

PENERAPAN STANDAR KELOLA LIMBAH TERHADAP TERJAGANYA MUTU HYGIENE DAN SANITASI PRODUK KITCHEN DI HOTEL THE WESTIN SURABAYA

By HENDRIK ADRIANUS SUGIRNO

PENERAPAN STANDAR KELOLA LIMBAH TERHADAP TERJAGANYA MUTU HYGIENE DAN SANITASI PRODUK KITCHEN DI HOTEL THE WESTIN SURABAYA

HENDRIK ADRIANUS SUGIRNO¹, R. PAULUS SOETRISNO ²

Akademi Pariwisata Majapahit

E-mail: hsugirno@gmail.com¹, soetrisno123@gmail.com²

Artikel diterima : 12/09/22 Artikel dipublikasikan : 01/10/22

Abstract

Research on the application of waste management standards to maintaining the quality of hygiene and sanitation of kitchen products, with the background that star hotel service products are obliged to guarantee security, safety and guest comfort, especially for food & beverage services, creating clean, healthy and quality product quality is a required. The maintenance of hygiene and sanitation of kitchen production depends on the kitchen waste management system. Qualitative research is natural observation. The primary data source is obtained from observations and interviews with respondents by purposive sampling, data validation by time triangulation, techniques and sources as well as qualitative descriptive analysis methods using cross-analysis data. Outlets for each type of waste sources, such as soup and provision of trash cans with lids and pedals. The management system refers to the implementation of WWTPs such as physical waste filtration, grease traps, fat deposition, control tubs, purification and impregnation, and kitchen fumes. The implementation of the Clean Health Safety Kitchen – CHSK program for all kitchen staff and daily after work & monthly general cleaning can result in better and quality kitchen processes and production

Keywords : Waste-hygiene-sanitation-product quality

A. PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti soup, vegetable ,sauce, pastry, pantry dan butcher. Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan.

Adanya produksi makanan dan minuman ini dipastikan pada saat proses pengolahan dari bahan mentah menjadi bahan matang menghasilkan limbah. Limbah yang dihasilkan juga bervariasi tergantung dari bahan mentahnya. Dan cara penanganan limbahnya pun tergolong berbeda-beda.

Penerapan pengolahan limbah juga berpengaruh pada kesehatan dan kebersihan dapur. Dengan melakukan pengolahan limbah yang baik, dapat membuat dapur menjadi lebih sehat dan bersih. Jika pengolahan limbah tidak dilakukan dengan baik dapat menyebabkan kuman mudah berkembang biak, polusi udara, dan dapat menyebabkan munculnya hama. Jika dampak tersebut terjadi maka akan

mempengaruhi kesehatan dan kebersihan dari makanan dan minuman yang dihasilkan. Berdasarkan uraian diatas, peneliti mengambil tema penelitian “Penerapan Standar Kelola Limbah Terhadap Terjaganya Mutu Produk Kitchen di Hotel The Westin Surabaya”.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana penanganan limbah berdasarkan jenisnya ?
2. Bagaimana ketaatan dalam menerapkan SOP tersebut ?
3. Bagaimana kesiapan jenis dan kualitas sarana tempat limbah ?
4. Bagaimana pengaruhnya kebersihan dan kesehatan dapur?

Batasan Masalah

Membatasi bahasan penanganan limbah berdasarkan jenis, ketaatan penerapan SOP berdasarkan waktu, kesiapan ketersediaan sarana tempat limbah, pengaruhnya terhadap kebersihan dan kesehatan produk dapur.

Tujuan Penelitian

1. Ingin mengetahui penanganan limbah dari jenisnya yang diterapkan.
2. Ingin mengetahui ketaatan menerapkan SOP.
3. Ingin mengetahui jenis dan kualitas sarana tempat limbah.
4. Ingin mengetahui bagaimana pengaruhnya terhadap kebersihan dan kesehatan dapur

Manfaat Penelitian

Manfaat Teoritis

1. Ingin memberikan sumbangan ilmu pengetahuan.
2. Ingin memberi kelengkapan kepustakaan teori.
3. Ingin memberikan informasi ilmiah kepada peneliti lain yang meneliti di bidang yang sama.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Daya Tarik Wisata

Kajian Teori

Pengertian Hotel

Pemerintah telah menetapkan kualitas dan kuantitas hotel yang menjadi kebijaksanaan yang berupa standar jenis klasifikasi yang ditujukan serta berlaku bagi suatu Usaha Hotel mencakup:

1. Hotel Bintang
2. Hotel Non bintang

Klasifikasi Hotel

Hotel Berdasarkan Lokasi

1. CityHotel
2. Motel(MotorHotel)
3. ResortHotel

4. ResidentialHotel

5. DowntownHotel

Hotel BerdasarkanKelas atau ¹ Bintang

1. Hotel BintangSatu

2. Hotel BintangDua

3. Hotel BintangTiga

4. Hotel BintangEmpat

5. Hotel BintangLima

Dapur dan Memasak

⁶ Pengertian dapur sebagai berikut : "Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking " (Sudiara, 2001).

