

## *Implementation of Hygiene and Sanitation by Executive Chef in Food Processing at Kitchen Padma Resort Legian*

### Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi oleh *Executive Chef* dalam Pengolahan Makanan di *Kitchen Padma Resort Legian*

I Nyoman Hema Saputra<sup>1\*</sup>, I Ketut Eli Sumerta<sup>2</sup>, Ida Ayu Karina Putri<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi DIII Perhotelan, Manajemen Food & Beverage, Fakultas Bisnis, Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Bali, Indonesia

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

#### Article info

<p><b>Keywords:</b> <i>Hygiene, Sanitation, Executive Chef, Food Processing, Food Safety</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Abstract</b></p> <p><i>The hotel food and beverage industry demands the highest standards of hygiene and sanitation to guarantee food quality and guest safety. This study aims to analyze the implementation of hygiene and sanitation by the Executive Chef in food processing at Padma Resort Legian, identify the challenges encountered, and describe the strategies taken to overcome them. A qualitative descriptive approach was employed, with data collected through observation, interviews with the Executive Chef, and documentation at the resort kitchen from February to July 2025. The results show that Padma Resort Legian has implemented comprehensive hygiene and sanitation standards covering personal hygiene, food hygiene, kitchen area cleanliness, and equipment sanitation. The Executive Chef plays a central role in supervising Standard Operating Procedures (SOP) compliance, applying the FIFO principle, controlling supplier quality, and conducting routine staff training. Challenges include inconsistent staff discipline, cross-contamination risks from improper equipment use, limited cleaning time during peak operations, and staff turnover requiring continual re-training. Mitigation strategies include regular training programs, periodic equipment inspections, strict raw material controls, efficient waste management systems, and real-time digital monitoring of kitchen cleanliness. This study concludes that a holistic and proactive approach by the Executive Chef is essential to maintaining consistently high hygiene and sanitation standards in hotel kitchen operations.</i></p>
<p><b>Kata kunci:</b> <i>Hygiene, Sanitasi, Executive Chef, Pengolahan Makanan, Keamanan Pangan</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Abstrak</b></p> <p><i>Industri food and beverage perhotelan menuntut standar hygiene dan sanitasi tertinggi untuk menjamin kualitas makanan dan keselamatan tamu. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan hygiene dan sanitasi oleh Executive Chef dalam pengolahan makanan di Padma Resort Legian, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta mendeskripsikan upaya yang dilakukan untuk mengatasinya. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dengan Executive Chef, dan dokumentasi di dapur resort pada periode Februari hingga</i></p>

Juli 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Padma Resort Legian telah menerapkan standar *hygiene* dan sanitasi yang komprehensif meliputi personal *hygiene*, *food hygiene*, kebersihan area *kitchen*, dan sanitasi peralatan. *Executive Chef* berperan sentral dalam mengawasi kepatuhan terhadap SOP, menerapkan sistem FIFO, mengontrol kualitas pemasok, dan menyelenggarakan pelatihan staf secara rutin. Kendala yang ditemukan meliputi ketidakkonsistenan disiplin staf, risiko kontaminasi silang, keterbatasan waktu pembersihan pada jam operasional padat, dan pergantian staf baru yang memerlukan pelatihan ulang. Upaya yang dilakukan mencakup program pelatihan rutin, inspeksi peralatan berkala, pengawasan ketat bahan baku, sistem pengelolaan sampah efisien, dan pemantauan kebersihan dapur secara digital. Disimpulkan bahwa pendekatan holistik dan proaktif *Executive Chef* sangat esensial dalam mempertahankan standar *hygiene* dan sanitasi yang konsisten tinggi dalam operasional *kitchen* hotel.

