

## *Implementation of Hygiene and Sanitation Practices in the Hotel Kitchen: A Case Study at Shante Hotel Xitou Taiwan*

### **Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada *Kitchen* Hotel: Studi Kasus di Shante Hotel Xitou Taiwan**

**Stefanus Suhardin<sup>1\*</sup>, Ni Nyoman Nidya Trianingrum<sup>2</sup>, Ni Nyoman Arini<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Diploma III Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, dan Pendidikan,  
 Universitas Triatma Mulya, Bali, Indonesia

(\*) Corresponding Author: [suhardistefanus22@gmail.com](mailto:suhardistefanus22@gmail.com)

**Article info**

**Keywords:**

*Personal Hygiene, Food Sanitation, Workplace Sanitation, FIFO, Cross-Contamination*

**Abstract**

*This study examines the implementation of hygiene and sanitation practices in the kitchen of Shante Hotel Xitou Taiwan, a three-star hotel located in Nantou County. The background of this research is the rapid growth of tourism in Taiwan, with 4,197,240 foreign visitors recorded in the first half of 2025, which has significantly increased the operational intensity of hotel kitchens, demanding stricter adherence to hygiene and sanitation standards. This research employs a descriptive qualitative method using direct observation with checklist instruments, in-depth interviews with the Head Chef and Senior Cook, and documentation. The findings reveal that personal hygiene implementation remains inconsistent, with staff often failing to wear complete uniforms, hairnets, and food-grade gloves. Food hygiene shows multiple non-compliances including the absence of FIFO application, unlabeled food stocks, cross-contamination risks from shared washing sinks, and improper storage of raw eggs outside the chiller. Workplace sanitation also requires improvement, as evidenced by grease-coated exhaust fans, uncovered waste bins, and damaged kitchen floors. Corrective efforts by management include monthly mandatory staff training, implementation of daily cleaning checklists, facility upgrades such as color-coded cutting boards, segregated wash sinks, and dedicated handwashing stations, as well as periodic external audits. The study concludes that while basic hygiene practices are partially observed, systematic inconsistencies persist and must be addressed through stronger supervisory mechanisms, facility investment, and a culture of food safety compliance.*

**Kata kunci:**

*Hygiene Perorangan, Sanitasi Bahan Makanan, Sanitasi Tempat Kerja, FIFO, Kontaminasi Silang*

**Abstrak**

Penelitian ini mengkaji penerapan hygiene dan sanitasi di *kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan, sebuah hotel bintang tiga yang berlokasi di Kabupaten Nantou. Latar belakang penelitian ini adalah pesatnya pertumbuhan pariwisata Taiwan dengan 4.197.240 wisatawan asing pada semester pertama tahun 2025, yang meningkatkan intensitas operasional *kitchen* hotel sehingga menuntut kepatuhan lebih ketat terhadap standar hygiene dan sanitasi. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui observasi langsung dengan instrumen *checklist*, wawancara

mendalam bersama *Head Chef* dan *Senior Cook*, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene perorangan masih belum konsisten, ditandai dengan banyak staf yang tidak menggunakan seragam lengkap, penutup kepala, maupun sarung tangan. *Hygiene* sanitasi bahan makanan menunjukkan berbagai ketidaksesuaian meliputi tidak diterapkannya sistem FIFO, bahan makanan tidak berlabel, risiko kontaminasi silang akibat penggunaan wastafel bersama, serta penyimpanan telur mentah di luar *chiller*. Sanitasi tempat kerja juga belum optimal, terlihat dari *exhaust fan* yang berlemak tebal, tempat sampah tanpa penutup, dan lantai dapur yang rusak. Upaya perbaikan yang dilakukan manajemen mencakup pelatihan rutin bulanan, penerapan *checklist* harian, perbaikan fasilitas seperti *cutting board* berwarna, pemisahan wastafel, penambahan wastafel khusus cuci tangan, serta audit eksternal berkala. Penelitian ini menyimpulkan bahwa meskipun praktik hygiene dasar sebagian telah dijalankan, inkonsistensi sistemik masih perlu diatasi melalui pengawasan lebih ketat, investasi fasilitas, dan pembangunan budaya keamanan pangan yang menyeluruh.

