

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI *KITCHEN* DI HOTEL X SAMARINDA (HOTEL BINTANG 4)

Naila Faradila*; Tauhid Hira; Dinda Maharani

Program Studi D3 Pariwisata, Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Samarinda, Samarinda, Indonesia

<https://www.polnes.ac.id/>

naila@polnes.ac.id

(*) Corresponding Author



Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional.

Abstract— *Food safety assurance is a must for developing the food processing industry in order to have good quality products, safe and suitable for consumption, very competitive economically, and according to consumer tastes, in addition one of the hotel's income is obtained from restaurants that provide food and drinks. The existence of restaurants is one of the hotel's efforts to improve the quality of service for consumers. The kitchen is one of the important aspects that must be considered to ensure the quality of a restaurant. One way to get quality products that needs to be considered is hygiene and sanitation in the kitchen. The purpose of this study is to find out whether Hotel X, one of the 4-star hotels (****) in Samarinda has implemented SOPs regarding existing hygiene and sanitation. This study is a descriptive study with observational data collection techniques for 6 months from January to June 2025 through the table of hygiene and sanitation procedures that apply in the hotel. The result is that there are still procedures that have not been implemented in the selection of food ingredients, namely insect-free, shelves are labeled for each type of ingredient and their placement is still less than 2 inches from the wall and labels to identify the depositor then in food processing it is left open which will trigger contamination and there are still equipment that is not in good and clean condition, even though in serving food all have been implemented. Food contaminated with bacteria can cause food poisoning whose symptoms can be mild to fatal and directly affect the quality, safety, and freshness of food products which in turn shape the hotel's reputation and guest trust.*

Keywords: *hygiene, implementation of SOP, kitchen, sanitation.*

Abstrak—Jaminan keamanan pangan merupakan suatu keharusan untuk mengembangkan industri pengolahan pangan agar memiliki produk yang berkualitas baik, aman dan layak konsumsi, sangat kompetitif secara ekonomi, dan sesuai dengan selera konsumen, selain itu salah satu penghasilan hotel diperoleh dari restoran yang menyediakan makanan dan minuman. Keberadaan restoran merupakan salah satu upaya hotel dalam meningkatkan kualitas layanan bagi konsumen. Dapur merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk menjamin mutu sebuah restoran. Salah satu cara untuk bisa mendapatkan produk yang berkualitas perlu diperhatikan adalah *hygiene* dan sanitasi di dapur. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah hotel X yaitu salah satu hotel berbintang 4 (****) di Samarinda telah melaksanakan SOP mengenai *hygiene* dan sanitasi yang ada. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data yang bersifat observasi selama 6 bulan sejak Januari hingga Juni 2025 melalui *table procedural hygiene* dan sanitasi yang berlaku di hotel tersebut. Hasilnya masih ada prosedur yang belum diterapkan pada pemilihan bahan makanan yaitu bebas serangga, rak diberi label pada tiap jenis bahan dan penempatannya yang masih kurang dari 2 inci dari tembok serta label untuk mengidentifikasi penyeter kemudian pada pengolahan makanan dibiarkan terbuka yang akan memicu kontaminasi serta masih ada peralatan yang tidak dalam kondisi baik dan bersih, meskipun demikian pada penyajian makanan semua sudah diterapkan. Makanan yang terkontaminasi bakteri dapat menyebabkan keracunan makanan yang gejalanya bisa ringan hingga fatal dan secara langsung memengaruhi kualitas, keamanan, dan kesegaran produk makanan yang pada gilirannya membentuk reputasi hotel dan kepercayaan tamu.

