

Kebersihan dan Keamanan dapur praktek mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Dr. Acep Unang Rahayu, M.Ed.

Abstrak

Penelitian yang berkaitan dengan higienis dan sanitasi ini berjudul “ Kebersihan dan keamanan dapur praktek mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung”, mengkaji dua hal utama yaitu: (1) Tingkat kebersihan dapur MPI, MTB dan mahasiswa yang praktek, (2) Tingkat keamanan dapur tempat mahasiswa praktek.

Data dalam penelitian ini diperoleh dari tiga sumber utama yaitu:(1) mahasiswa MPI dan MTB, (2) dosen MPI dan MTB, (3) karyawan dapur praktek. Penelitian ini dibatasi hanya pada kesadaran menjaga kebersihan dan keamanan di dapur praktek.

Dalam penelitian ini digunakan teori campuran (*eclectic*) yang bersumber dari para pakar. Sedangkan metode yang digunakan adalah metode deskriptif.

Penemuan dari penelitian ini adalah sbb:

- a. Kebersihan dapur praktek MPI dan MTB rendah.
- b. Keamanan dapur praktek MPI dan MTB rendah.

Kata kunci: Kebersihan, Keamanan, Kenyamanan, Kesehatan

Abstract

This research is related to hygiene and safety. The title is: “Kebersihan dan keamanan dapur praktek mahasiswa sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (Student’s kitchen practice hygiene and safety of Bandung Tourism Institute)” which analyses two main things:(1) the level of hygiene, (2) the level of safety. This research is limited only to the awareness of hygiene and safety in the kitchen practice.

There are three main sources taken as data of this research, those are (1) Kitchen management students, (2) Pastry management students, (3) kitchen caretakers.

This research employs eclectic theory, whereby the sources of theory are combined from the thoughts of the foreign and Indonesian experts. The method used is descriptive.

The findings of this research are as follows:

- a. The level of hygiene is low.*
- b. The level of safety is low.*

Key words: Hygiene, Safety, Comfort, Health

A. Pendahuluan

Kebersihan dan keamanan dapur suatu hotel atau restoran pada industri perhotelan merupakan jantung kesuksesan usaha suatu hospitalitas. Tentu saja faktor penentunya yaitu SDMnya. SDM yang bertanggung jawab dan berwawasan luas dalam pengelolaan industri perhotelan akan menghasilkan kualitas produk yang dapat dipertanggung jawabkan pula.

Kebersihan dalam penelitian ini erat hubungannya dengan Hygiene yang didefinisikan sebagai suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan (lihat Sudiara 1995,4-5). Kebersihan juga tidak lepas dari sanitasi yang diartikan segala sesuatu yang berkaitan dengan usaha yang ditunjukkan kepada kebersihan dan kemurnian makanan agar tidak menimbulkan penyakit (lihat Ehlers dalam Sudarma 1995). Definisi tersebut diperkuat dengan SK Dirjen Pariwisata 1998 yang menyatakan hal yang sama seperti di atas.

Sedangkan keamanan dalam penelitian ini menyangkut keamanan dalam hal fasilitas yang ada seperti tempat atau dapur sendiri, peralatan memasak, memotong dsb. Yang pada akhirnya berkaitan dengan keselamatan kerja. Hal lainnya keamanan yang berkaitan erat dengan kesehatan bila produk yang dihasilkan di dapur menjamin tingkat kebersihan dan layak dikonsumsi

Salah satu visi dan misi Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung adalah menciptakan SDM yang berkualitas agar siap pakai di industri pariwisata. Di sekolah ini mahasiswa dilatih dan dipersiapkan untuk menjadi tenaga yang handal di bidangnya.

Namun ada beberapa hal yang patut diteliti yang berkaitan dengan masalah kebersihan dan keamanan dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung agar para mahasiswa begitu juga para dosen dan karyawan yang terlibat langsung ataupun tidak langsung, mengalami kenyamanan dan keselamatan kerja. Alasan inilah penelitian ini dilaksanakan oleh peneliti.

(Dr. Acep Unang Rahayu, Med.)

