

The Role of Chef in Improving Hygiene and Sanitation in Food Preparation at Eastin Ashta Resort Cangu

Peranan *Chef* dalam Meningkatkan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyiapan Makanan di Eastin Ashta Resort Cangu

I Made Perdi Permana Putra^{1*}, Ida Ayu Karina Putri², Ni Nyoman Arini³

^{1,2,3} Program Studi Diploma III Perhotelan, Manajemen Food and Beverage,
Universitas Triatma Mulya, , Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: madeperdi-permanaputra@gmail.com

Article info

Keywords:

Hygiene, Sanitation, Food Safety, Chef Role, Kitchen Operations

Abstract

The hotel kitchen is a critical operational area where hygiene and sanitation practices directly determine food quality and guest safety. This study aims to analyze the role of the chef in improving hygiene and sanitation during food preparation at Eastin Ashta Resort Cangu, identify the challenges encountered, and describe the efforts made to overcome them. A qualitative descriptive approach was employed, with data collected through observation, in-depth interviews with the Executive Chef and Chef de Partie, and documentation. The results reveal that the chef plays a central role in supervising staff personal hygiene, kitchen area cleanliness, equipment sanitation, ingredient control, and conducting regular briefings and training. Challenges identified include inconsistent staff discipline in following Standard Operating Procedures (SOP), high-intensity peak hour operations, limited supervision time, drainage blockage from food residue, and varying work habits among staff. To address these challenges, the chef implements pre-operational briefings, routine monitoring, cleanliness schedules, periodic food safety training, and SOP evaluations. The study concludes that the chef's active leadership in operational, supervisory, and evaluative functions is essential for maintaining consistent hygiene and sanitation standards, thereby supporting food safety, service quality, and the hotel's professional reputation.

Kata kunci:

Penyimpanan Bahan Makanan, FIFO, Keamanan Pangan, Dapur, Hotel

Abstrak

Dapur hotel merupakan area operasional kritis di mana praktik *hygiene* dan sanitasi berpengaruh langsung terhadap kualitas makanan dan keselamatan tamu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peranan *chef* dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi dalam penyiapan makanan di Eastin Ashta Resort Cangu, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta mendeskripsikan upaya yang dilakukan untuk mengatasinya. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam dengan *Executive Chef* dan *Chef de Partie*, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *chef* berperan sentral dalam mengawasi personal *hygiene* staf, kebersihan area *kitchen*, sanitasi peralatan, pengendalian bahan makanan, serta

pemberian briefing dan pelatihan. Kendala yang ditemukan meliputi kurangnya kedisiplinan staf dalam menerapkan SOP, kondisi *peak hour* yang padat, keterbatasan waktu pengawasan, penumpukan sisa makanan pada saluran drainase, dan perbedaan kebiasaan kerja antar staf. Upaya yang dilakukan *chef* mencakup *briefing* pra-operasional, pengawasan rutin, penerapan *cleanliness schedule*, pelatihan *food safety* berkala, dan evaluasi SOP. Disimpulkan bahwa kepemimpinan aktif *chef* dalam fungsi operasional, pengawasan, dan evaluasi sangat penting untuk menjaga konsistensi standar *hygiene* dan sanitasi demi mendukung keamanan pangan, kualitas layanan, dan reputasi profesional hotel.

PENDAHULUAN

Industri pariwisata di Bali terus mengalami perkembangan yang signifikan, memberikan dampak besar terhadap pertumbuhan industri perhotelan serta layanan *food and beverage*. Bali dikenal sebagai destinasi wisata internasional unggulan di Indonesia karena memiliki daya tarik berupa keindahan alam, kekayaan budaya, serta fasilitas pariwisata yang terus berkembang. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali (2025), jumlah hotel di Provinsi Bali mengalami peningkatan dari 498 hotel pada tahun 2022 menjadi 593 hotel pada tahun 2024, menunjukkan pertumbuhan sekitar 9% per tahun. Tingkat penghunian kamar (TPK) hotel berbintang mencapai sekitar 64,66% pada Juni 2025, dengan proyeksi rata-rata tahunan mendekati 73%. Pertumbuhan ini mendorong peningkatan kebutuhan terhadap akomodasi dan pelayanan makanan serta minuman yang berkualitas dan aman.