Kata Kunci: *hygiene, penerapan SOP, dapur, sanitasi.*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata saat ini termasuk salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan pesat. Salah satu elemen penting dalam industri pariwisata adalah hotel, yang berperan sebagai fasilitas akomodasi dengan menawarkan berbagai layanan penginapan dan fasilitas pendukung. Sektor perhotelan dan pariwisata berjalan secara bersinergi dan saling memperkuat. Hotel berfungsi sebagai tempat tinggal sementara bagi wisatawan dengan menyediakan layanan kamar, makanan dan minuman, serta akomodasi dengan sistem pembayaran (Abdullah, 2021). Seiring perkembangan waktu, peran hotel tidak hanya terbatas sebagai tempat menginap, melainkan juga menjadi lokasi untuk berbagai kegiatan seperti pertemuan bisnis, seminar, resepsi pernikahan, lokakarya, musyawarah nasional, dan acara lainnya. Hotel menjadi pilihan lokasi kegiatan karena memiliki sarana dan prasarana yang memadai untuk mendukung aktivitas tamu. Kehadiran fasilitas penginapan yang nyaman dan layak akan menciptakan suasana kondusif bagi pengunjung, sehingga mereka merasa betah, baik yang tinggal sementara maupun yang menetap (Mahsar, 2021).

Salah satu sumber pendapatan hotel berasal dari restoran yang menyediakan layanan makanan dan minuman. Keberadaan restoran ini menjadi salah satu strategi hotel untuk meningkatkan kualitas pelayanan kepada konsumen. Menurut (Alyani & Siwi, 2022), pendapatan hotel terbagi menjadi beberapa komponen, yaitu penjualan kamar sebesar 52,4%, penjualan makanan 25,5%, penjualan minuman 11,1%, layanan minor operated 6,5%, serta pendapatan dari penyewaan dan sumber lain sebesar 2,5%. Berdasarkan penjelasan di atas makanan dan minuman merupakan penghasilan nomor dua setelah penjualan kamar sehingga penting untuk hotel agar menjaga kualitas makanan untuk menjamin kesehatan tamu, membangun kepercayaan dan kepuasan pelanggan serta menjaga reputasi hotel. Selain itu, kualitas makanan yang terjaga juga dapat menekan biaya hotel karena mencegah pembuangan makanan yang rusak. Selain itu wabah penyakit bawaan makanan dapat merusak perdagangan dan sektor pariwisata. Kerusakan makanan (*food spoilage*) merupakan hal yang boros, mahal, mengancam keamanan pangan, serta dapat berdampak buruk pada perdagangan dan kepercayaan konsumen (Agustina, 2025).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada

Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, 2021) Peraturan ini diterapkan untuk menyinkronkan perizinan berusaha di sektor kesehatan dengan sistem perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik, termasuk standar kegiatan usaha, produk, dan persyaratan teknis untuk berbagai fasilitas kesehatan. Penerapan ini bertujuan untuk menyederhanakan proses perizinan dan memastikan kepatuhan terhadap standar kesehatan yang berlaku. Banyak hotel ternama diwajibkan untuk memenuhi standar internasional seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) atau ISO 22000 untuk menjamin keamanan pangan dan kualitas produk yang disajikan. Jaminan keamanan pangan merupakan suatu keharusan untuk mengembangkan industri pengolahan pangan agar memiliki produk yang berkualitas baik, aman dan layak konsumsi, sangat kompetitif secara ekonomi, dan sesuai dengan selera konsumen (Novanda & Jariyah, 2022).

Dapur (*kitchen*) merupakan pusat seluruh aktivitas yang berkaitan dengan pengolahan makanan dan minuman. Dapur memiliki tanggung jawab dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari penyediaan bahan baku, persiapan, pengolahan, hingga penyajian makanan. Oleh karena itu, seluruh proses tersebut harus dilakukan secara higienis dan memenuhi standar sanitasi yang ditetapkan. Salah satu aspek utama dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas adalah penerapan hygiene dan sanitasi yang baik di area dapur.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti, ditemukan beberapa permasalahan di area dapur Hotel X Samarinda, seperti masih ditemukannya serangga di area dapur serta adanya keluhan tamu terkait alat makan yang terlihat kotor. Temuan tersebut menunjukkan adanya potensi masalah dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan tujuan mengetahui bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan di salah satu hotel berbintang empat di Samarinda.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menggambarkan penerapan *hygiene* dan sanitasi di kitchen Hotel X Samarinda. Pendekatan ini dipilih agar peneliti dapat memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai pelaksanaan standar operasional prosedur (SOP) pada area penyimpanan,

