagi *Food and Beverage Department* dan juga bagi hotel itu sendiri dalam meningkatkan pendapatannya. Menurut Rijal (2000:14), "Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan". Sedangkan menurut Iskandar dan Andi (2018), "Kebersihan adalah keadaan bebas dari kotoran, termasuk di antaranya, debu, sampah, dan bau". *Kitchen* harus selalu dalam keadaan yang bersih agar menciptakan kondisi yang aman dan nyaman selama melakukan operasional. Menurut Yulianto dan Nurcholis (2015), untuk menciptakan dan menjaga kebersihan dapur perlu memperhatikan beberapa hal sebagai berikut : (1) lantai; (2) ventilasi; (3) dinding; (4)

langit-langit; (5) pencahayaan; (6) pembuangan asap; dan (7) saluran air limbah.

2.2. Kelengkapan Peralatan Kebersihan dan Bahan Pembersih (*Chemical*)

Peralatan kebersihan dan *chemical* sangat penting untuk mendukung kelancaran proses pengolahan makanan dan operasional dapur. Untuk meningkatkan kualitas makanan, menunjang efektivitas dan efisiensi karyawan dapur, diperlukan peralatan kebersihan dapur karena hal ini berkaitan dengan produksi. Menurut Rezeki (2015:128), "Peralatan pembersih (*cleaning equipments*) adalah semua alat pembersih yang fungsi utamanya adalah untuk membersihkan atau menghilangkan noda pada komponen benda datar, komponen benda tegak, komponen benda bertekstur, celah pada suatu benda, dan benda yang bergerak maupun benda yang tidak bergerak". Menurut Marsum dan Fauziah (2007: 46-49), ada beberapa macam alat pembersih manual yang diperlukan diantaranya : a) Tong; b) Kotakkayu; c) Sapu ijuk; d) Sapu ijuk bertangkai panjang; e) Sapu lidi; f) Kain pel (*mop*); g) Kain lap khusus/ *glass towel*; i) *Rubber scraper*; j) Sikat ijuk; k) Sikat ijuk tanpa tangkai; l) Sikat kawat kasar dan lembut; m) Alat pengerok kerak; n) Selang plastik; o) Alat; p) Karet busa, finil penggosok; q) Ember; r) Sarung tangan dari karet; s) Kereta dorong fungsinya untuk mengangkut sampah dan botol-botol. dan berikut beberapa macam alat pembersih tenaga mesin/listrik yang diperlukan diantaranya : a) *Floor machine*; b) *Blower machine*; c) *Electric dust cloth*; d) *Team machine/Steamer*.

Menurut Marsum dan Fauziah (2007: 60-80), berbagai jenis obat pembersih yang biasa dipergunakan oleh bagian *steward* yaitu sebagai berikut : (1) *Lime Away*; (2) *Grease cutter*; (3) *Dip It*; (4) *Assure*; (5) *Magnum Guardian*; (6) *Dry Rinse*; (7) *Cream Soap*; (8) *Soda Bleach*; (9) *Nobla*; (10) *D.M,50*; (11) *Vim*; (12) *Dish Washing Detergent*; (13) *Oven / Grill cleaner*; (14) *Descaler Lime Remover*; (15) *Floor Cleaner and Disinfectant*; (16) *Coffee / Tea Stainremover*; (17) *Metal Cleaner*; (18) *Scouring powder*; (19) *Cleaner and Disinfectant for Utensils*; (20) *Alumunium Cleaner*; (21) *Cooper cleaner*; (22) *Degreaser*; (23) *Degreaser for engine*; (24) *Descalera*; (25) *Dish washing liquid*; (26) *Drain opener*; (27) *Floor cleaner*; (28) *Hand soap*; (29) *Kitchen cleaner*; (30)

Stainless cleaner; (31) *Oven cleaner*; (32) *Soaking cleaner*; (33) *Sumagrill*; (34) *Sumabrite es*; dan (35) *Sumascale*. Obat pembersih berfungsi untuk memindahkan kotoran. Obat pembasmi kuman berfungsi untuk membunuh bakteri patogen yang membahayakan. Dalam membersihkan perkakas dan peralatan dapur digunakan obat pembersih dengan kepekatan tertentu, tergantung tebal tipisnya kotoran yang menempel pada permukaan perkakas dan peralatan, obat pembersih yang akan digunakan, tergantung jenis kotoran yang akan dibersihkan.

C. METODE PENELITIAN

3.1. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan *kitchen* pada Garuda Plaza Hotel Medan. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur, kelengkapan peralatan dan *chemical* kebersihan lingkungan dapur.

3.2. Jenis dan Sumber Data

Berdasarkan sumbernya, data penelitian dapat dikelompokkan dalam dua jenis, yaitu data primer dan sekunder :

- Data primer, data ini diperoleh data primer dari hasil wawancara langsung dengan *executive chef* dan hasil kuisioner yang disebarkan kepada *staff* dapur pada Garuda Plaza Hotel Medan.
- Data sekunder, dari dokumen-dokumen tentang hotel dan buku-buku maupun jurnal yang mendukung penelitian ini

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data pada penelitian ini, maka penulis menggunakan metode pengumpulan data sebagai berikut:

- Wawancara, yaitu teknik pengambilan data dimana, peneliti langsung berdialog dengan responden untuk menggali informasi dari responden. wawancara terhadap *Executive Chef* untuk mengetahui pelaksanaan kebersihan *kitchen* dan untuk mengetahui perlengkapan peralatan dan *chemical* di Garuda Plaza Hotel Medan.
- Observasi, yaitu pengamatan atau pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang tampak pada objek penelitian
- Studi kepustakaan kegiatan untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi obyek penelitian. Selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian

hal ini di karenakan penelitian tidak akan lepas dari literatur-literatur ilmiah, informasi tersebut dapat diperoleh dari buku-buku, karya ilmiah, jurnal, internet, dan sumber-sumber lain.