## PENDAHULUAN

Industri pariwisata Taiwan mencatat pemulihan yang sangat pesat sepanjang tahun 2025. Direktorat Jenderal Pariwisata Taiwan (2025) melaporkan bahwa jumlah wisatawan asing selama enam bulan pertama (Januari–Juni) mencapai 4.197.240 orang, meningkat 10% dibandingkan periode yang sama tahun 2024. Lonjakan kunjungan ini dipimpin oleh wisatawan dari Jepang (680,299 orang atau 16,21%), diikuti Hong Kong–Makau, Korea Selatan, Amerika Serikat, Filipina, dan Tiongkok. Data tersebut tercermin dalam Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Statistik Pengunjung Taiwan pada Enam Bulan Pertama (Januari–Juni) 2025

No	Negara Asal Wisatawan	Jumlah Pengunjung	Persentase (%)
1	Jepang	680,299	16,21
2	Hong Kong–Makau	612,942	14,60
3	Korea Selatan	531,377	12,66
4	Amerika Serikat	359,777	8,57
5	Filipina	312,821	7,45
6	Tiongkok	310,327	7,39
Total	-	4.197,240	100

Sumber: Direktorat Jenderal Pariwisata Taiwan (2025)

Riani (2021) menegaskan bahwa pariwisata dan perhotelan merupakan dua sektor yang saling bersinergi; hotel berperan sebagai komponen akomodasi utama yang menyediakan kamar, makanan, minuman, dan berbagai fasilitas penunjang. Dampak positif lonjakan wisatawan ini terlihat jelas pada performa Shante Hotel Xitou Taiwan yang mencatat total 22,532 tamu dengan rata-rata tingkat okupansi 85% sepanjang Mei 2025 hingga Januari 2026, sebagaimana disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Statistik Kunjungan Tamu Shante Hotel Xitou Taiwan Periode Mei 2025–  
Januari 2026

Bulan	Total Tamu	Kamar Tersedia	Tingkat Okupansi (%)
Mei 2025	2,500	68	76
Juni 2025	2,800	68	82
Juli 2025	3,500	68	91
Agustus 2025	3,200	68	85
September 2025	2,900	68	81
Oktober 2025	3,100	68	87
November 2025	3,000	68	84
Desember 2025	3,700	68	94
Januari 2026	2,832	68	78
Total	22,532	612	85

Sumber: *Human Resource Department* Shante Hotel Xitou Taiwan (2026)

Tingginya volume tamu yang dilayani hotel bintang tiga ini menuntut standar operasional yang ketat di seluruh departemen, terutama di bagian *Food and Beverage Product (kitchen)*. Noviasuti dan Putranti (2021) menjelaskan bahwa departemen *food and beverage product* bertanggung jawab penuh atas penyiapan dan pengolahan seluruh hidangan bagi tamu maupun karyawan hotel, sehingga kualitas dapur secara langsung mencerminkan reputasi dan layanan hotel secara keseluruhan. Meilina (2024) menambahkan bahwa *food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian utama, yaitu *food and beverage service* yang melayani tamu dan *food and beverage product* yang memproduksi hidangan. Dalam konteks operasional *kitchen* yang intensif, penerapan *hygiene* dan sanitasi menjadi fondasi mutlak keamanan pangan. Mularsari (2022) mendefinisikan *hygiene* sebagai upaya pencegahan penyakit yang mencakup praktik kebersihan individu dan lingkungan, termasuk strategi menjaga kualitas makanan. Fauziah dan Suparmi (2022) menekankan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi dalam pengelolaan makanan mencakup seluruh tahapan mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian demi mencegah keracunan dan *foodborne illness*. Setyawati dkk. (2022) menambahkan bahwa sanitasi merupakan upaya pemeliharaan dan perlindungan kebersihan lingkungan guna menjamin kesehatan pekerja dan keselamatan tamu. Namun demikian, berdasarkan observasi langsung penulis selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri di Shante Hotel Xitou Taiwan selama satu tahun, ditemukan berbagai ketidaksesuaian dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi.

Pada aspek *hygiene* perorangan, staf dapur tidak memakai seragam lengkap, tidak menggunakan penutup kepala, jarang memakai sarung tangan saat menangani makanan siap saji, dan ada yang berambut panjang tanpa diikat. Pada aspek sanitasi bahan makanan, ditemukan ketidakpatuhan terhadap sistem FIFO, tidak ada pelabelan tanggal pada bahan makanan, kontaminasi silang akibat penggunaan wastafel yang sama untuk daging dan sayuran, serta telur mentah yang disimpan di luar *chiller*. Pada aspek sanitasi tempat kerja, *exhaust* fan dilapisi lemak tebal, tempat sampah tidak tertutup, dan lantai dapur berlubang sehingga menimbulkan genangan air. Akita dkk. (2025) memperingatkan bahwa inkonsistensi *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* dapat memicu tiga jenis kontaminasi pangan: mikrobiologis (bakteri patogen), kimiawi (residu pestisida, logam berat), dan fisik (benda asing seperti rambut atau pecahan benda). Walansendow dkk. (2025) menegaskan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi secara disiplin tidak hanya melindungi kesehatan staf, tetapi juga menjamin keamanan dan kelayakan konsumsi seluruh hidangan yang disajikan kepada tamu. Andriyono (2025) menambahkan bahwa manajemen katering berbasis

standar *hygiene* dan sanitasi terbukti meningkatkan produktivitas kerja sekaligus mengurangi angka absensi akibat penyakit.