B. Batasan Masalah

Penelitian ini membatasi cakupan masalah dalam hal memelihara kebersihan dan keamanan dapur praktek yang ada di STP Bandung. Masalah-masalah yang diteliti dibatasi hanya untuk hal-hal berikut:

1. Bagaimana tingkat kebersihan dapur praktek di Manajemen Patiseri dan Tata-boga?

2. Bagaimana tingkat keamanan dapur praktek di Manajemen Patiseri dan Tata-Boga ?

C. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah sbb:

1. Mendeskripsikan kebersihan dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Mendeskripsikan keamanan dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

D. Metode dan Teknik pengumpulan Data

D.1. Metode

Dalam penelitian ini metode deskriptif digunakan untuk menjelaskan kebersihan dan keamanan di dapur praktek. Adapun yang dimaksud dengan metode deskriptif adalah sebagai berikut:

“ Descriptive research involves a collection of techniques used to specify, delineate, or describe naturally occurring phenomena without experimental manipulation. Descriptive research is used to establish the existence of phenomena by explicitly describing them”
(Selliger and Schollamy 1990:124, lihat juga Alwasilah (1991:14)

Pernyataan tersebut mengimplikasikan bahwa dalam penelitian deskriptif, data harus apa adanya tidak boleh dimanipulasikan dan data lebih baik didapat langsung dari sample penelitian baik secara lisan misalnya wawancara maupun non- lisan seperti dalam bentuk kuesioner dan observasi.

D.2. Teknik pengumpulan data

- a. Semua data yang terjaring dari kuesioner ditandai, ditabulasikan dan dicari persamaan pendapat.
- b. Data dipilah-pilah sesuai dengan tingkatan masing-masing misalnya semester 2 dan 5

E. Sumber Data

Objek penelitian ini adalah yang berkaitan dengan strategi belajar. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan data yang diambil dari dua sumber utama sbb:

1. Mahasiswa D-4 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dari berbagai kelas Manajemen Tata boga semester 2 dan 5.

2. Mahasiswa D-4 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung jurusan Patiseri semester 2 dan 5.

F. Kerangka Teori

Penelitian ini menggunakan beberapa pendapat atau teori dari para pakar pendidikan yang saling melengkapi (*eclectic*) yang sangat diperlukan, teori-teori tersebut digunakan sebagai pembimbing dalam kegiatan penelitian yang juga dapat memberikan pemahaman yang lebih baik terhadap objek yang diteliti (lihat Sudaryanto, 1996:26, Sutrisno 1989, Effendi, Sudjana 1998).

F.1. Definisi

Hygiene dan sanitasi menyangkut ilmu kesehatan dan kebersihan lingkungan agar dapat hidup sehat dimanapun berada misalnya dalam keluarga, masyarakat (Sudiara 1995:5) Caserani & Kington dalam Sudiara(1995:39) :*Hygiene is the study of health and the prevention of the disease.*

Dikatakan lebih lanjut bahwa Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan dsb.

Hygiene dan sanitasi menurut Sastrapadja (2005: 05) tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiennya sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. Hygiennya sudah baik ingin membuang sampah akan tetapi sanitasinya tidak tersedia tempat sampah akibatnya sampah dibuang sembarangan.

2. Perlunya mengetahui kebersihan dan keamanan kerja.

Berikut adalah keuntungan yang akan diperoleh jika kita mengetahui cara menjaga kebersihan dan keamanan kerja yang baik.

1. Kita menjadi lebih bertanggung jawab terhadap pembelajaran kita sendiri.
2. Lebih menghargai waktu dengan belajar secara efektif.
3. Membantu memilih pendekatan yang terbaik untuk masing-masing tugas.
4. Dibekali dengan pengetahuan untuk memulai, melaksanakan dan mengakhiri suatu tugas.

5. Membawa kita kepada wawasan yang lebih luas.
6. Menjadi lebih percaya diri kapan dan siapa yang dapat dimintai bantuan.

Langkah-langkah apa saja yang harus dilakukan oleh mahasiswa dalam melaksanakan cara prakteknya, berikut adalah beberapa langkah yang baik dilakukan oleh mereka.

