

Hygiene and Sanitation Practices in Bar Section at Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig, Kerobokan Kelod, Kuta Utara, Badung, Bali

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada Section Bar di Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig, Kerobokan Kelod, Kuta Utara, Badung, Bali

I Made Thio Setiawan^{1*}, I Gusti Nyoman Wiantara², Ni Luh Putu Sri Widhiastuty³

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

(*) Corresponding Author: madethio69@gmail.com

<p>Keywords: <i>Hygiene, Sanitation, Bar Section, Food Safety, Beach House</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>The bar section of a beach house establishment faces unique hygiene and sanitation challenges due to its semi-open environment, high-intensity operations, and direct product-consumer contact. This study aims to analyze the implementation of hygiene and sanitation practices in the bar section of Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig, Kuta Utara, Badung, Bali; identify the challenges encountered; and describe the efforts made to overcome them. A qualitative descriptive approach was used with data collected through direct observation using a structured checklist covering SOP compliance, personal hygiene, beverage hygiene, environmental hygiene, and bar equipment hygiene, in-depth interviews with the Bar Manager and Bartender, and documentation during January–May 2025. The results show that hygiene and sanitation practices have been implemented with sufficient consistency across all five dimensions. SOP compliance was generally observed although inconsistencies arose during peak hours. Personal hygiene was well maintained, including handwashing, clean uniforms, and FIFO-based ingredient storage. Challenges included inconsistent SOP adherence under operational pressure, some staff not wearing hand gloves during busy shifts, pre-mixing of certain drinks, drainage blockage from garnish residue, and rapid equipment reuse without optimal cleaning. Mitigation efforts include daily briefings, twice-weekly personal hygiene training, task delegation during peak hours, twice-weekly general cleaning, and provision of additional bar equipment to reduce rapid reuse. This study concludes that hygiene and sanitation standards at the bar section require continuous supervision and capacity building to achieve consistent compliance.</i></p>
<p>Kata kunci: <i>Hygiene, Sanitasi, Section Bar, Keamanan Pangan, Beach House</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p><i>Section bar di usaha beach house menghadapi tantangan unik dalam hygiene dan sanitasi akibat lingkungan semi terbuka, intensitas operasional tinggi, dan kontak langsung produk-konsumen. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan hygiene dan sanitasi pada section bar Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig, Kuta Utara,</i></p>

Badung, Bali; mengidentifikasi hambatan yang dihadapi; dan mendeskripsikan upaya penanganannya. Metode deskriptif kualitatif digunakan dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung menggunakan *checklist* terstruktur mencakup kepatuhan SOP, personal *hygiene*, hygiene minuman, hygiene lingkungan, dan hygiene peralatan bar, wawancara mendalam dengan Bar Manager dan *Bartender*, serta dokumentasi selama Januari–Mei 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi telah dilaksanakan dengan cukup konsisten pada kelima dimensi. Kepatuhan SOP secara umum terobservasi meskipun inkonsistensi muncul saat kondisi ramai. Personal hygiene terjaga dengan baik termasuk cuci tangan, seragam bersih, dan penyimpanan FIFO. Hambatan yang ditemukan meliputi inkonsistensi penerapan SOP di bawah tekanan operasional, sebagian staf tidak menggunakan *hand glove* saat sibuk, *pre-mixing* beberapa jenis minuman, penyumbatan drainase dari sisa *garnish*, dan penggunaan peralatan berulang tanpa pencucian optimal. Upaya yang dilakukan meliputi briefing harian, pelatihan personal *hygiene* dua kali seminggu, pembagian tugas saat *peak hours*, general cleaning dua kali seminggu, dan penambahan peralatan bar. Disimpulkan bahwa standar *hygiene* dan sanitasi *section bar* memerlukan pengawasan berkelanjutan dan pembinaan kapasitas untuk mencapai kepatuhan yang konsisten.

PENDAHULUAN

Bali merupakan destinasi pariwisata internasional yang memiliki peran penting dalam perkembangan industri pariwisata Indonesia. UNWTO (2021) menyatakan bahwa destinasi wisata internasional dituntut untuk tidak hanya menawarkan keindahan dan pengalaman wisata, tetapi juga menjamin kualitas pelayanan serta keamanan produk makanan dan minuman yang dikonsumsi wisatawan. Kawasan Pantai Batu Belig di wilayah Badung merupakan salah satu destinasi wisata pantai yang berkembang pesat, dengan berbagai usaha *food and beverage* beach house yang menasar wisatawan lokal dan mancanegara. Bhupendra *et al.* (2025) menyatakan bahwa budaya keamanan pangan dan penerapan *hygiene* yang konsisten pada industri perhotelan dan restoran di Bali berperan penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan serta menjaga kepercayaan wisatawan.