Berbagai penelitian terdahulu telah mengkaji topik serupa. Noviasuti dan Putranti (2021) mengevaluasi penerapan *hygiene* dan sanitasi di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta dan menemukan bahwa standar penyimpanan bahan makanan secara umum sudah baik, meskipun masih terdapat kekurangan pada pelabelan rak. Atmaja dan Yulianie (2023) menganalisis penerapan *hygiene* dan sanitasi di dapur Wapa Di Ume Resort & Spa Ubud dan menemukan bahwa hanya 12 dari 20 indikator yang terpenuhi, dengan kendala utama pada *cutting board* dan saluran pembuangan. Noviyanti dan Jayendra (2024) meneliti *Kitchen* Hotel COMO Uma Ubud dan menyimpulkan bahwa standar *hygiene* telah memenuhi regulasi Kemenkes RI, meskipun terdapat kekurangan pada pengelolaan tempat sampah. Sentosa (2022) mengkaji penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* The Setai Hotel Miami dan menemukan pentingnya pemisahan zona kerja yang jelas. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran deskriptif mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi di dapur Shante Hotel Xitou Taiwan, mengidentifikasi berbagai hambatan yang muncul dalam pelaksanaannya, serta menganalisis langkah-langkah yang telah diambil untuk mengatasi hambatan tersebut. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi akademis bagi pengembangan standar operasional *hygiene* dan sanitasi di industri perhotelan internasional, serta menjadi referensi praktis bagi manajemen hotel dalam meningkatkan keamanan pangan dan kepuasan tamu.

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Ferdianyah dan Octavy (2023) mendefinisikan metode penelitian deskriptif kualitatif sebagai penelitian yang bertujuan menyelidiki dan menggambarkan kondisi apa adanya berdasarkan fakta di lapangan, kemudian hasilnya disajikan dalam bentuk laporan penelitian yang terstruktur. Lokasi penelitian adalah Shante Hotel Xitou Taiwan, hotel bintang tiga yang terletak di No. 24-18, Xingchan Road, Lugu Township, Nantou County 55842, Taiwan. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pengalaman praktik kerja industri selama satu tahun di hotel tersebut sehingga memiliki pemahaman mendalam tentang operasional dapur dan Shante Hotel Xitou Taiwan memiliki akses transparan terhadap informasi operasional dan SOP memungkinkan pengumpulan data yang akurat dan mencerminkan praktik nyata di lapangan. Penelitian berlangsung selama enam bulan dari Desember 2025 hingga Mei 2026. Data primer diperoleh melalui tiga teknik utama. Pertama, observasi langsung menggunakan lembar *checklist observation* di tiga area utama *kitchen: preparation area, cooking area, dan storage area*. Kedua, wawancara mendalam dengan dua informan kunci, yaitu Bapak Along selaku Head Chef dan Bapak Ann selaku *Senior Cook*. Kedua informan dipilih karena memiliki peran strategis dalam pengelolaan operasional *kitchen* dan pengawasan standar *hygiene* sanitasi sehari-hari. Ketiga, dokumentasi berupa foto kondisi *kitchen* dan SOP resmi hotel. Data sekunder meliputi *guest comments* dari platform ulasan hotel dan dokumen SOP internal Shante Hotel Xitou Taiwan. Sukendra dan Atmaja (2020) menegaskan bahwa instrumen penelitian yang tepat dan teruji sangat menentukan validitas data yang dikumpulkan. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan tiga tahapan: reduksi data untuk memilih informasi yang relevan, penyajian data melalui narasi deskriptif dan tabel *checklist*, serta penarikan kesimpulan berdasarkan perbandingan antara temuan lapangan dengan teori dan kajian empiris. Jailani

(2023) menyatakan bahwa teknik analisis ini memungkinkan peneliti menghasilkan gambaran yang jelas, komprehensif, dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Berdasarkan observasi langsung di kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan, penerapan hygiene dan sanitasi perorangan pada staf dapur belum optimal. Meskipun keempat koki tampak sehat dan menjaga kebersihan mulut, hidung, serta wajah, masih ditemukan ketidaksesuaian yang signifikan. Hasil wawancara dengan *Head Chef* mengungkapkan bahwa hampir semua *chef* tidak menggunakan uniform lengkap, termasuk apron, sarung tangan, dan penutup kepala. Karyawan berambut panjang dan sebagian berambut diwarnai juga masih ditemukan. Terdapat pula kebiasaan mencicipi makanan langsung dari alat masak, yang secara langsung berisiko mencemari hidangan. Tabel 3 menyajikan hasil *checklist observasi personal hygiene*.