Dalam operasional *food and beverage service*, penerapan *hygiene* dan sanitasi menjadi aspek kritis karena berkaitan langsung dengan kualitas makanan, kesehatan konsumen, dan keamanan pangan. Agustina dan Sutanto (2016) menyatakan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik pada operasional dapur dan restoran dapat meningkatkan rasa aman dan kepuasan pelanggan terhadap pelayanan hotel. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang tidak optimal dapat menyebabkan kontaminasi makanan yang berpotensi menimbulkan *foodborne disease* atau keracunan makanan. Oleh karena itu, penerapan standar operasional prosedur (SOP) *hygiene* dan sanitasi menjadi hal yang wajib diterapkan secara konsisten dalam kegiatan penyiapan makanan di hotel.

Peranan *chef* dalam menjaga penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* hotel sangat penting sebagai pihak yang bertanggung jawab terhadap seluruh proses penyiapan makanan (sumber?). *Chef* tidak hanya bertugas mengolah makanan, tetapi juga melakukan pengawasan terhadap kebersihan area *kitchen*, penggunaan bahan baku yang aman, penyimpanan bahan makanan, sanitasi peralatan, serta personal *hygiene* staf *kitchen*. Firmansyah (2024) menyatakan bahwa pengawasan yang dilakukan oleh *chef* dapat membantu mencegah terjadinya kontaminasi makanan melalui inspeksi rutin terhadap area kerja dan prosedur pengolahan makanan. Nur Fajrin dan Pranatha (2023) menambahkan bahwa *executive chef* berperan sebagai perencana, pembuat kebijakan, pelaksana, ahli keahlian makanan, dan pengendali dalam meningkatkan kinerja karyawan dapur.

Seorang *chef* secara etimologis berasal dari bahasa Perancis *chef de cuisine*, yang berarti "kepala dapur" atau pemimpin dalam sebuah dapur profesional. Kata *chef* mulai dipakai dalam bahasa Inggris sekitar tahun 1826 untuk menunjuk seseorang yang tidak hanya memasak, tetapi juga mengelola seluruh operasi dapur. Tokoh paling berpengaruh dalam memperjelas peran koki profesional adalah Auguste Escoffier (1846-1935) yang melalui karyanya *Le Guide Culinaire* (1903) mengkodifikasi teknik memasak dan menetapkan struktur organisasi dapur profesional yang dikenal sebagai *brigade de cuisine*.

Hussein *et al.* (2023) menyatakan bahwa kompetensi chef dibagi dalam kompetensi fungsional, inti, dan umum yang mencakup penguasaan teknik memasak, kemampuan manajemen tim, dan adaptasi terhadap situasi operasional. Di hotel, restoran merupakan bagian penting dari pengalaman tamu, identitas hotel, dan sumber pendapatan non-kamar. Pratiwi, Rahmawati, dan Andiani (2019) dalam penelitiannya tentang strategi *Chef de Partie Hot Kitchen* di Discovery Kartika Plaza Hotel menunjukkan bahwa chef menghadapi kendala seperti pengadaan peralatan yang kurang dan bahan baku yang tidak memadai, namun berhasil mengatasinya melalui survei kepuasan tamu dan pelatihan standar penyajian. Nur Fajrin dan Pranatha (2023) dalam penelitian di Swiss-Belhotel Ambon menunjukkan bahwa *executive chef* berperan sebagai perencana, pembuat kebijakan, pelaksana, ahli keahlian makanan, dan pengendali dalam meningkatkan kinerja karyawan dapur.

Eastin Ashta Resort Cangu adalah hotel bintang empat yang berlokasi di kawasan Cangu, Bali, dengan restoran signature Salt Restaurant & Pool Bar yang menyajikan masakan internasional. Berdasarkan hasil preobservasi, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada area *kitchen* masih belum sepenuhnya optimal, khususnya pada kebersihan saluran drainase dapur yang berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan kerja dan meningkatkan risiko kontaminasi. Meskipun demikian, *review* tamu pada platform *Tripadvisor* menunjukkan penilaian positif terhadap kualitas makanan yang disajikan, yang mengindikasikan bahwa prosedur pengolahan makanan secara umum telah berjalan dengan baik.

