

Evaluation of Hygiene and Sanitation Implementation in the Kitchen Area of Porto Kopi Denpasar, Bali

Evaluasi Terhadap Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada Area Dapur Porto Kopi Denpasar, Bali

Kadek Candra Sanjaya^{1*}, I Putu Tiana Raditya², Ida Ayu Karina Putri³

^{1,2,3}Program Studi Diploma III Perhotelan, Konsentrasi Manajemen Food & Beverage, Fakultas Bisnis, Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: candrasanjaya2018@gmail.com

Article info

Keywords:

Hygiene, Sanitation, Food Safety, Kitchen, Evaluation

Abstract

The food and beverage industry demands consistent hygiene and sanitation implementation to ensure food safety and protect consumer health. This study aims to evaluate the implementation of hygiene and sanitation in the kitchen area of Porto Kopi Denpasar, Bali; identify the inhibiting factors; and describe efforts to improve compliance. A qualitative descriptive method was employed, with data collected through direct observation using a checklist instrument, an in-depth interview with the Head Kitchen, and documentation during January–May 2025. The results show that hygiene and sanitation practices at Porto Kopi Renon have been implemented in line with the established SOP, including mandatory handwashing with antiseptic before work, use of personal protective equipment (apron and gloves), three-stage dishwashing procedure, FIFO-based ingredient storage, and closed waste bins. However, deviations were found: some staff did not use head coverings, certain kitchen areas remained unclean, and cross-contamination prevention between raw and cooked ingredients was not fully applied. The main challenges identified include uneven staff understanding of hygiene and sanitation standards, inconsistent use of personal protective equipment, and insufficient attention to ingredient separation. Improvement efforts proposed include targeted training programs for staff, periodic supervisory monitoring, SOP revision and reinforcement, and facility enhancement. This study concludes that while basic hygiene and sanitation practices are in place, consistent supervision and staff capacity-building are essential to achieve optimal food safety standards.

Kata kunci:

Hygiene, Sanitasi, Keamanan Pangan, Dapur, Evaluasi

Abstrak

Industri food and beverage menuntut penerapan hygiene dan sanitasi yang konsisten untuk menjamin keamanan pangan dan melindungi kesehatan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan hygiene dan sanitasi pada area dapur Porto Kopi Denpasar, Bali; mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kendala; serta mendeskripsikan upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kepatuhannya. Metode deskriptif kualitatif digunakan dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung menggunakan lembar

checklist, wawancara mendalam dengan *Head Kitchen*, dan dokumentasi selama periode Januari–Mei 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik *hygiene* dan sanitasi di Porto Kopi Renon telah berjalan sesuai SOP yang berlaku, meliputi kewajiban mencuci tangan dengan antiseptik, penggunaan APD (apron dan sarung tangan), prosedur pencucian tiga tahap, penyimpanan FIFO, dan tempat sampah tertutup. Namun, ditemukan beberapa penyimpangan: sebagian karyawan tidak menggunakan penutup kepala, terdapat area dapur yang belum sepenuhnya bersih, dan pemisahan bahan makanan mentah-matang belum diterapkan secara menyeluruh. Kendala utama meliputi belum meratanya pemahaman karyawan, inkonsistensi penggunaan APD, dan kurangnya perhatian terhadap pemisahan bahan makanan. Upaya peningkatan meliputi pelatihan khusus *hygiene* sanitasi, pengawasan berkala oleh manajemen, revisi dan penguatan SOP, serta perbaikan fasilitas dapur. Disimpulkan bahwa meskipun praktik dasar sudah berjalan, pengawasan konsisten dan peningkatan kapasitas staf sangat diperlukan untuk mencapai standar keamanan pangan yang optimal.

PENDAHULUAN

Industri *food and beverage* (F&B) merupakan salah satu sektor usaha yang terus berkembang di Indonesia, khususnya di bidang kuliner. Perkembangan ini meningkatkan kebutuhan masyarakat terhadap makanan dan minuman yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Dalam usaha jasa boga dan restoran, penerapan *hygiene* dan sanitasi menjadi faktor penting untuk menjaga kualitas makanan dan kesehatan konsumen. Syukriya dkk. (2024) menyatakan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat membantu menjaga keamanan pangan dan mencegah risiko gangguan kesehatan akibat makanan yang terkontaminasi.