pengolahan, dan penyajian makanan. Pendekatan kualitatif merupakan cara membangun pernyataan pengetahuan berdasarkan perspektif konstruktif, yaitu makna yang bersumber dari pengalaman individu, nilai-nilai sosial, dan sejarah, dengan tujuan membangun pola pengetahuan tertentu (Creswell, 2023).

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung. Menurut (Sugiyono, 2020), observasi adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung oleh peneliti untuk memahami konteks data secara menyeluruh. Dalam penelitian ini, observasi dilakukan terhadap tempat penyimpanan bahan baku makanan, proses pengolahan bahan baku makanan, dan proses penyajian makanan. Observasi tersebut dilakukan menggunakan tabel prosedural yang mengacu pada SOP hotel berbintang empat, sehingga dapat diketahui apakah SOP yang berlaku telah dilaksanakan dengan baik atau belum.

Penelitian ini dilaksanakan di hotel berbintang empat di Samarinda, Kalimantan Timur, yang dalam penelitian ini disebut sebagai Hotel X. Waktu penelitian berlangsung pada Januari hingga Juni 2025. Peneliti menggunakan studi SOP melalui tabel prosedural sebagai instrumen utama untuk mengobservasi penerapan standar operasional prosedur terkait hygiene dan sanitasi di kitchen Hotel X.

Food and Beverage Department merupakan departemen yang sangat penting dalam operasional hotel karena berperan dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung dan bekerja sama (Mufidah & Rachmawati, 2020), yaitu:

1. *Food and Beverage Service (front service)*, yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, meliputi bar, restaurant, banquet, dan room service.
2. *Food and Beverage Product (back service)*, yaitu bagian yang tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, meliputi kitchen dan stewarding (Ananda & Gagih, 2022).

Pada era globalisasi yang ditandai dengan kemajuan teknologi, pengetahuan, dan bisnis yang berkembang pesat, persaingan antarperusahaan semakin ketat. Oleh karena itu, perusahaan perlu membuat dan menerapkan standar untuk mengatur seluruh kegiatan operasional agar berjalan sesuai dengan tujuan perusahaan. Standard Operating Procedure (SOP) merupakan acuan utama mengenai

tahapan aktivitas kerja dalam sebuah perusahaan (Nabilla & Hasin, 2022). SOP bersifat mengikat serta membatasi bagaimana karyawan bekerja agar kegiatan berjalan secara sistematis, tepat waktu, dan dapat dipertanggungjawabkan.

Dalam konteks proses produksi, SOP berperan penting karena produksi melibatkan serangkaian tahapan yang harus dilakukan secara presisi dan konsisten. SOP merupakan panduan tertulis yang merinci langkah-langkah, prosedur, serta instruksi yang harus diikuti oleh personel dalam melaksanakan tugas. SOP membantu memastikan bahwa proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku hingga produk siap disajikan, dilakukan dengan benar dan efisien. Selain itu, SOP juga berperan dalam pengendalian mutu produk dan menjaga kualitas yang konsisten (Rahmawati & Suryana, 2024).

Menurut (Fajar, 2020), dalam penerapan SOP terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu:

1. Setiap pelaksana harus mengetahui adanya perubahan SOP serta alasan perubahannya.
2. Salinan SOP harus disebarluaskan sesuai kebutuhan dan dapat diakses oleh setiap pelaksana.
3. Setiap pelaksana harus mengetahui perannya dalam SOP serta menerapkan pengetahuan yang dimiliki secara efektif.
4. Harus terdapat mekanisme pemantauan kinerja dan identifikasi masalah dalam penerapan SOP.