Oyster Dealer Beach Haus merupakan salah satu usaha *food and beverage* yang beroperasi di kawasan Pantai Batu Belig dengan konsep beach house semi terbuka. *Section bar* di restoran ini berperan langsung dalam proses peracikan dan penyajian minuman kepada tamu dengan intensitas kerja yang tinggi. Walker (2021) menyatakan bahwa area bar merupakan salah satu bagian *food and beverage* yang memiliki risiko kebersihan cukup tinggi karena melibatkan kontak langsung antara staf, peralatan, dan produk minuman yang dikonsumsi tamu. Selain itu, Caggiano *et al.* (2025) menunjukkan bahwa es batu dan peralatan minuman dapat menjadi media pembawa mikroorganisme apabila proses pembersihan, sanitasi, dan penyimpanan tidak dilakukan sesuai standar *hygiene*.

WHO (2022) menegaskan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik merupakan bagian dari sistem keamanan pangan yang wajib diterapkan pada industri *food and beverage*, terutama pada area dengan tingkat risiko tinggi seperti bar. Wardawati *et al.* (2024) menyatakan bahwa penerapan *hygiene* yang baik dapat mengurangi risiko kontaminasi mikrobiologis serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Dalam konteks Oyster Dealer Beach Haus yang beroperasi di lingkungan pantai semi terbuka dengan

kelembapan tinggi dan paparan udara terbuka, tantangan dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi menjadi lebih kompleks dibandingkan restoran konvensional tertutup.

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan antara lain: Krisnawan *et al.* (2024) yang menemukan inkonsistensi hygiene pada jam operasional padat di Sacred Ground Restaurant Bali; Andini (2024) yang membuktikan bahwa konsistensi hygiene personal, peralatan, dan lingkungan merupakan faktor kunci kualitas produk; Yunita dan Murdani (2023) yang menemukan korelasi erat antara personal hygiene dan kualitas produk; serta Pariawan (2021) yang merekomendasikan evaluasi berkala di W Bali Seminyak. Namun, penelitian yang spesifik mengkaji hygiene dan sanitasi pada section bar di usaha beach house semi terbuka di kawasan Batu Belig belum tersedia.

Penelitian ini penting dilakukan karena beberapa alasan akademis dan praktis. Pertama, usaha *beach house* semi terbuka di kawasan pesisir seperti Batu Belig memiliki karakteristik lingkungan yang berbeda dengan restoran konvensional tertutup, yakni tingkat kelembapan tinggi, paparan udara laut, dan fluktuasi suhu yang dapat mempercepat pertumbuhan mikroorganisme pada peralatan dan bahan minuman (Caggiano *et al.*, 2025). Kedua, *section bar* merupakan titik kritis kontak langsung antara staf, peralatan, dan produk yang langsung dikonsumsi tamu, sehingga potensi risiko kontaminasi lebih tinggi dibandingkan area dapur yang terlindungi (Walker, 2021). Ketiga, belum terdapat penelitian yang secara spesifik mengkaji penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *section bar* usaha *beach house* di kawasan Batu Belig, sehingga penelitian ini mengisi kesenjangan literatur yang ada. Keempat, temuan penelitian dapat menjadi acuan praktis bagi manajemen usaha serupa dalam memperkuat sistem *hygiene* dan sanitasi guna melindungi keamanan pangan wisatawan (Bhupendra *et al.*, 2025).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis penerapan hygiene dan sanitasi pada *section bar* Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig mencakup aspek SOP, *personal hygiene*, *beverage hygiene*, *hygiene* lingkungan, dan hygiene peralatan; (2) mengidentifikasi hambatan yang dihadapi dalam penerapannya; dan (3) mendeskripsikan upaya yang dilakukan untuk menangani hambatan tersebut. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pariwisata mengenai hygiene dan sanitasi pada *section bar*, serta menjadi acuan bagi pihak manajemen dalam memperkuat SOP kebersihan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan menggambarkan secara mendalam kondisi nyata penerapan *hygiene* dan sanitasi di *section bar* Oyster Dealer Beach Haus. Rogers (2020) menyatakan bahwa penerapan adalah tahap integrasi suatu ide atau inovasi ke dalam aktivitas operasional sehingga dapat menghasilkan perubahan yang efektif dan berkelanjutan. Pendekatan kualitatif dipilih karena sesuai dengan tujuan penelitian yang memerlukan pemahaman mendalam tentang perilaku kerja, kondisi lingkungan, dan sistem operasional bar.

