

Peranan Kitchen Section Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Produk Di Open Kitchen Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung

1st Citra Nur Jannah
Program Study D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung
citraturj@gmail.com

2nd Siti Zakiah
Program D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung
sitizakiah@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak—Industri pariwisata seperti hotel, restoran, dan usaha boga lainnya akhir-akhir ini berkembang pesat, sehingga menuntut terciptanya suasana yang nyaman dari berbagai aspek bagi calon pelanggan. Penerapan hygiene dan sanitasi pada industri pariwisata yang berkaitan dengan proses pengolahan makanan dan minuman merupakan hal yang sangat penting di terapkan agar memberikan keuntungan bagi karyawan dan tamu hotel dan restaurant yang menikmati makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan produk di open kitchen (fresco restaurant) hotel hilton bandung. Open kitchen merupakan salah satu section dari food and beverage yang memiliki konsep dapur yang di tata terbuka. Penerapan hygiene dan sanitasi di open kitchen dilakukan untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan. Penerapan ini juga dapat mempengaruhi citra hotel. Berdasarkan penelitian dan pengamatan yang telah dilakukan, penulis menyimpulkan bahwa penerapan standar sanitasi dan hygiene yang baik di sebuah hotel dapat meningkatkan kesehatan, kebersihan, dan kualitas suatu produk jika diterapkan sesuai dengan prosedur yang berlaku.

Kata kunci— Sanitasi dan Hygiene, Hotel, Open Kitchen, Hotel Hilton Bandung.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata yang diakui secara global dengan istilah *tourism* adalah sektor bisnis yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Dalam bidang ini, ada berbagai jenis produk, baik yang berbentuk fisik (*tangible*) maupun yang berupa jasa (*intangible*), yang dapat disediakan bagi para pengunjung. Hal ini tidak hanya memberikan manfaat bagi para pelaku usaha di sektor pariwisata, tetapi juga bagi pemerintah dan masyarakat secara keseluruhan.

Definisi pariwisata menurut Sihite (2000), Marpaung dan Bahar (2000) adalah suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat menuju ketempat yang

lainnya, meninggalkan tempatnya yang semula, dalam suatu perencanaan dan dengan tujuan bukan untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi untuk berekreasi.

Pariwisata saat ini telah menjadi kebutuhan utama bagi banyak orang, sehingga berbagai elemen yang membantu aktivitas pariwisata sangat dibutuhkan untuk menjaga kelancaran operasionalnya. Salah satu elemen yang mendukung aktivitas pariwisata adalah tempat menginap. Tempat menginap adalah fasilitas yang mendukung pariwisata, biasanya berbentuk gedung di mana wisatawan bisa tinggal, seperti hotel.

Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan penginapan, makanan dan minuman serta layanan lainnya untuk tamu dan orang lain yang menginap, Widaraputra (2009). Layanan kamar bukanlah satu-satunya faktor yang membuat hotel menjadi berbeda. Elemen lain, seperti makanan dan minuman, sekarang dianggap sebagai standar dalam menilai kualitas sebuah hotel oleh para konsumen.

Industri pariwisata seperti hotel dan *restaurant* serta usaha jasa boga lainnya sangat berkembang di Bandung. Selain menjadi sumber devisa negara, pariwisata juga berkontribusi pada peningkatan pendapatan masyarakat lokal, lapangan kerja, dan pertumbuhan ekonomi nasional.

Untuk menciptakan produk yang memiliki kualitas tinggi, bersih, sehat, dan aman, penerapan prosedur hygiene dan sanitasi yang sesuai sangat penting agar setiap produk yang dihidangkan kepada tamu tetap terjaga kualitasnya. Proses hygiene dan sanitasi di Hilton Hotel Bandung juga berperan dalam menghindari keluhan dari tamu yang dapat merugikan citra hotel dan menyebabkan kerugian besar.

Menurut Rejeki, Sri (2015) Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara upaya memelihara dan melindungi subjeknya. Sedangkan sanitasi adalah usahausaha

pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit.

Sanitasi menurut Yulianto R. Hadi dan Nurcahyo, J. (2020) adalah upaya menjaga dan melindungi kebersihan lingkungan demi kesehatan pelakunya. Penerapan hygiene dan sanitasi melibatkan berbagai hal, seperti standar kesehatan dan kebersihan bagi staf yang menangani makanan (kebersihan pribadi). Ini penting untuk diperhatikan karena staf yang menangani makanan berperan langsung dalam proses persiapan makanan untuk para tamu.

Kebersihan area kerja membantu mencegah penyebaran penyakit dan menciptakan lingkungan kerja yang lebih sehat, sementara kebersihan peralatan mencegah kontaminasi dan memastikan kualitas produk atau layanan yang baik. Selain itu, cara menyimpan bahan makanan mentah dan barang yang sudah jadi juga harus diperhatikan, karena kesalahan dalam penyimpanan dapat menyebabkan kerusakan pada makanan dan produk. Maka dari itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "PERANAN KITCHEN SECTION DALAM PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK DI OPEN KITCHEN FRESCO RESTAURANT HOTEL HILTON BANDUNG."