Teknik analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif, yaitu dengan membandingkan antara kondisi aktual di lapangan dengan standar SOP yang berlaku. Hasil observasi disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dijelaskan secara naratif untuk memperoleh gambaran mengenai tingkat penerapan hygiene dan sanitasi di kitchen Hotel X Samarinda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyimpanan Makanan

Penyimpanan makanan atau bahan makanan adalah kegiatan yang dilakukan untuk mencegah pembusukan, memperpanjang masa simpan, menjaga kualitas, serta memastikan ketersediaan makanan secara konsisten. Menurut Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS, 2013) beberapa faktor penting dalam penyimpanan bahan makanan meliputi:

1. Ruang penyimpanan dan peralatan harus cukup luas, dengan pemisahan antara ruang kering dan basah.

2. Letak ruang penyimpanan sebaiknya dekat dengan area penerimaan dari produksi.
3. Ruangan harus bersih, dengan penyusunan peralatan dan bahan makanan yang sistematis.
4. Tersedia peralatan dasar seperti timbangan, area untuk menyortir, menimbang, dan ruang yang memadai untuk petugas serta lalu lintas kereta dorong.
5. Tersedia kontainer yang cukup untuk bahan makanan segar maupun bahan makanan jadi.
6. Ventilasi dan sirkulasi udara harus baik, bebas dari serangga dan tikus; penggunaan alat sirkulasi udara di dinding sangat dianjurkan.
7. Rak penyimpanan harus memiliki jarak tertentu dari lantai (± 25 cm), dinding (± 15 cm), dan langit-langit (± 30 cm) untuk memastikan aliran udara.
8. Tersedia fasilitas penyimpanan bahan segar seperti refrigerator atau freezer dengan kondisi temperatur yang baik.
9. Rak harus memadai dan mudah digeser untuk memudahkan pembersihan.
10. Temperatur ideal: bahan kering $19-20^{\circ}\text{C}$, bahan segar $0-10^{\circ}\text{C}$.
11. Hindari ruangan gelap dan lembab, karena kondisi ini memudahkan pertumbuhan organisme perusak, terutama pada tepung dan rempah.
12. Jendela sebaiknya tipe dorong dengan tirai tidak tembus pandang untuk melindungi bahan makanan dari sinar matahari.

Table procedural mengacu pada SOP yang berlaku pada hotel tersebut agar bisa mengukur ketepatan penerapan aturan yang berlaku dibanding dengan kenyataannya di lapangan. Tabel 1 adalah hasil observasi *table procedural* pada bagian penyimpanan bahan makanan.

Tabel 1. Penyimpanan Bahan Baku di Hotel X

No	Kondisi Penyimpanan	Ya	Tidak
1	Bebas serangga		√
2	Menurut kategori (sayur, buah, <i>hebs</i> , <i>spices</i>)	√	
3	Menurut jenisnya (<i>dry and refrigerated storage</i>)	√	
4	<i>First in first out</i> (FIFO)	√	
5	Rak diberi label		√
6	Rak 6-10 inci di atas lantai	√	
7	Rak 2 inci dari tembok		√
8	Terdapat tanggal, harga, tanda untuk mengidentifikasi penyetor		√
9	Benda besar disimpan dekat pintu akses masuk ruang penyimpanan	√	
10	Ruang penyimpanan dibersihkan 1x/minggu	√	

Sumber: (Hasil Penelitian, 2025)

Proses penyimpanan bahan baku makanan untuk kondisi penyimpanan bahan baku makanan 6 dari 10 sudah di laksanakan dengan baik. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh peneliti mengamati bahwa proses penyimpanan bahan baku masih ada yang belum diterapkan berdasarkan standar operasional prosedur yang berlaku. Tempat penyimpanan bahan makanan baku harus bebas serangga pada standar operasional prosedur, sudah di atur tentang kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan baku yang salah satunya adalah terbebas dari serangga. Dalam pengamatan, ditemukan prosedur penyimpanan bahan makanan baku ini belum dilaksanakan dengan baik, dimana peneliti melihat ada serangga yang berkeliaran di area *kitchen*.