Fungsi kitchen juga dapat disimpulkan dari pengertian diatas yaitu

- a. Sebagai tempat untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan.
- b. Sebagai tempat untuk menyiapkan makanan untuk dijual kepada para tamu lewat restoran

Terdapat empat metode cara memasak yaitu sebagai berikut:

- a. Metode Moist Heat
- b. Metode Dry Heat Cooking
- c. Metode Oil Heat Cooking
- d. Metode Mix Heat Cooking yaitu teknik pengolahan panas campuran ini hanya dapat di lakukan di dalam oven yang mempunyai sistem yang dapat mencampur proses memasak heat cooking maupun moist cooking yang biasanya dengan menggunakan alat seperti Combi Steamer.

Peralatan Kitchen Standart

Peralatan (utensil)

Adapun contoh peralatan yaitu:

- a. Cutting Board
- b. Work Knife
- c. Stock pot
- d. Pan Frying
- e. Laddle soup
- f. Grater Alat
- g. Peeler
- h. Scale
- i. Slicer

Perlengkapan (equipment) Merupakan peralatan besar,berat dan tidak bisa dipindah-pindahkan, baik yang bersifat mekanikal, elektronikal maupun non mekanikal dan non elektronikal.

- a. Dishwashing Machine
- b. Stove
- c. Microwave
- d. Oven.
- e. Grill
- f. Salamender
- g. Chiller & Freezer

Limbah

Limbah adalah sisa hasil program manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya dan pembuangan limbah akan berbahaya jika tanpa adanya pengolahan terlebih dahulu. (Susilowarno , 2007) . Jenis limbah dapur yaitu :

1. Limbah organik.
2. Limbah anorganik.
3. Limbah cair.

Pengolahan limbah cair dapat dilakukan dengan cara-cara:

- a. Cara Fisika, yaitu pengolahan limbah cair dengan beberapa tahap proses kegiatan (Asmadi,2012) yaitu:
 - 1) Proses Penyaringan (screening)
 - 2) Proses Flotasi
 - 3) Proses Filtrasi
 - 4) Proses adsorpsi
 - 5) Proses reverse osmosis
- b. Cara Kimia, yaitu pengolahan air buangan yang dilakukan untuk menghilangkan partikel-partikel yang tidak mudah mengendap (koloid), logam-logam berat, senyawa fosfor dan zat organik beracun dengan menambahkan bahan kimia tertentu yang diperlukan
- c. Cara biologi, yaitu pengolahan air limbah dengan memanfaatkan mikroorganisme alami untuk menghilangkan polutan baik secara aerobik maupun anaerobik. Pengolahan ini dianggap sebagai cara yang murah dan efisien.

Menurut Sugiharto dalam Fidia (2017) bahwa dampak negatif limbah cair sebagai berikut:

- a. Limbah cair dapat membahayakan kesehatan manusia.
- b. Mengakibatkan gangguan ekonomi.
- c. Merusak/membunuh biota perairan.
- d. Mengganggu keindahan (estetika)

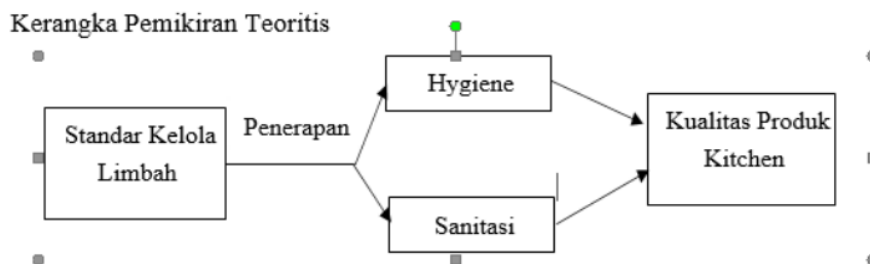
Hygiene dan Sanitasi

Ruang lingkup hygiene dan sanitasi area kitchen adalah sebagai berikut :

- a. Kebersihan dan kesehatan karyawan dapur didalam melaksanakan tugasnya sesuai dengan standar operasional prosedur(SOP).
- b. Kebersihan dari peralatan dapur yang digunakan dalam pengolahan makanan serta penempatan peralatan dapur setelah sehabis digunakan di letakkan ditempatnya.
- c. Kebersihan dan kesehatan makanan dari produk makanan yang dihasilkan oleh bagian dapur sehingga tidak menimbulkan adanya bakteri yang masuk kedalam makanan yang akan dijual kepada tamu.
- d. Kebersihan dan kerapian store room.