Penelitian dilaksanakan di Oyster Dealer Beach Haus yang berlokasi di Jl. Pantai Batu Belig No.14, Kerobokan Kelod, Kuta Utara, Badung, Bali, khususnya pada *section bar*. Waktu penelitian berlangsung dari Januari hingga Mei 2025. Informan penelitian merupakan Bar Manager dan Bartender, yang dipilih secara purposif karena memiliki pengetahuan langsung tentang operasional dan standar hygiene sanitasi *section bar*.

Teknik pengumpulan data mencakup tiga metode. Pertama, observasi langsung menggunakan lembar *checklist* terstruktur yang dikembangkan berdasarkan standar *hygiene* dan sanitasi usaha jasa makanan dan minuman (WHO, 2022; Wardawati *et al.*,

2024), yang mencakup lima dimensi: kepatuhan SOP 5 indikator (Handoko, 2021), *personal hygiene* 5 indikator (WHO, 2021), *hygiene* dan sanitasi minuman 4 indikator, (Walker, 2021), *hygiene* dan sanitasi lingkungan bar 4 indikator, diadaptasi (Sari & Susanti, 2023), dan *hygiene* dan sanitasi peralatan bar 2 indikator (Ninemeier & Hayes, 2020). Kedua, wawancara semi-terstruktur dengan Bar Manager dan Bartender menggunakan 14 panduan pertanyaan yang mencakup seluruh dimensi *hygiene* sanitasi, hambatan, dan upaya penanganannya. Ketiga, dokumentasi berupa foto kondisi area bar, peralatan, dan aktivitas operasional.

Sumber data terdiri dari data primer (observasi, wawancara) dan data sekunder (dokumen SOP *hygiene* sanitasi resmi, struktur organisasi, uraian tugas staf bar, dan literatur ilmiah). Data dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif dengan cara mengumpulkan, mengolah, dan menafsirkan data hasil wawancara dan observasi lapangan untuk memperoleh gambaran yang jelas mengenai praktik *hygiene* sanitasi di *section* bar. Hasil analisis disajikan secara naratif deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan Bar Manager, penerapan *hygiene* dan sanitasi di *section* bar telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari standar operasional sehari-hari. Bar Manager menyatakan: “Kami selalu mewajibkan karyawan untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, menjaga kebersihan area kerja, serta menggunakan peralatan yang bersih. Namun saat kondisi ramai, konsistensi kadang menurun karena karyawan lebih fokus pada kecepatan melayani tamu.” Pernyataan ini menunjukkan adanya kesenjangan antara standar yang ditetapkan dengan pelaksanaan di lapangan saat tekanan operasional tinggi. Senada dengan Bar Manager, Bartender juga mengakui bahwa penggunaan *hand glove* secara konsisten menjadi tantangan tersendiri saat jam sibuk: “Kalau sedang ramai, kadang kami lupa pakai *glove* karena harus bergerak cepat. Tapi kalau sudah tidak ramai, langsung kami terapkan lagi.” Terkait *beverage hygiene*, Bar Manager menjelaskan bahwa sistem penyimpanan FIFO dan FEFO diterapkan secara konsisten di area *storage* dan *chiller*, namun praktik *pre-mixing* beberapa jenis minuman dilakukan untuk mengefisienkan waktu penyajian saat kondisi ramai, meskipun hal ini berpotensi mengurangi standar higienitas apabila minuman tidak disimpan dengan benar. Pada aspek sanitasi lingkungan, Bartender menyatakan bahwa penyumbatan saluran drainase dari sisa *garnish* menjadi masalah yang paling sering ditemui, sementara dinding bar yang tertutupi *speedrack* dan *chiller* menyulitkan proses pembersihan rutin.