Pada ruang penyimpanan, ketersediaan rak menjadi salah satu aspek yang diatur dalam standar operasional prosedur (SOP). SOP tersebut menetapkan standar rak yang dipasang, termasuk jarak antar rak serta penggunaan label untuk menunjukkan jenis dan ukuran bahan makanan. Berdasarkan pengamatan, prosedur penyediaan dan pemanfaatan rak di ruang penyimpanan telah dijalankan. Namun, beberapa aspek SOP belum sepenuhnya diterapkan, seperti pemberian label pada rak dan jarak antara rak dengan dinding.

Temuan ini sejalan dengan penelitian (Meilina, Saputra, & Nuryanto, 2024) yang menunjukkan adanya kelalaian dalam aspek higiene dan sanitasi penyimpanan bahan baku, misalnya penempatan barang yang tidak teratur dan tidak diterapkannya sistem pelabelan FIFO (*first in, first out*). Hal serupa juga ditemukan oleh (Haryadi, Utami, & Rahardian, 2024), yang menyebutkan bahwa penerapan penyimpanan bahan makanan belum sepenuhnya sesuai SOP, termasuk penyimpanan bahan perishable, pelabelan bahan sesuai jenisnya, penggunaan teknik FIFO, dan pengaturan suhu yang tepat.

entingnya penerapan sistem penyimpanan bahan makanan juga dibuktikan oleh penelitian (Prabandari, 2022) dengan metode kuantitatif, yang menunjukkan nilai signifikansi 0,000 ($<0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa penyimpanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk. Penelitian lain oleh (Zakharia et al., 2023) menekankan bahwa cara penyimpanan berperan penting dalam menjaga kualitas pangan. Penerapan pelabelan, pengaturan sirkulasi barang menggunakan sistem FIFO, serta pengecekan suhu dan masa kadaluarsa dapat meningkatkan kualitas makanan, baik dari segi tampilan, rasa, warna, maupun tekstur, sehingga membuat konsumen

lebih tertarik untuk mengonsumsi produk tersebut.

Alasan tidak diterapkannya penyimpanan bahan makanan yaitu petugas tidak memiliki pemahaman yang cukup tentang cara menyimpan bahan makanan dengan benar sesuai jenisnya, tidak tersedianya fasilitas penyimpanan yang sesuai, seperti suhu, kelembapan, atau wadah yang tepat, dapat menghambat proses penyimpanan yang benar. tidak mematuhi prosedur penyimpanan yang seharusnya, seperti tidak menerapkan sistem FIFO (*First-In, First-Out*), karena kurangnya pengawasan atau kelalaian (Fadhilah, 2023)

Dampak dari bahan makanan yang disimpan secara tidak benar, seperti pada suhu yang tidak sesuai menjadi tempat berkembang biaknya bakteri berbahaya seperti *Salmonella* atau *E. coli*. Makanan yang terkontaminasi bakteri mungkin terlihat, berbau, atau terasa normal, tetapi dapat menyebabkan keracunan makanan yang gejalanya bisa ringan hingga fatal. (Marcela et al., 2024). Penyimpanan makanan sangat penting untuk citra hotel karena secara langsung memengaruhi kualitas, keamanan, dan kesegaran produk makanan, yang pada gilirannya membentuk reputasi hotel dan kepercayaan tamu. Praktik penyimpanan yang buruk dapat menyebabkan keracunan makanan, yang berujung pada kerusakan reputasi dan masalah hukum, sedangkan penyimpanan yang tepat memastikan makanan aman dikonsumsi, higienis, dan lezat, meningkatkan kepuasan pelanggan.