Penelitian Terdahulu

Kerangka Pemikiran Teoritis



Gambar 2.1 Diagram Kerangka Pemikiran Teoritis

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan jenis penelitian observasi alami yang mendeskripsikan, menggambarkan atau melukiskan suatu peristiwa atau hubungan antar pelaku yang diteliti secara langsung, sistematis, faktual, kualitas, akurat yang menghasilkan deskripsi data berupa kata-kata tertulis/lisan dan perilaku responden.(Kusmayadi,2000)

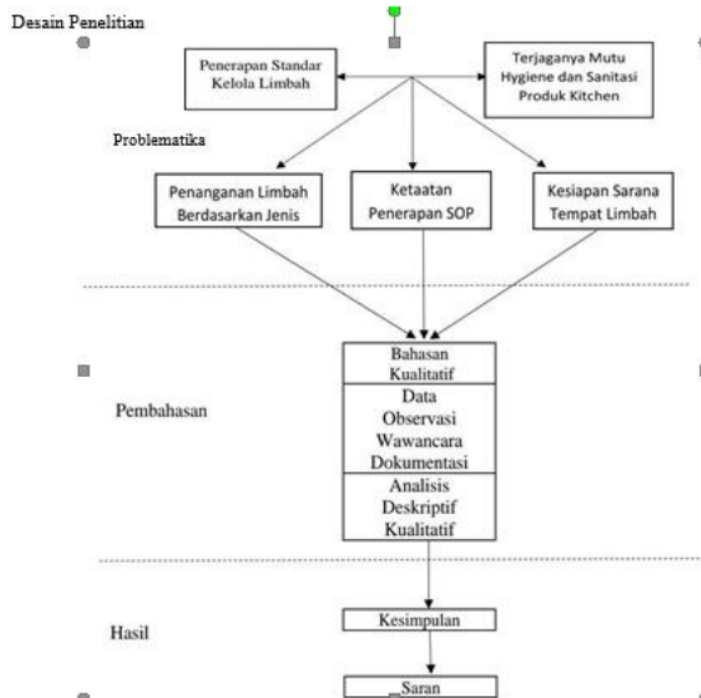
Teknik Cuplikan

Teknik cuplikan merupakan suatu bentuk khusus atau proses bagi pemusatan dalam penelitian yang mengarah pada seleksi. Cuplikan diambil untuk mewakili informasi dengan kelengkapan dan kedalaman yang tidak tergantung pada jumlah informan.Teknik yang digunakan peneliti adalah purposive sampling dan snow ball sampling..(Sutopo ,2002 • 55).

Sedangkan yang menjadi informan pada penelitian ini adalah beberapa staff kitchen yaitu, Chef De Partie, Chef De Cuisine, Sous Chef, Steward, Mekanikal dan Elektrikal. Pemilihan informan ini berdasarkan jobdesc masing-masing staff Seorang

ChefDePartie bertugas untuk mengawasi kelancaran jalannya operasional di dapur dan ikut serta dalam mengolah makanan.

Desain Penelitian



Gambar 2.2

Gambar 2.2 Diagram Desain Penelitian

Jenis Dan Sumber Data

Jenis Data Primer

Informasi langsung tentang pentingnya penerapan standar kelola limbah karena dapat mempengaruhi mutu hygiene dan sanitasi produk kitchen yang melibatkan Chef De Partie, Demi Chef dan Steward di Hotel The Westin Surabaya.

Jenis Data Sekunder

Peneliti menggunakan data ini untuk memperkuat penemuan dan melengkapi informasi yang telah dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan staffkitchen di Hotel The Westin Surabaya.

Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi Langsung

Peneliti melakukan observasi langsung dengan mendatangi Hotel The Westin Surabaya secara langsung dengan tujuan untuk mengetahui penerapan standar kelola limbah terhadap mutu hygiene dan sanitasi produk kitchen.

b. Wawancara

Proses wawancara ini terjadi dengan adanya komunikasi bolak-balik antara pewawancara dengan orang yang diwawancarai, untuk menggali topik tertentu yang dibahas.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses sistematis dalam melakukan pengumpulan, pencarian, penyelidikan, pemakaian dan penyediaan dokumen untuk memperoleh informasi, penerangan pengetahuan dan bukti serta menyebarkannya kepada pengguna.