Hygiene dan sanitasi merupakan dua aspek yang saling berkaitan dalam kegiatan operasional dapur. *Hygiene* berkaitan dengan kebersihan personal penjamah makanan, sedangkan sanitasi berkaitan dengan kebersihan lingkungan, peralatan, dan proses pengolahan makanan. Fauziah dan Suparmi (2022) menyatakan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengelolaan makanan bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen. Penerapan kedua aspek ini juga diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* dan sanitasi jasa boga, yang mewajibkan setiap tempat pengolahan makanan memperhatikan kebersihan tempat, peralatan, bahan makanan, serta tenaga penjamah makanan.

Kota Denpasar sebagai salah satu pusat pariwisata di Bali memiliki perkembangan usaha kuliner yang cukup pesat. Banyaknya restoran dan kafe menyebabkan persaingan usaha semakin meningkat, sehingga setiap pelaku usaha perlu memperhatikan kualitas pelayanan dan keamanan makanan yang disajikan. Krisnawan dkk. (2024) menyatakan bahwa penerapan standar *hygiene* dan sanitasi pada *food and beverage department* sangat penting dalam menjaga kualitas pelayanan dan kepuasan konsumen di industri kuliner. Porto Kopi Renon merupakan salah satu kafe populer di Denpasar yang berlokasi di Jalan Raya Puputan, Renon, Denpasar, Bali, dengan aktivitas dapur yang cukup padat setiap harinya.

Berdasarkan observasi awal peneliti di area dapur Porto Kopi Renon, ditemukan bahwa kafe telah menerapkan sistem kebersihan dasar seperti penggunaan apron, sarung

tangan, dan pembersihan rutin peralatan. Namun, masih terdapat beberapa kendala seperti sebagian karyawan tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja, penyimpanan bahan baku yang kurang tertata, area pencucian yang sempit, serta pengelolaan limbah yang belum sepenuhnya sesuai standar sanitasi. Amy (2022) menyatakan bahwa penerapan *hygiene* sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan meningkatnya risiko kontaminasi makanan yang berdampak pada kesehatan konsumen.

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan seperti yang dilakukan oleh Nurdini dan Siregar (2024) yang mengevaluasi kelayakan *hygiene* sanitasi di ToBe Kitchen Bekasi dan menemukan ketidaksesuaian pada infrastruktur drainase dan fasilitas cuci tangan. Walansendow dkk. (2025) menemukan bahwa staf dapur di Hotel Aryaduta Manado masih belum sepenuhnya mematuhi prosedur kebersihan. Selain itu, Krisnawan dkk. (2024) yang menemukan bahwa Sacred Ground Restaurant Bali telah menerapkan *hygiene* dan sanitasi sesuai SOP. Meskipun demikian, penelitian yang secara khusus mengevaluasi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada area dapur kafe di kawasan Denpasar masih sangat terbatas.