3. Enam Prinsip menjaga makanan sehat dan bersih

Knowles (2002:114-214) meyarankan enam prinsip kebersihan dan sanitasi makanan sbb:

1. Keadaan bahan makanan.
2. Cara penyimpanan bahan baku
3. Cara pengolahan: tempat, *food handler*, cara pengolahan.
4. Cara penanganan makanan (masakan)
5. Penyimpanan (masakan)
6. Penyajian makanan (masakan)

4. Kategori keracunan makanan

4.1. Kimiawi

Hal ini terjadi bila makanan terkontaminasi oleh bahan kimia misalnya dalam persiapan pembuatan atau pengolahan makanan, dan selama proses penyimpanan. Biasanya kontaminasi makanan menyebabkan makanan tidak dapat dikonsumsi bila dikonsumsi bisa mengakibatkan sakit. Contohnya bau bahan kimia *phenol* yang biasa digunakan pada pembasmi hama atau karbol dan detergen. Hal ini terjadi apabila ada kecerobohan di dapur. Kecipratan bahan-bahan tersebut bisa meracuni bahan makanan sehingga berbahaya apabila dikonsumsi. Alat-alat dapur yang terbuat dari metalpun bisa berbahaya apabila digunakan atau terendam terlalu lama dengan makanan yang mengandung zat asam misalnya buah-buahan atau jus buah. Makanan yang disimpan dalam kalengpun tidak boleh dibiarkan terbuka karena bisa menimbulkan racun.

4.2. Bakteri

a. *campylobacter*: ditemukan pada usus sapi, babi dan kambing, juga pada unggas. Bila keracunan bakteri ini gejalanya demam, diare dan lemas. Bakteri ini ditularkan bisa melalui tangan dan peralatan dapur.

b. *Staphylococcal*: ditemukan pada hidung, tenggorokan dan pada kulit orang sehat. Biasanya penyebaran melalui sentuhan tangan atau bila ada yang bersin pada makanan. Bakteri ini tumbuh pada makanan yang asin dan makanan yang telah dimasak dan dimakan dingin atau kurang dipanaskan misalnya daging yang dingin atau puding. Racun menyebar ke dalam

makanan dan berkembang biak walaupun bakterinya telah mati. Gejala-gejala keracunan yaitu muntah-muntah bahkan sampai pingsan, diare dan kejang perut.

c. *Botulinum toxin*:walaupun jarang ditemukan pada makanan tapi sering ditemukan pada makanan kaleng. Apabila kaleng menggelembung harus dicurigai mengandung bakteri ini. Gejala keracunannya yaitu merasa lemas selama 24 jam, pusing dan pening, gangguan penglihatan dan kehilangan kemampuan berbicara bahkan bisa menimbulkan kematian.

Masih banyak contoh-contoh bakteri yang tidak bisa disebutkan satu demi satu di sini.

d. *Bacillus cereus* : biasanya ditemukan pada nasi yang digunakan untuk keesokan harinya. Bakteri ini berkembangbiak bila nasi disimpan pada suhu hangat. Bakteri ini mati pada suhu panas tapi bila tidak disimpan di lemari es, bakterinya akan berkembang biak dan tahan panas. Gejala keracunannya mencret atau muntah-muntah. Jenis-jenis bakteri lainnya masih banyak namun tidak bisa diterangkan satu demi satu di sini untuk lebih lengkapnya lihat (Knowles 1988, Sulaiman 2005 dan Sastrapradja 2005).

4.3 Virus

Virus bentuknya lebih kecil dan lebih sederhana dibandingkan dengan bakteri. Tidak seperti bakteri, virus tidak berkembang biak atau memproduksi racun dalam makanan. Virus hidup di sel hidup atau diluar sel yang nyaman untuk hidup baginya. Virus disebarkan dari orang ke orang bisa juga melalui makanan dan minuman. Virus bisa tahan hidup di suhu dingin seperti di dalam lemari es tapi mati pada suhu panas masakan, sinar matahari dan desinfektan. Virus hepatitis bisa bertahan pada makanan yang mengandung cuka, gula dan alkohol. Ada dua jenis virus yang ditularkan melalui makanan yaitu hepatitis dan gastroenteritis.