Hygiene adalah serangkaian praktik dan kondisi yang mendukung pemeliharaan kesehatan dan pencegahan penyebaran penyakit. Menurut World Health Organization (2019), *hygiene* mencakup praktik-praktik seperti kebersihan tangan, sanitasi peralatan dan lingkungan, pengelolaan air bersih, serta pembuangan limbah yang aman. Dalam konteks pangan, *hygiene* menjadi komponen vital dari keamanan pangan (*food safety*). Zenbaba *et al.* (2022) menemukan bahwa faktor pelatihan, pendidikan, dan sikap sangat mempengaruhi sejauh mana praktik kebersihan diterapkan oleh para penjamah makanan. Damayanti *et al.* (2024) menunjukkan bahwa media audiovisual efektif dalam meningkatkan pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja penjamah makanan. Sanitasi didefinisikan oleh WHO sebagai penyediaan sarana dan layanan yang aman untuk pembuangan limbah manusia serta pengelolaan lingkungan guna mencegah penyakit. Ehler dan Steel (dalam Riyadi, 1984) menyatakan bahwa sanitasi adalah usaha untuk mencegah penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai penularan penyakit. Di *kitchen* restoran hotel, sanitasi mencakup kebersihan ruangan, kebersihan alat dan peralatan, pengolahan bahan makanan, serta kebersihan pribadi petugas dapur. Firmansyah (2024) menegaskan bahwa optimalisasi *hygiene* dan sanitasi operasional sangat penting untuk peningkatan mutu produksi di dapur utama hotel. Apabila salah satu aspek sanitasi kurang baik, risiko kontaminasi makanan, penyakit bawaan makanan, bahkan reputasi hotel bisa terganggu.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengkaji *hygiene* dan sanitasi di lingkungan dapur hotel. Zakiah *et al.* (2023) menemukan bahwa *hygiene* dan sanitasi di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta secara umum sudah baik namun masih ada beberapa hal yang belum dilaksanakan sesuai prosedur. Saputra (2021) mengidentifikasi bahwa penerapan SOP *hygiene* di Hotel W Seminyak Bali belum maksimal dan memerlukan penambahan karyawan serta briefing harian. Arityas dan Faozen (2023) juga menemukan kendala serupa di Ascent Premiere Hotel Malang, di mana peran *cook* dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi melalui briefing harian dan pelatihan memberikan dampak positif. Namun, kajian yang secara khusus berfokus pada peranan *chef* di hotel bintang empat di kawasan Cangu masih sangat terbatas. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk: (1)