1.2 Rumusan Masalah dan Solusi

Adapun rumusan masalah dan solusi yang penulis angkat dalam tugas akhir ini dengan berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan adalah :

1. Bagaimana standar *personal hygiene* di Hotel Hilton Bandung?
2. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan baku di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung?
3. Bagaimana standar pengelolaan kebersihan equipment dan utensil di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung?

Berdasarkan rumusan masalah di atas solusi yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Melakukan observasi langsung dengan memeriksa kebersihan pakaian kerja, mencuci tangan, dan lainnya yang berkaitan dengan *personal hygiene*.
2. Mencari informasi dari berbagai sumber, seperti dokumen internal hotel, SOP, dan melakukan wawancara dengan team member yang bertanggung jawab.
3. Melakukan analisis langsung dengan melihat dan memperhatikan proses pembersihan juga mencari informasi dengan melakukan wawancara dengan team member yang bertanggung jawab.

1.3 Tujuan

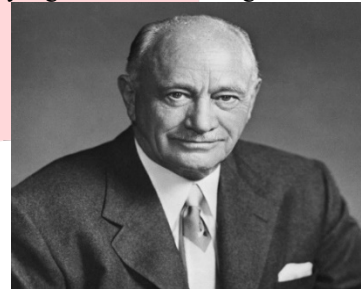
1. Untuk mengetahui standar *personal hygiene* di Hotel Hilton Bandung.
2. Untuk mengetahui prosedur penyimpanan bahan dan produk di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung.

3. Untuk mengetahui standar pengelolaan kebersihan equipment dan utensil di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung.

II. PROFIL ORGANISASI

2.1 Deskripsi Organisasi

Conrad Nicholson Hilton merupakan seorang pebisnis perhotelan asal Amerika dan pendiri rantai hotel Hilton. Ia dilahirkan pada tanggal 25 Desember 1887 di San Antonio, New Mexico, dan meninggal dunia pada 3 Januari 1979 di Santa Monica, California. Saat ia meninggal, ia telah mengoperasikan 185 hotel di seluruh Amerika Serikat dan 75 hotel di negara lain. Di tahun 2000, terdapat lebih dari 500 hotel Hilton yang tersebar di berbagai belahan dunia.



GAMBAR 1
Conrad Hilton

Hilton adalah salah satu jaringan hotel terbesar dan paling terkenal di dunia. Sejarah Hilton dimulai pada tahun 1919, ketika Conrad Hilton, seorang pengusaha asal Amerika, membuka hotel pertamanya, yaitu The Mobley Hotel di Cisco, Texas. Pada awalnya, Conrad Hilton hanya mengoperasikan beberapa hotel kecil, tetapi dia memiliki visi untuk membangun jaringan hotel internasional.

Pada tahun 1925, Hilton membeli The Dallas Hilton, yang menjadi hotel pertama dengan nama Hilton. Keberhasilan Hilton terus berkembang, dan pada 1943, Hilton meluncurkan konsep hotel internasional pertama mereka dengan membuka The Hilton Hotel di London, Inggris.



GAMBAR 2
Logo Hilton

Di bawah kepemimpinan Conrad Hilton, perusahaan terus berkembang pesat. Pada 1954, Hilton menjadi perusahaan publik, dan lebih banyak hotel dibuka di seluruh dunia. Selain hotel, Hilton juga memperluas usahanya ke dalam bisnis lain, seperti kasino dan properti real estate.

Pada tahun 1966, Conrad Hilton menjual sebagian besar saham perusahaan kepada penerusnya, yang tetap memimpin Hilton. Setelah melalui berbagai perubahan

kepemilikan, Hilton sekarang dimiliki oleh Hilton Worldwide dan mengoperasikan lebih dari 18 merek hotel di seluruh dunia.



GAMBAR 3
Hotel Hilton Bandung

Hotel Hilton Bandung merupakan akomodasi bintang 5 yang terletak di Bandung, diakui sebagai salah satu hotel paling unggul dan mewah di kota ini, dengan desain arsitektur yang megah dan gedung-gedung tinggi yang memenuhi standar internasional.

Hotel ini resmi dibuka pada tanggal 21 Maret 2009, tiga tahun setelah dimulainya proyek pembangunan hotel tersebut pada tahun 2006. Dikelola oleh Hilton Worldwide di bawah merek Hilton Hotels and Resorts, hotel ini, bersama dengan Hilton Bali Resort, termasuk dalam kelompok beberapa hotel Hilton yang masih beroperasi di Indonesia (antara tahun 2009 dan 2016, Hilton Bandung adalah satu-satunya hotel Hilton yang ada di negara ini).

Ditempatkan di gedung setinggi 12 lantai, Hilton Bandung memiliki 186 kamar yang terbagi dalam berbagai jenis, mulai dari Kamar Klasik hingga Suite Presidensial. Lokasinya berada di Jalan HOS Cokroaminoto No. 41-43, Desa Arjuna, Kecamatan Cicendo, Bandung, Jawa Barat. Hotel ini memiliki posisi yang sangat strategis di pusat kota Bandung.

Hilton Vision

At Hilton, we are inspired by our founding vision: to fill the earth with the light and warmth of hospitality.

Hilton Promise

- To all Team members:
Create the best, most inclusive home for them at Hilton.
- To our Customers:
Deliver the most reliable friendly experiences.
- To our Owners:
Drive value while having a positive impact.
- To our Communities:
Make our communities better for those who live and travel there.

