

Penerapan *Hygiene Sanitasi* di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto

Utari Nurul Artha^{1*)}, Muhammad Iqbal²⁾, Wina Asty³⁾, Mardalis⁴⁾

^{1*)}utarinurularta01@gmail.com, ²⁾mi180995@gmail.com, ³⁾astywina83@gmail.com, ⁴⁾mardalis@gmail.com
Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat

Abstrak

Masalah dalam penerapan hygiene sanitasi seperti adanya karyawan laki-laki yang memiliki rambut panjang, belum adanya peraturan yang ditetapkan untuk hygiene dan sanitasi untuk dapur, serta kurangnya kesadaran karyawan dengan hygiene sanitasi. Penelitian yang dilakukan penulis tentang penerapan hygiene sanitasi di kitchen Tapian Rajo Cafe menggunakan jenis penelitian Kualitatif. Menurut Sugiyono (2019:9) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci. Berdasarkan hasil pembahasan diatas, penulis dapat menyimpulkan bahwa karyawan sudah melakukan upaya penerapan hygiene sanitasi di dapu menurut progam yang telah peniliti buat. Namun masih ada beberapa yang belum diterapkan dikarenakan memerlukan waktu dan biaya. Memberikan pelatihan tentang standar hygiene dan sanitasi di dapur kepada semua karyawan dapur memperbaiki bangunan dan fasilitas penunjang pelaksanaan penerapan hygiene sanitasi sesuai dengan peraturan yang ditetapkan. Untuk menjaga hygiene dan sanitasi perlu ditempatkan satu orang yang bertugas untuk mengontrol pelaksanaan upaya hygiene sanitasi di dapur

Kata Kunci: Higiene Sanitasi

Abstract

Problems in the application of sanitation hygiene such as the presence of male employees who have long hair, the absence of established regulations for hygiene and sanitation for the kitchen, and the lack of awareness of employees with sanitation hygiene. The research conducted by the author on the application of sanitation hygiene in the TapianRajo Cafe kitchen uses a qualitative research type. According to Sugiyono (2019:9) qualitative research methods are research methods used to examine the condition of natural objects where the researcher is the key instrument. Based on the results of the discussion above, the authors can conclude that employees have made efforts to implement hygiene and sanitation in the kitchen according to the SOP that the researcher has made. However, there are still some that have not been implemented because they require time and money. Provide training on hygiene and sanitation standards in the kitchen to all kitchen employees Repair buildings and supporting facilities for the implementation of sanitation hygiene in accordance with established regulations. To maintain hygiene and sanitation, it is necessary to place one person in charge of controlling the implementation of sanitation hygiene efforts in the kitchen

Keywords: hygiene sanitation

PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang mengalami perkembangan sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir. Pertumbuhan jumlah restoran, kafe, dan usaha makanan lainnya menunjukkan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan penyediaan makanan dan minuman. Persaingan yang semakin ketat mendorong setiap pelaku usaha kuliner untuk tidak hanya menawarkan cita rasa yang baik, tetapi juga menjamin kualitas dan keamanan produk yang disajikan kepada konsumen. Restoran merupakan suatu usaha komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh pelanggan. Dalam operasionalnya, restoran melibatkan berbagai aktivitas mulai dari pengadaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan dan minuman. Seluruh aktivitas tersebut membutuhkan pengelolaan yang baik agar produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan.

Keamanan pangan menjadi salah satu aspek penting dalam industri restoran karena berkaitan langsung dengan kesehatan konsumen. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dapat menjadi media penyebaran berbagai penyakit yang disebabkan oleh bakteri, virus, maupun kontaminasi bahan berbahaya lainnya. Oleh karena itu, setiap restoran wajib menerapkan standar kebersihan dan sanitasi yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menjamin keamanan pangan adalah melalui penerapan hygiene dan sanitasi. Hygiene merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menjaga kebersihan individu maupun lingkungan guna mencegah terjadinya penyakit. Sementara itu, sanitasi merupakan usaha pengendalian berbagai faktor lingkungan yang dapat memengaruhi kesehatan manusia sehingga tercipta kondisi yang sehat dan aman.