menganalisis peranan *chef* dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi dalam penyediaan makanan di Eastin Ashta Resort Cangu; (2) mengidentifikasi kendala yang dihadapi *chef* dalam menerapkan *hygiene* dan sanitasi; dan (3) mendeskripsikan upaya yang dilakukan *chef* dalam mengatasi kendala tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan praktik *hygiene* dan sanitasi di industri perhotelan di Bali.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis fenomena peranan *chef* dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi secara mendalam. Sugiyono (2020) menjelaskan bahwa data kualitatif digunakan untuk memahami fenomena, perilaku, dan pengalaman berdasarkan sudut pandang subjek yang terlibat secara langsung. Penelitian dilaksanakan selama enam bulan, dari Desember 2025 hingga Juni 2026, di Eastin Ashta Resort Cangu yang berlokasi di Jl. Munduk Catu No. 8, Cangu, Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Pemilihan lokasi didasarkan pada beberapa pertimbangan akademis. Pertama, Eastin Ashta Resort Cangu merupakan hotel bintang empat yang beroperasi di kawasan Cangu yang berkembang pesat sebagai destinasi wisata premium di Bali, sehingga relevan sebagai konteks penelitian *hygiene* dan sanitasi dapur hotel berbintang. Kedua, berdasarkan hasil pra-observasi yang telah dilakukan, ditemukan adanya fenomena ketidakkonsistenan penerapan standar *hygiene* dan sanitasi pada area kitchen, khususnya pada pengelolaan saluran drainase, yang menjadikannya objek kajian yang signifikan secara akademis. Ketiga, ketersediaan akses data yang memadai turut mendukung kelancaran proses pengumpulan data, mengingat peneliti pernah melaksanakan praktik kerja lapangan selama enam bulan di tempat tersebut. Informan penelitian merupakan 1 *Executive Chef* dan 1 *Chef de Partie*, yang dipilih secara purposif karena memiliki pengetahuan langsung dan komprehensif tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen*. Teknik pengumpulan data mencakup tiga metode utama. Pertama, observasi langsung (Sugiyono, 2020) dilakukan di seluruh area *kitchen* menggunakan *checklist* observasi yang mencakup lima aspek yang diadaptasi dari indikator *hygiene* dan sanitasi dapur hotel menurut WHO (2019) dan Firmansyah (2024): personal *hygiene* staf, kebersihan area *kitchen*, sanitasi peralatan, penyimpanan bahan makanan, dan pelaksanaan briefing. Kedua, wawancara mendalam dilakukan dengan *Executive Chef* pada tanggal 8 Januari 2026 menggunakan pedoman wawancara terstruktur yang disusun berdasarkan tiga fokus utama penelitian, yaitu: peranan *chef*, kendala yang dihadapi, dan upaya peningkatan *hygiene* dan sanitasi, sesuai dengan panduan penyusunan instrumen wawancara dalam penelitian kualitatif menurut Sugiyono (2020). Pedoman wawancara tersebut mencakup 15 pertanyaan mengenai penerapan, kendala, dan upaya peningkatan *hygiene* dan sanitasi. Ketiga, dokumentasi berupa foto dan video kondisi *kitchen*, terutama terkait aspek-aspek kebersihan dan sanitasi yang ditemukan di lapangan. Teknik analisis data menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif melalui tiga tahap sebagaimana dijelaskan oleh Sugiyono (2019), yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Reduksi data dilakukan dengan merangkum dan memilih data yang relevan dengan fokus penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil wawancara dengan *Executive Chef* pada tanggal 8 Januari 2026, peranan *chef* dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi meliputi pengawasan personal *hygiene* staf, kebersihan area *kitchen*, sanitasi peralatan, pengendalian bahan makanan, serta pemberian briefing dan pelatihan, seperti yang disajikan dalam data wawancara berikut. Hal ini sejalan dengan Nur Fajrin dan Pranatha (2023) yang menyatakan bahwa *executive chef* berperan sebagai perencana, pembuat kebijakan, pelaksana, ahli keahlian makanan, dan pengendali.