Pengolahan Makanan

Pengolahan bahan makanan penting karena bertujuan untuk meningkatkan keamanan pangan dengan menghilangkan bakteri berbahaya, memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai gizi (melalui *fortifikasi* atau metode memasak yang tepat), dan memudahkan konsumsi. Pengolahan juga menciptakan variasi kuliner dan membuat produk lebih mudah didistribusikan serta diolah lebih lanjut. Standar penyajian makanan menekankan bahwa makanan harus selalu bersih, aman, dan dimasak dengan cara yang tepat untuk menarik nafsu makan sekaligus mencegah keracunan. Untuk mencapai standar tersebut, beberapa prosedur harus diterapkan, antara lain:

1. Menyimpan peralatan dalam kondisi bersih dan baik serta mengikuti kebijakan terkait penggunaan dan pemeliharaan peralatan;
2. Menyimpan bahan makanan dengan benar pada suhu yang sesuai;

3. Menutup makanan untuk mencegah kontaminasi dari uap atau insektisida;
4. Membatasi jumlah orang yang memegang makanan; dan
5. Menggunakan sendok bersih saat mencicipi makanan.

Pada pengolahan bahan makanan pada Tabel 2, *table procedural* yang digunakan menggunakan *table procedural* yang berlaku pada Hotel X untuk membandingkannya dengan kenyataan di lapangan.

Tabel 2. Pengolahan Makanan di Hotel X

N o	Kondisi Penyimpanan	Ya	Tidak
1	Kebersihan dan kelayakan peralatan		√
2	Penanganan makanan (min 2 orang)	√	
3	Penutupan makanan untuk mencegah kontaminasi		√
4	Penggunaan sendok bersih untuk mencicipi makanan	√	

Sumber: (Hasil Penelitian, 2025)

Adapun beberapa standar operasional prosedur yang tidak dilaksanakan pada saat pengolahan bahan makanan, yaitu peralatan dalam kondisi baik dan bersih bertujuan untuk mencegah makanan tercemar dan tidak mengandung kuman. Kondisi tersebut dapat ditemukan pada standar operasional prosedur yang mengatur semua peralatan wajib dijaga dalam kondisi baik dan bersih. Pada observasi ini, penggunaan peralatan dalam kondisi baik dan bersih belum terlaksanakan. Dimana terdapat kerusakan seperti pada pegangan waj an yang hilang, *balon wishk* yang rusak serta *bowl* yang bolong. Kondisi peralatan yang digunakan juga terdapat beberapa yang tidak dicuci dengan bersih.

Praktik menutup makanan untuk mencegah kontaminasi belum sepenuhnya dilaksanakan, terutama pada makanan yang disediakan untuk *refill* saat sarapan, yang dibiarkan terbuka sehingga rentan terhadap kontaminasi. Karyawan dapur harus menjaga kesehatan dan kebersihan diri karena dapur merupakan tempat pengolahan makanan. Jika kebersihan dan kesehatan pengolah diabaikan, dapur dapat menjadi sumber penyakit. Oleh karena itu, karyawan perlu menjaga kebersihan diri untuk mencegah penularan penyakit melalui makanan yang disiapkan.

Dalam proses pengolahan makanan, aspek kebersihan sangat penting, khususnya bagi penjamah makanan, yang bertanggung jawab

mulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan tindakan penjamah dalam mencegah kontaminasi (Fauziah & Suparmi, 2022). Temuan ini sejalan dengan penelitian (Nurlita & Yuliana, 2024) yang menunjukkan bahwa pengolahan bahan makanan di beberapa tempat masih belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang berlaku.

Dampak jika praktik pengolahan makanan yang baik tidak diterapkan antara lain penyakit akibat pangan (seperti keracunan, *diare*, *hepatitis*), penyakit degeneratif (seperti *obesitas*, diabetes tipe 2, penyakit jantung, dan *stroke*), kerusakan gizi (termasuk kehilangan vitamin dan serat penting), serta kerugian ekonomi bagi produsen karena penarikan produk atau tuntutan hukum.