Hilton Values

- Hospitality – We are passionate about delivering exceptional guest experiences.
- Integrity – We do the right thing, all the time.
- Leadership – We are leaders in our industry and in our communities.
- Teamwork – We are team players in everything we do.
- Ownership – We are owners of our actions and decisions.

- Now – We operate with a sense of urgency and discipline.

Hilton Priorities

- Lead – with our Culture.
- Win – with our Customers.
- Enhance – our Network Effect.
- Maximize – our Performance.

Hotel yang berada dibawah naungan Hilton world wide internasional :

- Waldorf Astoria Hotels & Resorts
- LXR Hotels & Resorts
- Conrad Hotels & Resorts
- Signia by Hilton
- NoMad
- Canopy by Hilton
- Graduate by Hilton
- Tempo by Hilton
- Motto by Hilton
- Hilton Hotels & Resorts
- Double Tree by Hilton
- Curio Collection by Hilton
- Tapestry Collection by Hilton
- Embassy Suites by Hilton
- Homewood Suites by Hilton
- Home2 Suites by Hilton
- LivSmart Studios by Hilton
- Hilton Garde Inn
- Hampton by Hilton
- Tru by Hilton
- Spark by Hilton
- Hilton Grand Vacations Club
- Hilton Vacation Club
- Hilton Club

Hotel yang berada dibawah naungan Hilton world wide di Indonesia

- Conrad Bali, Bali (2004)
- Double tree by Hilton Jakarta Bintaro Jaya, Banten (2024)
- Double tree by Hilton Diponegoro, Jakarta (2014)
- Double tree by Hilton Jakarta Kemayoran, Jakarta (2024)
- Double tree by Hilton Surabaya, Jawa Timur (2021)
- Hilton Bali resort, Bali (2016)
- Hilton Bandung, Jawa Barat (2009)
- Hilton garden Inn Bali Ngurah Rai Airport, Bali (2016)
- Hilton garden Inn Jakarta Taman Palem, Jakarta (2021)
- Umana Bali LXR Hotels & Resorts, Bali (2021)

HILTON OUTLETS:

GAMBAR 4

Purnawarman Restaurant

PURNAWARMAN (LOBBY LEVEL)

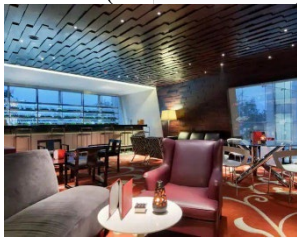
Purnawarman restaurant berada dekat area penerimaan tamu hotel dan menyajikan berbagai jenis makanan dari *Asian*, *Western*, dan *Indonesian*, baik dalam bentuk *Buffet* maupun menu *A la carte*.

CANDRABHAGA (LOBBY LEVEL)

GAMBAR 5

Chandrabhaga

Candrabhaga, area terbuka yang baru dibuat sebagai perpanjangan dari Restoran Purnawarman dan berada di dekat *lobby* hotel. Ruang terbuka ini menggabungkan elemen alami vegetasi yang subur, kerangka bambu, dan pencahayaan yang lembut untuk menghadirkan atmosfer yang berbeda.

MAGMA SPORTS BAR (LOBBY LEVEL)

GAMBAR 6

Magma Sports Bar

Magma Lounge merupakan salah satu *lounge* Hilton Hotel Bandung, lokasinya dekat dengan Purnawarman restaurant. *Magma Lounge* merupakan tempat santai untuk mengisi waktu sambil menikmati berbagai macam *cocktail* maupun *mocktail*.

FRESCO RESTAURANT (6th FLOOR)

GAMBAR 7

Fresco Restaurant

Restaurant ala carte bertema *Autententic Italian Cuisine* yang terletak dilantai 6 dan menyajikan berbagai hidangan khas italia asli, *restaurant* ini dapat melayani *ala carte* maupun *set menu lunch dan dinner*.

EXECUTIVE LOUNGE (11th FLOOR)

GAMBAR 8

Executive Lounge

Fasilitas yang digunakan sebagai tempat bersantai tamu dengan hidangan *light snack*, *canape* dan minuman. Terletak pada lantai 11 yang memiliki pemandangan indah kota Bandung dari ketinggian.

FITNESS CENTER (5th FLOOR)

GAMBAR 9

Fitness Center

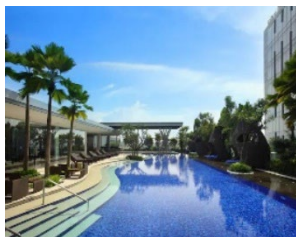
JIWA SPA BY KAMMA (5th FLOOR)

GAMBAR 10

Jiwa Spa by Kamma

Nikmati perawatan relaksasi bergaya Indonesia seperti akupresur, pijat Bali, pijat Jawa, dan pijat batu panas.