4.4 Buah-buahan dan sayuran

Buah-buahan dan sayuran biasanya mudah terkontaminasi, yaitu pada waktu penanganan sebelum diolah dan pada waktu penyajian. Penyebaran melalui tangan dan mulut sangat sering dijumpai. Jenis virus yang sering ditemukan pada buah-buahan dan sayuran biasanya hepatitis A. Pencegahan kontaminasi pada buah-buahan dan sayuran yaitu dengan cara seringnya mencuci tangan pada waktu penyajian dan pemisahan yang ketat antara yang masih segar dan yang sudah busuk. Buah-buahan dan sayuran harus sering dicuci.

4.5. Kontaminasi silang

Kontaminasi silang adalah istilah yang umum digunakan untuk menunjukkan bagaimana bakteri yang berbahaya (patogen) ditularkan pada manusia. Ada tiga jenis kontaminasi sbb:

1. Bakteri: Daging seperti daging, ikan, ternak dan unggas biasanya mengandung patogen yang biasanya menjadi sumber kontaminasi silang. Ayam yang segar mengandung

salmonellae dan *campylobacters*. Orang yang menangani harus sering cuci tangan karena bisa menjadi penyebab penularan bakteri.

2. Benda asing termasuk serangga: kecoa dan serangga lainnya bisa juga menjadi penyebar bakteri. Pisau dan talenan sangat mungkin menjadi penyebar bakteri oleh karena itu harus sering dicuci.

3. Bahan kimia termasuk pestisida dan detergen: bahan-bahan ini sering juga menjadi penyebab kontaminasi makanan. Tempat pencucian dan gudang harus aman dari bahan ini walaupun penggunaan sering dilakukan.

5. Pengawasan

Di bawah ini ada beberapa petunjuk untuk mengawasi masalah kontaminasi.

- a. Awasi cara para pemasok mengirim barang.
- b. Pisahkan makanan yang kurang baik, bahan-bahan kimia dan jauhkan dari gudang makanan.
- c. Atur program pembasmian hama
- d. Pisahkan bahan makanan mentah dan yang matang
- e. Pilah-pilah makanan
- f. Pisahkan pisau untuk penanganan bahan makanan yang mentah dan yang sudah dimasak
- g. Gunakan talenan yang terbuat dari plastik karena yang dari kayu susah pencuciannya
- h. Cuci tangan harus sering dilakukan setelah menanganai bahan makanan mentah, dan penanganan yang berbeda juga setelah dari toilet
- i. Pengering tangan seperti kertas tissue, pengering panas, handuk harus tersedia
- j. Keran pada bak pencucian seharusnya sesiku atau selutut agar tidak terjadi kontaminasi tangan setelah pencucian
- k. Pemotong makanan harus dipisahkan untuk yang mentah dan yang sudah dimasak
- l. Apron harus selalu bersih karena bisa menjadi penyebab penyebaran silang bakteri
- m. Terapkan aturan hygiene pada tamu dan di ruang persiapan.

6. Bahaya yang berkaitan dengan peralatan masak

Ada beberapa peralatan yang dapat berbahaya di dapur seperti di bawah ini:

1. *Convensional oven*: periksa alat penunjuk panasnya karena bila tidak dirawat dengan baik oven ini tidak akan maksimal. Suhu yang sebenarnya tidak akan nampak sehingga produk yang dihasilkan akan mengecewakan dan hal ini sangat merugikan.

2. *Microwave oven*: biasanya menimbulkan efek kematangan yang tidak merata akibat terlalu padatnya bahan yang dimasak, kontainer yang tidak sesuai. Suhu microwave tidak membuat makanan menjadi coklat sehingga tidak begitu efisien.

3. *Freezer, chiller* dan *refrigerator*: Periksa pengaturan suhunya agar sesuai dengan jenis makanan yang disimpan di dalamnya. Jangan lupa untuk membersihkan secara rutin. Bahaya yang ditimbulkan apabila kotor adalah makanan bias terkontaminasi.

4. *Stove* : harus sering diperiksa dan dibersihkan kotorannya. Periksa juga tabung gasnya apabila ada yang bocor segera ganti dengan yang baru selangnya.

5. *Pan* : seperti misalnya *Bain marie* dsb. Harus segera dibersihkan setelah pemakaian. Jangan dibiarkan karatan karena karat mengandung zat besi atau *fero* yang berbahaya apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak dapat menimbulkan keracunan.

Masih banyak lagi peralatan di dapur praktek yang tidak bias dijelaskan satu demi satu dalam bab ini karena keterbatasan.