## PENDAHULUAN

Bali sebagai destinasi wisata internasional unggulan di Indonesia menjadi pusat berkembangnya industri perhotelan yang semakin kompetitif. Berdasarkan data BPS Bali (2021), jumlah hotel berbintang di Indonesia mencapai 29.243 unit pada tahun 2019, dengan Provinsi Bali memiliki jumlah hotel berbintang terbanyak, yaitu 507 unit. Pertumbuhan ini mendorong peningkatan kebutuhan terhadap standar layanan *food and beverage* yang tidak hanya berkualitas dari segi cita rasa, tetapi juga aman dan higienis bagi konsumen.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam operasional dapur hotel merupakan aspek kritis yang berpengaruh langsung terhadap kualitas makanan, kesehatan tamu, dan reputasi hotel. Menurut Kemenkes (2022), sanitasi merupakan upaya pencegahan untuk mengendalikan dan mengawasi berbagai faktor lingkungan yang dapat menyebabkan kontaminasi terhadap makanan dan minuman. Sementara itu, Linda dan Skylandsea (2019) menegaskan bahwa *hygiene* adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit yang erat kaitannya dengan perorangan, makanan, dan minuman. Penerapan kedua aspek ini yang tidak optimal dapat menyebabkan kontaminasi makanan yang berpotensi menimbulkan *foodborne disease* atau keracunan makanan yang merugikan konsumen maupun hotel.

Padma Resort Legian adalah *hotel deluxe* bintang lima yang berlokasi di Jalan Padma No.1, Legian, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini memiliki 405 kamar dan sejumlah restoran serta bar, antara lain Donbiu Restaurant, Garden Club Lounge, Seruni Sunken Pool Bar, The Deli, The Barong Lagoon Pool Bar & Café, dan Tenkai Japanese Restaurant. Dengan skala operasional yang besar dan beragam jenis dapur (*kitchen*), penerapan *hygiene* dan sanitasi menjadi tantangan tersendiri yang memerlukan kepemimpinan dan pengawasan yang kuat dari *Executive Chef*.

*Executive Chef* memegang posisi puncak dalam hierarki dapur profesional dan bertanggung jawab atas operasional keseluruhan dapur, termasuk penerapan standar kebersihan dan sanitasi. CIA (2016) dan Walker (2018) menegaskan bahwa *Executive Chef* merupakan pemimpin utama dapur yang tidak hanya bertanggung jawab atas aspek kreatif pengolahan makanan dan pengembangan menu, tetapi juga pengelolaan operasional bisnis dapur, pelatihan koki, dan penjaminan standar kualitas pelayanan secara menyeluruh.

Penelitian ini memiliki kebaruan yang membedakannya dari kajian-kajian sebelumnya. Puspita (2021) mengkaji penerapan *hygiene* dan sanitasi secara umum di Fox Hotel Pekanbaru tanpa fokus pada peran sentral *Executive Chef* sebagai aktor kunci, sementara Susanto dan Gusnadi (2020) menelaah *Executive Sous Chef* dan *Chief Steward* di Natra Bintang Resort, bukan *Executive Chef* yang merupakan pemimpin tertinggi operasional dapur. Berbeda dari keduanya, penelitian ini secara spesifik mengkaji peran *Executive Chef* sebagai pemimpin puncak dapur dalam mengimplementasikan standar *hygiene* dan sanitasi di hotel bintang lima kawasan Legian, Bali, yang memiliki kompleksitas operasional tinggi dengan enam *outlet* restoran dan bar. Urgensi penelitian ini didasarkan pada temuan ulasan tamu yang menunjukkan adanya risiko ketidakkonsistenan standar kebersihan makanan pada saat operasional padat, sehingga keselamatan pangan tamu berpotensi terganggu. Tanpa kajian mendalam terhadap kepemimpinan *Executive Chef*, potensi perbaikan sistemik sulit teridentifikasi. Secara teoritis, penelitian ini memperkaya literatur manajemen dapur hotel bintang lima di kawasan wisata Bali yang masih terbatas; secara praktis, temuan ini memberikan rekomendasi konkret bagi manajemen hotel dalam memperkuat sistem pengawasan *hygiene* dan sanitasi berbasis kepemimpinan; dan secara operasional, hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan pengembangan SOP dapur yang lebih adaptif terhadap dinamika pergantian staf dan tekanan operasional tinggi.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengkaji *hygiene* dan sanitasi di lingkungan dapur hotel. Puspita (2021) menemukan bahwa *hygiene* sanitasi di Fox Hotel Pekanbaru secara umum berjalan baik, namun masih perlu perhatian pada penggunaan sarung tangan dan kebersihan bahan makanan mentah. Susanto dan Gusnadi (2020) menemukan bahwa dari 43 poin standar *hygiene* dan sanitasi di Natra Bintang Resort, masih ada 8 poin yang belum diterapkan dengan baik, dan juga menemukan bahwa pengawasan *Executive Sous Chef* dan *Chief Steward* sangat berperan dalam menjaga penerapan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* hotel bintang lima. Namun, kajian khusus mengenai peranan *Executive Chef* dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi di hotel bintang lima kawasan Legian, Bali masih terbatas.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *hygiene* dan sanitasi oleh *Executive Chef* dalam pengolahan makanan di *Kitchen* Padma Resort Legian, mengidentifikasi kendala yang dihadapi *Executive Chef* dalam menerapkan *hygiene* dan sanitasi tersebut, serta mendeskripsikan upaya yang dilakukan *Executive Chef* untuk mengatasinya. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan standar operasional *hygiene* dan sanitasi di industri perhotelan, khususnya di kawasan wisata Legian, Bali.