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia atau World Health Organization (WHO), hygiene berkaitan dengan kondisi dan praktik yang membantu memelihara kesehatan serta mencegah penyebaran penyakit. Sanitasi juga didefinisikan sebagai upaya pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang dapat memengaruhi kesehatan manusia. Kedua aspek tersebut memiliki peran penting dalam pengelolaan usaha makanan dan minuman. Penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan mencakup berbagai aspek, antara lain kebersihan penjamah makanan, kebersihan peralatan, kebersihan area pengolahan makanan, sistem penyimpanan bahan makanan, serta proses penyajian makanan kepada konsumen. Seluruh aspek tersebut harus diterapkan secara konsisten agar kualitas makanan tetap terjaga dan aman untuk dikonsumsi.

Penjamah makanan merupakan salah satu faktor utama dalam penerapan hygiene sanitasi. Karyawan yang terlibat dalam proses pengolahan makanan harus menjaga kebersihan diri dengan baik, seperti menggunakan pakaian kerja yang bersih, menjaga kebersihan tangan, menggunakan penutup kepala, serta menghindari perilaku yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Kurangnya perhatian terhadap kebersihan diri dapat meningkatkan risiko pencemaran makanan. Selain penjamah makanan, kebersihan peralatan dan fasilitas dapur juga menjadi bagian penting dalam penerapan hygiene sanitasi. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan harus selalu dibersihkan dan disimpan dengan benar. Fasilitas pendukung seperti tempat pencucian, saluran pembuangan, tempat sampah, dan toilet juga harus memenuhi standar kebersihan agar tidak menjadi sumber pencemaran.

Penerapan hygiene sanitasi yang baik tidak hanya memberikan manfaat bagi kesehatan konsumen, tetapi juga bagi keberlangsungan usaha restoran. Restoran yang mampu menjaga kebersihan dan keamanan makanan akan memperoleh kepercayaan pelanggan, meningkatkan kepuasan konsumen, serta memperkuat citra positif usaha di tengah persaingan industri kuliner yang semakin kompetitif.

Perkembangan industri kuliner juga terlihat di kawasan Tabiang Takuruang yang berada di Kanagarian Sianok Anam Suku, Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Kawasan ini memiliki daya tarik alam yang indah sehingga mendorong masyarakat setempat untuk mengembangkan berbagai usaha kuliner yang memanfaatkan potensi wisata alam tersebut. Kehadiran restoran dan kafe menjadi salah satu bentuk pemanfaatan potensi wisata yang mampu menarik kunjungan wisatawan. Beberapa usaha kuliner yang berkembang di kawasan Tabiang Takuruang antara lain Cafe Taruko, Kapatoman Cafe, dan Tapian Rajo Cafe & Resto. Ketiga usaha tersebut menawarkan pengalaman bersantap dengan pemandangan alam yang menarik. Kondisi ini menunjukkan bahwa sektor kuliner telah menjadi bagian penting dalam mendukung aktivitas pariwisata di kawasan tersebut.

Tapian Rajo Cafe & Resto merupakan salah satu usaha kuliner yang cukup dikenal di kawasan Tabiang Takuruang. Cafe dan restoran ini dibangun di tengah keindahan lembah Ngarai Sianok dengan mengusung konsep tradisional Minangkabau yang terlihat dari desain bangunannya yang menggunakan atap bergonjong. Konsep tersebut menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung yang ingin menikmati suasana alam sekaligus menikmati hidangan yang disediakan. Bangunan Tapian Rajo Cafe & Resto terdiri atas dua lantai dengan fasilitas yang dirancang untuk memberikan kenyamanan kepada pelanggan. Selain area makan di dalam ruangan, tersedia juga area duduk di luar ruangan yang dilengkapi dengan aliran sungai buatan di bawahnya. Perpaduan antara konsep tradisional dan keindahan alam menjadikan restoran ini sebagai salah satu destinasi kuliner yang diminati wisatawan maupun masyarakat lokal.