Berdasarkan hasil observasi menggunakan lembar *checklist* terstruktur dan wawancara mendalam dengan Bar Manager dan Bartender Oyster Dealer Beach Haus, diperoleh gambaran komprehensif tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi pada *section* bar. Tabel 1 menyajikan hasil observasi pada seluruh dimensi yang dikaji.

Tabel 1. Hasil Observasi Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Section Bar Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig (Januari–Mei 2025)

No	Indikator Observasi	Ya	Tidak	Keterangan
A SOP <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI				
1	Terdapat SOP hygiene dan sanitasi di area bar	v		SOP tersedia dalam bentuk tertulis
2	SOP diterapkan dalam operasional sehari-hari	v		Diterapkan namun inkonsisten saat ramai
3	Terdapat pengawasan terhadap penerapan SOP	v		Pengawasan oleh Bar <i>Captain</i> dan Bar Manager
B <i>PERSONAL HYGIENE</i>				
4	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	v		Diterapkan secara konsisten
5	Karyawan menggunakan seragam bersih dan rapi	v		Seragam bersih dan wangi
6	Karyawan menggunakan <i>hand glove</i> saat bekerja		x	Beberapa karyawan tidak pakai saat jam sibuk
7	Karyawan menjaga kebersihan rambut sesuai standar		x	Masih ada karyawan pria berambut panjang
C <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI MINUMAN				
8	Bahan minuman diperiksa kesegaran dan tanggal kedaluwarsa	v		Pemeriksaan dilakukan sebelum penyimpanan
9	Penyimpanan bahan menggunakan sistem FIFO dan FEFO	v		Diterapkan di storage dan <i>chiller</i>
10	Proses pembuatan minuman menggunakan bahan dan alat bersih		x	Beberapa minuman di- <i>pre-mix</i> , berpotensi higienis rendah
11	Penyajian minuman memperhatikan <i>garnish</i> dan tampilan		x	<i>Garnish</i> kurang diperhatikan saat kondisi ramai
D <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI LINGKUNGAN BAR				
12	Lantai bar dan bar mat dibersihkan secara rutin	v		Dibersihkan setiap hari menggunakan <i>chemical Ecolab</i>
13	Bar <i>station</i> dibersihkan setiap hari saat <i>closing</i>	v		Digosok, dibilas, dan dikeringkan
14	Tempat sampah dilapisi <i>garbage bag</i> dan dikosongkan rutin	v		Dikosongkan saat hampir penuh, dibersihkan tiap akhir <i>shift</i>
15	Saluran air limbah terjaga bebas sumbatan		x	Terjadi penyumbatan dari sisa <i>garnish</i>
E <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI PERALATAN BAR				

16	Peralatan bar dicuci setelah digunakan	v	Dicuci setelah pemakaian; direndam air panas saat <i>closing</i>
17	Peralatan disimpan dengan rapi setelah dikeringkan	v	Disimpan kering setelah proses pencucian

Sumber: Hasil Observasi dan Wawancara Penelitian (2025)

Berdasarkan Tabel 1, dari 17 indikator yang diamati (tidak termasuk header kategori), 11 indikator (64,7%) menunjukkan penerapan yang baik dan konsisten, sementara 6 indikator (35,3%) masih menunjukkan inkonsistensi. Penyimpangan ditemukan pada penggunaan *hand glove* yang tidak konsisten, kebersihan rambut karyawan, *pre-mixing* minuman, perhatian terhadap *garnish*, penyumbatan saluran drainase, dan inkonsistensi SOP saat operasional ramai.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan hygiene dan sanitasi pada *section* bar Oyster Dealer Beach Haus telah dilaksanakan dengan cukup baik berdasarkan SOP yang berlaku. Bar Manager menyatakan: "SOP digunakan sebagai pedoman dalam kegiatan operasional sehari-hari. Karyawan diwajibkan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, menjaga kebersihan area kerja, serta menggunakan peralatan yang bersih." Hal ini sejalan dengan Handoko (2021) yang menegaskan bahwa penerapan merupakan fungsi manajerial yang berfokus pada pelaksanaan rencana kerja melalui pengorganisasian sumber daya dan pengendalian kegiatan operasional.