Penelitian terdahulu yang telah dikaji memiliki keterbatasan konteks yang membuka ruang bagi kebaruan penelitian ini. Nurdini dan Siregar (2024) mengevaluasi *hygiene* sanitasi di dapur catering Bekasi dengan fokus pada infrastruktur drainase dan fasilitas cuci tangan, tanpa menyentuh aspek perilaku penjamah makanan secara mendalam. Walansendow dkk. (2025) meneliti hotel berbintang di Manado yang memiliki sistem pengawasan lebih ketat dibandingkan kafe independen. Krisnawan dkk. (2024) mengkaji restoran wisata di kawasan Ubud yang memiliki karakteristik operasional dan segmen konsumen yang berbeda dari kafe urban. Kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada evaluasi komprehensif penerapan *hygiene* dan sanitasi pada kafe urban berskala menengah di Denpasar yang beroperasi dengan intensitas tinggi namun belum memiliki sistem pengawasan formal sekuat hotel berbintang — sebuah segmen yang belum banyak diteliti secara spesifik di Bali. Penelitian ini mendesak dilakukan karena kafe populer seperti Porto Kopi Renon melayani ratusan konsumen setiap harinya dari berbagai latar belakang, termasuk wisatawan asing yang memiliki sensitivitas tinggi terhadap keamanan pangan. Di tengah meningkatnya kasus *food-borne illness* di kawasan pariwisata dan tuntutan konsumen terhadap standar keamanan pangan yang lebih tinggi, evaluasi berbasis bukti terhadap praktik *hygiene* dan sanitasi kafe di Denpasar menjadi sangat relevan sebagai landasan perbaikan operasional yang terstruktur dan berbasis data empiris.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada area dapur Porto Kopi Denpasar Bali, mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kendala dalam penerapannya, serta mendeskripsikan upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penerapan *hygiene* dan sanitasi di area dapur Porto Kopi Renon. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu manajemen *Food and Beverage*, khususnya yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi pada usaha kuliner kafe di Bali.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan mengevaluasi kondisi nyata penerapan *hygiene* dan sanitasi di area dapur Porto Kopi Renon secara mendalam. Sugiyono (2019) menyatakan bahwa dalam penelitian kualitatif, penyajian data dilakukan dalam bentuk teks naratif agar data lebih mudah dipahami dan dianalisis. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan evaluatif penelitian yang memerlukan pemahaman mendalam tentang kondisi lapangan, perilaku karyawan, dan sistem operasional dapur.

Penelitian dilaksanakan di Porto Kopi Renon yang berlokasi di Jalan Raya Puputan, Renon, Denpasar, Bali. Waktu penelitian diawali saat periode Praktik Kerja Industri (Prakerin) pada Januari–Juni 2025 untuk memperoleh gambaran awal kondisi operasional, dan dilanjutkan pada September 2025–Februari 2026 sebagai penelitian lanjutan yang lebih mendalam. Pemilihan lokasi didasarkan pada temuan kondisi penerapan *hygiene* dan sanitasi yang memerlukan evaluasi lebih lanjut, serta relevansinya dengan standar keamanan pangan di industri kuliner pariwisata Bali.

pedoman wawancara dengan delapan pertanyaan utama yang dikembangkan berdasarkan indikator *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan menurut Permenkes No. 1096 Tahun 2011, yang mencakup lima dimensi: (1) *personal hygiene* penjamah makanan; (2) sanitasi peralatan dan fasilitas dapur; (3) penyimpanan dan penanganan bahan makanan; (4) kendala operasional dalam penerapan standar kebersihan; dan (5) upaya peningkatan kepatuhan staf. Dimensi pertama hingga ketiga diadopsi dari kerangka penilaian sanitasi jasa boga Permenkes No. 1096 Tahun 2011, sedangkan dimensi keempat dan kelima dikembangkan berdasarkan kerangka evaluasi keamanan pangan Kaluku *et al.* (2025) yang menekankan pentingnya identifikasi hambatan dan solusi sistematis dalam manajemen *hygiene* restoran.

Instrumen penelitian terdiri dari tiga komponen yang masing-masing memiliki landasan teoritis tersendiri.

Pertama, pedoman observasi berisi 10 item pengamatan terstruktur yang dikembangkan berdasarkan indikator kelayakan *hygiene* sanitasi jasa boga dalam Permenkes No. 1096 Tahun 2011, yang mencakup dimensi: *personal hygiene* karyawan (penggunaan APD, cuci tangan), kebersihan dan kerapian area dapur, sanitasi peralatan (prosedur pencucian), penyimpanan bahan makanan (sistem FIFO, pemisahan mentah-matang), dan pengelolaan limbah. Kerangka ini juga diperkuat dengan indikator observasi dari Nurdini dan Siregar (2024) yang menggunakan instrumen kelayakan *hygiene* sanitasi berbasis Permenkes dalam konteks evaluasi dapur komersial.