Pertama, peranan *chef* dalam mengawasi personal *hygiene* staf *kitchen*. Personal *hygiene* merupakan aspek kritis dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di area *kitchen* karena berhubungan langsung dengan keamanan makanan yang diolah. Berdasarkan hasil wawancara, *chef* melakukan pengecekan terhadap penggunaan *hairnet*, masker, apron, dan sarung tangan staf, serta kebersihan tangan dan kerapian uniform sebelum dan selama operasional berlangsung. Hasil observasi memperlihatkan bahwa *chef* secara konsisten mengingatkan staf untuk mencuci tangan sebelum menangani makanan dan setelah melakukan aktivitas yang berpotensi menimbulkan kontaminasi. Zenbaba *et al.* (2022) menegaskan bahwa pengawasan yang konsisten terhadap praktik personal *hygiene* merupakan faktor determinan dalam pencegahan kontaminasi silang di lingkungan dapur profesional. Kedua, peranan *chef* dalam mengawasi kebersihan area *kitchen*. *Chef* berperan dalam mengawasi kebersihan *preparation area*, *cooking area*, *washing area*, serta saluran drainase di area *kitchen*. Pengawasan dilakukan agar lingkungan kerja tetap bersih, nyaman, dan terhindar dari potensi berkembangnya bakteri maupun pencemaran lingkungan kerja. *Chef* melakukan pengecekan rutin setelah operasional selesai dan memastikan staf melaksanakan pembersihan area kerja sesuai *cleanliness schedule* yang ditetapkan hotel. Firmansyah (2024) menyatakan bahwa optimalisasi *hygiene* dan sanitasi operasional dapur mencakup pengawasan kebersihan lingkungan kerja secara rutin sebagai komponen utama dalam menjaga mutu produksi. Ketiga, peranan *chef* dalam mengawasi sanitasi peralatan *kitchen*. Sanitasi peralatan merupakan bagian penting karena peralatan yang tidak bersih dapat menjadi sumber kontaminasi makanan. *Chef* memastikan seluruh peralatan memasak dan peralatan penyajian dibersihkan serta di sanitasi sebelum dan sesudah digunakan. Pengawasan dilakukan terhadap proses pencucian peralatan, penggunaan bahan pembersih, serta penyimpanan alat-alat *kitchen* agar tetap higienis. Agustina dan Sutanto (2016) menyatakan bahwa sanitasi peralatan yang baik berkorelasi positif dengan tingkat kepuasan tamu terhadap pelayanan *food and beverage* di hotel. Keempat, peranan *chef* dalam mengontrol penyajian bahan makanan. *Chef* mengawasi mulai dari penerimaan bahan makanan, proses penyimpanan, hingga *preparation* bahan sebelum dimasak. Berdasarkan observasi, bahan mentah dan bahan matang disimpan secara terpisah untuk menghindari *cross contamination*, dan sistem serta FEFO diterapkan secara konsisten di storage area *kitchen*. *Chef* memastikan suhu *chiller* dan *freezer* secara rutin diperiksa untuk menjaga kualitas bahan makanan. Pengontrolan ini sesuai dengan standar keamanan pangan yang direkomendasikan oleh WHO (2019). Kelima, peranan *chef* dalam memberikan briefing dan pelatihan *hygiene* sanitasi. *Chef* secara rutin memberikan briefing sebelum operasional *kitchen* dimulai untuk mengingatkan staf mengenai SOP kebersihan dan sanitasi yang harus diterapkan selama bekerja. Selain itu, *chef* memberikan arahan dan evaluasi apabila ditemukan kesalahan atau ketidaksesuaian dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi. Bertoldo *et al.* (2021) menyatakan bahwa *chef* memiliki peranan penting dalam pendidikan kepada tim dapur, termasuk promosi praktik pangan yang aman dan berkelanjutan. Pelatihan yang diberikan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman

staf mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan pangan selama proses penyiapan makanan.

Tabel 1. Hasil *Checklist* Observasi Peranan *Chef* dalam Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Kitchen Eastin Ashta Resort Cangu

No	Aspek yang Diamati	Hasil Observasi
1	Personal <i>hygiene</i> staf <i>kitchen</i>	<i>Chef</i> mengawasi penggunaan <i>hairnet</i> , masker, apron, sarung tangan, dan kebersihan tangan staf sebelum dan selama operasional
2	Kebersihan area <i>kitchen</i>	<i>Chef</i> melakukan pengecekan rutin terhadap <i>preparation area</i> , <i>cooking area</i> , <i>washing area</i> , dan memastikan kebersihan lantai <i>kitchen</i> terjaga
3	Sanitasi peralatan <i>kitchen</i>	Peralatan dicuci setelah digunakan, alat untuk bahan mentah dan matang dipisahkan, dan disimpan pada tempat yang bersih dan higienis
4	Penyimpanan bahan makanan	Bahan mentah disimpan terpisah dari bahan matang, suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i> diperiksa rutin, sistem FIFO/FEFO diterapkan
5	Briefing dan pelatihan	<i>Chef</i> melakukan briefing sebelum operasional, menjelaskan SOP <i>hygiene</i> sanitasi, memberikan evaluasi dan training secara berkala

Sumber: Data penelitian (2026)