3.4. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah jumlah karyawan dapursebanyak 10 orang (responden). Dan sampel pada penelitian ini penulis menggunakan sampling jenuh dimana pupulasi dijadikan sampel maka sampel dalam penelitian ini adalah sebanyak 10 orang.

3.5. Teknik Analisis Data

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif, dimana metode penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah, dimana peneliti merupakan instrumen kunci. Metode kualitatif Adalah seluruh penjelasan mengenai data-data primer dan sekunder.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Analisa Pelaksanaan Kebersihan *Kitchen* di Garuda Plaza Hotel Medan.

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat diketahui bahwa *staff kitchen* pada Garuda Plaza Hotel Medan tidak selalu melakukan pembersihan dapur secara rutin dan teratur pada saat kondisi tamu hotel sedang sepi dan ketika kondisi hotel sedang ramai atau sibuk pembersihan dapur kadang tidak dilakukan sehingga mengakibatkan sampah yang sudah lama terselip, menjadi membusuk dan menimbulkan bau yang tidak sedap. Dan juga masih ada *staff kitchen* yang tidak menjaga kebersihan lantai dapur diakibatkan kurangnya rasa peduli, masih banyak *staff kitchen* yang tidak membersihkan dinding dapur sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap dan banyak timbul noda bekas di area dapur. Berdasarkan penjelasan diatas maka dapat disimpulkan *staff kitchen* kurang memperhatikan kebersihan lingkungan dapur di Garuda Plaza Hotel Medan.

4.2. Analisis Kelengkapan Peralatan Kebersihan dan Bahan Pembersih (*Chemical*) di *Kitchen* Garuda Plaza Hotel Medan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi terhadap *staff kitchen* mengenai kelengkapan peralatan kebersihan dan bahan pembersih (*chemical*) di dapur pada Garuda Plaza Hotel Medan. diketahui bahwa peralatan pembersih pada areakitchen masih kurang lengkap seperti

tidak ada kotak kayu, sapu ijuk bertangkai Panjang, sikat ijuk bertangkai dan tanpa tangkai, sikat kawat, alat pengerok kerak, selang plastik, karet busa, kemoceng dan kotak plastik. Masih ada beberapa peralatan yang mempunyai kondisi yang kurang bagus seperti sapu ijuk bertangkai pendek yang rusak, kain pengelap debu yang robek, dan kereta dorong yang rusak.

Dan untuk *chemical* pada area *kitchen* juga tidak lengkap seperti tidak adanya *lime away*, *grease cutter*, *dip it*, *dry rinse*, *cream soup*, *soda bleach*, *nobla*, *D M 50*, *vim*, *oven/grill cleaner*, *descaler*, *coffee/tea stainremover*, *metal cleaner*, *scouring powder*, *alumunium cleaner*, *cooper cleaner*, *degreaser*, *degreaser for engine*, *drain opener*, *floor cleaner*, *stainless cleaner*, *oven cleaner*.

Berdasarkan hasil keseluruhan wawancara diatas, dapat dijelaskan bahwa peralatan kebersihan dan *chemical* di Garuda Plaza Hotel Medan tidak digunakan sesuai fungsi dan kegunaannya dan masih ada beberapa *staff kitchen* yang tidak menyimpan dengan baik peralatan kebersihan sehingga beberapa peralatan kebersihan menjadi rusak. sedangkan untuk kelengkapan peralatan kebersihan dan *chemical* juga masih kurang lengkap yang menyebabkan membersihkan area dapur menjadi kurang maksimal.

E. KESIMPULAN

Bersadarkan analisis masalah yang telah dibahas pada bab sebelumnya, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Kebersihan di lingkungan *kitchen* Garuda Plaza Hotel Medan kurang baik. Hal ini dibuktikan dari hasil wawancara penulis dengan *staff kitchen* menyatakan bahwa *staff kitchen* tidak langsung membersihkan area dapur seperti lantai dapur, ventilasi dapur, dinding dapur, pembuangan asap dapur, peralatan dapur, area kompor, dan saluran pembuangan air.
2. Kelengkapan peralatan dan *chemical* yang digunakan pada Garuda Plaza Hotel Medan masih kurang lengkap. Hal ini dibuktikan berdasarkan hasil tabel *inventory* dan dari hasil wawancara dengan *staff kitchen* yang menyatakan bahwa peralatan kebersihan dan *chemical* yang digunakan tidak lengkap dan tidak sesuai dengan fungsi atau kegunaannya, juga masih banyak *staff kitchen* yang kurang peduli dalam menjaga peralatan kebersihan

seperti tidak mencuci peralatan kebersihan tersebut setelah digunakan, tidak dikeringkan sebelum disimpan, dan meletakkan pada sembarang tempat bukan di tempat yang telah disediakan.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Hiegene Dan K3*. Bandung : Rekayasa Sains
- Iskandar, Andi Ariffudin. 2018. *Pentingnya memelihara kebersihan dan keamanan lingkungan secara partisipatif demi meningkatkan gotong royong dan kualitas hidup warga*. Vol.1 No.1
- Marsum dan Fauziah. 2007. *Manajemen stewarding*. Yogyakarta : Andi
- Rijal. 2000. *Pengertian Dapur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianto dan Nurcholis.a 2015. *Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Vol.6 No.2