7. Bahaya yang berkaitan dengan makanan tertentu

1. Daging yang kurang matang apalagi di bagian tulang akan menimbulkan berkembang biaknya bakteri. Suhu minimum yang dianjurkan adalah 75°C. Kecuali daging sapi dan kambing yang dipotong kecil-kecil.

2. Daging unggas seperti ayam, burung atau kalkun mentah harus dianggap rentan kontaminasi oleh karena itu harus diatur suhu 75°C untuk memasaknya, jika tidak bakteri salmonela mengancam pembusukan ayam.

3. Makanan yang dibekukan seperti sayuran, burger, ikan, steak bisa langsung dimasak selagi masih beku kecuali daging unggas dan daging yang bertulang harus dilumerkan dulu sebelum dimasak.

4. Kacang merah harus direbus selama 15 menit sebelum penyajian karena bila langsung disajikan akan menimbulkan bahaya kontaminasi bakteri dan menimbulkan sakit.

5. Kue pie dan kue pie daging harus matang luar dan dalam jika tidak akan ada kontaminasi pada salah satu bagian atas atau bawah kue.

8. Desain dapur

Dapur dirancang untuk kelancaran kerja dari persiapan, penyimpanan dan proses pembuatan sampai penyajian dan penyimpanan makanan sisa. Namun resiko kontaminasi bakteri atau virus harus diminimalisir sebanyak mungkin.

Berikut ada beberapa hal yang perlu diperhatikan.

1. Permukaan: semua permukaan dimana makanan dipersiapkan harus halus, tidak menyerap air dan mudah dibersihkan. Permukaan yang retak, lubang dan belah harus diperbaiki karena bisa mengembangbiakkan bakteri dan menyebabkan kontaminasi.
2. Lantai: sesuai dengan aturan umum tentang kebersihan makanan, lantai harus mudah dibersihkan, tidak menyerap air, kedap suara, tidak mengandung racun, ada saluran pembuangan air. Yang paling utama adalah tidak licin dan tidak berbahaya. Lantai harus dibangun pada landasan yang kuat dan lantainya sendiri harus dibuat dari materi yang keras, tahan oli dan lemak.
3. Dinding: Harus kedap suara, mudah dibersihkan, permukaannya halus. Keramik, stainless steel, PVC atau *polypropylene* sangat cocok untuk ruang makanan, namun dinding keramik jangan digunakan berdekatan dengan kompor karena mudah retak.
4. Jendela: harus tertutup selama proses memasak atau pembuatan kue, untuk mengurangi kotoran masuk, dan kontaminasi makanan oleh karena itu ventilasi harus ditutup dengan saringan juga untuk menghindarkan serangga memasuki dapur.
5. Peralatan: peralatan masak atau pembuatan kue harus dirancang untuk meminimalisir area dapur untuk tidak menyulitkan pada proses pembersihan.
6. Listrik: pemasangan dan pemeliharaan peralatan listrik harus ditangani oleh orang yang profesional dibidangnya untuk menjaga kenyamanan dan keamanan bekerja di dapur, karena banyak sekali peralatan di dapur yang mempergunakan sumber listrik.
7. Gas: digunakan selain untuk memproses masak memasak juga untuk pemanasan, seperti halnya listrik, gas harus ditangani secara profesional oleh ahlinya untuk keamanan praktek, oleh karena itu pemeliharaan harus terus dilakukan.
8. Tanda-tanda peringatan: yang berkaitan dengan kebersihan dan keamanan harus juga diperhatikan untuk mengingatkan akan hal-hal yang dapat membahayakan selama praktek di dapur. Tanda-tanda ini biasanya berupa papan tanda peringatan, pemberian warna, tanda yang menyala, suara, komunikasi lisan, dan tanda gerakan tangan.

9. Keselamatan Kerja (safety)

Menurut Sastrapadja (1995) ada beberapa factor yang menyebabkan terjadinya kecelakaan yaitu: kondisi fisik tidak aman, keteledoran manusia, ketergesaan, penggunaan sumber dan alat panas, tidak mengetahui menjalankan mesin, menjalankan mesin salah atau kecerobohan. Sedangkan dampak yang muncul akibat hal-hal tersebut di atas adalah menyakitkan, menelan biaya, merusak reputasi, menandakan rendahnya moral.