Variabel dan Definisi Konsep

Tabel 2.2 Variabel dan Definisi Konsep

Variabel dan Definisi Konsep

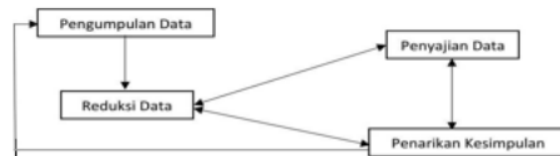
Tabel 2.2 Variabel dan Definisi Konsep		
	Variabel	Definisi Konsep
1	Standar Kelola Limbah	Suatu ketetapan atau standar peraturan dalam hal pengelolaan limbah.
2	Hygiene	Bipwneil (Sihite, 2000:3) menyatakan hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
3	Sanitasi	Azwar (2000:4) mengatakan sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
4	Produk kitchen	Menurut Soekresno dan Pendi (1998:4) menyebutkan bahwa food and beverage department merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

Validitas Data

Dalam pengujian kredibilitas, triangulasi diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber dengan bermacam cara dan beragam waktu. Triangulasi terdiri atas triangulasi sumber, triangulasi teknik pengumpulan data, dan triangulasi waktu, triangulasi teknik dilakukan dengan cara mengecek data pada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda, triangulasi waktu berkaitan dengan keefektifan waktu.

Teknik Analisis Data

Teknik Analisis Data



Gambar 2.3 Teknik Analisis Data

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Objek Penelitian

Eksistensi Hotel

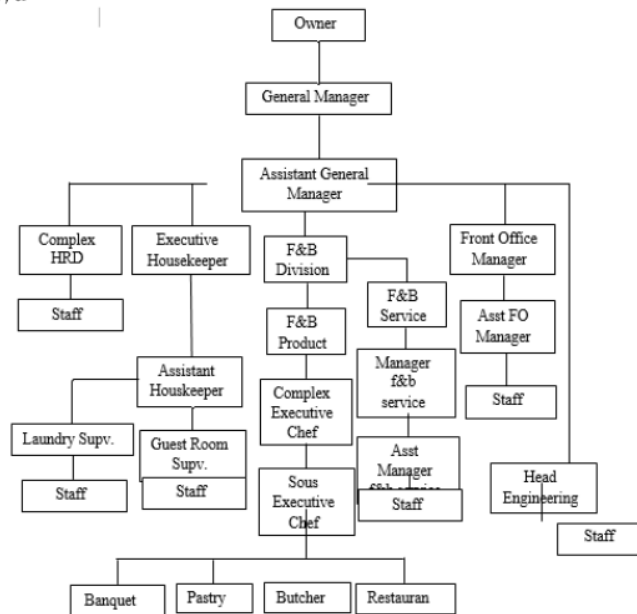
The Westin Surabaya merupakan hotel berbintang lima yang tergolong masih baru tetapi sudah banyak orang yang mengenal hotel ini karena memiliki fasilitas yang sangat mewah dan berdekatan dengan Super BlockPakuwon Mall yang dapat mempermudah pengunjung jika ingin membeli suatu barang yang diperlukan.

Sejarah Hotel

The Westin Hotel Surabaya merupakan sebuah hotel yang berlokasi di bagian barat kota Surabaya yang beralamat di JL. Raya Lontar No.2, Kec. Wiyung, Kota Surabaya. Hotel ini berdiri pada area kawasan Super Block Pakuwon Mall Surabaya Barat. Berawal dari Hotel Fourpoints yang berada di bangunan bagian bawah dan diresmikan pada Desember 2019 kemudian menyusul diresmikanlah The Westin Hotel Surabaya pada 7 Desember 2020 pada bagian atas bangunan. Hingga saat ini The Westin Surabaya memiliki lebih dari 50 karyawan aktif dari beberapa departemen.

Manajemen Hotel

The Westin Surabaya menerapkan standar manajemen yang sudah ditentukan oleh Marriot Group yang hampir semua masyarakat mengetahui banyaknya hotel yang bernaung dibawah Marriot Group, sehingga untuk mengatur kemampuan SDM, pengelolaan keuangan, hygiene dan sanitasi, keselamatan kerja, dan food and baverage sudah terorganisir dan sangat baik. Dan berikut ini adalah struktur organisasi dari The Westin Surabaya



Gambar 3.3 Struktur Organisasi The Westin Surabaya

Produk Hotel

The Westin Surabaya memiliki total 204 kamar .The Westin Surabaya juga memiliki beberapa outlet f&b yaitu Magnolia, Sky Lounge, dan Club Lounge. Untuk event tertentu The Westin Surabaya mempunyai Grand Ballroom dan room meeting yang bisa digunakan untuk berbagai event.The Westin Surabaya juga mempunyai Wedding galleryyang ditujukan untuk pasangan yang ingin berkonsultasi tentang biaya, vendor wedding dan paketwedding.

Profil FnB Product dan Service

The Westin Surabayamemiliki outlet f&b yaitu, Magnolia, Room Service, Sky Lounge, Club Lounge, dan Banquet. Untuk meeting room The Westin Surabaya dan Fourpoints digabung atau tidak ada perbedaan yaitu memiliki 24 ruangan yang terdiri dari Grand Ballroomdan meeting room.Meeting room terbesar yaitu Grand Ballroom dapat menampung 4.500 pax, dan untuk 19 meeting room adalah breakout room.