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis penerapan *hygiene* dan sanitasi oleh *Executive Chef* secara mendalam. Sugiyono (2016) mendefinisikan data kualitatif sebagai data yang bersifat keterangan dan tidak berbentuk angka, melainkan berupa uraian dan deskripsi yang dapat memberikan gambaran terhadap permasalahan yang dibahas. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan penelitian yang ingin memperoleh pemahaman mendalam tentang kondisi nyata di lapangan.

Penelitian dilaksanakan di *Kitchen* Padma Resort Legian, yang berlokasi di Jalan Padma No.1, Legian, Kuta, Kabupaten Badung, Bali 80361. Waktu penelitian berlangsung dari bulan Februari hingga Juni 2026. Pemilihan lokasi didasarkan pada relevansi fenomena yang diteliti, yaitu penerapan *hygiene* dan sanitasi pada dapur hotel bintang lima

dengan skala operasional yang besar dan beragam jenis *kitchen*. Pemilihan Padma Resort Legian secara spesifik didasarkan pada tiga pertimbangan ilmiah. Pertama, hotel ini mengoperasikan enam *outlet* restoran dan bar yang berbeda jenis masakan, termasuk *Japanese kitchen* yang menangani bahan mentah sensitif seperti sushi dan *sashimi*, sehingga kompleksitas risiko kontaminasi silang antar dapur lebih tinggi dibandingkan hotel bintang lima dengan jenis *kitchen* yang lebih homogen. Kedua, adanya ulasan negatif tamu dari platform daring yang mengindikasikan potensi masalah konsistensi standar kebersihan pada jam operasional padat, yang memerlukan kajian sistematis terhadap pola supervisi *Executive Chef*. Ketiga, lokasi hotel di kawasan Legian yang merupakan zona wisata dengan tingkat kunjungan internasional tinggi menjadikan standar keamanan pangan di sini sangat strategis, namun belum pernah dikaji secara akademis dari sudut pandang kepemimpinan dapur.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari lapangan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan *Executive Chef* Padma Resort Legian sebagai informan utama yang memiliki pengetahuan komprehensif tentang seluruh aspek *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* hotel. Data sekunder diperoleh dari dokumen hotel seperti struktur organisasi *Food & Beverage*, *Standard Operating Procedures (SOP) hygiene* dan sanitasi, serta literatur ilmiah yang relevan.

Teknik pengumpulan data mencakup tiga metode. Pertama, observasi langsung dilakukan di seluruh area *kitchen* untuk mengamati kondisi nyata penerapan *hygiene* dan sanitasi, dengan menggunakan daftar observasi yang mencakup sepuluh aspek yang diadopsi dari indikator standar *personal hygiene* dan sanitasi dapur menurut Kemenkes (2022) dan Auliya dan Aprilia (2016), meliputi penggunaan *Hand Gloves*, seragam, topi, apron, *hairnet*, *safety shoes*, *labeling*, pemilahan sampah, penggunaan peralatan standar, dan pembersihan rutin *kitchen*. Kedua, wawancara mendalam dilakukan dengan *Executive Chef* menggunakan pedoman wawancara terstruktur yang mencakup enam pertanyaan utama yang dikembangkan berdasarkan indikator peran *Executive Chef* dalam manajemen *hygiene* dan sanitasi dapur menurut CIA (2016) dan Walker (2018), meliputi aspek penerapan *SOP hygiene*, pengawasan kualitas bahan baku dan pemasok, penerapan sistem FIFO, mekanisme pelatihan staf, kendala yang dihadapi, serta upaya peningkatan standar *hygiene* dan sanitasi secara berkelanjutan. Ketiga, dokumentasi dilakukan melalui pengambilan foto dan pengumpulan dokumen terkait kebijakan dan prosedur *hygiene* dan sanitasi hotel.