Sebagai usaha yang bergerak di bidang penyediaan makanan dan minuman, Tapian Rajo Cafe & Resto memiliki dapur atau kitchen yang berfungsi sebagai pusat pengolahan makanan. Dapur memiliki peran penting dalam menghasilkan makanan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga memenuhi standar kesehatan dan keamanan pangan. Oleh karena itu, penerapan hygiene dan sanitasi di dapur menjadi aspek yang harus diperhatikan secara serius.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti, ditemukan beberapa permasalahan yang berkaitan dengan penerapan hygiene sanitasi di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto. Permasalahan tersebut antara lain masih terdapat karyawan laki-laki yang memiliki rambut panjang saat bekerja, belum adanya peraturan khusus yang mengatur penerapan hygiene dan sanitasi di dapur, kurangnya kesadaran karyawan terhadap pentingnya hygiene sanitasi, tidak adanya saluran pembuangan air pembersihan lantai yang memadai, belum adanya pemisahan sampah organik dan anorganik, serta fasilitas toilet yang masih belum sesuai dengan standar yang dianjurkan. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya kajian lebih lanjut mengenai penerapan hygiene sanitasi di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penerapan Hygiene Sanitasi di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto.”

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian tindakan. Menurut Sugiyono (2019), penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah dengan peneliti sebagai instrumen utama. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami secara mendalam penerapan hygiene sanitasi di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto berdasarkan kondisi nyata yang terjadi di lapangan. Selain itu, penelitian tindakan digunakan karena berorientasi pada upaya memahami dan memperbaiki praktik yang berlangsung dalam lingkungan kerja sehingga dapat meningkatkan kualitas penerapan hygiene sanitasi pada objek penelitian.

Subjek penelitian ditentukan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian. Informan dalam penelitian ini terdiri atas informan utama dan informan kunci. Informan utama adalah pemilik Tapian Rajo Cafe & Resto yang memiliki kewenangan dan pemahaman mengenai pengelolaan usaha, sedangkan informan kunci adalah staf dapur yang terlibat secara langsung dalam kegiatan pengolahan makanan sehari-hari. Pemilihan informan tersebut diharapkan mampu memberikan informasi yang akurat mengenai pelaksanaan hygiene sanitasi di dapur restoran.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi observasi, wawancara, dan studi literatur. Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung kondisi dapur dan aktivitas pengolahan makanan di Tapian Rajo Cafe & Resto. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam dari informan mengenai penerapan hygiene sanitasi yang dilakukan selama proses operasional. Selain itu, studi literatur dilakukan dengan mengumpulkan berbagai referensi, teori, dan hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan hygiene sanitasi sebagai landasan dalam menganalisis temuan penelitian.

Instrumen penelitian disusun berdasarkan indikator hygiene sanitasi dapur yang meliputi lima aspek utama, yaitu bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, dan makanan. Aspek bangunan mencakup lokasi, langit-langit, pintu dan jendela, pencahayaan, ventilasi, serta ruang pengolahan makanan. Aspek fasilitas sanitasi meliputi tempat cuci tangan, ketersediaan air bersih, jamban, kamar mandi, dan tempat sampah. Aspek peralatan mencakup fasilitas pencucian, pembersihan, dan penyimpanan peralatan. Sementara itu, aspek ketenagaan menilai perlindungan kontak langsung dengan makanan, penggunaan perlengkapan pelindung diri, dan perilaku karyawan saat mengolah makanan. Aspek makanan meliputi potensi cemaran fisik, kimia, dan bakteri yang dapat memengaruhi keamanan pangan.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui empat tahapan, yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Pada tahap pengumpulan data, informasi diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selanjutnya, data yang telah terkumpul direduksi dengan memilih dan memfokuskan informasi yang relevan dengan tujuan penelitian. Data yang telah disederhanakan kemudian disajikan secara sistematis untuk memudahkan proses interpretasi. Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi, yaitu proses mengidentifikasi makna dari temuan penelitian serta menjawab rumusan masalah mengenai penerapan hygiene sanitasi di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Bangunan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dapur Tapian Rajo Cafe & Resto terdiri atas dua ruangan utama, yaitu ruang pengolahan makanan (kitchen) dan ruang penyimpanan bahan serta peralatan. Keberadaan dua ruangan tersebut menunjukkan adanya upaya pemisahan fungsi ruang kerja untuk mendukung kelancaran operasional dapur. Lokasi Tapian Rajo Cafe & Resto berada di kawasan wisata Tabiang Takuruang yang masih terjaga kebersihannya. Berdasarkan hasil wawancara, seluruh informan menyatakan bahwa lokasi restoran tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, maupun kawasan industri.