SWIMMING POOL (6th FLOOR)



GAMBAR 11
Swimming Pool

KIDS CORNER (6th FLOOR)

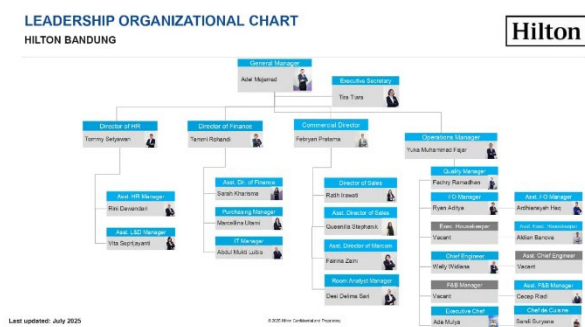


GAMBAR 12
Kids corner

Kids Corner merupakan satu ruangan yang meriah dan cukup besar untuk tempat bermain anak-anak agar tak bosan saat berlibur di hotel.

2.2 Struktur Organisasi dan Tata Kelola

Berikut struktur organisasi hotel Hilton Bandung.



GAMBAR 13
Leadership Organizational Chart
Sumber : Hilton, 2025

HILTON Bandung dipimpin oleh Adel Mojarrad, selaku pimpinan tertinggi sebagai General Manager dan dibantu oleh Tira Tiara selaku Executive Secretary. Dalam struktur organisasinya, Hilton Bandung dibagi menjadi 2 (dua) jabatan organisasi yaitu Fungsional dan Operasional.



GAMBAR 14
Fresco Kitchen Organization
Sumber : Hilton, 2025

Kitchen di Hotel HILTON Bandung dipimpin oleh Andry Stefanus selaku Executive Chef dan dibantu oleh Sandi Suryana selaku Chef de Cuisine. Dalam struktur organisasinya, Kitchen di Hotel Hilton Bandung dibagi menjadi 3 (tiga) yaitu Main Kitchen, Fresco dan Cold Kitchen.

2.3 Deskripsi Pekerjaan

Tugas dan tanggung jawab yang dikerjakan oleh penulis pada program PKM selama enam bulan di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung mencakup bantuan dalam operasional serta pembelajaran tentang dasar-dasar memasak dan manajemen dapur. Tugas-tugas khusus difokuskan pada membantu dalam persiapan bahan makanan, menjaga kebersihan area dapur, mempelajari berbagai teknik memasak, dan mendukung proses operasional dapur agar berjalan lancar.

Mise en place, yang berasal dari bahasa Prancis, berarti "menempatkan segala sesuatu pada tempatnya." Ini adalah prinsip penting dalam dunia kuliner yang membantu menjaga efisiensi, keteraturan, dan kualitas dalam proses memasak. Nurlaila dan Yulianti, (2017) mengatakan mise en place adalah mengumpulkan segala sesuatu yang dibutuhkan baik berupa bahan atau peralatan pada tempatnya sebelum dimulainya suatu pekerjaan.

Selain itu, trainee di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung memiliki tugas dan tanggung jawab menghandle canape untuk evening cocktail sesuai dengan rotasi menu yang telah ditentukan bermula dari prepare bahan, mengolah, menyajikan, set up hingga closing.

III. ANALISIS PEKERJAAN

3.1 Analisis Sistem

Analisis sistem atau proses kerja yang ada saat ini meliputi pengidentifikasian, pemetaan, serta penilaian dukungan yang penting dan operasional. Selain itu, juga perlu pemahaman mengenai bagaimana berbagai aktivitas dan prosedur di dapur diorganisasi dan dilaksanakan untuk mencapai efisiensi dan kualitas produk yang terbaik. Fokus analisis ini mencakup berbagai tahap mulai dari persiapan sebelum memasak sampai dukungan selama proses memasak dan tugas setelah memasak.

3.2.1 Gambar Sistem Saat Ini

Sistem kerja yang dijalani penulis saat ini melibatkan beberapa elemen, termasuk persiapan individu untuk kegiatan memasak dan penyajian. Jika dilakukan dengan tepat dan teliti, hal ini akan memberikan pengaruh besar terhadap proses memasak. Persiapan yang baik tidak hanya membantu menjaga keselamatan kerja dan kelancaran operasional, tetapi juga mempercepat dan mempermudah pekerjaan.

Berikut persiapan – persiapan itu, diantaranya :

1. Persiapan diri
 - a. Fisik
 - b. Mental
 - c. Grooming
2. Persiapan area kerja (opening)
3. Persiapan peralatan kerja
 - a. Equipment
 - b. Utensil
4. Persiapan bahan makanan
5. Proses memasak
 - a. Memilih teknik memasak yang sesuai dengan jenis hidangan seperti *moist heat* dan *dry heat*.
 - b. Kontrol suhu dan waktu memasak untuk memastikan makanan matang sepenuhnya dan memiliki rasa yang optimal.
6. Penyajian
7. Pembersihan area kerja (*closing*)

3.2.2 Pengembangan Sistem

1. Alur kerja dapur

Alur kerja untuk pengembangan sistem alur kerja di dapur (*kitchen workflow*) melibatkan beberapa tahap utama.