Kedua, pedoman wawancara berisi delapan pertanyaan utama yang diadopsi dari lima dimensi evaluasi keamanan pangan menurut Kaluku *et al.* (2025), meliputi: (1) *personal hygiene* penjamah makanan; (2) sanitasi peralatan dan fasilitas dapur; (3) penyimpanan dan penanganan bahan makanan; (4) kendala operasional dalam penerapan standar kebersihan; dan (5) upaya peningkatan kepatuhan staf. Dimensi pertama hingga ketiga merujuk pada standar minimum Permenkes No. 1096 Tahun 2011, sedangkan dimensi keempat dan kelima dikembangkan dari kerangka evaluatif Walansendow *dkk.* (2025) yang mengidentifikasi faktor-faktor penghambat kepatuhan prosedur *hygiene* di lingkungan dapur hotel.

Ketiga, lembar dokumentasi digunakan untuk merekam bukti visual kondisi dapur, mencakup: foto aktivitas *personal hygiene* karyawan, kondisi fisik area dapur, fasilitas sanitasi, sistem penyimpanan bahan makanan, dan kondisi pengelolaan limbah. Kategori dokumentasi ini diadopsi dari kerangka dokumentasi evaluasi sanitasi Harahap (2024) yang menekankan pentingnya bukti visual dalam verifikasi prosedur sanitasi fasilitas makanan..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil observasi langsung menggunakan lembar *checklist* dan wawancara mendalam dengan Head Kitchen Porto Kopi Renon, diperoleh gambaran

komprehensif tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi di area dapur kafe tersebut. Hasil observasi dirangkum dalam Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Observasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Area Dapur Porto Kopi Renon, Denpasar Bali

No	Aspek yang Diamati	Ya	Tidak	Keterangan
1	Karyawan mencuci tangan sebelum bekerja	v		Karyawan mencuci tangan menggunakan antiseptik sebelum bekerja
2	Karyawan menggunakan apron saat bekerja	v		Karyawan menggunakan apron saat melakukan aktivitas kerja
3	Karyawan menggunakan penutup kepala saat bekerja		x	Sebagian besar karyawan tidak menggunakan penutup kepala
4	Karyawan menggunakan sarung tangan saat pengolahan makanan	v		Sarung tangan digunakan dan diganti setiap pergantian shift
5	Area dapur terlihat bersih dan tertata		x	Terdapat beberapa area dapur yang masih kotor dan belum tertata
6	Peralatan dapur dicuci setelah digunakan	v		Prosedur pencucian tiga tahap: sikat-cuci sabun-bilas-keringkan
7	Tersedia tempat cuci tangan di area dapur	v		Tempat cuci tangan tersedia dan dilengkapi antiseptik
8	Penyimpanan bahan makanan tertata dengan baik (FIFO)	v		Sistem FIFO diterapkan; bahan disimpan dalam wadah tertutup
9	Pemisahan bahan makanan mentah dan matang		x	Pemisahan belum dilakukan secara konsisten oleh seluruh staf
10	Tempat sampah tersedia dan dalam kondisi tertutup	v		Tempat sampah tertutup tersedia di area dapur

Sumber: Hasil Wawancara Penelitian (2025-2026)

Berdasarkan Tabel 1, dari 10 aspek yang diamati, 7 aspek (70%) menunjukkan kepatuhan ("Ya") dan 3 aspek (30%) masih menunjukkan ketidaksesuaian ("Tidak"), yaitu pada penggunaan penutup kepala, kebersihan dan kerapian area dapur, serta konsistensi pemisahan bahan makanan mentah dan matang. Kondisi ini mengindikasikan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi di Porto Kopi Renon telah berjalan cukup baik namun belum optimal dan memerlukan peningkatan pada beberapa aspek kritis.

Hasil Wawancara

Wawancara mendalam dilakukan dengan Bapak Raga Surya Prasaja selaku *Head Kitchen* Porto Kopi Renon menggunakan pedoman wawancara yang mencakup delapan pertanyaan utama seputar *personal hygiene*, sanitasi peralatan, penyimpanan bahan makanan, kendala, dan upaya peningkatan. Terkait prosedur pembukaan dapur, *Head Kitchen* menyatakan: “Kami cek kebersihan dapur dulu, cuci tangan pakai antiseptik, dan pakai seragam bersih.” Pernyataan ini mengonfirmasi bahwa prosedur pembukaan operasional dapur telah terstruktur dan menjadi kebiasaan kerja yang tertanam dalam budaya tim dapur.