Tabel 3. Hasil *Checklist* Observasi *Hygiene* Perorangan di Kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan

No	Indikator	Kriteria Penilaian	Ya (✓)	Tidak (x)	Sumber
1	Cuci tangan	Cuci tangan dengan sabun setelah toilet/sampah	✓		Mularsari (2022)
2	Penutup kepala	Semua karyawan pakai topi/ <i>hairnet</i> saat kerja		x	Walansendow (2025)
3	<i>Chef jacket</i>	Pakaian kerja lengkap & bersih setiap <i>shift</i>		x	Noviastuti dkk (2021)
4	Apron	Apron dipakai & diganti saat kotor		x	Mularsari (2022)
5	Sarung tangan	Sarung tangan <i>food-grade</i> untuk makanan siap saji		x	Dewi (2022)
6	Kuku tangan	Kuku pendek & bersih, tanpa cat	✓		Walansendow (2025)
7	Rambut	Rambut tertutup rapat, tidak terurai		x	Mularsari (2022)
8	Aksesori	Tidak pakai perhiasan/cincin/jam tangan	✓		Noviastuti dkk (2021)
9	Kebersihan mulut	Tidak merokok/tidak cicip langsung dari alat masak	✓		Walansendow (2025)
10	Sepatu <i>safety</i>	Sepatu anti-slip	✓		Walansendow (2025)

Sumber: Data Primer, 2026

Dari 10 indikator *hygiene* perorangan yang dievaluasi, hanya 5 indikator (cuci tangan, kuku tangan, aksesori, kebersihan mulut, dan sepatu *safety*) yang terpenuhi. Lima indikator lainnya (penutup kepala, *chef jacket*, apron, sarung tangan, dan rambut) tidak terpenuhi, mencerminkan tingkat kepatuhan 50% terhadap standar yang ditetapkan.

Penerapan hygiene dan sanitasi bahan makanan di kitchen Shante Hotel Xitou Taiwan belum berjalan secara optimal. Hasil observasi dan wawancara dengan Senior Cook (Ann) menunjukkan bahwa sistem FIFO tidak diterapkan secara konsisten, stok bahan makanan tidak dilengkapi label identitas dan tanggal kedaluwarsa, daging ayam dibersihkan di wastafel yang sama dengan sayuran sehingga berpotensi menimbulkan kontaminasi silang, telur mentah disimpan di suhu ruang di luar *chiller*, serta pemotongan berbagai jenis bahan menggunakan *cutting board* yang sama. Meskipun demikian, rak penyimpanan sudah ditempatkan pada jarak yang sesuai dari lantai, suhu *chiller* dan freezer terpantau dalam kisaran yang benar, serta bahan mentah sudah dipisahkan dari bahan siap saji. Tabel 4 merangkum hasil *checklist observasi food hygiene*.

Tabel 4. Hasil *Checklist* Observasi *Hygiene* dan Sanitasi Bahan Makanan di *Kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan

No	Indikator	Kriteria Penilaian	Ya (✓)	Tidak (x)	Sumber
1	Pelabelan	Label nama, tanggal masuk, <i>expired</i> pada semua bahan		x	Dewi (2022)
2	FIFO	Stok lama (First In First Out) dikeluarkan duluan		x	Noviastuti dkk (2021)
3	Buah potong	Disemprot lemon/larutan asam cegah oksidasi		x	Walansendow (2025)
4	Wastafel	Daging/ayam dicuci terpisah dari sayur		x	Mularsari (2022)
5	Penyimpanan telur	Telur mentah disimpan di <i>chiller</i> (0–4°C)		x	Dewi (2022)
6	<i>Cutting board</i>	<i>Cutting board</i> berbeda: daging, sayur, ikan, buah		x	Noviastuti dkk (2021)
7	Rak penyimpanan	Rak $\geq 30$ cm dari lantai	✓		Noviastuti & Astuti (2021)
8	Suhu penyimpanan	<i>Chiller</i> 0–4°C, freezer – 18°C	✓		Meilina (2024)
9	Pemisahan bahan	Bahan mentah terpisah dari bahan siap saji	✓		Mularsari (2022)
10	Pemeriksaan bahan	Bahan dibuang jika rusak/berjamur	✓		Putra dkk (2025)

Sumber: Data Primer, 2026

Dari 10 indikator *food hygiene* yang dievaluasi, 4 indikator (rak penyimpanan, suhu penyimpanan, pemisahan bahan, dan pemeriksaan bahan) sudah terpenuhi. Enam indikator lainnya (pelabelan, FIFO, perlakuan buah potong, wastafel terpisah, penyimpanan telur, dan *cutting board*) tidak terpenuhi, mencerminkan tingkat kepatuhan 40% yang perlu segera ditingkatkan. Penerapan hygiene dan sanitasi tempat kerja di *kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan tergolong cukup baik pada beberapa aspek, namun masih memiliki kelemahan pada aspek tertentu. Lantai dapur dibersihkan secara rutin, pintu dapur selalu tertutup, sampah organik dan nonorganik dipisahkan, serta pencahayaan LED tertutup tersedia memadai. Namun, *exhaust fan* dipenuhi lemak tebal akibat frekuensi pembersihan yang rendah, tempat sampah tidak dilengkapi penutup yang rapat, dan lantai

dapur terdapat lubang yang menyebabkan genangan air dan sulit dibersihkan. Saluran pembuangan juga sering tersumbat. Tabel 5 menyajikan hasil *checklist* observasi sanitasi tempat kerja.

