

BAB III

SIMPULAN DAN SARAN

3.1 Simpulan

Brownell (R. Sihite. 2000:3) mendefinisikan hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan. Sedangkan *Hopkins* mengatakan bahwa sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap kesehatan. Hotel memiliki standart tersendiri yang ditekankan kepada setiap karyawannya agar dapat menjaga kebersihan diri juga peralatan yang akan diinginkan dalam mengelolah bahan makanan dan untuk dapat menimbulkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan yang dikelolah oleh karyawan dapur karena baik buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas makanan yang disajikan.

Kitchen Hotel New York Johor Bahru dibagi menjadi beberapa section antara lain : *Kitchen Western, Kitchen Chines, Cold Kitchen, dan Malay Kitchen*. Di malay section ini bertugas membuat makanan khas melayu. Untuk penerapan personal hygiene dan sanitasi malay section mengikuti prosedur yang ada di hotel dengan mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan, membersihkan area memasak sebelum memulai membuat makanan untuk tamu hotel. Dan selalu menjaga kebersihan uniform dan area dapur. Tetapi di Hotel New York Johor Bahru personal hygiene dan sanitasi masih belum diterapkan secara maksimal. Karena kurangnya pengetahuan dan sosialisasi tentang personal hygiene dan sanitasi. Ada beberapa yang masih belum diterapkan oleh staff di Hotel New York Johor Bahru masih ada beberapa karyawan yang tidak mencukur kumis, jenggot, rambut dan ada juga yang mewarnai rambut padahal untuk standart hotel karyawan harus bersih dan rapi. Masih banyak juga karyawan yang mengambil/prepare makanan tanpa menggunakan handglove, Dan chef yang memasak makanan juga sering tidak memakai topi saat mereka membuat makanan untuk para tamu hotel. Para karyawan yang keluar masuk toilet hanya

mencuci tangan dengan air saja tanpa memakai sabun atau tidak mencuci tangan sama sekali dan inilah yang membuat timbulnya bakteri-bakteri pada makanan.

Begitupun sanitasi pada malay kitchen juga masih belum diterapkan dengan baik seperti dinding ataupun ventilasi dapur dibersihkan setelah ventilasi tersebut menghitam atau sangat kotor/berminyak. Di Malay Kitchen pembuangan limbah yang sering tersumbat oleh sampah sehingga air limbah tersebut keluar dari tempatnya dan sangat mengganggu kerja karyawan, Untuk kebersihan sanitasi area dapur masih banyak staff yang menggantungkan tanggung jawab kepada steward atau staff yang lain.

Dalam proses personal haygiene dan sanitasi tidak semua staff Malay Kitchen menerapkan personal hygiene dan sanitasi. Jika personal hygiene dan sanitasi ini diterapkan secara terus menerus dan sesuai dengan SOP di Hotel New York Johor Bahru Malaysia akan memberi keuntungan bagi karyawan dan tamu hotel yang menikmati makanan yang diberikan kepadanya.

3.2 Saran

Saran yang penulis berikan sosialisasi standart personal hygiene dan sanitasi kepada karyawan, trainee dan casual agar orang yang bekerja di Hotel New York Johor Bahru bisa bekerja sesuai dengan SOP yang ada di hotel. Menekankan tanggung jawab di setiap karyawan, agar tidak menggantungkan pekerjaan membersihkan area dapur kepada karyawan lainnya. Dan memberikan kesempatan pada karyawan untuk mengikuti seminar tentang personal hygiene dan sanitasi agar tanggung jawab tersebut ada pada masing-masing karyawan hotel. Memberikan reward untuk karyawan yang menerapkan personal hygiene, agar karyawan yang bekerja di Hotel New York Johor Bahru Malaysia menjadi lebih peduli terhadap pentingnya *personal hyagiene dan sanitasi*.