Penyajian Makanan

Penyajian makanan penting karena dapat meningkatkan selera makan, membuat makanan terlihat lebih menarik dan lezat, serta menambah nilai pengalaman konsumen. Penyajian yang baik juga mencakup aspek keamanan pangan dan dapat mencerminkan budaya atau kepribadian pembuatnya. Standar penyajian hidangan menekankan bahwa setiap menu harus disajikan menggunakan piring yang sesuai dan pada suhu yang tepat. Untuk mencapai penyajian yang sesuai standar, beberapa prosedur perlu diterapkan, antara lain:

1. Setiap menu wajib menggunakan piring saji khusus;
2. Makanan harus disajikan dalam kondisi panas atau dingin sesuai jenisnya, dengan piring yang menyesuaikan suhu makanan;
3. Piring dingin perlu didinginkan tanpa adanya butiran air; dan
4. Piring panas harus dipanaskan dengan cara yang aman sehingga tetap dapat dipegang oleh chef yang bertugas.

Penyajian bahan makanan diobservasi dengan menggunakan *table procedural* yang dimiliki Hotel X pada Tabel 3.

Tabel 3. Penyajian Makanan di Hotel X

N o	Kondisi Penyimpanan	Ya	Tidak
1	Penggunaan piring saji khusus	√	
2	Piring untuk sajian dingin bebas dari butiran air	√	
3	Piring untuk sajian panas dapat dipegang dengan aman	√	
4	Tidak meninggalkan sidik jari saat menyajikan makanan	√	
5	Membersihkan kotoran pada alat saji menggunakan kain bersih	√	

Sumber: (Hasil Penelitian, 2025)

Penyajian makanan merupakan proses pemindahan makanan yang telah matang dari tempat pengolahan ke piring saji. Pada tahap ini, Hotel X telah menerapkan semua standar operasional prosedur yang berlaku. Hal tersebut meliputi penggunaan piring saji khusus untuk setiap menu, kondisi piring yang sesuai dengan jenis sajian, piring dingin yang bebas dari butiran air, piring panas yang tetap dapat dipegang dengan aman, tidak meninggalkan sidik jari saat menyajikan, serta penggunaan kain bersih untuk membersihkan kotoran pada piring. Penerapan prosedur ini menunjukkan bahwa proses penyajian makanan di hotel berjalan sesuai standar yang ditetapkan.

Penyajian makanan yang baik atau plating membuat hidangan lebih menarik dan menggugah selera, meningkatkan pengalaman makan, menambah nilai estetika, serta memberikan kesan profesional. Penyajian yang bersih dan menarik juga dapat meningkatkan minat konsumen untuk makan sehingga kebutuhan nutrisinya terpenuhi, sekaligus membantu membangun identitas merek dalam bisnis kuliner. Penelitian (Nurilhida et al., 2024) menemukan bahwa sisa makanan konsumen berkaitan dengan penyajian, warna, rasa, dan tekstur.

Meskipun penjamah makanan memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi, hal tersebut belum selalu tercermin dalam perilaku mereka. Selain pendidikan dan pengetahuan, perilaku penjamah dipengaruhi oleh kebiasaan, lingkungan yang kurang mendukung seperti ketidaktersediaan alat pelindung diri berupa masker atau celemek, serta pelatihan yang telah diikuti mengenai hygiene dan sanitasi makanan.

Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di Hotel X Samarinda belum sepenuhnya sesuai dengan standar SOP hotel berbintang empat, terutama pada aspek penyimpanan dan pengolahan makanan.

KESIMPULAN

Penerapan SOP di salah satu hotel berbintang 4 di Samarinda dalam penyimpanan masih ada yang belum diterapkan begitupun dengan pengolahan makanan, namun pada penyajian makanan sudah diterapkan semua sesuai dengan SOP yang ada. Dari simpulan penelitian diharapkan pada pihak karyawan *food and beverage* dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya *hygiene* sanitasi di lingkungan *kitchen*. Dengan cara pihak manajemen hotel harus meningkatkan pengawasan kerja secara langsung disetiap bagian khususnya di bagian

kitchen. Hal ini bertujuan untuk menghindari kesalahan – kesalahan dalam melakukan pekerjaan serta diharapkan kepada pimpinan kitchen agar lebih tegas menindak lanjuti karyawan yang melanggar aturan dalam pelaksanaan *hygiene* sanitasi.