Tabel 5. Hasil *Checklist* Observasi *Hygiene* dan Sanitasi Tempat Kerja di *Kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan

No	Indikator	Kriteria Penilaian	Ya (✓)	Tidak (x)	Sumber
1	<i>Exhaust fan</i>	Bebas lemak tebal		x	Walansendow (2025)
2	Tempat sampah	Sampah bertutup rapat, pedal foot		x	Mularsari (2022)
3	Lantai	Tidak rusak/berlubang, kering, anti-slip		x	Noviastuti dkk (2021)
4	Ventilasi	Sirkulasi udara memadai, tidak pengap	✓		Walansendow (2025)
5	Area kerja	Meja <i>stainless steel</i> bersih, bebas tumpahan	✓		Dewi (2022)
6	Pencahayaan	Lampu $\geq 200$ lux, tertutup pelindung	✓		Kemenkes RI (2004)
7	Saluran air	Drainase bersih, tidak tersumbat	✓		Atmaja & Yulianie (2023)
8	Dinding	Dinding keramik mudah dibersihkan	✓		Noviyanti & Jayendra (2024)
9	Peralatan	Pisau/panci bersih setelah pemakaian	✓		Noviastuti dkk (2021)
10	Jadwal bersih	<i>Checklist</i> harian pembersihan tersedia		x	Andriyono (2025)

Sumber: Data Primer, 2026

Dari 10 indikator sanitasi tempat kerja yang dievaluasi, 6 indikator (ventilasi, area kerja, pencahayaan, saluran air, dinding, dan peralatan) terpenuhi. Empat indikator (*exhaust fan*, tempat sampah, lantai, dan jadwal pembersihan) tidak terpenuhi, mencerminkan tingkat kepatuhan 60% dengan fokus perbaikan utama pada perawatan infrastruktur dapur. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, teridentifikasi sejumlah kendala utama yang menghambat konsistensi penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan. Kendala pada aspek *hygiene* perorangan meliputi: (1) kurangnya penyediaan uniform *chef* yang lengkap dari perusahaan, sehingga staf *kitchen* tidak dapat menggunakan perlengkapan kerja secara penuh; (2) rendahnya kesadaran dan disiplin staf dalam menerapkan personal *hygiene*, terutama penggunaan sarung tangan saat menyajikan makanan siap saji; serta (3) kurangnya penegasan dari manajemen terhadap staf yang berambut panjang dan berambut diwarnai, yang berpotensi mencemari makanan.

Kendala pada aspek *hygiene* sanitasi bahan makanan meliputi: (1) kondisi *chiller* dan *freezer* yang sudah tua sehingga tidak dapat mempertahankan suhu optimal secara konsisten; (2) rendahnya kesadaran staf dalam menerapkan sistem FIFO untuk rotasi stok bahan makanan; serta (3) tidak adanya kebiasaan mencantumkan label tanggal produksi dan kedaluwarsa pada bahan makanan yang sudah diolah, yang berpotensi menyebabkan penggunaan bahan yang telah melewati masa simpan optimal. Kendala pada aspek sanitasi

tempat kerja meliputi: (1) lantai dapur yang berlubang akibat pemakaian jangka panjang sehingga menimbulkan genangan air yang sulit dibersihkan dan menjadi sarang bakteri; (2) *exhaust fan* yang jarang dibersihkan sehingga tertutup lapisan lemak tebal yang menghambat sirkulasi udara dan meningkatkan kelembaban dapur; (3) tempat sampah yang tidak dilengkapi penutup yang rapat sehingga menarik lalat dan hama; serta (4) penyumbatan saluran pembuangan yang terjadi secara berkala akibat keterbatasan staf untuk melakukan pembersihan secara rutin.