Kondisi lingkungan sekitar yang relatif bersih memberikan keuntungan bagi pengelolaan hygiene sanitasi karena dapat mengurangi risiko masuknya debu, asap, maupun sumber kontaminasi lain ke area pengolahan makanan. Hasil observasi

menunjukkan bahwa langit-langit bangunan dapur telah menutupi seluruh bagian atap. Kondisi ini penting untuk mencegah masuknya kotoran, serangga, atau hewan lain yang dapat mencemari makanan selama proses pengolahan. Pada aspek akses ruangan, pintu dapur telah menggunakan sistem self-closing atau dapat menutup sendiri. Sistem ini berfungsi untuk meminimalkan peluang masuknya serangga dan menjaga kebersihan area pengolahan makanan. Luas ruang pengolahan makanan dinilai telah memadai untuk mendukung aktivitas karyawan. Ruang yang cukup luas memudahkan pergerakan staf serta penempatan peralatan kerja secara lebih teratur.

Meskipun demikian, penelitian menemukan bahwa ruang pengolahan makanan masih terhubung langsung dengan toilet karyawan. Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko pencemaran apabila tidak dikelola dengan baik. Permasalahan lain yang ditemukan adalah tidak tersedianya saluran pembuangan air khusus pada lantai dapur. Air bekas pembersihan lantai masih dialirkan melalui wastafel yang digunakan dalam aktivitas dapur. Kondisi tersebut dapat menghambat proses pembersihan area kerja dan berpotensi menimbulkan genangan apabila volume air cukup banyak. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pihak pengelola telah menyadari adanya kekurangan tersebut, namun perbaikan fisik bangunan belum dapat dilakukan dalam waktu dekat karena memerlukan biaya dan waktu yang cukup besar. Secara umum, kondisi bangunan dapur telah memenuhi beberapa aspek dasar hygiene sanitasi seperti lokasi, luas ruangan, dan sistem pintu. Namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan. Berdasarkan temuan penelitian, aspek bangunan menjadi salah satu indikator yang menunjukkan bahwa penerapan hygiene sanitasi di Tapian Rajo Cafe & Resto belum sepenuhnya optimal.

B. Fasilitas Sanitasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi yang tersedia di Tapian Rajo Cafe & Resto meliputi sumber air bersih, wastafel, toilet, serta tempat sampah yang digunakan dalam operasional sehari-hari. Seluruh informan menyatakan bahwa kegiatan pengolahan makanan telah menggunakan air bersih yang tersedia secara memadai. Ketersediaan air bersih menjadi faktor penting dalam menjaga kebersihan bahan makanan dan peralatan.

Berdasarkan observasi, jumlah toilet yang tersedia dinilai cukup untuk melayani kebutuhan karyawan dan konsumen. Toilet karyawan dan konsumen juga ditempatkan pada lokasi yang berbeda. Keberadaan fasilitas toilet yang memadai menunjukkan perhatian pengelola terhadap kebutuhan sanitasi dasar di lingkungan kerja dan pelayanan pelanggan. Namun demikian, penelitian menemukan bahwa tempat cuci tangan masih digabung dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan dapur. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa fungsi fasilitas sanitasi belum dipisahkan secara khusus sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan.

Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa tempat sampah yang digunakan belum dipisahkan antara sampah organik dan anorganik. Selain itu, tempat sampah yang tersedia belum dilengkapi dengan penutup sehingga berpotensi menjadi sumber bau dan menarik serangga. Keadaan tersebut dapat meningkatkan risiko pencemaran lingkungan kerja apabila tidak dilakukan pengelolaan sampah yang baik. Walaupun demikian, ketersediaan fasilitas dasar seperti air bersih dan toilet telah mendukung operasional dapur secara cukup baik. Temuan penelitian menunjukkan bahwa permasalahan utama pada aspek fasilitas sanitasi terletak pada pengelolaan tempat sampah dan pemisahan fasilitas pencucian. Secara keseluruhan, fasilitas sanitasi telah tersedia namun masih memerlukan penyempurnaan agar sesuai dengan standar hygiene sanitasi makanan.