Aspek personal hygiene telah diterapkan dengan baik, termasuk kewajiban mandi teratur, pemotongan kuku secara rutin, penggunaan seragam bersih dan wangi, serta cuci tangan sebelum memulai pengolahan minuman. WHO (2021) menyatakan bahwa personal hygiene mencakup kebersihan individu seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan kuku, rambut, serta penggunaan seragam kerja yang bersih. Dalam hal *beverage hygiene*, penyimpanan bahan minuman menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) yang merupakan praktik keamanan pangan yang direkomendasikan. Walker (2021) menyatakan bahwa sistem penyimpanan yang baik dapat mencegah kontaminasi bahan serta memperpanjang umur simpan produk.

Pada aspek hygiene lingkungan, lantai bar dan bar *station* dibersihkan setiap hari, tempat sampah dilapisi *garbage bag* dan dikosongkan secara rutin, serta ruang penyimpanan selalu dalam keadaan tertutup dan dibersihkan setiap *morning shift*. Sari dan Susanti (2023) menjelaskan bahwa sanitasi area bar harus dilakukan secara rutin mengikuti SOP yang mencakup pembersihan permukaan kerja, peralatan bar, lantai, serta area penyimpanan. Sanitasi peralatan bar juga dilakukan dengan benar: peralatan dicuci setelah pemakaian dan direndam menggunakan air panas saat *closing* untuk mensterilkan *shaker*, *jigger*, *long bar spoon*, dan *purrer*. Ninemeier dan Hayes (2020) menegaskan bahwa prosedur sanitasi yang efektif harus melibatkan pembersihan, pembilasan, dan desinfeksi menggunakan bahan yang sesuai standar.

Meskipun penerapan hygiene dan sanitasi secara umum telah berjalan cukup baik, terdapat beberapa hambatan yang mempengaruhi konsistensinya. Bar Manager menyatakan: "Kendala utama adalah kurangnya konsistensi karyawan bar dalam menjalankan SOP, terutama pada saat kondisi operasional sedang ramai, dimana karyawan bar cenderung lebih fokus pada kecepatan pelayanan dibandingkan mengikuti prosedur secara lengkap."

Pertama, inkonsistensi penerapan SOP saat peak hours. Oyster Dealer Beach Haus merupakan salah satu restoran teramai di kawasan Batu Belig, sehingga karyawan bar selalu dikejar waktu untuk memastikan minuman keluar tepat waktu. Kondisi ini menyebabkan beberapa langkah SOP terlewatkan. Krisnawan *et al.* (2024) juga menemukan ketidakkonsistenan serupa dalam pelaksanaan hygiene pada jam operasional yang padat di Sacred Ground Restaurant Bali.

Kedua, sebagian karyawan tidak menggunakan *hand glove* saat membuat minuman pada saat jam operasional sibuk. Kurangnya tingkat kesadaran karyawan mengenai hygiene yang menganggap hal ini sepele, padahal sulit diterapkan secara konsisten. Wardawati *et al.* (2024) menegaskan bahwa penerapan hygiene personal yang optimal merupakan upaya preventif kritis dalam menjaga keamanan produk minuman. Yunita dan Murdani (2023) juga menemukan bahwa pedagang yang tidak menerapkan personal hygiene dengan baik cenderung menghasilkan produk yang tidak memenuhi standar keamanan pangan.

Ketiga, beberapa minuman yang sudah dicampur atau *di-pre-mix* terlebih dahulu, sehingga saat pesanan masuk karyawan langsung menuangkan ke gelas. Kondisi ini berpotensi mempengaruhi higienitas apabila minuman *pre-mix* tidak disimpan dengan benar. Selain itu, perhatian terhadap *garnish* saat penyajian minuman kurang diperhatikan saat kondisi ramai. Caggiano *et al.* (2025) menunjukkan bahwa kelalaian dalam proses persiapan dan penyajian minuman dapat meningkatkan risiko kontaminasi.

Keempat, hambatan pada hygiene lingkungan berupa penyumbatan saluran pembuangan air akibat sisa *garnish* yang masuk ke saluran, sehingga menimbulkan bau tidak sedap. Selain itu, dinding bar yang tertutupi oleh *speedrack* dan *chiller* sulit dibersihkan akibat posisi yang tidak mudah dijangkau. Kelima, tingginya intensitas penggunaan peralatan bar seperti *shaker*, *jigger*, dan blender selama jam operasional menyebabkan proses pencucian harus dilakukan dengan cepat, berpotensi tidak optimal. Pariawan (2021) menyatakan bahwa kelemahan utama yang ditemukan di berbagai usaha F&B adalah inkonsistensi sanitasi peralatan dan kebersihan area kerja, terutama pada kondisi operasional padat.