Untuk mengatasi kendala *hygiene* perorangan, manajemen Shante Hotel Xitou Taiwan telah merencanakan dan sebagian telah melaksanakan tiga upaya utama. Pertama, penyediaan uniform chef yang lengkap dari perusahaan agar seluruh staf *kitchen* dapat menggunakan topi, apron, dan sarung tangan selama bekerja, sehingga meningkatkan standar kebersihan dan citra profesional dapur. Kedua, pengawasan rutin harian oleh supervisor dengan *checklist grooming* dan *handwashing*, disertai sanksi progresif bagi pelanggaran berulang, serta audit mingguan dengan dokumentasi foto. Ketiga, pelatihan wajib bulanan mengenai personal *hygiene* yang mencakup prosedur pencucian tangan 20–30 detik dan standar *grooming*, dilengkapi simulasi praktik untuk meningkatkan kesadaran staf terhadap risiko kontaminasi. Untuk mengatasi kendala *hygiene* sanitasi bahan makanan, upaya yang dilakukan mencakup: pertama, peningkatan sistem pengelolaan penyimpanan melalui pemberian label bertanggal pada setiap wadah, rotasi stok mingguan berdasarkan *checklist* harian yang disusun *Head Chef*, serta penempatan telur mentah di chiller khusus bersuhu 4°C. Kedua, perbaikan prosedur pengolahan bahan makanan dengan memisahkan wastafel menjadi tiga fungsi (sayuran, daging/ayam, dan peralatan), penyemprotan buah potong dengan larutan lemon untuk mencegah oksidasi, serta penerapan penggunaan *cutting board* berwarna yang berbeda: merah untuk daging mentah, hijau untuk sayuran, dan biru untuk ikan. Ketiga, pelatihan dan pemantauan staf secara rutin bulanan bagi seluruh staf *kitchen* yang terdiri atas *Head Chef*, *cook*, *steward*, dan *trainee*.

Untuk mengatasi kendala sanitasi tempat kerja, langkah perbaikan yang dilakukan meliputi: pertama, pembersihan *exhaust fan* secara rutin dua kali dalam seminggu untuk menjaga sirkulasi udara dan mengurangi akumulasi lemak; kedua, penggantian tempat sampah dengan model ber penutup pedal kaki sehingga dapat dibuka tanpa kontak tangan, mencegah penyebaran serangga dan bau tidak sedap; serta ketiga, perbaikan lantai dapur yang berlubang untuk mencegah genangan air yang menjadi sumber kontaminasi dan membahayakan keselamatan staf.

## Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan secara keseluruhan belum optimal dan belum dilakukan secara konsisten. Temuan ini sejalan dengan penelitian Atmaja dan Yulianie (2023) yang menemukan bahwa hanya 12 dari 20 indikator *hygiene* dan sanitasi yang terpenuhi di dapur Wapa Di Ume Resort & Spa Ubud, dengan kendala utama berupa perbedaan kebiasaan individu karyawan dan kesibukan operasional. Noviyanti dan Jayendra (2024) yang meneliti Kitchen Hotel COMO Uma Ubud juga menemukan temuan positif pada sebagian besar standar namun mengidentifikasi kekurangan pada pengelolaan sampah, yang serupa dengan temuan penelitian ini. Pada aspek *hygiene* perorangan, ketidakkelengkapan penggunaan seragam kerja, ketidakkonsistenan penggunaan sarung tangan, dan keberadaan

staf berambut panjang tanpa penutup kepala bertentangan dengan prinsip dasar yang dikemukakan Mularsari (2022), yang mewajibkan karyawan dapur menggunakan uniform lengkap termasuk topi, apron, dan sarung tangan sebagai penghalang fisik antara tubuh manusia dan bahan makanan. Dewi (2022) dalam penelitiannya di Big Slurp Restaurant juga menegaskan bahwa praktik hygiene perorangan yang konsisten menjadi kunci utama dalam mencegah kontaminasi silang di lingkungan pengolahan makanan. Islami dkk. (2020) menambahkan bahwa personal hygiene yang baik pada penjamah makanan secara langsung menentukan tingkat keamanan pangan yang dihasilkan. Pada aspek sanitasi bahan makanan, ketidakpatuhan terhadap sistem FIFO merupakan permasalahan yang memiliki implikasi serius terhadap keamanan pangan. Noviasuti dan Putranti (2021) dalam penelitiannya di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta merekomendasikan penerapan FIFO yang konsisten dan pelabelan rak sebagai langkah fundamental dalam manajemen penyimpanan bahan makanan yang aman. Dewi (2022) memperkuat argumen ini dengan menyatakan bahwa pelabelan tanggal pada bahan makanan merupakan elemen non-negosiable dalam sistem keamanan pangan hotel. Kontaminasi silang akibat penggunaan wastafel yang sama untuk daging dan sayuran juga merupakan pelanggaran serius terhadap prinsip hygiene sanitasi bahan makanan yang diatur dalam SOP hotel (Mularsari, 2022).

Akita dkk. (2025) memperingatkan bahwa kontaminasi mikrobiologis dari daging mentah ke sayuran melalui permukaan bersama dapat menyebabkan infeksi saluran cerna akut yang berbahaya bagi konsumen. Putra dkk. (2025) menambahkan bahwa penerapan sanitasi yang tidak konsisten di lingkungan kerja fisik *kitchen* berpotensi menciptakan habitat ideal bagi pertumbuhan bakteri patogen. Asfarani dkk. (2024) dalam penelitiannya tentang implementasi hygiene dan sanitasi jasa boga menegaskan bahwa pemisahan area dan peralatan berdasarkan jenis bahan merupakan standar minimum yang wajib dipenuhi oleh setiap operasional dapur hotel.