C. Peralatan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar peralatan yang digunakan di dapur Tapian Rajo Cafe & Resto berada dalam kondisi baik dan layak digunakan. Seluruh informan menyatakan bahwa peralatan yang digunakan selalu dibersihkan setelah digunakan dalam proses pengolahan makanan. Proses pencucian peralatan dilakukan menggunakan sabun dan deterjen sehingga membantu menghilangkan kotoran dan sisa makanan yang menempel. Setelah dicuci, peralatan dapur dikeringkan terlebih dahulu sebelum disimpan pada tempat penyimpanan yang tersedia

Kegiatan pengeringan ini dilakukan untuk mengurangi kelembapan yang dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme pada peralatan. Meskipun demikian, penelitian menemukan bahwa tempat pencucian bahan makanan dan peralatan masih menggunakan fasilitas yang sama. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang antara bahan makanan dan peralatan yang sedang dibersihkan. Pada aspek penyimpanan, sebagian informan menilai bahwa penyimpanan peralatan sudah cukup aman karena telah menggunakan rak khusus. Namun sebagian informan lainnya berpendapat bahwa tempat penyimpanan masih berisiko karena tidak memiliki penutup. Penyimpanan yang terbuka memungkinkan masuknya debu, serangga, maupun hewan pengerat yang dapat mencemari peralatan

Berdasarkan observasi, peralatan telah tersusun rapi pada rak dan meja khusus sehingga memudahkan proses pengambilan saat digunakan. Secara umum, aspek peralatan menunjukkan kondisi yang cukup baik meskipun masih terdapat beberapa kekurangan yang perlu diperbaiki.

D. Ketenagaan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek ketenagaan merupakan salah satu aspek yang masih menghadapi berbagai kendala dalam penerapan hygiene sanitasi. Seluruh informan menyatakan bahwa belum ada karyawan yang memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan dan kompetensi karyawan terkait hygiene sanitasi masih diperoleh dari pengalaman kerja sehari-hari. Dalam proses pengolahan makanan, sebagian besar karyawan telah menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan untuk mengurangi kontak langsung dengan makanan.

Namun demikian, masih ditemukan beberapa karyawan yang terkadang memindahkan makanan menggunakan tangan secara langsung. Hasil observasi juga menunjukkan bahwa penggunaan apron belum dilakukan secara konsisten oleh seluruh karyawan. Sebagian karyawan menggunakan apron selama bekerja, sementara sebagian lainnya tidak selalu menggunakannya. Pada aspek kebersihan rambut, masih ditemukan karyawan laki-laki yang memiliki rambut panjang dan belum mengikat rambut secara rapi saat bekerja.

Penelitian juga menemukan bahwa belum ada karyawan yang menggunakan sepatu kedap air selama menjalankan aktivitas kerja di dapur. Selain itu, masih terdapat karyawan yang merokok pada saat jam kerja ketika kondisi dapur sedang tidak terlalu sibuk. Meskipun demikian, seluruh informan menyatakan bahwa mereka telah membiasakan diri mencuci tangan sebelum dan selama bekerja. Berdasarkan hasil penelitian, aspek ketenagaan menjadi aspek yang paling membutuhkan peningkatan karena berkaitan langsung dengan perilaku individu dalam menjaga hygiene sanitasi.

E. Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek makanan menjadi perhatian penting karena berkaitan langsung dengan kesehatan konsumen. Seluruh informan mengakui bahwa makanan berpotensi mengalami pencemaran fisik, kimia, maupun biologis apabila

proses pengolahan tidak dilakukan dengan benar. Pencemaran fisik dapat berasal dari rambut, debu, serpihan benda asing, maupun material lain yang masuk ke dalam makanan. Pencemaran kimia dapat berasal dari deterjen, sabun pembersih, atau bahan kimia lainnya yang berada di area pengolahan makanan. Sementara itu, pencemaran biologis dapat disebabkan oleh bakteri dan mikroorganisme yang berkembang akibat kebersihan yang kurang terjaga.