Mengenai penggunaan alat pelindung diri (APD), *Head Kitchen* mengakui adanya ketidakkonsistenan: “Untuk sarung tangan dan apron sudah cukup konsisten, tapi penutup kepala memang masih sering lupa dipakai oleh beberapa karyawan.” Pengakuan ini selaras dengan temuan observasi yang mencatat bahwa sebagian besar karyawan tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja (item 3, Tabel 1). Terkait pelatihan, *Head Kitchen* menyatakan: “Karyawan belum pernah mengikuti pelatihan khusus *hygiene* sanitasi secara formal; mereka lebih banyak belajar dari SOP yang ada dan arahan langsung saat bekerja.” Hal ini mengidentifikasi celah signifikan dalam kapasitas pengetahuan staf yang perlu segera diatasi.

Terkait pemisahan bahan makanan mentah dan matang, *Head Kitchen* menyatakan: “Seharusnya memang dipisahkan, tapi kadang saat sibuk karyawan tidak selalu memperhatikan hal itu.” Pernyataan ini menegaskan bahwa kendala pemisahan bahan makanan bukan karena ketiadaan prosedur, melainkan karena tekanan operasional pada jam sibuk yang mengurangi perhatian terhadap detail keamanan pangan. Mengenai upaya ke depan, *Head Kitchen* menyampaikan: “Kami berencana untuk membuat SOP yang lebih visual dan mudah dipahami, serta mengadakan evaluasi mingguan bersama tim dapur agar standar kebersihan dapat lebih konsisten diterapkan.” Pernyataan ini menunjukkan adanya kesadaran manajemen terhadap perlunya perbaikan sistematis, yang menjadi modal penting bagi implementasi rekomendasi penelitian ini.

Dokumentasi Observasi

Dokumentasi foto dilakukan selama periode penelitian Januari–Mei 2025 untuk merekam kondisi nyata area dapur Porto Kopi Renon. Gambar 1 menampilkan aktivitas karyawan dapur yang menggunakan apron dan sarung tangan pada saat pengolahan makanan, membuktikan kepatuhan terhadap prosedur APD dasar. Gambar 2 menampilkan kondisi area pencucian peralatan dengan fasilitas tiga bak cuci yang digunakan untuk tahapan pembersihan sisa makanan, pencucian dengan sabun, dan pembilasan dengan air mengalir. Gambar 3 menampilkan sistem penyimpanan bahan makanan dengan label tanggal dan penerapan FIFO pada rak penyimpanan berpendingin. Gambar 4 menampilkan kondisi area dapur yang memerlukan perhatian, yaitu beberapa sudut area kerja yang terlihat belum sepenuhnya bersih dan tertata. Dokumentasi ini secara kolektif mendukung temuan observasi dalam Tabel 1 bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi telah berjalan cukup baik namun masih memerlukan perbaikan pada beberapa aspek kritis. [Catatan: Gambar 1–4 merupakan foto dokumentasi observasi yang dilampirkan pada dokumen asli penelitian.]

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan *hygiene* dan sanitasi di area dapur Porto Kopi Renon secara umum telah mengacu pada SOP yang berlaku di perusahaan dan berjalan dengan cukup baik. *Head Kitchen* menyatakan: “Kami cek kebersihan dapur dulu,

cuci tangan pakai antiseptik, dan pakai seragam bersih." Hal ini menunjukkan adanya kepatuhan prosedural yang tertanam dalam budaya kerja staf dapur.

Aspek personal *hygiene* telah diterapkan dengan cukup baik. Karyawan diwajibkan mencuci tangan menggunakan antiseptik sebelum mengolah makanan, mengenakan seragam kerja yang bersih, dan menyimpan barang pribadi pada tempat yang telah disediakan. Oriana (2025) menekankan bahwa tingkat pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan menentukan kualitas *hygiene* personal yang diterapkan, dan praktik cuci tangan serta kebersihan seragam memiliki hubungan signifikan dengan penurunan tingkat kontaminasi. Penggunaan apron sudah konsisten dilakukan, begitu pula dengan penggunaan sarung tangan yang diganti setiap pergantian *shift*.