Penelitian lanjutan juga memungkinkan untuk dilakukan kajian mendalam penyebab terjadinya penyimpangan dari SOP keamanan makanan dan minuman pada hotel guna memberikan solusi sehingga kejadian serupa mampu diatasi.

REFERENSI

- Abdullah. (2021). *Manajemen Hotel: Teori dan Praktik*. Penerbit Harapan Baru.
- Agustina, R. (2025). *Manajemen Hygiene dan Sanitasi Pangan*. Eureka Media Aksara.
- Alyani, F., & Siwi, M. K. (2022). Pengaruh Jumlah Objek Wisata dan Jumlah Hotel Terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) di Kabupaten/Kota Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Ecogen*, 3(2), 212–222.
- Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS, Kementerian Kesehatan RI (2013).
- Creswell, John. W. (2023). *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset. Edisi Ke-3. Edisi Indonesia, Cetakan II*. Pustaka Pelajar.
- Fadhilah, H. N. (2023). Kajian Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Fajar, N. A. (2020). *Paduan Lengkap Menyusun SOP & KPI*. Yogyakarta. Anak Hebat Indonesia.
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Haryadi, E. K., Utami, N. R., & Rahardian, W. R. (2024). Analisis Improvement Standard Operating Procedure Dalam Penyimpanan Bahan Makanan Di Cil Room Café. *Journal of Hospitality and Tourism*, 2(2). <https://doi.org/10.30591/jht.v2i2.6084>
- Mahsar, L. (2021). Strategi Pemasaran Hotel & Homestay pada Masa Transisi COVID-19 di KEK-Mandalika Lombok. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 10(1), 129–138. <https://doi.org/10.47492/jih.v10i1.907>
- Marcela, R., Ramadhani, K. S., Alwi, M. F., & Usiono. (2024). Keracunan Makanan. *Jurnal Anestesi: Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Kedokteran*, 2(1), 41–51. <https://doi.org/10.59680/anestesi.v2i1.729>
- Meilina, C., Saputra, E., & Nuryanto, H. (2024). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Dapur À La Carte Nagoya Mansion. *Jurnal Mekar*, 3(1), 1–5. <https://doi.org/10.59193/jmr.v3i1.282>
- Mufidah, E., & Rachmawati, L. (2020). *Buku Ajar Seputar Food And Beverages Service*. Deepublish.
- Nabilla, D. R., & Hasin, A. (2022). Analisis Efektivitas Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) pada Departemen Community & Academy RUN System (PT Global Sukses Solusi Tbk). *Selekta Manajemen: Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, 1(6), 58–75. Retrieved from <https://journal.uui.ac.id/selma/article/view/26602>
- Novanda, A. D., & Jariyah, H. A. W. (2022). Study of Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in CV “XYZ.” *Nusantara Science and Technology*, 51–57.
- Nurilhida, N., Demmalewa, J., & Ananda, S. (2024). Hubungan Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Wakatobi. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(2), 28 – 34. <https://doi.org/10.46233/jgi.v11i2.1163>
- Nurlita, W. M., & Yuliana. (2024). Analisis Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang. *Jurnal Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 2 (3), 159–172. <https://doi.org/10.59581/jmpp-widyakarya.v2i3.3934>
- Prabandari, W. D., Sembiring, V. A., & Karunia, G. P. (2022). Analisis Pengaruh Sistem Penyimpanan Makanan Terhadap Kualitas Produk Cookies di Pastry Departemen Shangri-La Hotel Jakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 27(2), 193–201. <https://doi.org/10.30647/jip.v27i2.1618>
- Rahmawati, F., & Suryana, N. N. (2024). Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini (JUMBIDTER)*, 1(3), 1–15. <https://doi.org/10.61132/jumbidter.v1i2.112>
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162. <https://doi.org/10.55681/jige.v4i4.1468>