Berdasarkan observasi, pada saat kondisi dapur sibuk masih ditemukan penempatan bahan makanan yang kurang tertata. Kondisi tersebut meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang selama proses pengolahan makanan berlangsung. Peneliti juga menemukan adanya sabun pencuci peralatan yang ditempatkan berdekatan dengan area pencucian bahan makanan. Keadaan tersebut berpotensi menyebabkan pencemaran kimia apabila tidak dilakukan pengawasan secara ketat. Walaupun demikian, karyawan berupaya menjaga kualitas makanan dengan membersihkan area kerja secara rutin. Karyawan juga melakukan pembersihan peralatan dan area penyimpanan secara berkala untuk meminimalkan risiko pencemaran bakteri. Secara keseluruhan, kualitas makanan yang dihasilkan cukup baik, namun masih terdapat beberapa potensi pencemaran yang perlu mendapat perhatian lebih lanjut.

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan diatas, penulis dapat menyimpulkan bahwa karyawan sudah melakukan upaya penerapan hygiene sanitasi di dapur menurut SOP yang telah peneliti buat. Namun masih ada beberapa yang belum diterapkan dikarenakan memerlukan waktu dan biaya. Upaya yang telah dilakukan oleh pihak Tapian Rajo Café & Resto adalah dengan menerapkan:

1. Hygiene sanitasi fasilitas sanitasi: Melakukan pemisahan tempat sampah organik dan an organik serta pemisahan tempat pencucian bahan dan alat
2. Hygiene sanitasi peralatan: Sudah memiliki tempat pencucian alat tersendiri, tidak digabung lagi dengan pencucian bahan
3. Hygiene sanitasi ketenagaan: Karyawan sudah mulai mengurangi kebiasaan buruk seperti merokok dan berbicara terlalu banyak di area pengolahan. Rambut yang biasanya hanya dijepit sudah di ikat dengan rapi dan sudah melakukan upaya perlindungan kontak langsung dengan menggunakan penjepit saat mengambil makanan. Dapat disimpulkan bahwa hygiene sanitasi staff kitchen sudaah diterapkan.
4. Hygiene sanitasi makanan: Karyawan mengupayakan kebersihan area kerja, dan menjauhkan makanan dari zat berbahaya yang mungkin saja dapat mencemari makanan baik fisik, kimia maupun bakteri

B. Saran

Beberapa saran yang dapat penulis berikan guna terlaksananya penerapan hygiene sanitasi di dapur dengan baik, yaitu:

1. Memberikan pelatihan tentang standar hygiene dan sanitasi di dapur kepada semua karyawan dapur
2. Memperbaiki bangunan dan fasilitas penunjang pelaksanaan penerapan hygiene sanitasi sesuai dengan peraturan yang ditetapkan.
3. Untuk menjaga hygiene dan sanitasi perlu ditempatkan satu orang yang bertugas untuk mengontrol pelaksanaan upaya hygiene sanitasi di dapur.
4. Untuk melanjutkan penerapan hygiene sanitasi yang belum terlaksana sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Departmen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI.
- Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/X/ 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga Rejeki, Sri, Gunadi Dwi Hantoro. 2020. Sanitasi Hygiene, dan Keselamatan Kerja. Malang: Rekayasa Sains
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Arikunto, Suharsimi. 2016. Prosedur Penelitian: Suatu pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta
- Yuni, Natalia Erlina. 2016. Buku Saku Personal Hygiene. Yogyakarta: Nuha Medika
- Syawalia, Suci. Hygiene Sanitasi Di Dapur. Diss. UNIVERSITAS AIRLANGGA, 2009.
- Yohanis, G. C. (2019). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Peralatan Dapur Dalam Upaya Menjaga Kualitas Makanan (Studi Pada Mozaic Restaurant, Bali) (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Kresnadi, D. S., & Andriani, R. (2014). HYGIENE DAN SANITASI DI THE 18th KITCHEN THE TRANS LUXURY HOTEL BANDUNG. Jurnal Pariwisata, 1(2), 98-104.