 - a. Analisis kebutuhan dan identifikasi permasalahan yang ada.
 - b. Perencanaan alur kerja baru yang lebih efisien.
 - c. Implementasi dan pelatihan staf.
 - d. Monitoring dan evaluasi untuk memastikan alur kerja berjalan optimal.
2. Sistem kontrol bahan baku dan inventaris
3. Pelatihan dan pengembangan staff
4. Kebersihan dan sanitasi
5. Penggunaan teknologi
6. Kerja sama tim

3.2 Kualitas/Kinerja Sistem

1. Kemampuan menggunakan perangkat lunak

Penggunaan perangkat lunak dapat meningkatkan kualitas kinerja di dapur dengan cara meningkatkan efisiensi operasional, mengontrol stok bahan makanan, dan memantau kualitas bahan baku.
2. Produktivitas

Produktivitas dan mutu kerja di dapur saling berhubungan dengan sangat erat. Kinerja yang berkualitas, seperti kecepatan dan efektivitas dalam mempersiapkan hidangan, membantu meningkatkan produktivitas.
3. Kerja sama tim

Kerja sama tim adalah elemen penting dalam meningkatkan mutu kinerja dapur. Kualitas kinerja dapur tidak hanya dipengaruhi oleh kemampuan masing-masing individu, tetapi juga oleh cara tim bersinergi untuk meraih hasil yang terbaik.
4. Inisiatif dan kreativitas

Inisiatif dan kreativitas dalam pengembangan sistem kerja di dapur sangat penting untuk meningkatkan efisiensi, kualitas, dan inovasi.

3.3 Kebutuhan Perangkat Kerja

1. Perangkat dapur

A. Equipment

- a. *Stove* dan *oven* : digunakan untuk memasak dan memanggang makanan dalam jumlah besar.
- b. *Boiler* : berfungsi untuk menghasilkan uap atau air panas yang dapat digunakan untuk berbagai aktivitas memasak, seperti merebus, memanaskan makanan, atau melakukan proses sterilisasi.
- c. *Deep fryer* : perangkat khusus yang digunakan untuk menggoreng makanan dengan minyak dalam jumlah besar.
- d. *Grill* dan *griddle* : alat yang digunakan untuk memanggang daging.
- e. *Oven pizza* : digunakan untuk memanggang pizza sehingga mendapatkan hasil yang sempurna, dengan bagian luar yang renyah dan bagian dalam yang lembut, serta topping yang matang secara merata.
- f. *Hotbox* : berfungsi untuk menjaga makanan agar tetap hangat hingga saat disajikan dan memastikan kebersihan.
- g. *Microwave* : alat untuk memanaskan makanan dengan menggunakan suhu udara.
- h. *Work table* : digunakan untuk berbagai aktivitas di dapur, seperti mencampur dan menyiapkan bahan makanan.
- i. *Freezer* : alat untuk menyimpan makanan dalam keadaan beku.
- j. *Chiller* : Alat yang digunakan untuk menyimpan makanan pada suhu dingin.

B. Utensil

- a. *Stock pot* : panci dengan tinggi yang digunakan dalam proses pembuatan kaldu.
- b. *Sauce pot* : wadah tinggi yang difungsikan untuk memasak saus, merebus daging, sayur, dan membuat sup.
- c. *Sauce pan* : panci yang memiliki pegangan untuk menyiapkan saus dan memasak sayur.
- d. *Saute pan* : panci yang dipergunakan untuk menumis saus masakan, menggoreng daging, serta menambahkan sedikit minyak.
- e. *Frying pan* : peralatan untuk menggoreng dengan minyak sedikit serta untuk membuat omelet.
- f. *Bowl* : berguna dalam mengocok telur, krim, serta untuk membuat mayones dan saus.
- g. *Container* : alat yang digunakan untuk menyimpan, menampung, atau mengawetkan makanan, saus, dan bahan lain.
- h. *Tray* : untuk membawa makanan dan juga berfungsi sebagai tempat penyimpanan makanan.
- i. *Strainer* : digunakan untuk menyaring teh, sirup, dan berbagai cairan lainnya.

- j. *Balon whisk* : untuk mengocok telur, mayones, saus, menguleni adonan, dan mencampur susu dari tepung dan air.
- k. *Peeler* : alat yang digunakan untuk mengelupas sayuran.
- l. *Knife* : digunakan untuk memotong, mengiris, atau mengelupas berbagai jenis makanan seperti sayuran, buah-buahan, daging, atau ikan.
- m. *Greeter* : alat yang berfungsi untuk memarut kelapa, sayuran, dan keju.
- n. *Cutting board* : permukaan yang digunakan untuk memotong sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, kue, dan benda lainnya.
- o. *Rolling pin* : alat yang digunakan untuk menghaluskan dan meratakan adonan, roti, dan lainnya.
- p. *Roller docker* : alat yang digunakan untuk membuat pola pada adonan pizza.
- q. *Pizza cutter* : alat yang digunakan untuk memotong pizza dengan cepat dan rapi.
- r. *Rubber spatula* : alat yang digunakan untuk melembutkan campuran bahan cair seperti saus, sup, dan lainnya.

2. Perangkat lunak

- a. Sistem purchase order : berfungsi untuk tempat atau wadah dalam pemesanan bahan makanan, sistem ini juga berfungsi sebagai bukti pemesanan, membantu mengelola stok, menghindari kesalahan, dan mempermudah audit.