Meskipun prosedur *hygiene* dan sanitasi telah disusun secara terstruktur, dalam pelaksanaannya masih ditemukan beberapa kendala yang memengaruhi efektivitas dan konsistensi penerapannya. Berdasarkan wawancara dengan *Executive Chef* dan *Chef de Partie* serta observasi lapangan, terdapat lima kendala utama yang diidentifikasi. Pertama, kurangnya kedisiplinan staf dalam menjalankan SOP *hygiene*. Masih terdapat beberapa staf *kitchen* yang terkadang lupa menerapkan prosedur kebersihan tertentu, terutama ketika kondisi operasional *kitchen* sedang sibuk. Selain itu, beberapa staf yang sebelumnya bekerja di tempat lain membawa kebiasaan kerja yang berbeda sehingga memerlukan penyesuaian kembali terhadap standar kebersihan yang diterapkan di Eastin Ashta Resort Cangu. Temuan ini konsisten dengan Saputra (2021) yang menemukan bahwa penerapan SOP yang dianggap kurang optimal menjadi sumber keluhan utama staf *kitchen* di hotel bintang di Bali. Kedua, kondisi *kitchen* yang sibuk saat *peak hours*. Tingginya jumlah pesanan makanan membuat staf *kitchen* harus bekerja dengan sangat cepat sehingga fokus terhadap kebersihan area kerja terkadang menjadi berkurang. Situasi ini dapat memengaruhi konsistensi penerapan SOP *hygiene* dan sanitasi apabila tidak dilakukan pengawasan secara rutin oleh *chef* selama operasional berlangsung. Arityas dan Faozen (2023) menemukan kendala serupa dalam penelitiannya di hotel berbintang di Malang, di mana tekanan waktu pada jam sibuk menjadi faktor utama penurunan kualitas penerapan *hygiene*. Ketiga, keterbatasan waktu dalam melakukan pengawasan *hygiene* dan sanitasi. *Chef* harus membagi perhatian antara kelancaran operasional dapur, kualitas makanan, dan pelayanan kepada tamu, sehingga pengawasan terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi terkadang belum dapat dilakukan secara maksimal pada seluruh area *kitchen*. Hal ini merupakan tantangan umum yang dihadapi oleh pemimpin dapur di hotel dengan tingkat operasional tinggi. Keempat, penumpukan sisa makanan pada saluran *drainase kitchen*. Berdasarkan hasil observasi langsung, ditemukan adanya penumpukan sisa bahan makanan

pada saluran drainase di area *kitchen*. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sanitasi area *kitchen* masih memerlukan perhatian lebih karena dapat menimbulkan bau tidak sedap, menjadi tempat berkembangnya bakteri, serta meningkatkan risiko kontaminasi di lingkungan kerja. WHO (2019) menegaskan bahwa pengelolaan limbah cair dan saluran pembuangan merupakan komponen kritis dalam sanitasi lingkungan dapur komersial. Kelima, perbedaan kebiasaan kerja antar staf *kitchen*. Setiap staf memiliki latar belakang dan pengalaman kerja yang berbeda sehingga terdapat perbedaan pemahaman dalam menerapkan standar kebersihan saat bekerja. Kondisi ini menyebabkan *chef* perlu melakukan pengawasan, pengarahan, dan penyesuaian secara lebih intensif agar seluruh staf *kitchen* dapat menerapkan SOP *hygiene* dan sanitasi secara konsisten sesuai standar yang berlaku di hotel. Zakiah *et al.* (2023) juga menemukan perbedaan pemahaman antar staf sebagai salah satu faktor yang menghambat konsistensi penerapan *hygiene* di departemen *pastry* Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.