Profil Main Kitchen

The Westin memiliki main kitchen yang bernama Magnolia yang berlokasi bersebelahan dengan lobby The Westin Surabaya. Untuk kitchen dibagi menjadi dua bagian yaitu di bagian depan dan belakang. Untuk di bagian belakang dipergunakan untukGarde Manse (Cold Kitchen) dan Western Food, sedangkan di bagian depan dipergunakan untuk Asian Food.

Data Temuan

Data Observasi

Berdasarkan pengamatan dan observasi penulis di Magnolia kitchen tentang penerapan standar kelola limbah kitchen dapat dijelaskan bahwa pada saat memproses sebuah bahan makanan, tentunya hal itu juga menghasilkan sampah. Sampah tersebut dibagi menjadi dua yaitu sampah organik dan nonorganik. Dalam mengelola makanan juga terdapat limbah minyak yang tidak dapat dicampur dengan limbah sampah yang lainnya.Pengelolaan limbah yang dilakukan di Magnolia kitchen menggunakan metode yang biasa digunakan hotel pada umumnya yaitu dengan cara mengirimkan sampah ke tempat pembuangan akhir.

Dari semua aspek tersebut penulis akan menguraikannya sebagai berikut:

1. Tempat sampah dibedakan menjadi dua yaitu untuk sampah organik dan non organik.
2. Tidak diperbolehkan untuk membuang limbah cair dan padat kedalam saluran drainase.
2. Untuk sampah basah atau organik dan sampah non organik yang sudah terkumpul akan ditempatkan pada Walking Chiller yang sudah disediakan khusus untuk menampung sampah.

3. Setiap steward yang akan mengakhiri jam kerjanya diwajibkan mengumpulkan dan membawa sampah yang ada di kitchen untuk ditempatkan pada tempat penampungan sampah menghindari bakteri berkembang.

4. Tempat sampah harus diganti ketika sudah dipindahkan ke penampungan sampah.

Terdapat dua tempat untuk sampah kering dan sampah daur ulang yang dipisahkan dengan pagar besi.

a. Data Wawancara

Peneliti telah mengumpulkan data-data tentang pertanyaan yang telah disampaikan kepada staff bersangkutan dan menguraikanya sebagai berikut :

Chef Ridho selaku Chef De Partie menjelaskan bahwa sampah dibagi menjadi dua yaitu sampah organik dan non organik. Sampah organik atau yang biasa disebut sampah basah yaitu sampah yang berasal dari bahan-bahan makanan yang dapat membusuk dan mudah hancur contohnya daging, sayur, buah, dan lain-lain. Sedangkan sampah non organik yaitu sampah yang berasal dari bahan-bahan yang sangat susah hancur dan tidak bisa membusuk contohnya plastik, kantung kresek, kemasan produk yang berbahan dari plastik. Untuk limbah minyak goreng sebaiknya dipisah dari sampah organik dengan tujuan agar sampah organik tidak bercampur dengan minyak sehingga menjadi lembab dan mempercepat proses pembusukan. Pak Jefri selaku Senior Steward menjelaskan bahwa pengolahan sampah di Magnolia kitchen menggunakan metode yang konvensional atau yang biasa digunakan secara umum.

Pak Jefri selaku Senior Steward menjelaskan bahwa standar pengelolaan limbah di Magnolia kitchen menggunakan standar yang sudah ditetapkan oleh Marriot Group yaitu membedakan sampah organik dan non organik, menyemprotkan cairan kimia pada sampah, sampah harus dimasukkan kedalam walking chiller agar tidak membusuk.

Chef Sahrul selaku Sous Chef menjelaskan bahwa penerapan standar berjalan sangat baik, mulai dari penggolongan sampah, tidak membuang limbah cair dan limbah padat kedalam drainase, tidak mencampur limbah minyak goreng dengan limbah yang lain, penyemprotan cairan kimia pada sampah semuanya berjalan sesuai standar yang ditetapkan. Dan juga diharapkan kesadaran setiap orang agar tetap terus menjaga dan mempertahankan hal yang tersebut.

Pak Joko selaku Engineering menjelaskan bahwa sarana pengelolaan limbah sudah cukup baik dengan adanya dua jenis tempat sampah yaitu sampah organik dan non organik, penempatan saluran drainase yang tepat, dan juga terdapat walking chiller untuk menampung sampah.

Chef John selaku Chef De Cuisine menjelaskan bahwa belum terdapat dampak buruk limbah terhadap makanan yang disajikan dikarenakan sudah menerapkan

standar pengelolaan limbah yang sudah ditentukan. Dan terus berupaya menjaga standar pengelolaan limbah agar tidak terjadi hal yang merugikan.