Namun, ditemukan penyimpangan pada penggunaan penutup kepala. Berdasarkan observasi menggunakan lembar *checklist*, sebagian besar karyawan tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja. Kondisi ini berpotensi menimbulkan kontaminasi fisik pada makanan yang diolah. Permatasari (2022) menunjukkan bahwa ketidakpatuhan penjamah makanan terhadap aturan *hygiene* berdampak langsung pada jumlah mikroba yang teridentifikasi pada peralatan makan. Ini menegaskan bahwa penggunaan *personal protective equipment* (PPE) secara lengkap, termasuk penutup kepala, merupakan aspek kritis dalam pengendalian kontaminasi di dapur komersial.

Pada aspek sanitasi area dan peralatan, prosedur pencucian tiga tahap (membersihkan sisa makanan, mencuci dengan sabun khusus, membilas dengan air mengalir, kemudian mengeringkan) telah dilaksanakan dengan baik. Harahap (2024) menyatakan bahwa prosedur sanitasi yang efektif harus melibatkan tahapan pembersihan, pembilasan, dan desinfeksi menggunakan bahan yang sesuai standar. Tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi antiseptik di area dapur juga merupakan fasilitas pendukung yang memadai. Tempat sampah tertutup tersedia di seluruh area dapur.

Dalam aspek sanitasi bahan makanan, sistem *First In First Out* (FIFO) telah diterapkan dengan cukup baik dalam pengelolaan bahan makanan, disertai penyimpanan dalam wadah tertutup atau *paper wrap* serta penyimpanan sesuai suhu yang dibutuhkan. Rahmawati dan Siwiendrayanti (2023) dalam penelitiannya pada rumah makan wisata menemukan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik mampu menurunkan risiko kontaminasi pangan secara signifikan. Namun, pemisahan antara bahan makanan mentah dan matang belum dilakukan secara konsisten oleh seluruh staf, yang merupakan celah serius karena kontaminasi silang dapat menyebabkan *food-borne illness*.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan pada bagian Hasil, penerapan *hygiene* dan sanitasi di area dapur Porto Kopi Renon secara umum telah mengacu pada SOP yang berlaku. Sebagaimana tercantum pada hasil wawancara, Head Kitchen menyatakan: "Kami cek kebersihan dapur dulu, cuci tangan pakai antiseptik, dan pakai seragam bersih." Pernyataan ini konsisten dengan temuan observasi pada Tabel 1 yang menunjukkan 70% aspek telah memenuhi standar kepatuhan, dan menegaskan adanya kepatuhan prosedural yang tertanam dalam budaya kerja staf dapur.

Pertama, belum meratanya pemahaman karyawan mengenai standar kebersihan dan sanitasi. Hasil wawancara mengungkapkan bahwa masih terdapat perbedaan tingkat pemahaman antar karyawan dalam menerapkan prosedur kebersihan di area kerja. Kondisi ini disebabkan oleh perbedaan pengalaman kerja dan kebiasaan masing-masing karyawan. Head Kitchen menyatakan bahwa karyawan belum pernah mengikuti pelatihan khusus terkait *hygiene* dan sanitasi, melainkan hanya berpedoman pada SOP yang telah ditetapkan. Kaluku *et al.* (2025) menegaskan bahwa keamanan pangan hanya dapat tercapai jika *hygiene* penjamah makanan dan sanitasi lingkungan dapur diterapkan secara konsisten, yang membutuhkan landasan pengetahuan yang kuat dari seluruh staf.

Kedua, kurangnya konsistensi penggunaan alat pelindung diri (APD), khususnya penutup kepala dan sarung tangan. Penggunaan APD merupakan bagian penting dalam menjaga kebersihan dan mencegah terjadinya kontaminasi saat pengolahan makanan. Kondisi ini dipengaruhi oleh kebiasaan kerja masing-masing karyawan dan kurangnya pengawasan yang konsisten. Temuan ini sejalan dengan Nurdini dan Siregar (2024) yang menemukan bahwa kepatuhan terhadap prosedur *hygiene* sangat dipengaruhi oleh faktor pengawasan dan budaya kerja yang ada di tempat pengolahan makanan.