Pembahasan

Untuk mengatasi berbagai kendala dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi, *chef* di Eastin Ashta Resort Canggü melakukan lima upaya sistematis yang dilaksanakan secara berkesinambungan. Pertama, penerapan briefing sebelum operasional *kitchen*. Briefing dilakukan untuk mengingatkan kembali staf *kitchen* mengenai pentingnya menjaga kebersihan area kerja, penerapan SOP *hygiene* dan sanitasi, serta pembagian tugas kerja selama operasional berlangsung. Selain itu, briefing juga digunakan sebagai sarana evaluasi singkat terhadap kendala yang terjadi pada operasional sebelumnya. Saputra (2021) menunjukkan bahwa pelaksanaan briefing harian sebelum *shift* kerja terbukti efektif dalam menyamakan persepsi staf mengenai SOP dan mengingatkan pentingnya kebersihan dan sanitasi. Kedua, pengawasan rutin terhadap aktivitas staf *kitchen*. *Chef* melakukan pengawasan rutin selama operasional berlangsung yang meliputi kebersihan diri staf, kebersihan area kerja, penggunaan peralatan *kitchen*, serta proses penanganan dan pengolahan makanan. Pengawasan rutin dilakukan agar standar kebersihan tetap terjaga dan risiko kontaminasi makanan dapat diminimalkan. Pratiwi, Rahmawati, dan Andiani (2019) menyatakan bahwa pengawasan aktif oleh supervisor merupakan faktor determinan dalam peningkatan kualitas operasional dapur hotel. Ketiga, penerapan *cleanliness schedule area kitchen*. *Chef* menerapkan jadwal kebersihan yang dilakukan secara rutin oleh staf *kitchen*, meliputi pembersihan meja kerja, lantai *kitchen*, peralatan memasak, area pencucian, hingga saluran *drainase kitchen*. Penerapan jadwal kebersihan bertujuan untuk menjaga kondisi area *kitchen* tetap bersih, nyaman, dan higienis selama operasional berlangsung. Firmansyah (2024) menegaskan bahwa penerapan jadwal sanitasi yang terstruktur merupakan salah satu komponen kunci dalam optimalisasi *hygiene* operasional dapur hotel. Keempat, pelaksanaan training *hygiene* dan sanitasi bagi staf *kitchen*. *Chef* memberikan pelatihan mengenai *hygiene* dan sanitasi kepada staf *kitchen* secara berkala. Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman staf mengenai pentingnya kebersihan, keamanan pangan, dan penerapan SOP *hygiene* serta sanitasi. Damayanti *et al.* (2024) membuktikan bahwa pelatihan berbasis media yang efektif dapat secara signifikan meningkatkan pengetahuan dan perilaku *hygiene* di kalangan penjamah makanan. Dengan adanya training, staf *kitchen* diharapkan dapat menerapkan standar kebersihan secara lebih konsisten. Kelima, evaluasi penerapan SOP *hygiene* dan sanitasi secara berkala. *Chef* melakukan evaluasi untuk mengetahui kendala atau kekurangan yang masih ditemukan selama operasional *kitchen* berlangsung. Hasil evaluasi tersebut kemudian digunakan sebagai bahan perbaikan dan peningkatan penerapan *hygiene* dan sanitasi agar standar

kebersihan di area *kitchen* dapat diterapkan secara lebih optimal dan konsisten. Zakariah, Afriani, dan Zakariah (2020) menyatakan bahwa evaluasi berkala merupakan tahapan sistematis yang penting dalam memastikan efektivitas penerapan prosedur operasional di lapangan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di Eastin Ashta Resort Cangu, dapat disimpulkan bahwa chef memiliki peranan sentral dalam meningkatkan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyiapan makanan. Peranan tersebut mencakup pengawasan personal hygiene staf, kebersihan area *kitchen*, sanitasi peralatan, pengendalian bahan makanan, serta pemberian briefing dan pelatihan secara berkala. Penerapan *hygiene* dan sanitasi di hotel ini telah dilaksanakan secara terstruktur berdasarkan SOP yang konsisten, didukung oleh pelatihan karyawan dan pengawasan rutin dari *chef*. Dalam pelaksanaannya, masih terdapat beberapa kendala yang memengaruhi konsistensi penerapan *hygiene* dan sanitasi, yaitu: (1) kurangnya kedisiplinan staf dalam menjalankan SOP hygiene, terutama saat *peak hours*; (2) kondisi *kitchen* yang sangat sibuk saat jam operasional padat; (3) keterbatasan waktu *chef* dalam melakukan pengawasan menyeluruh; (4) penumpukan sisa makanan pada saluran drainase *kitchen*; dan (5) perbedaan kebiasaan kerja antar staf *kitchen* yang berasal dari latar belakang berbeda. Upaya yang dilakukan *chef* dalam mengatasi kendala tersebut meliputi penerapan briefing pra-operasional, pengawasan rutin selama operasional berlangsung, penerapan *cleanliness schedule*, pelaksanaan training *food safety* berkala, dan evaluasi SOP secara periodik. Penelitian ini merekomendasikan agar manajemen hotel meningkatkan komitmen terhadap pelatihan staf yang berkelanjutan, perbaikan sistem pengelolaan drainase *kitchen*, penjadwalan kerja yang lebih efektif agar tidak mengabaikan aspek kebersihan saat *peak hours*, serta penguatan sistem monitoring berbasis *checklist* harian untuk meningkatkan konsistensi penerapan *hygiene* dan sanitasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ida Ayu Karina Putri, S.Par., M.Par. dan Ibu Ni Nyoman Arini, S.S., M.Par. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Bapak I Nyoman Darsana selaku *Executive Chef* Eastin Ashta Resort Cangu yang telah bersedia menjadi informan dan memberikan izin penelitian, serta kepada seluruh staf *kitchen* yang telah membantu kelancaran pengumpulan data di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, E., & Sutanto, D. H. (2016). Pengaruh sanitasi *hygiene* di area restoran & main kitchen terhadap kepuasan tamu di Harris Hotel & Conventions Malang. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 1(2).
- Arityas, G., & Faozen, F. (2023). Peran cook dalam peningkatan *hygiene* dan sanitasi di hot kitchen di Ascent Premiere Hotel Malang. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 1(1), 6-6.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2025). Tingkat penghunian kamar (TPK) hotel bintang menurut kelas di Provinsi Bali. Diakses dari <https://bali.bps.go.id/>

