

Penerapan Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Menjaga Kualitas Makanan di Hotel Senggigi Cottages

Ririn Inge Soleha¹, Siti Hamdiah Rojabi^{*2}, Siti Anggriana³, Siti Sriningsih⁴

^{1,2,3,4} Program Studi D3 Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

*e-mail: ririninge@gmail.com¹, rojabish@unram.ac.id², sitianggriana@staff.ac.id³,
sitisriningsih@unram.ac.id⁴

Riwayat Artikel	Abstrak
DiDiterima: 30 April 2026 Direvisi: 12 Mei 2026 Diterbitkan: 07 Juni 2026 Kata kunci: : food and beverage, hotel, hygiene, kualitas makanan, sanitasi	<i>Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas makanan di Hotel Senggigi Cottages. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung pada bagian Food and Beverage Department, wawancara dengan staf dapur, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa standar hygiene dan sanitasi telah diterapkan pada tahap penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses pengolahan, pembersihan dan penyimpanan peralatan, hingga penyajian makanan kepada tamu. Namun demikian, masih ditemukan beberapa aspek yang belum optimal, terutama pada pengawasan kebersihan area kerja yang belum dilakukan secara maksimal, serta penggunaan alat pelindung diri yang masih belum konsisten oleh beberapa staf yang ditunjukkan dengan tidak menggunakan APD serta tidak menjaga kebersihan diri dan pakaian kerja, sehingga berkontribusi terhadap meningkatnya risiko kecelakaan kerja dan kontaminasi. Secara keseluruhan, penerapan standar tersebut berperan penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan kelayakan konsumsi makanan serta mendukung profesionalisme pelayanan dan peningkatan kepercayaan tamu terhadap hotel. Oleh karena itu, disarankan agar pihak manajemen meningkatkan pengawasan secara berkala, memperkuat penerapan standar operasional prosedur melalui pemahaman, kepatuhan, dan pelaksanaan yang konsisten oleh seluruh staf, serta memberikan pelatihan yang lebih rutin mengenai penggunaan alat pelindung diri untuk meningkatkan kepatuhan dan keselamatan kerja, sehingga kualitas pelayanan dapat meningkat secara menyeluruh.</i>
	<i>This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License</i>

1. PENDAHULUAN.

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian Indonesia, khususnya dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan devisa negara. Pertumbuhan sektor ini turut mendorong berkembangnya industri perhotelan sebagai sektor pendukung utama. Hotel tidak hanya berfungsi sebagai penyedia akomodasi, tetapi juga menyediakan layanan makanan dan minuman

(food and beverage service) yang menjadi faktor penting dalam membentuk kepuasan dan pengalaman tamu.

Dalam operasional hotel, Food and Beverage Department memiliki peran strategis dalam menjaga kualitas pelayanan. Salah satu aspek penting yang menentukan kualitas layanan tersebut adalah penerapan standar hygiene dan sanitasi. Hygiene dan sanitasi bertujuan untuk menjaga kebersihan individu, peralatan, serta lingkungan kerja guna mencegah kontaminasi pangan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Keamanan pangan dalam industri perhotelan umumnya mengacu pada sistem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang terbukti efektif dalam mengendalikan risiko keamanan pangan secara sistematis (Irmawati et al., 2025).

Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi memiliki peran penting dalam menjaga kualitas makanan dan keamanan pangan di hotel. Penelitian oleh Trisdayanti et al. (2026) menunjukkan bahwa implementasi HACCP di dapur hotel dapat meningkatkan sistem pengendalian keamanan pangan, meskipun masih ditemukan berbagai kendala operasional dalam pelaksanaannya (Trisdayanti et al., 2026). Selain itu, penelitian Safira dan Hartono (2025) menemukan bahwa meskipun standar operasional prosedur (SOP) telah tersedia secara komprehensif, tingkat implementasi di lapangan belum optimal akibat kurangnya pemahaman dan kesadaran staf (Safira & Hartono, 2025). Studi lain juga menunjukkan bahwa faktor pengetahuan karyawan memiliki pengaruh signifikan terhadap penerapan hygiene dan sanitasi, yang berdampak langsung pada kualitas keamanan pangan (Fajri et al., 2024).

Namun demikian, sebagian besar penelitian tersebut berfokus pada evaluasi sistem HACCP atau pengaruh faktor tertentu terhadap hygiene dan sanitasi secara umum. Penelitian yang secara spesifik mengkaji kesenjangan antara standar operasional dan praktik nyata di dapur hotel, khususnya pada hotel skala menengah di destinasi wisata berkembang seperti Lombok, masih terbatas. Beberapa studi sebelumnya juga menunjukkan bahwa meskipun standar hygiene telah ditetapkan, implementasinya di lapangan seringkali belum konsisten dan masih ditemukan pelanggaran prosedur dalam operasional sehari-hari (Walansendow et al., 2025).