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, yaitu menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi dan situasi dari data yang dikumpulkan (Sugiyono, 2016). Nasution (1992) menyatakan bahwa dalam penelitian naturalistik kualitatif, analisis data dilakukan secara induktif berdasarkan data yang diperoleh di lapangan. Penyajian hasil analisis dilakukan secara informal melalui narasi deskriptif yang diperkuat dengan data observasi dan kutipan wawancara, serta dilengkapi dengan tabel dan gambar sebagai pendukung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara mendalam dengan *Executive Chef* Padma Resort Legian, diperoleh gambaran menyeluruh tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di hotel bintang lima ini. Penerapan *hygiene* dan

sanitasi di Padma Resort Legian mencakup empat aspek utama: personal *hygiene*, *food hygiene*, *hygiene area kitchen*, dan sanitasi peralatan, yang semuanya mengacu pada *Standard Operating Procedures* (SOP) yang ketat.

Tabel 1. Hasil Daftar Observasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di *Kitchen* Padma Resort Legian

No	Kriteria Observasi	Ya	Tidak	Keterangan
1	Penggunaan <i>Hand Gloves</i>	√		Seluruh staf wajib menggunakan <i>Hand Gloves</i> selama bekerja
2	Pemakaian Pan Stainless	√		Peralatan stainless digunakan sesuai SOP dan dibersihkan setelah pemakaian
3	Penggunaan Seragam Bersih dan Rapi	√		Seragam bersih, rapi, dan wangi sesuai standar hotel
4	Sampah Dipilah Berdasarkan Kategori	√		Sistem pemilahan sampah organik dan anorganik diterapkan
5	Penerapan <i>Labeling</i>	√		Sistem FIFO dengan <i>labeling</i> tanggal diterapkan di semua area penyimpanan
6	Pembersihan Rutin <i>Kitchen</i>	√		Pembersihan dilakukan setiap hari setelah <i>breakfast</i> , <i>lunch</i> , dan <i>dinner</i>
7	Penggunaan <i>Safety Shoes</i>	√		Seluruh staf menggunakan sepatu sesuai standar yang ditetapkan hotel
8	Penggunaan Topi Dapur	√		Wajib menggunakan topi dapur dan <i>hairnet</i> saat bekerja
9	Penggunaan Apron	√		Apron bersih digunakan pada setiap operasional <i>kitchen</i>
10	Penggunaan <i>Hairnet</i>	√		Rambut pria maksimal 3x2x1; seluruh staf wajib menggunakan <i>hairnet</i>

Sumber: Data Observasi Penelitian (2025)

Berdasarkan Tabel 1, seluruh sepuluh kriteria observasi *hygiene* dan sanitasi di *Kitchen* Padma Resort Legian menunjukkan hasil positif ("Ya"), yang mengindikasikan

bahwa penerapan standar *hygiene* dan sanitasi telah berjalan secara konsisten dan menyeluruh di area *kitchen* hotel.

Selain observasi, data wawancara mendalam dengan *Executive Chef* Padma Resort Legian juga disajikan secara terstruktur berikut ini.

#### **Data 1: Penerapan SOP Hygiene dan Sanitasi Secara Keseluruhan**

Pertanyaan: “Bagaimana penerapan standar *hygiene* dan sanitasi di *Kitchen* Padma Resort Legian?” Jawaban informan: “Di *kitchen* Padma Resort Legian penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dilakukan dengan menerapkan standar operasional prosedur SOP yang ketat pada seluruh proses pengolahan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan.”

Data 1 menunjukkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi di Padma Resort Legian bersifat menyeluruh dan berbasis SOP yang mencakup seluruh rantai pengolahan makanan. Kemenkes (2022) menegaskan bahwa sanitasi pangan yang efektif memerlukan pengawasan pada setiap tahap penanganan makanan dari bahan baku hingga penyajian.