Pak Joko selaku Engineering menjelaskan bahwa untuk saluran drainase lancar dan tidak tergenang.

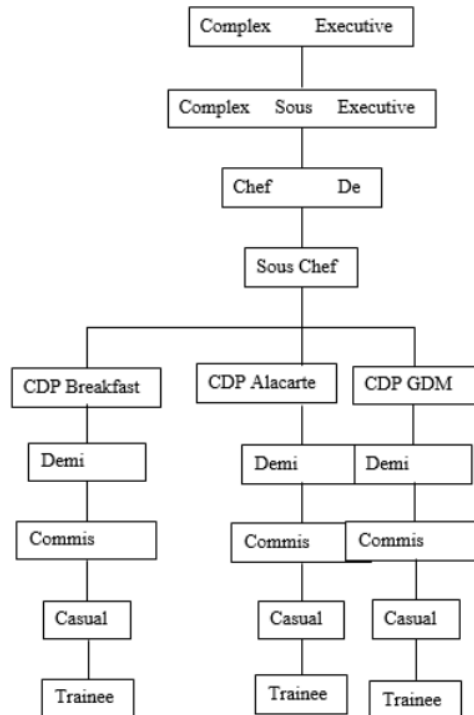
Pak Jefri selaku Senior Steward menjelaskan bahwa untuk tempat sampah memiliki dua jenis yaitu tempat sampah organik dan non organik.

Chef Sahrul selaku Sous Chef menjelaskan bahwa untuk letak kitchen sudah tertata dengan baik.

Pak Jefri selaku Senior Steward menjelaskan bahwa untuk proses diawali dengan mengumpulkan semua sampah yang ada di kitchen, kemudian membawanya ke tempat penampungan sampah atau di walking chiller kemudian di pagi harinya terdapat kendaraan yang mengangkut sampah tersebut dan kemudian dikirimkan sampah tersebut ke tempat pembuangan akhir.

b. Data Dokumen

Peneliti juga menambahkan dokumen untuk membuktikan kevalidan data penelitian yang berupa struktur organisasi dan gambar pada Magnolia kitchen sebagai berikut:



Gambar 3.4 Struktur Organisasi Magnolia Kitchen



Gambar 3.5 Steward section



Gambar 3.6 Kitchen section



Gambar 3.7 Walking chiller sampah



Gambar 3.8 Wash trash bin area



Berdasarkan hasil observasi, manajemen hotel telah menerapkan sistim Instalasi Pengolahan Air Limbah – IPAL dalam pengelolaan limbah cair dapur sebagai berikut :

1. Tempat sampah organik
2. Alat penyaringan.
3. Grease trap.
 - a. Bak pengendap lemak.
 - b. Bak kontrol.
 - c. Bak pengolahan air.
 - d. Sumur Peresapan Air.

Penanganan limbah udara

Dapur hotel merupakan ruang tertutup dengan dinding beton kurang memiliki ventilasi udara terbuka sebagai tempat untuk melakukan proses memasak agar menghasilkan produk makanan bagi para tamu hotel. Keberadaan asap di dapur ini menjadi polutan yang dapat mempengaruhi timbulnya penyakit karena berpotensi untuk mengirup kandungan gas berbahaya sehingga berisiko untuk menderita pneumonia. Dapur yang tidak memiliki lubang asap akan menimbulkan polusi, sebaliknya jika dapur dilengkapi lubang asap maka polusi dapat diminimalisir. Pembakaran atau oksidasi yang terjadi di dapur dapat mengeluarkan beragam zat kimiawi yaitu CO (karbon monoksida) dan CO₂ (karbon dioksida). Gas karbon

monoksida (CO) timbul akibat dari proses pembakaran yang tidak sempurna. Karbon monoksida (CO) dapat bersumber dari proses pembakaran tidak sempurna. Penyedot dihubungkan dengan cerobong galvanis yang mengalirkan asap dapur ke outlet pembuangan di luar area hotel ke arah area terbuka non pemukiman. Sistem operasional pembuangan asap menggunakan sistem elektrik dengan sensor suhu panas udara / asap proses dapur.

Ketaatan dalam menerapkan SOP

Ketaatan dalam penerapan SOP sangat berdampak bagi keberlangsungan aktivitas yang berada dalam kitchen. Beberapa jenis prosedur standar untuk pengelolaan limbah dan menjaga mutu hygiene dan sanitasi khususnya untuk operasional dapur. SOP penerapan pembuangan sampah dapur sesuai dengan klasifikasi limbah sampah mana yang masuk organik dan non organik. Tata tertib pembuangan sampah diatur sebagai berikut :

- a. Sampah harus dipisah menurut kategori organik dan non organik
- b. Gunakan bak sampah sesuai dengan peruntukannya
- c. Profil bak sampah dengan tinggi tidak boleh melebihi tinggi meja operasional dapur memiliki tutup serta pedal buka tutup.
- d. Bagi bak sampah kategori organik harus dilakukan perlakuan secara cermat dan benar mengingat dampak yang ditimbulkan berupa serangga, bau dan cairan bakteri.
- e. Bagi bak sampah non organik dipisahkan bahan plastik, kertas dan kaleng
- f. Jadwal pemindahan sampah dilakukan satu kali dalam sehari dengan memperhatikan kepadatan frekuensi operasional memasak.
- g. Segera melakukan perbaikan dan atau penggantian bak sampah yang baru jika terjadi kerusakan sehingga membuat tidak berfungsinya bak sampah secara baik.