3. Perangkat komunikasi

- a. Printer thermal : berfungsi untuk mencetak pesanan di dapur (kitchen printer) dengan cepat dan efisien, membantu menjaga proses operasional dapur yang lancar dan mengurangi waktu tunggu bagi staf dapur.
- b. Telepon : membantu komunikasi antara berbagai departemen, menerima pesanan, koordinasi antar staf, dan memastikan efisiensi operasional.

4. Perangkat uniform

- a. *Chef jacket* : berfungsi sebagai pakaian kerja dan pelindung dari minyak dengan area dada ganda dan bahan penyerap keringat.
- b. *Apron* : membantu melindungi pakaian dari cipratan minyak, bumbu, dan bahan makanan lain.
- c. *Chef hat* : membantu menjaga rambut agar tidak jatuh ke makanan dan menjaga kebersihan dapur.
- d. *Chef shoes* : membantu memberikan keamanan saat bergerak di dapur yang sering licin.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Akhir (Luaran)

Hasil Akhir (luaran) dari pelaksanaan Praktek Kerja Magang (PKM) selama 6 bulan di Hotel Hilton Bandung dengan menerapkan Hygiene dan Sanitasi untuk Menjaga

Kualitas Produk tentu banyak pencapaian baik dari segi keterampilan praktis maupun pemahaman tentang dunia kuliner, ini ditujukan untuk mendapatkan luaran yang diharapkan, Hasil Akhir (luaran) yang dapat diungkapkan seperti yang tertera pada rumusan masalah pada bab 1, yaitu:

4.1.1. Standar personal hygiene di Hotel Hilton Bandung

Hasil akhir yang didapatkan penulis dalam menerapkan personal hygiene dan sanitasi di kitchen Hotel Hilton Bandung, diantaranya:

1. Peningkatan kesehatan fisik dan mental
Perbaikan pada kesehatan fisik dan mental adalah salah satu manfaat yang didapat penulis dari menjaga kebersihan pribadi.
2. Pencegahan penyakit
Menjaga kebersihan diri adalah metode untuk menghindari penyakit karena hal ini memungkinkan penulis menjaga kesehatannya dengan lebih baik.
3. Lingkungan dapur yang bersih dan aman
Praktik kebersihan pribadi memungkinkan penulis memberikan kontribusi bagi lingkungan, serta menciptakan atmosfer yang lebih nyaman dan aman untuk semua orang.
4. Makanan terlindungi dari kontaminasi
Dalam sektor katering, menjaga agar makanan tetap bebas dari kontaminasi sangat krusial, sehingga kebersihan pribadi menjadi salah satu langkah yang dapat diambil penulis untuk mencapainya.
5. Peningkatan citra diri
Menjaga kebersihan diri dapat meningkatkan rasa percaya diri dan citra penulis di mata orang lain.

4.1.2. Prosedur penyimpanan bahan baku di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung

Hasil akhir yang didapatkan penulis dalam menerapkan prosedur penyimpanan bahan baku di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung, diantaranya:

1. Menjaga mutu bahan pangan
Selain penerapan *personal hygiene*, cara penyimpanan bahan baku juga sangat berpengaruh dalam mempertahankan mutu bahan pangan, dan penulis semakin mengerti betapa pentingnya menjaga kualitas tersebut.
2. Perlindungan terhadap bahan pangan
Metode penyimpanan bahan baku yang sesuai adalah salah satu cara untuk mencegah berkembangnya bakteri yang bisa menyebabkan penyakit pada bahan pangan.
3. Menghindari pemborosan
Penulis menerapkan metode penyimpanan bahan baku yang benar dan baik untuk menghindari kerusakan dan pembusukan, sehingga dapat mencegah terjadinya pemborosan bahan.
4. Efisiensi dalam operasi
Penyimpanan bahan baku yang tepat juga berperan dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur, karena memudahkan penulis saat menyiapkan makanan dan mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk mencari bahan-bahan.

Tabel 1
Standar Operating Procedure Uniform

Standar Operating Procedure Uniform & Personal Hygiene	
No	Uraian
1	Seragam perusahaan akan disetujui oleh manajemen dan sebagai standarisasi untuk semua staff dapur
2	Staf dapur harus menggunakan seragam ini selama operasional
3	Hanya sepatu safety shoes hitam yang dapat dipakai
4	Semua staff dapur harus memakai dan menyetujui untuk menutupi rambut setiap saat selama oprasional
5	Menjaga kebersihan wajah
6	Kuku harus selalu bersih dan rapi
7	Rambut harus pendek bersi dan rapi
8	Semua staff dapur harus menjaga kebersihan badan, menyikat gigi setiap hari dan menggunakan deodorant
9	Tidak memakai jam tangan selama oprasional
10	Name tag harus selalu dipakai semua staff dapur
11	Semua staff dapur harus memakai topi agar terlihat bersih dan rapi

4.1.3. Standar pengelolaan kebersihan equipment dan utensil di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung

Hasil akhir yang didapatkan penulis dalam menerapkan standar pengelolaan kebersihan equipment dan utensil di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung, diantaranya:

- Keamanan pangan yang meningkat
Pembersihan dan sanitasi yang teratur penulis lakukan untuk mencegah kontaminasi, bakteri dan jamur sehingga menghindari keracunan makanan.
- Kesehatan karyawan dan konsumen yang terjamin
Dengan menerapkan pengelolaan kebersihan equipment dan utensil yang sesuai dapat menjamin kesehatan karyawan dan konsumen.
- Mencegah kerusakan peralatan
Penulis melakukan pengelolaan kebersihan equipment dan utensil ini salah satunya untuk mencegah kerusakan peralatan.
- Meningkatkan efisiensi kerja
Dengan keadaan equipment dan utensil yang bersih dan berjalan dengan baik dapur dapat terorganisir karena dapat memudahkan proses memasak, mengurangi waktu persiapan dan meningkatkan efisiensi secara keseluruhan.