#### **Data 2: Pengawasan Kualitas Pemasok dan Sistem FIFO**

Pertanyaan: “Bagaimana *Executive Chef* mengontrol kualitas bahan baku dari pemasok dan menerapkan sistem penyimpanan?” Jawaban informan: “Kami mengutamakan pemasok yang telah memiliki sertifikat HACCP atau ISO 22000. Sistem FIFO diterapkan konsisten di seluruh area penyimpanan dengan *labeling* tanggal pada semua produk. Bahan makanan rentan disimpan pada suhu 5°C atau di bawahnya, dan makanan matang dijaga pada suhu 60°C atau lebih panas.”

Data 2 mengonfirmasi penerapan sistem FIFO berbasis *labeling* dan kontrol suhu yang ketat. Linda dan Skylandsea (2019) menegaskan bahwa pemilihan bahan makanan berkualitas segar dan penyimpanan pada suhu tepat merupakan komponen utama dalam menjaga *food hygiene*.

#### **Data 3: Program Pelatihan Staf dan Penanganan Staf Sakit**

Pertanyaan: “Bagaimana program pelatihan *hygiene* dan sanitasi dilaksanakan, termasuk penanganan staf yang sakit?” Jawaban informan: “Kami menyelenggarakan program pelatihan rutin yang mencakup simulasi dan demonstrasi praktis prosedur kebersihan terkini. Staf yang mengalami gejala flu, diare, atau demam diwajibkan melapor kepada saya sebelum bekerja dan tidak diperbolehkan berada di area penanganan makanan hingga pengobatan selesai.”

Data 3 menunjukkan bahwa pelatihan bersifat simulatif dan prosedur penanganan staf sakit diterapkan secara tegas. Kusumayanti (2022) menunjukkan bahwa program pelatihan *hygiene* sanitasi yang terstruktur secara signifikan meningkatkan kepatuhan staf terhadap SOP di dapur hotel. Mayasari dkk. (2023) menambahkan bahwa *personal hygiene* penjamah makanan merupakan faktor kritis dalam pencegahan kontaminasi mikroorganisme.

#### **Data 4: Kendala Utama dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi**

Pertanyaan: “Apa kendala terbesar yang dihadapi dalam mempertahankan konsistensi standar *hygiene* dan sanitasi?” Jawaban informan: “Kendala terbesar adalah kurangnya kesadaran sebagian staf terhadap pentingnya menjaga kebersihan secara konsisten, terutama pada saat operasional *kitchen* sedang sibuk atau saat *high occupancy hotel*. Pergantian *trainee* dan staf baru juga menjadi tantangan karena setiap staf baru memerlukan penyesuaian menyeluruh terhadap SOP kami.”

Data 4 mengidentifikasi tekanan operasional dan dinamika staf sebagai sumber ketidakkonsistenan standar. Johnson (2019) menyatakan bahwa tantangan terbesar *Executive Chef* dalam menjaga standar *hygiene* adalah memastikan konsistensi kepatuhan staf di tengah tekanan operasional yang tinggi.

### Data 5: Risiko Kontaminasi Silang pada Dapur Khusus

Pertanyaan: “Bagaimana penanganan risiko kontaminasi silang, terutama di dapur-dapur khusus?” Jawaban informan: “Risiko kontaminasi silang paling tinggi terjadi di *Tenkai Japanese Kitchen* yang menangani bahan mentah sensitif seperti sushi dan *sashimi*. Kami menerapkan pemisahan ketat peralatan dan area kerja untuk bahan mentah dan matang. *Cutting board* direndam dengan cairan *medallion* untuk mencegah perubahan warna dan pertumbuhan bakteri, dan audit HACCP dilakukan setiap enam bulan untuk memastikan standar ini terpenuhi.”

Data 5 memperlihatkan bahwa pengendalian kontaminasi silang dilakukan melalui pemisahan fisik peralatan dan prosedur sanitasi kimia. Soekresno (2009) menyatakan bahwa kebersihan peralatan dapur merupakan salah satu indikator utama dalam penilaian standar sanitasi di industri *food service*.

### Data 6: Upaya dan Teknologi Monitoring Hygiene

Pertanyaan: “Upaya apa yang dilakukan untuk menjaga kualitas makanan dan memastikan standar *hygiene* dipertahankan secara berkelanjutan?” Jawaban informan: “Untuk menjaga kualitas makanan, kami mengimplementasikan program pelatihan rutin bagi seluruh staf dapur mengenai prosedur kebersihan terbaru. Kami juga menggunakan teknologi *monitoring* dan pencatatan digital untuk memantau kebersihan dan sanitasi secara *real-time*, sehingga masalah dapat ditangani dengan cepat sebelum berdampak pada keamanan pangan tamu.”