Penerapan SOP pengelolaan limbah cair

SOP internal limbah dapur ditujukan pada sumber dan proses terjadinya limbah cair dalam dapur meliputi :

- a. Membagi sumber limbah cair dari inlet tempat pembersihan bahan masakan serta pencucian peralatan memasak dan inlet tempat pencucian peralatan makan tamu setelah dikonsumsi.
- b. Masing-masing inlet pencucian dan pembersihan harus menggunakan filter berjaring dengan tujuan menyaring dan memisahkan sampah fisik dengan air cucian dan segera membuang sampah fisik kedalam bak sampah organik.
- c. Mengalirkan air cucian kedalam grease trap yang dipasang pada outlet drainase dapur untuk menangkap kandungan lemak cair dipermukaan agar tidak masuk kedalam bak pengendapan limbah cair.
- d. Pembersihan dan pengeringan secara berkala terhadap saluran drainase lantai dapur agar tidak terjadi genangan air dan pengendapan kotoran.

- e. SOP eksternal limbah dapur ditujukan pada proses pengolahan limbah cair berasal dari outlet limbah cair dapur sebagai berikut :
- f. Cairan dari outlet dapur dialirkan dan ditampung oleh bak pengendapan lemak dengan maksud agar melalui proses waktu secara natural terjadi proses pengendapan larutan yang terkandung dalam air.
- g. Air permukaan dalam bak pengendapan dialirkan melalui pipa drainase khusus ke dalam bak kontrol untuk penjernihan sebelum dialirkan kedalam sumur peresapan
- h. Pengolahan limbah eksternal dibawah tanggung jawab dan pengawasan tim IPAL hotel

Kesiapan jenis dan kualitas sarana tempat limbah

- a. Sarana tempat pencucian bahan
- b. Sarana tempat pencucian peralatan masak dan makan tamu
- c. Sarana bak sampah
- d. Sarana cerobong penangkap asap

Pengaruh kebersihan dan kesehatan dapur

Menurut dokumen manajemen dapur, diperoleh bahwa telah direncanakan program rutin untuk menciptakan dapur yang hyginies dan bersanitasi standar bersih dan sehat dengan memprogramkan Clean Health Safety Kitchen – CHSK bagi seluruh staf dapur seperti telah dilaksanakan daily after work & monthly general cleaning

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Penanganan limbah menurut jenis dan karakteristiknya

Penanganan limbah padat organik dilakukan pada tahap penyiapan bahan-bahan organik segar seperti sayuran, daging, ikan, sisa kotoran penguilitan, pembersihan dan pemotongan bahan di pisah sesuai dengan karakteristiknya serta sisa-sisa makanan dari outlet pelayanan saat pencucian peralatan service, kemudian kumpulkan dan ditempatkan kedalam bak sampah khusus organik dengan ukuran tertentu lebih rendah dari meja dapur dan memiliki tutup berpedal agar terhindar dari kedatangan serangga, aroma bau sampah serta tidak tersentuh tangan

Limbah cair berlemak merupakan salah satu limbah domestik yang tidak bisa diurai secara alami karena bersumber dari kandungan lemak (grease) seperti minyak goreng, mentega, susu, keju, daging maka harus dikelola menggunakan sistim instalasi pengolahan air limbah dengan menyediakan dan melakukan proses tempat sampah organik dan non organik, alat penyaringan, grease trap, bak pengendap lemak, bak control, bak pengolahan air dan sumur peresapan air.

Dapur hotel merupakan ruang tertutup dengan dinding beton kurang memiliki ventilasi udara terbuka sebagai tempat untuk melakukan proses memasak agar menghasilkan produk makanan bagi para tamu hotel.

Penanganan limbah udara atau gas buang proses operasional dapur diakibatkan dari proses pembakaran atau oksidasi yang terjadi di dapur dapat mengeluarkan beragam zat kimiawi yaitu CO (karbon monoksida) dan CO₂ (karbon dioksida).

Ketaatan dalam menerapkan SOP

Ketaatan dalam penerapan SOP sangat berdampak bagi keberlangsungan aktivitas yang berada dalam kitchen.