Pada aspek sanitasi tempat kerja, kondisi *exhaust fan* yang berlemak tebal, tempat sampah tanpa penutup, dan lantai berlubang merupakan ancaman nyata bagi keamanan pangan. Walansendow dkk. (2025) menekankan bahwa lima unsur utama sanitasi tempat kerja, yaitu lantai, ventilasi, pintu, pengelolaan sampah, dan pencahayaan, harus dipelihara secara konsisten untuk mencegah serangga, bau tidak sedap, dan kontaminasi lingkungan. Atmaja dan Yulianie (2023) menemukan kasus serupa di Wapa Di Ume Resort di mana saluran pembuangan tersumbat menjadi salah satu kendala utama sanitasi dapur. Pury dan Salman (2022) dalam penelitiannya di Holiday Inn Bandung juga mengidentifikasi bahwa kondisi fisik dapur yang tidak terpelihara secara langsung menurunkan standar hygiene sanitasi secara keseluruhan.

Upaya-upaya perbaikan yang diterapkan manajemen Shante Hotel Xitou Taiwan menunjukkan komitmen yang positif terhadap peningkatan standar hygiene dan sanitasi. Penggunaan cutting board berwarna, pemisahan wastafel, dan pelatihan rutin bulanan merupakan praktik terbaik yang direkomendasikan oleh Noviasuti dan Putranti (2021) serta Ferdianyah dan Octavy (2023). Sentosa (2022) dalam penelitiannya di The Setai Hotel Miami juga merekomendasikan pemisahan zona kerja yang jelas sebagai strategi efektif pencegahan kontaminasi silang. Pratiwi dkk. (2023) yang meneliti penerapan standar hygiene sanitasi di Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan menegaskan bahwa audit eksternal berkala merupakan mekanisme kontrol kualitas yang paling efektif dalam memastikan konsistensi penerapan SOP. Secara keseluruhan, penelitian ini mengkonfirmasi bahwa kesenjangan antara SOP tertulis dan praktik lapangan merupakan tantangan universal dalam manajemen *kitchen* hotel, sebagaimana juga ditemukan oleh Atmaja dan Yulianie