Data 6 menunjukkan pendekatan proaktif yang mengintegrasikan teknologi digital dalam sistem pengawasan *hygiene* dan sanitasi secara *real-time*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2022) menegaskan bahwa penerapan sanitasi yang efektif dilakukan melalui pemeliharaan kebersihan tempat pengolahan makanan, peralatan, bahan makanan, dan pengelolaan limbah secara sistematis dan berkelanjutan.

## Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara dengan *Executive Chef*, penerapan *hygiene* dan sanitasi di *Kitchen Padma Resort Legian* dilakukan secara menyeluruh mulai dari personal *hygiene*, *food hygiene*, hingga sanitasi area dan peralatan *kitchen*. *Executive Chef* menegaskan: “Di *kitchen Padma Resort Legian* penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dilakukan dengan menerapkan standar operasional prosedur SOP yang ketat pada seluruh proses pengolahan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan.”

Pertama, aspek personal *hygiene* diterapkan dengan sangat ketat. Staf *kitchen* diwajibkan menjaga kebersihan rambut dengan potongan standar 3x2x1 bagi pria dan penggunaan *hairnet* bagi seluruh staf, kebersihan tangan dengan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta penggunaan seragam bersih, topi dapur, dan *safety shoes* sesuai standar. Staf yang mengalami gejala penyakit seperti flu, diare, atau demam diwajibkan melapor kepada *Executive Chef* sebelum bekerja dan tidak diperbolehkan berada di area penanganan makanan hingga pengobatan selesai. Mayasari dkk. (2023) menyatakan bahwa personal *hygiene* adalah upaya individu dalam menjaga kebersihan diri untuk mencegah terjadinya penyakit akibat kontaminasi mikroorganisme dari lingkungan maupun kontak langsung.

Kedua, penerapan *food hygiene* mencakup pengawasan ketat terhadap kualitas pemasok, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, dan pengolahan. Supplier makanan yang rentan kontaminasi seperti *seafood*, daging, dan produk susu diawasi dengan sangat ketat, dan diutamakan pemasok yang telah memiliki sertifikat HACCP atau ISO 22000. Sistem *First In First Out* (FIFO) diterapkan konsisten dalam penyimpanan bahan makanan,

area penyimpanan dibersihkan secara teratur, dan semua bahan makanan rentan disimpan pada suhu 5°C atau di bawahnya. Suhu memasak minimal 75°C diterapkan untuk membunuh bakteri, dan makanan yang sudah matang harus disajikan atau disimpan pada suhu 60°C atau lebih panas. Linda dan Skylandsea (2019) menegaskan bahwa pemilihan bahan makanan yang berkualitas dan segar, serta penyimpanan dengan suhu yang tepat merupakan komponen utama dalam menjaga *food hygiene*.

Ketiga, penerapan *hygiene* di area *kitchen* mencakup pembersihan lantai menggunakan air panas dan *chemical* dari Ecolab setiap hari, pembersihan dinding dua hari sekali oleh *steward*, ventilasi udara yang dibersihkan tiga kali seminggu, serta saluran limbah yang dibersihkan setiap hari setelah *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Auliya dan Aprilia (2016) menjelaskan bahwa karakteristik area dapur yang baik harus memperhatikan kondisi lantai, dinding, ventilasi, penerangan, dan saluran limbah sebagai komponen kritis dalam menjaga sanitasi lingkungan kerja.

Keempat, sanitasi peralatan *kitchen* dilakukan dengan ketat. Seluruh peralatan, baik besar maupun kecil, dicuci dengan benar setelah digunakan oleh *steward*. *Cutting board* direndam dan dicampur dengan cairan *medallion* agar tidak berubah warna. Hotel ini juga menerapkan audit HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) setiap enam bulan sekali untuk mengontrol standar kebersihan *kitchen* dan peralatan secara komprehensif. Soekresno (2009) menyatakan bahwa kebersihan peralatan dapur merupakan salah satu indikator utama dalam penilaian standar sanitasi di industri *food service*.