- a. SOP penerapan pembuangan sampah dapur
- b. Penerapan SOP pengelolaan limbah cair
- c. Kesiapan jenis dan kualitas sarana tempat limbah
- d. Sarana tempat pencucian peralatan masak dan makan tamu
- e. Sarana bak sampah
- f. Sarana cerobong penangkap asap
- g. Sarana drainase dapur
- h. Sarana filter penyaring dan grease trap
- i. Sarana bak pengendapan
- j. Sarana bak control
- k. Sarana bak pengolahan
- l. Sarana sumur peresapan

Pengaruh kebersihan dan kesehatan dapur

Diprogramkan secara rutin untuk menciptakan dapur yang higienis dan bersanitasi standar bersih dan sehat dengan memprogramkan Clean Health Safety Kitchen – CHSK bagi seluruh staf dapur seperti telah dilaksanakan daily after work & monthly general cleaning dengan hasil kondisi dapur dari sisi area, dinding, langit-langit, lantai, drainase, peralatan, bak cuci, meja operasional, chiller, storage box cerobong asap semua dalam keadaan bersih.

Saran

1. Terhadap penanganan limbah harus tetap diterapkan sesuai dengan jenis dan karakter limbah masing-masing disamping perlu diantisipasi timbulnya jenis limbah baru sebagai akibat penggunaan bahan baku masakan baru.
2. Terhadap penerapan SOP perlu lebih disosialisasikan kepada segenap karyawan tidak terbatas pada ruang operasional dapur saja tapi hingga pada departemen teknis lain yang menyediakan jasa pelayanan dengan menggunakan pengolahan bahan baku, seperti house keeping.
3. Terhadap kesiapan dan kualitas sarana pengolahan limbah, perlu ditingkatkan dengan mengacu pada konsep reuse-reduce-recycle 3R berbasis eco green kitchen.
4. Terhadap dampak bagi kebersihan dan kesehatan dapur harus dipertahankan dan perlu dilakukan inovasi juga pada menggunakan pendekatan ramah lingkungan pada produk makanan dengan program meminimalisasi dampak produksi dapur.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, M. 2000. "Pengelolaan Limbah Hotel Berbintang". Tesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Azwar, Saifudin. 1986. Validitas dan Reliabilitas. Jakarta: Rineka Cipta.
- Yoeti, Oka A. 1991. Pengantar Ilmu Pariwisata. Bandung :Angkasa.
- Yoeti, Oka A. 1994. Pengantar Ilmu Pariwisata. Bandung : Angkasa. .
- Yoeti, Oka A 2010. Dasar-dasar Pengertian Hospitality Pariwisata, Bandung Alumni.
- Sutopo, H.B. 2002. Pengantar Penelitian Kualitatif. Surakarta : Universitas Sebelas Maret Press.
- Musanef. 1996. Manajemen Usaha Pariwisata di Indonesia. Jakarta: PT. Toko Gunung Agung.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel
- Satori, D. dan Komariah, A. 2009. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Sudiara, Bagus Putu. 2000. Tata boga. Jakarta: Dirjen Dikdaspen
- Sugiyono, 2008. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif; dan R & D. Bandung: Alfabeta.
- Susilowarno, G. 2007. Bilogi SMA. Jakarta: Grasindo.
- Soekadijo, R. G. 1997. Anatomi Pariwisata. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno dan Pendit. 1998. Pramusaji Food & Beverage Service. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2008. Tentang Pengelolaan Sampah. Indonesia
- Wibowo, M. dan Andreani, F. 2013." Analisis Penerapan Sistem Manajemen Limbah Berdasarkan Sertifikasi Eco-Hotel di Sheraton Surabaya Hotel and Towers". Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa,l (2).

PENERAPAN STANDAR KELOLA LIMBAH TERHADAP TERJAGANYA MUTU HYGIENE DAN SANITASI PRODUK KITCHEN DI HOTEL THE WESTIN SURABAYA

ORIGINALITY REPORT

4%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1	repository.unair.ac.id Internet	85 words — 2%
2	id.scribd.com Internet	24 words — 1%
3	K. Gopalakrishnan, K. Goldberg, G.M. Bone, M.J. Zaluzec, R. Koganti, R. Pearson, P. Deneszcuk. "Unilateral Fixtures for Sheet-Metal Parts With Holes", IEEE Transactions on Automation Science and Engineering, 2004 Crossref	11 words — < 1%
4	ilmu4kesehatan.blogspot.com Internet	8 words — < 1%
5	psikologi.untag-sby.ac.id Internet	8 words — < 1%
6	repository.ampta.ac.id Internet	4 words — < 1%

EXCLUDE QUOTES ON

EXCLUDE SOURCES OFF

EXCLUDE BIBLIOGRAPHY ON

EXCLUDE MATCHES OFF