(2023) dan Noviyanti dan Jayendra (2024). Fauziah dan Suparmi (2022) menyimpulkan bahwa keberhasilan penerapan hygiene dan sanitasi sangat bergantung pada tiga faktor: pengetahuan dan kesadaran staf, ketersediaan fasilitas yang memadai, serta pengawasan yang konsisten dari manajemen. Simamora dan Rocky (2023) dalam tinjauan kebersihan *kitchen* di Garuda Plaza Hotel Medan menambahkan bahwa investasi dalam infrastruktur dan pelatihan staf merupakan prasyarat mutlak untuk mencapai standar hygiene sanitasi yang berkelanjutan.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat ditarik tiga simpulan utama. Pertama, penerapan hygiene dan sanitasi di *kitchen* Shante Hotel Xitou Taiwan secara keseluruhan belum optimal dan konsisten, dengan tingkat kepatuhan terhadap indikator hygiene perorangan mencapai 50%, hygiene sanitasi bahan makanan 40%, dan sanitasi tempat kerja 60%; praktik dasar seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan kuku, dan menghindari aksesori sudah berjalan baik, namun penggunaan uniform lengkap, sistem FIFO, pelabelan bahan makanan, pemisahan *cutting board* dan wastafel, serta pengelolaan *exhaust fan* dan tempat sampah masih belum memenuhi standar operasional. Kedua, kendala utama yang dihadapi meliputi rendahnya kesadaran dan disiplin staf terhadap standar personal hygiene, keterbatasan fasilitas (*cutting board* berwarna, wastafel terpisah, tempat sampah berpenutup), inkonsistensi penerapan FIFO dan absennya pelabelan, serta kondisi fisik dapur yang belum memenuhi standar (lantai berlubang, *exhaust fan* kotor, saluran pembuangan tersumbat). Ketiga, upaya perbaikan yang telah dan sedang dilakukan manajemen mencakup penyediaan seragam kerja lengkap dan pengawasan supervisor dengan *checklist* harian, pelatihan wajib bulanan bagi seluruh staf *kitchen*, implementasi *labeling* bertanggung dan rotasi stok berbasis *checklist*, pemisahan wastafel menjadi tiga fungsi dan penggunaan *cutting board* berwarna sesuai jenis bahan, serta perbaikan fasilitas fisik dapur seperti *exhaust fan* dibersihkan dua kali seminggu, tempat sampah berpenutup pedal, dan perbaikan lantai; upaya-upaya ini merupakan langkah positif namun memerlukan implementasi yang lebih konsisten dan sistemik. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan pendekatan *mixed method* agar temuan dapat diukur secara lebih terstruktur, serta memperluas ruang lingkup dengan membandingkan penerapan hygiene dan sanitasi di beberapa hotel bintang di kawasan Taiwan untuk menghasilkan gambaran yang lebih komprehensif tentang praktik terbaik industri.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Along selaku *Head Chef* dan Bapak Ann selaku Senior Cook di Shante Hotel Xitou Taiwan yang telah meluangkan waktu untuk memberikan informasi yang sangat berharga dalam penelitian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Ibu Ni Nyoman Nidya Trianunggrum, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Ni Nyoman Arini, S.S., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan akademis, serta kepada seluruh civitas akademika Program Studi D-III Perhotelan Universitas Triatma Mulya yang telah mendukung proses penelitian dan penyusunan artikel ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Akita, A., Gunawan, R., & Herkules, H. (2025). Kontaminan Pangan (Mikroba, Kimia, Fisik) dan Risiko Kesehatan di Lingkungan Pendidikan Kuliner. *Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum Dan Farmasi (JRIKUF)*, 3(4), 316–333.
- Andriyono, T. (2025). Penerapan manajemen catering berbasis standar higiene dan sanitasi dalam program pendidikan tinggi vokasi di bidang jasa boga di Kota Bandung. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 35–43.
- Asfarani, I. D., Rusba, K., & Saputra, D. (2024). Implementasi higiene dan sanitasi jasa boga pada catering Djulita Balikpapan. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lindungan Lingkungan*, 10(2), 289–296.
- Atmaja, A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis penerapan hygiene dan sanitasi di dapur resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307.
- Dewi, N. L. P. S. (2022). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyajian makanan di era new normal di Big Slurp Restaurant. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(4), 888–902.
- Direktorat Jenderal Pariwisata Taiwan. (2025, September 5). Jumlah pengunjung ke Taiwan naik 10% pada paruh pertama tahun ini. Fokus Taiwan. <https://indonesia.focustaiwan.tw/society/202509030006>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Ferdianyah, I. W., & Octavy, S. R. (2023). Penerapan hygiene dan sanitasi di kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 1(1), 1–8.
- Islami, A., Tjayadhi, B. I., & Nurlala, S. S. T. (2020). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3-5), 13–45.
- Jailani, M. S. (2023). Teknik pengumpulan data dan instrumen penelitian ilmiah pendidikan pada pendekatan kualitatif dan kuantitatif. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9.
- Meilina, C. (2024). Penerapan hygiene dan sanitasi di dapur à la carte Nagoya Mansion. *Jurnal Mekar*, 3(1), 1–5.
- Mularsari, A. (2022). Hygiene dan sanitasi hotel. Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS).
- Noviastuti, N., & Astuti, W. I. (2021). Usaha food and beverage product dalam meningkatkan revenue di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara: Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, 4(1), 27–35.
- Noviastuti, N., & Putranti, E. R. (2021). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara: Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, 4(2), 33–43.
- Noviyanti, A. A. M., & Jayendra, P. S. (2024). Penerapan hygiene dan sanitasi kitchen. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(10), 1680–1686.
- Pratiwi, N., Legowo, J. T., & Anandita, A. (2023). Penerapan Standard Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Food and Beverage Service Department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan. *Mabha Jurnal*, 4(2), 112–119.

- Putra, B. K., Purwidiani, N., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2025). Penerapan sanitasi di lingkungan kerja fisik main kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 3(2).
- Purwono, F. H., Ulya, A. U., Purnasari, N., & Juniatmoko, R. (2019). Metodologi penelitian (Kuantitatif, kualitatif dan mix method). Guepedia The First On-Publisher in Indonesia.
- Pury, R. I. M. R., & Salman, A. (2022). Hygiene dan sanitasi di area kitchen Holiday Inn Bandung Pasteur pada masa pandemi COVID-19. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(1), 56–67.
- Riani, N. K. (2021). Pariwisata adalah pisau bermata dua. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5).
- Sentosa, I. G. V. D. J. (2022). Penerapan hygiene dan sanitasi di dapur Ocean Grill Restaurant The Setai Hotel Miami, Florida. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 2973–2993.
- Setyawati, N. F., Maslina, M., Wahyuni, S., & Aprillian, A. A. (2022). Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Di Hotel Swissbelinn Balikpapan. *Identifikasi*, 8(1), 605–613.
- Simamora, F. U., & Rocky, S. (2023). Tinjauan kebersihan kitchen di Garuda Plaza Hotel Medan. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Teknologi*, 3(2).
- Sukendra, I. K., & Atmaja, I. K. S. A. (2020). Instrumen penelitian. Mahameru Press.
- Walansendow, A., Lagarensen, B. E. S., & Lagarensen, H. D. Y. (2025). Penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam operasional dapur hotel: Studi kasus F&B product hotel Aryaduta Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 4(1).