Untuk mengatasi berbagai hambatan yang diidentifikasi, pihak manajemen Oyster Dealer Beach Haus telah melakukan berbagai upaya yang terstruktur dan berkelanjutan.

Pertama, mengatasi inkonsistensi SOP melalui pelatihan (*training*) secara berkala kepada karyawan bar terkait pentingnya penerapan SOP hygiene dan sanitasi, serta pengawasan rutin oleh Bar Manager atau Bar *Captain* untuk memastikan setiap karyawan menjalankan SOP dengan baik. Avifah dan Fitria (2025) membuktikan bahwa frekuensi pelatihan hygiene sanitasi berkorelasi positif dengan tingkat kepatuhan personal hygiene di kalangan penjamah makanan dan minuman.

Kedua, mengatasi hambatan personal hygiene melalui briefing setiap hari pada saat memulai *shift* untuk memberikan pengarahan tentang personal hygiene dan sanitasi kepada semua karyawan bar. Selain itu, pelatihan khusus personal hygiene dan sanitasi dilaksanakan dua kali seminggu. Aulia (2024) menunjukkan bahwa intervensi pengetahuan melalui pelatihan secara signifikan meningkatkan praktik hygiene penjamah makanan dan minuman.

Ketiga, mengatasi hambatan *beverage hygiene* melalui pengaturan alur kerja atau pembagian tugas yang jelas, yang bertujuan membantu menjaga standar hygiene dan sanitasi tetap berjalan sesuai SOP meskipun kondisi ramai. WHO (2021) menyatakan bahwa sistem manajemen hygiene yang efektif harus mencakup pengorganisasian tugas yang memungkinkan standar kebersihan tetap diterapkan di seluruh kondisi operasional.

Keempat, mengatasi hambatan hygiene lingkungan melalui general cleaning dua kali seminggu dengan cara menggeser barang (*chiller dan speedrack*) yang menutupi dinding bar, serta pengecekan saluran air setiap hari untuk mencegah penyumbatan akibat sisa

garnish. Walker (2021) menjelaskan bahwa lingkungan bar yang bersih tidak hanya meningkatkan keamanan produk, tetapi juga menciptakan suasana kerja yang nyaman serta meningkatkan kepuasan pelanggan.

Kelima, mengatasi hambatan hygiene peralatan melalui peningkatan pengawasan terhadap proses pencucian dan sanitasi peralatan saat operasional ramai, serta penyediaan peralatan tambahan untuk mengurangi penggunaan alat secara berulang tanpa pencucian yang optimal. Hutagalung (2022) menyimpulkan bahwa ketersediaan fasilitas dan peralatan yang memadai merupakan faktor pendukung penting dalam mempertahankan standar hygiene dan sanitasi di usaha *food and beverage*.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di section bar Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig, Kerobokan Kelod, Kuta Utara, Badung, Bali, dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi telah dilaksanakan dengan cukup baik pada kelima dimensi yang dikaji. Dari 17 indikator yang dievaluasi, 11 indikator (64,7%) menunjukkan kepatuhan yang konsisten, meliputi ketersediaan SOP tertulis, personal hygiene dasar (cuci tangan, seragam bersih), sistem FIFO/FEFO dalam penyimpanan bahan minuman, kebersihan lantai dan bar *station*, serta prosedur sanitasi peralatan bar dengan perendaman air panas. Karakteristik unik Oyster Dealer Beach Haus sebagai beach house semi terbuka memberikan tantangan tambahan dalam mempertahankan standar hygiene dibandingkan restoran konvensional tertutup.

Enam hambatan utama yang diidentifikasi adalah: (1) inkonsistensi karyawan dalam menerapkan SOP saat *peak hours* akibat tekanan kecepatan pelayanan; (2) sebagian karyawan tidak menggunakan *hand glove* secara konsisten; (3) kebiasaan *pre-mixing* minuman yang berpotensi mengurangi standar hygiene; (4) kurangnya perhatian terhadap *garnish* saat kondisi ramai; (5) penyumbatan saluran drainase dari sisa *garnish* dan sulitnya membersihkan dinding bar yang tertutupi peralatan; dan (6) intensitas penggunaan peralatan bar yang tinggi menyebabkan pencucian yang kurang optimal.