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan magang di Hotel Senggigi Cottages Lombok, ditemukan beberapa permasalahan dalam penerapan hygiene dan sanitasi di area dapur. Beberapa staf belum menggunakan perlengkapan kerja secara lengkap, kebiasaan mencuci tangan belum dilakukan secara konsisten, serta sanitasi peralatan belum dilaksanakan secara terjadwal. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara standar operasional prosedur (SOP) dengan praktik di lapangan.

Dengan demikian, penelitian ini memiliki kebaruan (novelty) dalam mengkaji secara empiris kesenjangan antara standar hygiene dan sanitasi dengan implementasinya pada operasional dapur hotel skala menengah di destinasi wisata. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas makanan di Hotel Senggigi Cottages serta mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi implementasinya.

2. METODE.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini dipilih untuk memahami secara mendalam fenomena penerapan hygiene dan sanitasi dalam operasional Food and Beverage Department, khususnya di area dapur Hotel Senggigi Cottages Lombok. Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti untuk menggali informasi secara komprehensif terkait perilaku, praktik kerja, serta kesesuaian antara standar operasional prosedur (SOP) dan implementasinya di lapangan. Penelitian dilaksanakan di Hotel Senggigi Cottages Lombok yang berlokasi di Jalan Raya Senggigi, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposive dengan pertimbangan bahwa hotel ini merupakan salah satu hotel yang memiliki aktivitas operasional food and beverage yang cukup aktif serta menjadi tempat pelaksanaan kegiatan magang peneliti, sehingga memudahkan akses dalam pengumpulan data. Penelitian berlangsung selama empat bulan, yaitu dari Juli hingga November 2025.

2.1 Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini ditentukan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian. Adapun jumlah informan dalam penelitian ini sebanyak 4 orang, yang terdiri dari: Kepala Dapur (Head Chef), General Manager, dan 2 orang staf dapur (kitchen staff).

Pemilihan Kepala Dapur dan General Manager didasarkan pada peran strategis mereka dalam pengambilan keputusan, pengawasan operasional, serta penetapan dan implementasi SOP hygiene dan sanitasi di hotel. Sementara itu, staf dapur dipilih sebagai informan pendukung karena mereka terlibat langsung dalam praktik operasional sehari-hari, sehingga dapat memberikan gambaran nyata mengenai implementasi di lapangan.

2.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

A. Observasi langsung

Dilakukan pada area dapur, restoran, dan penyimpanan bahan makanan untuk mengamati secara langsung penerapan hygiene dan sanitasi, seperti penggunaan alat pelindung diri, kebersihan lingkungan kerja, serta prosedur penanganan makanan.

B. Wawancara mendalam (in-depth interview)

Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur kepada seluruh informan untuk menggali informasi terkait pemahaman, penerapan, serta kendala dalam pelaksanaan hygiene dan sanitasi.

C. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data berupa foto kegiatan, catatan lapangan, serta dokumen pendukung seperti SOP hygiene dan sanitasi yang berlaku di hotel.

2.3 Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif dengan tahapan sebagai berikut:

- A. Reduksi data: memilah dan menyederhanakan data yang relevan dengan fokus penelitian
- B. Penyajian data: menyusun data dalam bentuk narasi deskriptif
- C. Penarikan kesimpulan: menginterpretasikan data untuk menjawab tujuan penelitian
- D. Uji Keabsahan Data
- E. Untuk menjamin kredibilitas dan keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi, yaitu:
- F. Triangulasi sumber: membandingkan informasi dari Kepala Dapur, General Manager, dan staf dapur
- G. Triangulasi teknik: membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi
- H. Triangulasi waktu: melakukan pengamatan pada waktu yang berbeda untuk melihat konsistensi data.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN.

3. 1 HASIL

Berdasarkan hasil penelitian pada bagian Food and Beverage Department di Hotel Senggigi Cottages, diketahui bahwa hotel telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait hygiene dan sanitasi yang mencakup aspek personal hygiene, sanitasi peralatan, kebersihan lingkungan dapur, keamanan bahan makanan, serta pengelolaan air. Secara umum, SOP tersebut telah dipahami oleh manajemen dan staf sebagai pedoman dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan. Namun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa implementasi SOP belum sepenuhnya konsisten di lapangan. Pada aspek personal hygiene, sebagian staf telah menerapkan praktik dasar seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Akan tetapi, masih ditemukan pelanggaran seperti penggunaan aksesoris (cincin) dan cat kuku saat bekerja, serta penggunaan seragam dapur yang belum sesuai standar. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara dengan Kepala Dapur:

“Kami sudah punya SOP yang jelas, tapi memang masih ada staf yang belum disiplin, terutama saat kondisi dapur sedang sibuk.” (Kepala Dapur)

Pada aspek sanitasi peralatan, proses pencucian telah dilakukan setelah penggunaan, namun pengeringan alat sebelum penyimpanan belum optimal. Selain itu, penggunaan talenan untuk bahan mentah dan matang belum dipisahkan secara konsisten, sehingga berpotensi menimbulkan cross-contamination. Hasil wawancara dengan staf dapur menunjukkan:

“Kadang saat ramai, talenan dipakai bergantian karena mengejar waktu, jadi tidak selalu dipisahkan.”

Dalam aspek kebersihan lingkungan dapur, kegiatan pembersihan rutin telah dilakukan, namun pada jam operasional padat masih ditemukan lantai dapur yang basah, tempat sampah yang tidak tertutup, serta ventilasi yang kurang optimal. Kondisi ini menyebabkan lingkungan dapur menjadi lembap dan berpotensi menjadi media pertumbuhan mikroorganisme. Pada aspek keamanan bahan makanan, sistem FIFO (First In First Out) telah diterapkan. Namun, pelabelan bahan makanan dan pengecekan tanggal kedaluwarsa belum dilakukan secara konsisten. Sementara itu, penggunaan air bersih telah dilakukan melalui proses penyaringan, tetapi dokumentasi uji kualitas air secara berkala belum tersedia secara lengkap.

3.2 PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di Hotel Senggigi Cottages secara prosedural telah mengacu pada prinsip food safety. Namun, ketidakkonsistenan dalam implementasi menunjukkan adanya kesenjangan antara standar dan praktik, yang dalam perspektif HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dapat meningkatkan risiko bahaya biologis, kimia, maupun fisik dalam makanan.

3.1.1. Personal Hygiene dan Risiko Kontaminasi

Temuan terkait penggunaan aksesoris dan cat kuku menunjukkan rendahnya kepatuhan terhadap prinsip personal hygiene. Dalam teori keamanan pangan, tangan manusia merupakan salah satu sumber utama kontaminasi mikrobiologis (WHO, 2020). Penelitian oleh Nurlita & Yuliana (2024) menunjukkan bahwa faktor personal hygiene karyawan sangat berpengaruh terhadap kualitas keamanan makanan di dapur hotel. Hal ini menunjukkan bahwa permasalahan yang ditemukan dalam penelitian ini sejalan dengan temuan sebelumnya, yaitu rendahnya disiplin staf menjadi faktor utama risiko kontaminasi.

3.1.2. Sanitasi Peralatan dan Cross-Contamination

Ketidakkonsistenan dalam pemisahan talenan antara bahan mentah dan matang merupakan indikasi lemahnya pengendalian critical control point dalam HACCP. Menurut Irmawati et al., (2025), kontaminasi silang (cross-contamination) merupakan salah satu penyebab utama kasus keracunan makanan di industri jasa boga. Selain itu, peralatan yang tidak dikeringkan dengan baik dapat menjadi media pertumbuhan bakteri, terutama dalam kondisi lembap. Hal ini menunjukkan bahwa proses sanitasi belum dilakukan secara menyeluruh sesuai prinsip cleaning and sanitizing cycle.

3.1.3. Kebersihan Lingkungan dan Food Safety Culture

Lingkungan dapur yang lembap, ventilasi yang kurang optimal, serta pengelolaan sampah yang belum konsisten menunjukkan lemahnya food safety culture di lingkungan kerja. Penelitian Walansendow et al., (2025) menegaskan bahwa kebersihan lingkungan dapur memiliki pengaruh langsung terhadap kualitas makanan dan kesehatan konsumen. Dalam konteks ini, kondisi dapur yang tidak higienis dapat meningkatkan risiko pertumbuhan mikroorganisme patogen dan menurunkan kualitas makanan yang

dihasilkan.

3.1.4. Kebersihan Lingkungan dan Food Safety Culture

Meskipun sistem FIFO telah diterapkan, ketidakkonsistenan dalam pelabelan dan pengecekan kedaluwarsa menunjukkan lemahnya sistem pengendalian mutu bahan makanan. Safira & Hartono, (2025) menyatakan bahwa pengawasan bahan baku merupakan bagian penting dalam sistem HACCP karena berkaitan langsung dengan kualitas produk akhir. Hal ini menunjukkan bahwa implementasi SOP belum didukung oleh sistem monitoring yang kuat.