Ketiga, kurangnya perhatian terhadap pemisahan bahan makanan mentah dan matang. Pemisahan bahan makanan perlu dilakukan untuk menghindari risiko kontaminasi silang dalam proses pengolahan makanan. Adelia dan Dewi (2023) menunjukkan bahwa sanitasi area dapur, termasuk pengelolaan bahan makanan, sangat mempengaruhi kualitas akhir makanan yang dihasilkan. Kontaminasi silang antara bahan mentah dan matang merupakan salah satu penyebab paling umum dari *food-borne disease* yang dapat merugikan kesehatan konsumen.

Untuk mengatasi kendala yang ditemukan, terdapat tiga upaya utama yang direkomendasikan dan sebagian telah diidentifikasi oleh pihak manajemen Porto Kopi Renon.

Pertama, penyelenggaraan pelatihan khusus *hygiene* dan sanitasi bagi seluruh karyawan dapur. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman karyawan terhadap standar kebersihan, pentingnya penggunaan APD secara lengkap, prosedur pemisahan bahan makanan, dan konsekuensi kesehatan dari ketidakpatuhan terhadap standar *hygiene*. Adha (2025) membuktikan bahwa pelatihan keamanan pangan (*food safety training*) secara signifikan meningkatkan praktik *hygiene* sanitasi para penjamah makanan. Pelatihan perlu dilaksanakan secara berkala, bukan hanya satu kali, untuk mempertahankan tingkat kepatuhan yang konsisten.

Kedua, peningkatan pengawasan secara berkala oleh pihak manajemen. Pengawasan rutin diperlukan untuk memastikan karyawan menjalankan SOP dengan baik dan menggunakan APD secara konsisten. Penegasan tentang penggunaan penutup kepala, sarung tangan, dan apron selama aktivitas kerja di dapur perlu diperkuat melalui sistem pengawasan yang terstruktur. Walansendow dkk. (2025) dalam penelitiannya menekankan bahwa pengawasan yang konsisten oleh supervisor merupakan faktor determinan dalam memastikan kepatuhan staf terhadap prosedur *hygiene* dan sanitasi.

Ketiga, penyusunan atau revisi SOP yang lebih jelas dan mudah dipahami, serta perbaikan fasilitas dapur. SOP yang komprehensif dan mudah diimplementasikan akan memudahkan karyawan dalam menerapkan standar *hygiene* dan sanitasi secara konsisten. Nurdini dan Siregar (2024) menyatakan bahwa evaluasi berkala terhadap fasilitas sanitasi, prosedur operasional, dan perilaku penjamah makanan merupakan komponen penting dalam sistem manajemen keamanan pangan yang efektif. Perbaikan fasilitas, khususnya pada area pencucian yang sempit dan sistem drainase, juga perlu diperhatikan untuk mendukung penerapan sanitasi yang optimal.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi penerapan *hygiene* dan sanitasi di area dapur Porto Kopi Renon, Denpasar Bali, dapat disimpulkan hal-hal berikut. Pertama, penerapan *hygiene* dan sanitasi di Porto Kopi Renon secara umum telah berjalan dengan cukup baik berdasarkan SOP yang berlaku, ditandai dengan kepatuhan pada kewajiban mencuci tangan menggunakan antiseptik, penggunaan apron dan sarung tangan, prosedur pencucian

peralatan tiga tahap, sistem FIFO dalam penyimpanan bahan makanan, dan ketersediaan tempat sampah tertutup. Dari 10 aspek yang dievaluasi, 7 aspek (70%) telah menunjukkan kepatuhan. Namun, masih ditemukan penyimpangan pada penggunaan penutup kepala yang belum konsisten, kebersihan beberapa area dapur yang belum optimal, dan penerapan pemisahan bahan makanan mentah-matang yang belum menyeluruh.