- Bertoldo, J., Hsu, R., Reid, T., Righter, A., & Wolfson, J. A. (2021). Attitudes and beliefs about how chefs can promote nutrition and sustainable food systems among students at a US culinary school. *Public Health Nutrition*, 25(2), 498-510.
- Damayanti, A. Y., Abidah, Y. H., Khofifah, K., Bilqis, A., Sukowati, D., Dwi, M., & Zahraturrosidah, Z. (2024). Media audiovisual efektif meningkatkan pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja penjamah makanan. *Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 12(1).
- Do, Y. J. (2022). Lillian Gilbreth's circular work space and kitchen diagram: A critical study of the motion study and efficiency of the scientific management in working triangle. *Journal of the Korean Housing Association*, 33(4), 23-34.
- Escoffier, A. (1903). *Le guide culinaire: Aide-mémoire de cuisine pratique*. Éditions Flammarion.
- Firmansyah, A. (2024). Optimalisasi higiene dan sanitasi operasional untuk peningkatan mutu produksi di dapur utama. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 15(1), 88-97.
- Hussein, H., Mohamad, S. F., Ishak, F. A. C., & Ghazali, H. (2023). Building blocks of chef's competency and articles distribution: A literature review. *International Journal of Academic Research in Progressive Education and Development*, 12(1), 1108-1118.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2014). Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2014 tentang standar usaha restoran. Pemerintah Republik Indonesia.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Sage Publications.
- Nur Fajrin, & Pranatha, P. S. J. (2023). The leadership role of the executive chef in improving kitchen employee performance at Swiss-Belhotel Ambon. *International Journal of Education, Language, Literature, Arts, Culture, and Social Humanities*, 1(3), 124-133.
- Piartrini, P. S. (2018). The relationship among community based tourism application, community attitude, community empowerment, and community life satisfaction. *E-Journal of Tourism*, 5(2), 130-143.
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi chef de partie hot kitchen dalam meningkatkan kualitas makanan di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 1-14.
- Saputra, G. Y. (2021). Upaya peningkatan *hygiene* dan sanitasi pada food and beverage product department di Hotel W Seminyak Bali (Skripsi). Universitas Pendidikan Ganesha.
- Subakti, A. G. (2014). Analisis kualitas pelayanan di Restoran Saung Mirah, Bogor. *Binus Business Review*, 5(1), 49-56.
- Sugiyono. (2019). *Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.



Jurnal Ekonomika, Bisnis, dan Humaniora

Vol. 5, No. 1 April 2026

Available online at <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadara/index>

Research Article

e-ISSN: 2963-0924