

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari analisis penulis dalam penelitian yang telah penulis lakukan mengenai *hygiene* dan *sanitasi* di dapur Vasa Hotel Surabaya, penulis dapat memberi kesimpulan sebagai berikut:

➤ **Mengenai proses penyimpanan bahan baku makanan di dapur Vasa Hotel Surabaya.**

Dari segi kondisi ruang penyimpanan yang mengharuskan adanya rak, ruang penyimpanan pada dapur Vasa Hotel Surabaya sudah memiliki rak dengan standard yang seharusnya. Namun, masih ada hal yang belum dilakukan yaitu pemberian label pada rak sesuai prosedur yang tertera pada SOP. Pada ruang penyimpanan sudah terdapat rak yang memiliki jarak 30cm di atas permukaan lantai, sehingga tidak ada makanan yang disimpan langsung di atas permukaan lantai. *Klasifikasi* setiap jenis makanan sesuai dengan suhu beserta ruang penyimpanan yang sesuai sudah diterapkan dengan baik, di mana tempat penyimpanan dibagi menjadi 2, yaitu *dry storage* dan *refrigerated storage*. Ruang penyimpanan di dapur Vasa Hotel Surabaya telah diterapkan pembersihan secara rutin pada sore dan malam hari oleh petugas kebersihan dapur (*steward*).

Penerapan sistem pencahayaan yang baik pada ruang penyimpanan sudah diterapkan, setiap ruang penyimpanan pada dapur Vasa Hotel Surabaya memiliki lampu penerangan yang cukup baik. Penerangan dalam ruang penyimpanan sudah cukup baik, masih tidak mengatasi adanya serangga di dry store ini yang dapat disebabkan oleh lingkungan hotel yang berada di alam terbuka. Dapat disimpulkan bahwa proses penyimpanan bahan baku di dapur Vasa Hotel Surabaya sudah cukup baik namun masih harus ditingkatkan.

➤ **Mengenai cara pengolahan bahan makanan di Vasa Hotel Surabaya.**

Tenaga pengolah makanan masih ada yang tidak mengikuti aturan mencuci tangan yang telah diatur dalam SOP Vasa Hotel Surabaya. Hal ini terjadi

karena kurangnya kesadaran para karyawan dalam menjaga kebersihan tangan, seharusnya para karyawan mengikuti instruksi cara mencuci tangan yang bersih dan benar yang sudah di sediakan ditempat cuci tangan.

Kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya sudah diterapkan dan dilaksanakan dengan sangat baik. Penggunaan peralatan yang benar di mana setiap peralatan yang digunakan harus bersih, tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, serta tidak mengandung kuman. Penerapan terhadap penggunaan peralatan yang baik dan bersih dapat dilihat berdasarkan cara penanganan ketika pencucian dan penyimpanan peralatan. Makanan harus ditutup untuk mencegah kontaminasi berbagai jenis uap insektisida. Syarat ini telah dilakukan dengan baik. Setiap makanan jadi maupun bahan makanan yang telah dipersiapkan akan diolah tidak dalam jangka waktu dekat pasti ditutup dengan menggunakan plastic wrap dan bahkan diberi label yang mencantumkan tanggal beserta nama bahan makanan tersebut. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi. Prosedur mengenai makanan harus dipegang oleh sesedikit mungkin orang telah diterapkan oleh pihak Vasa Hotel Surabaya dengan baik, hal ini dibuktikan dengan adanya pembagian sectionnya dalam menangani dan mengolah makanan. Pada tiap section pun setiap karyawan memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing pada pekerjaannya. Kesimpulan yang dapat penulis ambil bahwa pengolahan makanan yang dilakukan Vasa Hotel Surabaya telah memenuhi *standard* yang seharusnya.

1.2 Saran

➤ **Proses penyimpanan bahan baku makanan.**

Proses penyimpanan bahan baku makanan di dapur Vasa Hotel Surabaya masih perlu mendapat perhatian dalam beberapa aspek. Pemberian label pada rak penyimpanan sebaiknya diterapkan, hal ini dapat mempermudah penempatan bahan makanan. Selain itu perlu diperhatikan juga tentang adanya keberadaan

serangga yang terdapat pada ruang penyimpanan, walaupun hal ini sudah diantisipasi dengan adanya penyemprotan pembasmi serangga di lingkungan hotel, namun hal ini tidak menjamin bahwa serangga akan pergi. Di mana dengan adanya penyemprotan yang dilakukan, serangga ataupun hewan lainnya berusaha mencari tempat untuk berlindung. walaupun tindakan pembersihan sudah dilakukan secara rutin, tetap disarankan untuk lebih memperhatikan dengan detail setiap sudut ruangan akan keberadaan serangga maupun hewan lainnya ketika melakukan pembersihan.

➤ **Tenaga pengolahan makanan di Vasa Hotel Surabaya.**

Para tenaga pengolahan makanan di Vasa Hotel Surabaya diharapkan untuk lebih peduli terhadap kebersihan tangan. Sebaiknya tetap mengikuti prosedur dan langkah-langkah mencuci tangan yang benar sesuai instruksi yang telah diatur dalam SOP. Kebersihan tangan para tenaga pengolah makanan sangat penting, hal ini karena tangan merupakan salah satu sumber kuman dan bakteri berkumpul. Maka apabila tangan seorang *food handler* tidak dicuci dengan baik, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan.