***The Application Of Hygiene And Sanitation To Processed Products In Restaurant Kitchen Around Tourism Destination Area In Toba District***

**Mohammad Yusuf Dalimunthe1**

**1Politeknik Pariwisata Medan**

**Correspondence : Mohammad Yusuf Dalimunthe, Politeknik Pariwisata Medan**

**Email :** [**mydalimunthe.poltekparmedan@gmail.com**](mydalimunthe.poltekparmedan%40gmail.com)

**DOI :** <https://doi.org/10.36983/thcij.v2i2.361>

***ABSTRACT***

*Hygiene and sanitation in food storage is an effort to control risk factors for food contamination in the food storage process. Processing of food ingredients according to standards will slow down food spoilage so that food quality is maintained. The purpose of this study was to observe the application of internal sanitation hygiene to processed products in restaurant kitchens in Balige City, Toba Regency. As for this type of research with qualitative descriptive methods, the data collection methods used are observation methods, interview methods and documentation methods. From the results of research and field observations where the three restaurants sampled in this study have implemented hygiene and sanitation standards, especially in processing products that are in accordance with standard provisions such as washing, peeling and slicing where the restaurant that is the sample does not use processed ingredients at all. in packaging.*

***Keywords : hygiene and sanitation, processed products***

**Penerapan Hygiene dan Sanitasi terhadap Produk Olahan di Dapur Restoran Sekitar daerah Tujuan Wisata Pada Kabupaten Toba**

**ABSTRAK**

Bertujuan untuk mengurangi kemungkinan kontaminasi makanan selama proses penyimpanan makanan adalah higiene dan sanitasi. Pengolahan bahan makanan sesuai dengan standar akan mengurangi pembusukan makanan, menjaga kualitas makanan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengamati penerapan Hygiene sanitasi dalam terhadap olahan produk di dapur restoran yang di Kota Balige Kabupaten Toba. Adapun jenis penelitian ini dengan metode deskriptif kualitatif, metode pengumpulan data yang dilakukan adalah metode observasi, metode wawancara dan metode dokumentasi. Dari hasil penelitian dan observasi dilapangan dimana pada tiga restoran yang menjadi sampel dalam penelitian ini telah menjalankan standar hygiene dan sanitasi khusunya dalam pengolahan produk yang sudah sesuai dengan ketentuan standar seperti, mencuci, dikupas dan diiris dimana restoran yang menjadi sampelm sama sekali tidak menggunakan bahan olahan dalam kemasan.

# Kata kunci : Hygiene dan sanitasi, produk olahan

# PENDAHULUAN

**Latar Belakang**

Restoran dan tempat makan adalah contoh badan usaha atau swasta yang memiliki area khusus yang dikhususkan untuk pelanggan atau masyarakat umum. Restoran adalah sejenis perusahaan jasa dalam industri makanan yang dilengkapi dengan alat dan bahan untuk produksi, penyimpanan, penyajian, dan penjualan eceran makanan dan minuman kepada pelanggan di tempat (Hitipeuw, Sumampouw, & Akili, 2018). Tujuan restoran sebagai lokasi pengolahan makanan adalah untuk memudahkan pelanggan atau orang-orang terdekat atau di tempat lain untuk memenuhi kebutuhan mereka akan makanan dan minuman. Rumah makan dan rumah makan merupakan tempat yang sering dikunjungi oleh masyarakat umum, sehingga memerlukan perhatian khusus dalam bidang sanitasi dan kebersihan (Rahmah & Rahayu, 2017).

Agar makanan aman untuk dikonsumsi, higiene sanitasi berfungsi untuk mengurangi risiko kontaminasi makanan dari sumber seperti bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan. (Permenkes RI, 2011). Dengan menjaga dan mempertahankan kebersihan individu subjek, kebersihan adalah upaya untuk meningkatkan kesehatan. Sanitasi adalah prakarsa kesehatan yang menjunjung tinggi dan mempertahankan kebersihan lingkungan dari warganya.

Secara umum penerapan higiene dan sanitasi dilakukan di dapur rumah makan di Kota Balige Kabupaten Toba tempat penelitian penulis dilakukan yaitu di lokasi Kabupaten Toba dimana pemilik dan pekerja masih belum mengerti bagaimana cara kelola, yang masih menjadi kendala.

Makanan, peralatan, manusia, dan lingkungan adalah komponen utama dari higiene dan sanitasi di dapur. Praktik sanitasi dan kebersihan sangat penting dan dipatuhi secara ketat dalam industri pengolahan makanan. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa makanan merupakan sumber gizi yang dikonsumsi oleh masyarakat dan berpengaruh terhadap kesejahteraan fisiknya. Oleh karena itu, anggota staf restoran harus mempraktikkan kebersihan dan sanitasi yang baik dan benar untuk menghindari konsekuensi yang tidak diinginkan seperti keracunan makanan.

Ketika para pemain dan pengunjung restoran berhubungan dekat dengan komponen makanan, kebersihan sanitasi harus dipraktikkan tidak hanya di bidang pemrosesan dan penyajian serta keadaan sekitar, tetapi juga dalam kebersihan pribadi mereka. Parasit dan bakteri penyebab penyakit dapat berkembang dan berkembang biak di dalam tubuh manusia. Jika setiap orang memiliki kepribadian yang bersih dan kebiasaan personal hygiene yang baik, maka kemungkinan masuknya kuman dan parasit ke dalam tubuh sangat minim.

**TINJAUAN PUSTAKA**

**Hygiene dan Sanitasi**

Istilah Yunani untuk kebersihan, yang menunjukkan ilmu membangun dan mempertahankan kesehatan, adalah kata pinjaman dari bahasa itu. Dalam mitologi Yunani, dewi Hygea dinamai kebersihan (Dewi pencegah penyakit). Kebersihan tercakup dalam cara-cara berikut dalam buku The Theory of Catering (Oteh et al., 2014). Dengan kata lain, higiene adalah ilmu menjaga kesehatan dan menghindari penyakit. Ini adalah studi tentang kesehatan dan pencegahan penyakit.

Lebih menitikberatkan pada aspek kesehatan, kebersihan bebas kuman dan tidak menularkan penyakit. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa higiene adalah suatu usaha untuk meningkatkan dan mempertahankan kebersihan pribadi dan lingkungan. Tindakan tersebut antara lain mencuci tangan, mencuci piring, membuang makanan yang sudah rusak, dan lain-lain.

Sanitasi, yang dalam bahasa Latin berarti kesehatan, adalah sebuah kata. Sanitasi dalam usaha makanan mengacu pada pembentukan dan pemeliharaan kondisi sanitasi dan kesehatan. Di semua titik dalam rantai makanan, Semua kondisi dan perilaku yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian makanan disebut sebagai higiene makanan (Randell & Whitehead, 1997).

Sanitasi menekankan kebersihan, atau tidak adanya kotoran. Karena itu, produk yang tampak bersih tidak selalu steril dan sehat. Kesehatan lingkungan juga mencakup sanitasi.

# METODOLOGI

**Metode dan Jenis Penelitian**

Penelitian ini bersifat kualitatif. Proses pengumpulan urutan data dan mengklasifikasikannya ke dalam pola, kategori, dan unit deskripsi dikenal sebagai analisis data dalam penelitian kualitatif, menurut (Pasculle et al., 1980) dalam (Wulantina & Damayanti, n.d. 2002:103).

(Wagiran, 2013) Ia menggambarkan proses penelitian kualitatif sebagai suatu siklus yang dimulai dengan menyeleksi masalah, merumuskan pertanyaan, membuat catatan atau rekaman, dan menganalisis dalam bukunya Educational Research Methodology (Theory and Implementation). Pada item studi yang sama, prosedur ini sering dilakukan. Tujuannya adalah untuk mendapatkan data yang lebih konsisten, tidak bias, dan terfokus.

Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data disebut metode pengumpulan data. Informasi yang digunakan dalam penelitian ini dikumpulkan melalui kuesioner, observasi lapangan, dan wawancara. Data sekunder adalah informasi yang diperoleh dari tinjauan pustaka.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Pembahasan**

 Wawancara kepada konsumen mengenai hygiene dan sanitasi yang meliputi produk olahan dapur. adapun produk olahan dapur meliputi : peralatan, makanan dan personal di restoran Kabupaten Toba. Adapun yang menjadi acuan dalam ruang lingup Higiene dan Sanitasi terhadap Produk Olahan di Dapur Restoran Sekitar Daerah Tujuan Wisata pada Kabupaten Toba yaitu pada restoran TOBA TIO Café & Resto, RM. Fly Over Laguboti dan Tabo Seafood.

 Higiene dan Sanitasi produk olahan daput menyangkut makanan menunjukan bahwa terdapat 30 dengan tingkat persentase 100% konsumen di restoran makanan Toba Tio Cafe & Resto RM, Fly Over Laguboti dan Tabo Seafood menggunakan bahan olahan untuk pengemasan dan bahan makanan berkualitas tinggi.

Hingga 30 orang mencuci, mengupas, dan memotong bahan makanan sebelum memprosesnya dengan tingkat efisiensi 100%. Terdapat 26 dengan tingkat persentase 86 % konsumen yang memilih **YA** terhadap wawancara penyimpanan bahan makanan dan memilih **TIDAK** sebanyak 4 konsumen dengan tingkat persentase 14 %. menunjukan bahwa terdapat 30 dengan tingkat persentase 100% konsumen yang memilih **YA** terhadap wawancara makanan tidak menggunakan bahan berbahaya dan makanan disajikan menggunakan alat yang bersih dan aman. Terdapat 14 dengan tingkat persentase 46 % konsumen yang memilih **YA** terhadap wawancara penyimpanan bahan makanan dan memilih **TIDAK** sebanyak 16 konsumen dengan tingkat persentase 54 % yang terhadap wawancara makanan disajikan secara tertutup.

 Penerapan higiene dan sanitasi peralatan menunjukkan bahwa pengunjung restoran Toba Tio Cafe & Resto RM, Fly Over Laguboti, dan Tabo Seafood sadar akan kesehatan, menurut data dari responden penjual yang berjumlah hingga 30 orang dengan tingkat persentase 100%. menggunakan pembungkus atau penutup makanan yang bersih dan aman, peralatan yang terbuat dari bahan food grade, peralatan yang digunakan sesuai dengan peruntukannya, peralatan yang utuh, tidak rusak, dan mudah dibersihkan, mencuci peralatan dengan air bersih dan sabun setelah digunakan, mengeringkan peralatan setelah dicuci, dan menyimpan peralatan di tempat yang aman adalah hal yang baik. Selain itu, 19 responden (64% dari mereka) menyimpan peralatan mereka di lokasi tertutup. Persentasenya adalah 36% untuk 11 responden lainnya yang tidak menyimpan alat mereka di lokasi yang aman.

 Sesuai dengan penerapan personal hygiene dan sanitasi, orang atau karyawan, seperti pramusaji atau staf dapur di restoran Toba Tio Cafe & Resto RM, Fly Over Laguboti, dan Tabo Seafood, tidak boleh memiliki riwayat penyakit menular, memakai pakaian bersih, menahan diri dari berbicara, tidak mengunyah makanan, dan menahan diri dari merokok. Responden diinstruksikan untuk selalu menutup mulut dan/atau hidung saat memegang makanan, menjauhkan tangan saat bersin atau batuk, tidak menyisir rambut atau menggosok tubuh saat menangani atau menyajikan makanan, dan melepas perhiasan. Mereka juga harus rutin mencuci tangan dengan sabun. Saat memproses, kenakan penutup kepala saat mengenakan celemek atau celemek. Semua informasi yang diberikan oleh informan dalam hal ini menunjukkan bahwa restoran Toba Tio Cafe & Resto RM, Fly Over Laguboti, dan Tabo Seafood memiliki relevansi positif terkait dengan pengembangan SDM / pribadi.

**PENUTUP**

**Kesimpulan**

1. Toba Tio Cafe & Resto RM, Fly Over Laguboti, dan Tabo Seafood semuanya telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi makanan yang baik, antara lain menggunakan bahan makanan berkualitas tinggi, menghindari penggunaan bahan olahan dalam kemasan, dan memperlakukan bahan makanan secara berbeda sebelum diolah. . Bahan makanan tidak disimpan, dibersihkan, dikupas, dan diiris; tidak ada bahan berbahaya yang digunakan; dan peralatan yang bersih dan aman digunakan untuk menyajikan makanan. Restoran RM Fly Over Laguboti yang masih menyajikan masakan sesuai dengan persyaratan yang tertera di atas meja, yang belum selesai.
2. Khususnya penjual menggunakan kemasan food grade yang aman, menggunakan alat sesuai dengan fungsinya, menjaga peralatan dalam kondisi baik dan mudah dibersihkan, mencuci dan mengeringkannya setelah dicuci dengan air bersih dan sabun, dan menyimpannya di tempat yang aman. tempat. Penerapan higiene dan sanitasi peralatan di RM 3 Toba Tio Cafe & Resto, Fly Over Laguboti, dan Tabo Seafood sudah memenuhi standar. Namun, fakta bahwa peralatan dibiarkan terbuka dan hanya ditutupi dengan kain tidak sesuai dengan norma.
3. Penggunaan personal hygiene dan sanitasi pada 3 Toba Tio Cafe & Resto RM, Fly Over Laguboti, dan Tabo Seafood telah memenuhi persyaratan, antara lain penjual memakai pakaian yang bersih, tidak berbicara, mengunyah, menyisir rambut, merokok, dan menutup/menghindar. hidung dan mulut saat mengolah makanan. bersin dan batuk ke dalam mulut, menggunakan peralatan makan saat menangani makanan, tidak memakai perhiasan, dan sering mencuci tangan. Namun penggunaan celemek atau celemek dan penutup kepala pada saat mengolah makanan belum memenuhi standar.

**Saran**

1. Menutup makanan yang disajikan minimal menggunakan etalase.
2. Mempertimbangkan ketersediaan informasi sanitasi dan higiene kuliner untuk menghasilkan produk wisata yang berkualitas.
3. Dari Hasil analisis penelitian ini kepada pihak yang terkait semoga menjadi masukan untuk pengavaluasian lebih baik lagi dengan meningkatkan kualitas pada restoran terkat Higiene dan Sanitasi terhadap Produk Olahan di Dapur Restoran.

**DAFTAR PUSTAKA**

 MS Afdhaniar (2021). PENGARUH MOVING RANS ENTERTAINMENT SEBAGAI KONTEN YOUTUBE TERHADAP MOTIVASI PARIWISATA UNIVERSITAS SUMATERA UTARA. Hubungan: Jurnal Penelitian Komunikasi, 1(01), 68–81 (e-ISSN: 2807–6818).

G.M.H.Afifi (2011). E-learning sebagai pendekatan pengganti pendidikan tinggi pariwisata di Mesir. Penjaminan Mutu Pendidikan. Lihat Marpaung, R. S., https://doi.org/10.1108/0968488111170078. *Bahar. 2000: 46-47. Pariwisata*.

Gärtner, C., Karnutsch, C., Lemmer, U., & Pflumm, C. (2007). The influence of annihilation processes on the threshold current density of organic laser diodes. *Journal of Applied Physics*, *101*(2), 23107.

Harsono, N. R., & Yusrizal, F. (2017). *Motivasi Wisatawan Mengunjungi Objek Wisata di Desa Pawan Kabupaten Rokan Hulu*. Riau University.

Indonesia, P. R. (1990). Undang–Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 Tentang Kepariwisataan. *Departemen Kehutanan Republik Indonesia: Jakarta*.

Pariwisata, K. (2009). Undang-Undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009. *Indonesia: Kementerian Pariwisata*.

Putra, & Pitana. (2017). *PENERAPAN HOSPITALITY TOURISM DI DESA WISATA PENGLIPURAN Ditinjau dari Attractions, Accesibilities, Amenities, Ancillaries, And Community Involvement*.

Randell, A. W., & Whitehead, A. J. (1997). Codex Alimentarius: food quality and safety standards for international trade. *Revue Scientifique et Technique (International Office of Epizootics)*, *16*(2), 313–321.

Sahara, G., Kumagai, H., Maeda, K., Kaeffer, N., Artero, V., Higashi, M., Abe, R., & Ishitani, O. (2016). Photoelectrochemical Reduction of CO2 Coupled to Water Oxidation Using a Photocathode with a Ru (II)–Re (I) Complex Photocatalyst and a CoO x/TaON Photoanode. *Journal of the American Chemical Society*, *138*(42), 14152–14158.

Suciani, D., & Safitri, S. (2014). Hubungan dukungan sosial dengan motivasi belajar pada mahasiswa Universitas Esa Unggul. *Jurnal Psikologi Esa Unggul*, *12*(02), 126710.

Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar Dasar Gizi Kuliner*.