Kedua, terdapat tiga kendala utama yang mempengaruhi optimalnya penerapan *hygiene* dan sanitasi: (1) belum meratanya pemahaman karyawan mengenai standar kebersihan dan sanitasi yang disebabkan oleh perbedaan pengalaman kerja dan tidak adanya pelatihan formal; (2) kurangnya konsistensi penggunaan APD, khususnya penutup kepala; dan (3) kurangnya perhatian terhadap pemisahan bahan makanan mentah dan matang yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang.

Ketiga, upaya yang perlu dilakukan untuk meningkatkan penerapan *hygiene* dan sanitasi meliputi: (1) penyelenggaraan pelatihan khusus *hygiene* dan sanitasi secara berkala bagi seluruh karyawan; (2) peningkatan pengawasan rutin oleh manajemen disertai penegasan penggunaan APD; dan (3) revisi dan penguatan SOP yang lebih jelas dan mudah dipahami serta perbaikan fasilitas dapur. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi Porto Kopi Renon dalam meningkatkan standar keamanan pangan sesuai ketentuan Permenkes No. 1096 Tahun 2011 dan berkontribusi pada pengembangan manajemen *Food and Beverage* di industri kuliner Bali.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak I Putu Tiana Raditya, S.S., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Ida Ayu Karina Putri, S.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Raga Surya Prasaja selaku Head Kitchen Porto Kopi Renon yang telah bersedia menjadi informan penelitian dan memberikan akses penelitian, serta kepada seluruh staf dapur Porto Kopi Renon yang telah membantu kelancaran proses pengumpulan data. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Triatma Mulya atas dukungan akademis yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, S., & Dewi, A. (2023). Identifikasi kualitas higienis hidangan dan sanitasi lingkungan dapur restoran. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 22(1), 45-54.
- Adha, A. (2025). Food safety training and food safety practices among food handlers. *MPPKI Journal*, 8(1), 12-21.
- Amy, R. (2022). Dampak penerapan higiene sanitasi terhadap kesehatan konsumen di usaha kuliner. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(2), 88-97.
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengelolaan makanan di usaha katering. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 23-34.
- Harahap, E. K. (2024). Prosedur sanitasi fasilitas makanan. *MPPKI Journal*, 7(2), 55-64.
- Kaluku, K., Lestaluhu, K., & Junieni, J. (2025). The relationship between *hygiene* and sanitation practices in restaurants and food quality and safety: A literature review. *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*, 1(1), 39-51.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga. Kemenkes RI.
- Krisnawan, I. G. N. et al. (2024). Penerapan standar *hygiene* dan sanitasi pada food and beverage department di Sacred Ground Restaurant Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Bali*, 5(2), 78-90.
- Nurdini, D., & Siregar, B. A. (2024). Evaluasi laik *hygiene* sanitasi di ToBe Kitchen Jatimakmur Bekasi. *Anakes Journal*, 10(2), 89-98.
- Oriana, A. (2025). Knowledge, attitudes, and *hygiene* sanitation behavior of food handlers. *JONE Poltekkes Surabaya*, 12(1), 44-53.
- Permatasari, M. (2022). Hubungan *hygiene* penjamah dengan jumlah mikroba pada peralatan makan. *Jurnal Sanitasi dan Kesehatan*, 9(2), 67-76.
- Putri, N. M. S. et al. (2023). Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada Kemiri Restaurant di Komo Uma Ubud. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan Bali*, 4(1), 55-67.
- Rahmawati, K., & Siwiendrayanti, A. (2023). Penerapan *hygiene* sanitasi makanan di rumah makan wisata. *International Journal of Public Health Nutrition (IJPHN)*, 6(1), 14-23.
- Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan kombinasi (Mixed Methods). Alfabeta.
- Syukriya, A. J. et al. (2024). Penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan untuk mencegah kontaminasi pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 8(2), 101-112.
- Walansendow, J. et al. (2025). Penerapan standar *hygiene* dan sanitasi dalam operasional dapur hotel: Studi kasus F&B product Hotel Aryaduta Manado. *Jurnal Hospitality Indonesia*, 6(1), 34-45.