3.1.5. Faktor Manajerial dan Implementasi SOP

Hasil wawancara menunjukkan bahwa faktor utama yang memengaruhi ketidakkonsistenan implementasi adalah: (1) Tekanan kerja saat jam sibuk; (2) Kurangnya pengawasan; (3) Rendahnya disiplin staf. Hal ini sejalan dengan penelitian (Trisdayanti et al., 2026) yang menyatakan bahwa keberhasilan implementasi HACCP sangat dipengaruhi oleh komitmen manajemen dan pelatihan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di Hotel Senggigi Cottages sudah berjalan, tetapi implementasinya belum sepenuhnya konsisten sesuai SOP. Faktor utama yang memengaruhi kondisi tersebut adalah kurangnya pengawasan saat jam operasional padat, fokus staf terhadap kecepatan pelayanan, dan minimnya evaluasi rutin. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan, pelatihan berkelanjutan, dan penegakan disiplin kerja agar penerapan hygiene dan sanitasi dapat berjalan lebih optimal. Dengan penerapan yang konsisten, kualitas makanan, keamanan pangan, serta kepuasan tamu dapat terjaga dengan baik.



Gambar 1. Aktivitas Operasional Kitchen



Gambar 2. Tampak Depan Dan Interior Restoran Senggigi Cottages

4. KESIMPULAN.

Berdasarkan hasil penelitian di Hotel Senggigi Cottages, ditemukan adanya ketidaksesuaian antara informasi yang diperoleh melalui wawancara dengan Kepala Dapur dan General Manager serta kondisi praktik di lapangan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pihak hotel telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) hygiene dan sanitasi yang cukup jelas, yang mencakup personal hygiene staf, penggunaan seragam lengkap, sanitasi peralatan, pengelolaan bahan makanan, serta pengaturan kebersihan lingkungan dapur.

Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa implementasi SOP tersebut belum sepenuhnya berjalan secara konsisten. Beberapa staf dapur masih tidak selalu menggunakan kelengkapan seragam seperti sarung tangan dan penutup kepala. Selain itu, praktik cuci tangan belum dilakukan secara rutin sesuai standar, dan proses sanitasi peralatan masak maupun alat makan belum terjadwal dengan baik. Kondisi penyimpanan bahan makanan serta kebersihan lingkungan dapur juga masih ditemukan beberapa aspek yang perlu ditingkatkan.

Ketidaksesuaian antara kebijakan dan praktik ini menunjukkan adanya kesenjangan dalam penerapan SOP di lapangan. Hal tersebut berpotensi berdampak pada kualitas makanan, keamanan pangan, serta kepuasan tamu. Dengan demikian, meskipun SOP telah tersedia dan dipahami oleh staf, diperlukan pengawasan serta penguatan disiplin kerja agar implementasi hygiene dan sanitasi dapat berjalan secara konsisten dan optimal dalam mendukung kualitas pelayanan dan reputasi hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Fajri, N. N., Sabudi, I. N. S., & Kalpikawati, I. A. (2024). Pengaruh Pengetahuan Keamanan Pangan Terhadap Penanganan Higiene Sanitasi Makanan di Grand Hyatt Bali. *Jurnal*

- Gastronomi Indonesia*, 12(2), 49–60. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i2.1506>
- Irmawati, Amalia, L., & Jumiono, A. (2025). Evaluasi Penerapan Sistem Haccp Di Hotel T & Y: Pengaruh Cara Penanganan Produk Terhadap Kualitas K Eamanan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7, 141–151.
- Nurlita, W. M., & Yuliana. (2024). Analisis Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang. *Jurnal Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 3.
- Safira1, & Hartono, D. (2025). Evaluasi Penerapan Prinsip HACCP dalam Menjamin Mutu dan Keamanan Pangan di Hotel X Solo Evaluation. *Unisri Food and Agriculture Research Meeting, September*, 70–76.
- Trisdayanti, N. P. E., Atmaja, I. M. P. D., & Hendrayana, M. (2026). Evaluation of the implementation of the HACCP system in the kitchen of Conrad Bali : A case study of food safety management in the hospitality industry. *Journal of Tourism, Culinary, and Entrepreneurship*, 6(1), 80–92.
- Walansendow, A., Desty, H., Lagarensen, Y., Studi, P., Bisnis, M., Bisnis, J. A., Manado, P. N., Studi, P., Tourism, G., Pariwisata, J., Manado, P. N., Studi, P., Sekolah, P., Ilmu, T., & Manado, P. (2025). Penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam operasional dapur hotel: studi kasus f&b product hotel aryaduta manado. *Jurnal Hospitaliti*, 4(1), 1–21.