4.2 Pengujian Luaran

4.2.1. Standar personal hygiene di Hotel Hilton Bandung

Personal hygiene adalah elemen krusial dalam sektor perhotelan. Memiliki kebersihan individu yang baik tidak

hanya berdampak pada kesehatan seseorang, seperti betapa pentingnya mencuci tangan, merawat kebersihan pakaian kerja, serta menjaga kebersihan diri karyawan hotel, tetapi juga membantu menciptakan suasana yang bersih dan nyaman untuk para tamu.

Hasil observasi penulis selama pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapangan mencakup penemuan informasi sebagai berikut :

Standar Operating Procedure Uniform & Personal Hygiene

Dalam penelitian ini, observasi dilakukan untuk mengumpulkan informasi yang akurat dan tepat tentang norma kebersihan pribadi di Hotel Hilton Bandung. Hotel Hilton Bandung telah menerapkan standar kebersihan pribadi yang layak, di antaranya:

- Mengharuskan karyawan untuk memakai seragam yang disediakan oleh hotel.
- Menginstruksikan karyawan untuk menggunakan sepatu dan penutup kepala tertentu saat berada di tempat kerja.
- Memastikan kebersihan karyawan di Restoran Fresco Hotel Hilton Bandung.
- Memelihara dan menjaga kesehatan karyawan di Restoran Fresco Hotel Hilton Bandung.
- Menggunakan sarung tangan saat menjalankan tugas.
- Dilarang untuk makan atau minum di area kerja.
- Cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan.

4.2.2. Prosedur penyimpanan bahan baku di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung

Proses penyimpanan bahan baku adalah tahap krusial yang diimplementasikan oleh Fresco Restaurant Hilton Hotel Bandung untuk menciptakan produk yang sehat, bersih, dan aman bagi konsumen.

Beberapa contoh kegiatan penyimpanan bahan baku di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung ini sudah sesuai dengan teori yang berlaku, diantaranya :

- Pengelompokan bahan baku menurut kategorinya.
Tempat penyimpanan bahan baku di Hotel Hilton Bandung, terutama di Restoran Fresco, terbagi menjadi tiga bagian:
 - Dry store**
Tempat ini digunakan untuk menyimpan macam macam bahan kering seperti tepung, garam, pasta, pine nuts, dan bahan kering dalam kemasan lainnya.
 - Chiller**
Tempat ini digunakan untuk menyimpan berbagai macam condiment ala carte, dressing, sayuran, buah buahan, susu, cream, dan produk kemasan yang sudah dibuka kemasannya.
 - Freezer**
Tempat ini digunakan untuk menyimpan bahan yang akan mudah rusak bila disimpan dalam suhu ruangan seperti daging, ikan, seafood, dan bahan beku lainnya.
- Menyimpan bahan makanan yang belum dimasak dengan baik dan terstruktur.
Bahan yang telah disimpan berdasarkan kategori dan jenisnya, seperti bahan baku yang mudah rusak (perishable) seperti daging, ikan, seafood perlu dipisahkan dari bahan baku yang tidak mudah rusak (groceries) seperti tepung, garam, kacang kacangan.

3. Menggundakan sistem FIFO dalam penyimpanan bahan baku.
Sistem FIFO (First In, First Out) adalah metode manajemen persediaan yang mengasumsikan bahwa bahan baku yang pertama kali masuk ke dalam gudang adalah bahan baku yang pertama kali dikeluarkan. Ini menjaga kualitas produk dan mencegah kerugian akibat kedaluwarsa atau kerusakan bahan.
4. Menutup bahan baku makanan yang akan disimpan.
Menutup bahan baku yang akan disimpan sesuai dengan jenis dan tujuan penyimpanannya. Dalam proses produksi makanan tidak selalu semua bahan makanan habis terpakai biasanya sisa bahan disimpan untuk produksi makanan selanjutnya.
5. Memberi label pada bahan makanan yang akan disimpan.
Setelah bahan baku disimpan dengan benar sesuai dengan jenis, kelompok dan tujuan penyimpanannya selanjutnya yang perlu diperhatikan adalah pelabelan bahan makanan. Pelabelan bahan makanan yang akan disimpan memberikan manfaat signifikan dalam pengelolaan penyimpanan, termasuk memudahkan penentuan, pelacakan, dan manajemen persediaan.

4.2.3. Standar pengelolaan kebersihan equipment dan utensil di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung

Kebersihan equipment dan utensil sangat krusial dalam proses pengolahan makanan, jadi sangat penting untuk senantiasa menjaga kebersihan dari alat dan perlengkapan tersebut.