Meskipun penerapan *hygiene* dan sanitasi di Padma Resort Legian telah berjalan dengan baik, *Executive Chef* mengidentifikasi beberapa kendala yang memengaruhi konsistensinya. *Executive Chef* menyampaikan: "Kurangnya kesadaran sebagian staf terhadap pentingnya menjaga kebersihan secara konsisten, terutama pada saat operasional *kitchen* sedang sibuk atau *high occupancy hotel*."

Pertama, kurangnya kedisiplinan staf dalam menerapkan SOP *hygiene*, terutama penggunaan sarung tangan dan *hairnet* pada saat jam operasional padat. Tingginya volume kerja dan tekanan waktu di lingkungan dapur hotel bintang lima menyebabkan beberapa staf cenderung mengabaikan prosedur kebersihan tertentu. Johnson (2019) menyatakan bahwa tantangan terbesar *Executive Chef* dalam menjaga standar *hygiene* adalah memastikan konsistensi kepatuhan staf di tengah tekanan operasional yang tinggi.

Kedua, pergantian staf atau *trainee* baru memerlukan penyesuaian diri dan pelatihan menyeluruh mengenai standar *hygiene* dan sanitasi yang berlaku di hotel. Hal ini menjadi tantangan berkelanjutan karena setiap staf baru membutuhkan waktu adaptasi terhadap SOP yang diterapkan Padma Resort Legian. Susanto dan Gusnadi (2020) dalam penelitiannya di Natra Bintang Resort juga menemukan bahwa kurangnya kesadaran kebersihan pada staf baru menjadi salah satu hambatan utama dalam penerapan standar *hygiene* yang konsisten.

Ketiga, risiko kontaminasi silang akibat penggunaan peralatan yang tidak sesuai prosedur, terutama pada dapur-dapur khusus seperti *Tenkai Japanese Kitchen* yang menangani bahan mentah sensitif seperti sushi dan *sashimi*. Keempat, keterbatasan waktu dalam proses pembersihan saat jam operasional padat menyebabkan beberapa area *kitchen* tidak dapat dibersihkan secara optimal. Kelima, pengawasan kualitas bahan baku dari pemasok yang harus dilakukan secara terus-menerus untuk mencegah masuknya bahan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan.

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, *Executive Chef* Padma Resort Legian mengimplementasikan beberapa strategi proaktif dan holistik. *Executive Chef* menjelaskan: "Untuk menjaga kualitas makanan, *Executive Chef* mengimplementasikan program pelatihan rutin bagi seluruh staf dapur mengenai prosedur kebersihan terbaru."

Pertama, program pelatihan rutin bagi seluruh staf dapur yang berfokus pada prosedur kebersihan dan sanitasi terbaru. Program ini mencakup simulasi dan demonstrasi praktis untuk memastikan bahwa semua staf memahami dan dapat menerapkan praktik *hygiene* yang baik dalam pekerjaan sehari-hari. Kusumayanti (2022) menunjukkan bahwa program pelatihan *hygiene* sanitasi yang terstruktur secara signifikan meningkatkan kepatuhan staf terhadap SOP di dapur hotel.

Kedua, pengadaan peralatan dapur yang memenuhi standar kebersihan diprioritaskan, dengan memastikan bahwa semua alat dan mesin pencuci piring bekerja dengan optimal dan diperiksa secara berkala. Ketiga, pengawasan ketat terhadap bahan baku yang masuk dengan menetapkan standar tinggi untuk pemasok dan melakukan inspeksi kualitas secara rutin, termasuk pengecekan sertifikasi HACCP dan ISO 22000 pemasok.