Upaya yang dilakukan meliputi: pelatihan SOP berkala, briefing harian, pelatihan personal hygiene dua kali seminggu, pengaturan alur kerja saat *peak hours*, general cleaning dua kali seminggu, pengecekan drainase harian, dan penyediaan peralatan tambahan. Penelitian ini merekomendasikan agar manajemen: (1) meningkatkan frekuensi dan evaluasi pelatihan hygiene sanitasi; (2) menyediakan *hand glove* dalam jumlah yang selalu memadai di area bar; (3) meninjau ulang prosedur *pre-mixing* dengan memastikan standar hygiene yang ketat; dan (4) memasang sistem saringan drainase yang lebih efektif untuk mencegah penyumbatan *garnish*. Keterbatasan penelitian ini terletak pada periode penelitian yang terbatas; penelitian lanjutan dapat menggunakan metode uji mikrobiologis untuk validasi tingkat keamanan pangan secara kuantitatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Drs. I Gusti Nyoman Wiantara, M.M. selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Dra. Ni Luh Putu Sri Widhiastuty, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Richi Oshiroyama Karamoy selaku Bar Manager dan Bapak I Putu Yogik Diarta selaku Bartender di Oyster Dealer Beach Haus Batu Belig yang telah bersedia menjadi informan

penelitian dan memberikan akses penelitian. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Triatma Mulya atas dukungan akademis yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, Z. P. (2024). Implementation of hygiene and sanitation in the pastry department of Sheraton Bali Kuta Resort Hotel. *Jurnal Ilmu Sosial dan Teknologi (JIST)*. <https://jist.publikasiindonesia.id/index.php/jist/article/download/8861/2828/17338>.
- Aulia, N. (2024). Food handlers' knowledge and hygiene practices in Malang City. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(1). <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/62153>.
- Avifah, S., & Fitria, L. (2025). Determinants of personal hygiene behavior among food handlers in fast-food restaurants in South Jakarta. *Berkala Kesehatan Masyarakat*, 11(3). <https://jurnal.ugm.ac.id/v3/BKM/article/view/17121>.
- Bhupendra, P., *et al.* (2025). Food safety culture and "Bali Belly" phenomenon in luxury hotels of Bali. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 9(2). <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/jpar/article/view/1967>.
- Caggiano, G., *et al.* (2025). Food ice hygienic quality investigation from public and catering sources. *Foods*, 14(7), 1146. <https://doi.org/10.3390/foods14071146>
- Handoko, T. H. (2021). Manajemen sumber daya manusia. BPF.
- Hutagalung, R. (2022). Hygiene and sanitation during the COVID-19 pandemic. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 17(2), 88-97.
- Krisnawan, I. G. A., Ariani, N. M., & Ratna Sari, N. L. P. (2024). Penerapan standar hygiene dan sanitasi pada food and beverage department di Sacred Ground Restaurant Bali. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*.
- Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2020). *Restaurant operations management* (8th ed.). Pearson Education.
- Pariawan, I. M. (2021). Penerapan hygiene dan sanitasi pada food and beverage department di W Bali Seminyak. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(3), 607-619.
- Rogers, E. M. (2020). *Diffusion of innovations* (5th ed.). Free Press.
- Sari, N. L. P., & Susanti, N. W. (2023). Sanitasi lingkungan kerja pada usaha jasa makanan dan minuman. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 15(1), 44-55.
- UNWTO. (2021). *Tourism and COVID-19: International tourism and travel statistics*. World Tourism Organization.
- Walker, J. R. (2021). *Introduction to hospitality management* (8th ed.). Pearson Education.
- Wardawati, N. K., *et al.* (2024). Personal hygiene practices and food safety in food service establishments. *Journal of Food Safety*, 44(2), e12983.
- World Health Organization. (2021). *Guidelines on sanitation and hygiene in food service establishments*. WHO.
- World Health Organization. (2022). *WHO global strategy for food safety 2022-2030*. WHO. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057685>.
- Yunita, D., & Murdani, M. (2023). Food and beverage sanitation hygiene monitoring and food quality served by traders. *The Journal of Health Promotion and Behavior*, 8(4). <https://thejhpb.com/index.php/thejhpb/article/view/435>.



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