Pengelolaan kebersihan equipment dan utensil di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung dilaksanakan setiap hari, namun untuk menangani peralatan di area Restoran Fresco Hotel Hilton Bandung dilakukan secara teratur setiap hari, sebab alat dan perlengkapan selalu diperlukan dalam proses pembuatan makanan.

Beberapa contoh aktivitas yang dilakukan untuk mempertahankan kebersihan alat dan perlengkapan di dapur antara lain:

1. Mencuci semua utensil menggunakan pembersih yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
Memisahkan berbagai tipe alat makan yang akan dicuci, seperti stainless steel, keramik, atau kaca, dan bersihkan dengan bahan pembersih yang sesuai dengan ketentuan. Setelah itu, pastikan tidak ada sisa dari pembersih yang tertinggal. Keringkan alat makan dengan cara diangin-anginkan atau menggunakan kain yang bersih dan kering. Simpan alat makan yang telah kering di area yang bersih dan kering.
2. Pembersihan secara berkala pada alat-alat seperti kompor, oven, wajan datar, pemanggang, dan berbagai peralatan besar lainnya.
Alat kompor dibersihkan menggunakan kain basah dan pembersih khusus, hal yang sama dilakukan untuk oven. Proses pencucian wajan datar dan pemanggang juga menggunakan kain yang dibasahi dan cairan pembersih.

3. Soaking

Soaking adalah tahap merendam alat makan atau peralatan dapur dalam air atau larutan pembersih untuk melunakkan atau melarutkan noda, sisa makanan, atau kotoran lainnya sebelum dilakukan pembersihan lebih lanjut.

Untuk menciptakan produk yang berkualitas dan aman untuk di konsumsi, tingkat kebersihan di ruang dapur sangat krusial. Menetapkan dan mengawasi kebersihan equipment dan utensil di Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung merupakan salah satu langkah untuk menghindari pencemaran makanan.

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk mengeksplorasi peran departemen dapur dalam menerapkan *higiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas produk di Open Kitchen Fresco Restaurant Hotel Hilton Bandung. Dari rumusan masalah yang telah disebutkan pada bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Standar personal hygiene di Hotel Hilton Bandung sudah terlaksana dengan cukup baik sesuai dengan teori yang berlaku mengingat Fresco Restaurant adalah kitchen dengan konsep open kitchen yang dimana bisa secara langsung terlihat oleh tamu maka dari itu penting sekali bagi para team member dan non team member untuk mengaplikasikan standar personal hygiene.
2. Prosedur penyimpanan bahan di Fresco Restaurant sudah dilakukan dengan baik bermula dari datangnya barang, pembersihan, penyortiran, dan penyimpanan hingga pengaturan suhu sudah dilakukan dengan maksimal, mengingat pentingnya menjaga kualitas dan keamanan. Hal ini pun dilakukan untuk mencegah adanya kontaminasi, resiko penyakit hingga menghindari cost tinggi akibat rusaknya bahan makanan.
3. Standar kebersihan untuk equipment dan utensil di Fresco Restaurant sebagian besar telah diterapkan dengan baik, akan tetapi ada beberapa poin yang memerlukan perhatian lebih. Misalnya, prosedur kebersihan di area tertentu belum sesuai dengan standar yang telah ditentukan, dan proses mencuci peralatan kadang tidak mengikuti prosedur yang seharusnya, seperti masih ditemukannya sisa makanan pada equipment dan utensil, serta pada gelas atau piring yang digunakan untuk menyajikan makanan.

5.2 Saran

1. Untuk team member dan non-team member diharapkan untuk lebih peduli terhadap standar personal hygiene. Selalu patuhi langkah-langkah yang sudah ditetapkan sesuai instruksi dalam SOP. Staff juga diharapkan memahami pentingnya menerapkan standar kebersihan guna menghindari pencemaran pada produk yang mereka buat.
2. Lebih teliti dan lebih aware terhadap pemakaian bahan baku dan selalu memastikan bahwa pemakaian barang selalu menggunakan konsep pemakaian menurut sistem FIFO, yaitu barang yang pertama kali datang adalah barang yang pertama kali dipakai.

Disarankan untuk mengadakan pelatihan secara berkala mengenai penerapan FIFO (first-in-first-out) secara berkala agar kualitas bahan yang digunakan di hotel dapat terus ditingkatkan.

3. Staff steward diharapkan untuk melaksanakan semua tanggung jawabnya dengan baik dan secara konsisten. Selain itu, para staff steward dianjurkan untuk lebih memperhatikan kebersihan alat-alat dapur, memastikan semua alat tersebut sudah bersih, dan tidak ada sisa makanan yang tertinggal. Disarankan agar hotel menerapkan sistem pengawasan rutin untuk memastikan bahwa staf hotel telah mengikuti prosedur sesuai dengan standar dan memberikan konsekuensi kepada staf yang tidak melaksanakan prosedur dengan baik dan benar.

REFERENSI

- [1] Rejeki, Sri. (2015). Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3). Bandung : Rekayasa Sains.
- [2] Marpaung, Happy., & Bahar, Herman. (2002). Pengantar pariwisata. Bandung : Alfabeta.
- [3] Widanaputra, A.A. GP., dkk, (2009). Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- [4] Nurlaila, & Yulianti, Y. (2017). Food Service (Tata Hidang). Jakarta : Abdiya Tama.

