

BAB 3

KESIMPULAN DAN SARAN

3.1 Kesimpulan

Hygiene dan sanitasi yang diterapkan di *kitchen* Holiday Inn Express Surabaya CenterPoint sangat dibutuhkan untuk kelancaran proses pengolahan makanan, keselamatan kerja dan keamanan produk makanan yang dihasilkan. *Hygiene* dan sanitasi yang telah diterapkan di *kitchen* Holiday Inn Express Surabaya CenterPoint antara lain yaitu, sudah menerapkan dan memperhatikan tentang penyimpanan makanan yang udah matang, melakukan FIFO dalam penggunaan bahan baku untuk pengolahan makanan, selalu menjaga kebersihan peralatan dapur setelah digunakan untuk mengolah makanan, selalu memperhatikan kebersihan dapur dengan menyediakan tempat sampah yang terpisah dan pembersihan tempat sampah secara berkala. Hal ini sudah cukup bagus untuk mengurangi resiko kontaminasi yang terjadi guna keamanan produk makanan yang akan disajikan untuk tamu dan keselamatan kerja bagi para karyawan.

Hygiene dan sanitasi yang telah diterapkan di *kitchen* Holiday Inn Express Surabaya CenterPoint sudah berjalan cukup baik, namun dalam pelaksanaannya pasti akan mengalami sebuah kendala yang terjadi di dalam *kitchen* Holiday Inn Express Surabaya CenterPoint seperti, adanya serangga atau kecoa di area *kitchen*, kurangnya ketersediaan *napkin* untuk karyawan, kurangnya kesadaran atas *personal hygiene* pada karyawan atas pemakaian *hand glove* dan masker, minimnya pengontrolan pada penyimpanan bahan baku, serta masih ada *staff* yang menggunakan aksesoris pada saat memasuki area dapur bahkan pada saat mengolah makanan.

Dalam mengatasi masalah tersebut pihak Holiday Inn Express Surabaya CenterPoint telah melaksanakan beberapa upaya penanganan untuk mengatasi kendala tersebut antara lain, dengan pengadaan *deep cleaning* secara rutin untuk membasmi hama yang ada di *kitchen*, menyediakan tempat khusus untuk *hand glove*, *hair net* dan masker pada sekitar area *kitchen* agar mudah untuk dijangkau, beberapa jam sebelum pulang pada setiap *shift* diadakan pembersihan *freezer* serta *chiller* secara berkala agar *chiller* dan *freezer* terbebas

dari kantong plastik dari para *supplier* yang berakibat mengkontaminasi bahan baku lainnya.

Kendala–kendala yang ditemukan dan dianalisis oleh penulis, penulis menyimpulkan bahwa terjadi kelemahan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi yang ada di *kitchen* Holiday Inn Express Surabaya CenterPoint. Jika tidak segera ditangani hal ini dapat menyebabkan resiko kontaminasi pada produk makanan dan keselamatan kerja bagi karyawan.

3.2 Saran

Upaya yang telah dilakukan oleh pihak Holiday Inn Surabaya CenterPoint cukup bagus, tetapi hal ini kurang efektif untuk mengatasi kendala dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi yang ada di *kitchen*. Untuk itu penulis memiliki pendapat agar kendala tersebut dapat diminimalisir dengan lebih efektif :

Seharusnya pihak manajemen Hotel Holiday Inn Express lebih memperhatikan seluruh karyawan dan bagian lain khususnya bagian *Food & Beverage* dengan memperbanyak *napkin* agar para karyawan bagian dapur tidak kesusahan saat mengangkat wajan besar setelah proses masak untuk dibersihkan oleh *steward* dibagian *steward*. berdasarkan pengalaman penulis pada saat melakukan praktek kerja lapangan dibagian dapur hotel Holiday Inn Express apabila tidak tercukupi *Napkin* yang ada di hotel maka akan mengganggu operasional yang ada didapur, dan apabila sudah terdesak karena tuntutan waktu biasanya menggunakan celemek yang dipakai oleh para *staff*.

Manajemen dapur seharusnya melakukan pengawasan dan pengerahan tentang ketertiban pada saat akan memasuki area dapur harus terlebih dahulu melepaskan atau menaruh barang pribadi, Pihak manajemen *kitchen* diharuskan tegas dan akan memberikan teguran/sanksi kepada karyawan yang tidak menjaga kebersihan diri dan karyawan yang tidak disiplin.