Keempat, penerapan sistem pengelolaan sampah yang efisien dengan pemisahan sampah organik dan anorganik serta pengolahan limbah sesuai regulasi lingkungan. Ini merupakan langkah penting dalam menjaga kebersihan area *kitchen* secara menyeluruh. Kelima, penggunaan teknologi monitoring dan pencatatan digital untuk memantau kebersihan dan sanitasi secara real-time, yang membantu dalam identifikasi dan penanganan masalah secara cepat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2022) menegaskan bahwa penerapan sanitasi dilakukan melalui pemeliharaan kebersihan tempat pengolahan makanan, kebersihan peralatan, kebersihan bahan makanan, dan pengelolaan limbah secara baik dan benar. Pendekatan holistik ini memastikan lingkungan dapur yang *hygiene* dan sehat, serta menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu tetap tinggi.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis di *Kitchen* Padma Resort Legian, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi oleh *Executive Chef* dalam pengolahan makanan telah dilaksanakan secara terstruktur, komprehensif, dan mengacu pada SOP yang ketat. Penerapan tersebut mencakup: (1) *personal hygiene* yang sangat disiplin meliputi kebersihan rambut, tangan, seragam, dan larangan masuk bagi staf yang sakit; (2) *food hygiene* yang menyeluruh dari penerimaan bahan baku, penyimpanan dengan sistem FIFO dan suhu terkontrol, pengolahan pada suhu aman, hingga penyajian makanan yang higienis; (3) kebersihan area *kitchen* yang terjadwal setiap hari; dan (4) sanitasi peralatan yang konsisten didukung oleh audit HACCP berkala.

Kendala yang dihadapi *Executive Chef* dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi meliputi: (1) kurangnya konsistensi kedisiplinan staf, terutama pada saat jam operasional padat; (2) tantangan dalam pelatihan staf baru dan trainee; (3) risiko kontaminasi silang pada dapur-dapur dengan bahan mentah sensitif; (4) keterbatasan waktu pembersihan saat peak hours; dan (5) keharusan pengawasan kualitas bahan baku secara berkelanjutan.

Upaya yang dilakukan *Executive Chef* dalam mengatasi kendala tersebut meliputi program pelatihan rutin, inspeksi peralatan berkala, pengawasan ketat bahan baku dengan standar pemasok yang tinggi, sistem pengelolaan sampah yang efisien, dan penggunaan teknologi digital untuk monitoring real-time. Penelitian ini merekomendasikan agar manajemen hotel terus meningkatkan komitmen terhadap: penguatan budaya kerja higienis melalui komunikasi yang efektif; pengembangan sistem *reward and punishment* untuk mendorong kepatuhan staf; pemanfaatan teknologi digital yang lebih luas dalam monitoring *hygiene*; serta evaluasi berkala terhadap efektivitas program pelatihan *hygiene* dan sanitasi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada *Executive Chef* dan seluruh staf *Kitchen* Padma Resort Legian yang telah memberikan izin penelitian, waktu, dan informasi yang sangat berharga dalam proses pengumpulan data. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Program Studi DIII Perhotelan Universitas Triatma Mulya yang telah memberikan dukungan akademis dalam pelaksanaan penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Auliya, & Aprilia. (2016). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Indonesia*, 3(2), 45-58.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2021). Statistik hotel dan akomodasi Provinsi Bali tahun 2021. BPS Provinsi Bali.
- Johnson, P. (2019). The role of Executive Chefs in maintaining kitchen hygiene standards. *Journal of Culinary Science & Technology*, 17(4), 323-337.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Pedoman sanitasi tempat pengelolaan pangan. Kemenkes RI.
- Kusumayanti, A. A. T. (2022). Penerapan hygiene sanitasi di dapur The Cakra Hotel Bali selama masa pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1104-1119.
- Linda, T., & Skylandsea, J. I. (2019). Tinjauan tentang peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan di bagian pastry pada Hotel Nagoya Plasa Batam. *Jurnal Hospitalitas*, 4(1), 33-47.
- Mayasari, D., Fitriani, R., & Ningsih, S. (2023). Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 11(2), 78-89.
- Nasution. (1992). Metode penelitian naturalistik kualitatif. Tarsito.
- Puspita, N. (2021). Penerapan hygiene sanitasi dalam proses pengolahan makanan di kitchen Fox Hotel Pekanbaru Provinsi Riau. *JOM FISIP*, 8(1), 1-13.
- Soekresno. (2009). Dasar-dasar pengolahan makanan. Andi Offset.
- Sugiyono. (2016). Metode penelitian kualitatif dan kuantitatif dan R&D. Alfabeta.
- Susanto, R. N., & Gusnadi, D. (2020). Penerapan higiene dan sanitasi pada kitchen departemen di Natra Bintan Resort Lagoi. *E-Proceeding of Applied Science*, 6(2), 1-23.
- The Culinary Institute of America. (2016). The professional chef (10th ed.). John Wiley & Sons.
- Walker, J. R. (2018). The restaurant: From concept to operation (8th ed.). Wiley.