Langkah yang harus dilaukan dalam menghadapi kecelakaan adalah Pertolongan pertama (*first Aid*).

Untuk pencegahan terjadinya kebakaran, setiap orang yang praktek di dapur harus mengenal 3 kategori sumber api dengan mengenal 3 kategori tersebut diharapkan dapat memilih pemadam api yang sesuai. Misalnya sumber api jenis A yaitu kayu, kertas, kain lap dsb. Jenis B yaitu oli, minyak pelumas, bensin, gas dan cairan yang mudah terbakar lainnya. Jenis C yaitu yang bersumber dari listrik. Adapun jenis pemadam kebakaran yang harus digunakan untuk memadamkan jenis api tersebut yaitu untuk jenis A: asam soda, Kalsium klorida (CaCl), Halon 1301. Jenis B: Kalsium Klorida (CaCl), Sodium bikarbonat (baking soda), Halon 1301. Untuk jenis C: Kalsium Klorida (CaCl), Sodium Bikarbonat, Halon 1301. Sebagai catatan pemadam api yang berupa busa tidak direkomendasikan karena asapnya mengandung racun. Sedangkan yang paling direkomendasikan adalah jenis Halon 1301 karena tidak menimbulkan asap beracun.

10 *Standard Operating Procedure (S.O.P)*

Knowles (2002:255-256) Mengajukan beberapa langkah untuk menjaga makanan tetap sehat sbb:

1. Bersihkan diri kita dan pakailah pakaian yang bersih
2. Cuci tangan sampai bersih sebelum mulai memasak dan setelah istirahat, sebelum menangani makanan, sisa atau makanan mentah dan setelah menggunakan toilet atau membuang ingus.
3. Sebelum memulai memasak, laporkan pada penyelia apabila anda mempunyai masalah dengan kulit, hidung, tenggorokan, perut atau luka yang lainnya. Bila hal ini tidak dilakukan anda menyalahi aturan.
4. Tutupi luka dengan bahan transparan yang tidak tembus air.
5. Hindari penanganan makanan yang tidak perlu.
6. Dilarang merokok, makan atau minum di ruang makanan, atau bersin, batuk di atas makanan.
7. Bila melihat sesuatu yang tidak beres harus segera dilaporkan pada penyelia.
8. Makanan jangan dipersiapkan terlalu dini sebelum disajikan.
9. Makanan yang mudah rusak harus dimasukan pendingin atau disimpan pada pemanas.
10. Penting sekali memisahkan antara makanan yang mentah dan yang masak pada waktu penyiapan.
11. Makanan yang harus dipanaskan harus tetap di tempat pemanas.
12. Semua peralatan dan permukaan harus tetap bersih.

13. Ikuti semua instruksi keamanan makanan baik yang tertulis pada kemasan maupun perintah penyelia.

Sulaiman (2005, Sastrapradja 2005)menambahkan bahwa:

14. Rambut harus tetap ditutup.

15. Tidak memakai perhiasan.

16. Parfum yang tidak menyengat.

17. Mencicipi makanan dengan sendok yang bersih, spatula dsb.

G. Hasil Penelitian dan pembahasan

Berdasarkan data-data yang diperoleh dari mahasiswa, dosen, karyawan dapur dan pengamatan langsung peneliti di lokasi penelitian yaitu dapur praktek MPI dan MTB maka diperoleh hasil sbb:

G.1.Kebersihan dan keamanan dapur praktek MPI dan MTB masih perlu ditingkatkan lagi. Sebagai catatan disini bahwa sewaktu peneliti mengamati secara langsung di dapur praktek ada beberapa hal selain yang disebutkan sebelumnya yang sangat perlu mendapat perhatian, karena setiap mengamati secara langsung hal-hal tersebut selalu menarik perhatian peneliti misalnya:

Di dapur praktek MPI :

a.lantai di bagian pembakaran selalu kelihatan kotor dan licin.

b. Loyang pada karatan.

c. *Mixer* yang tidak kokoh pegangannya.

d. Kran air yang bocor.

e.*Freezer* dan *refrigerator* yang selalu berair dan kotor di permukaan bawah pintunya.

f. Lalat selalu banyak berseliweran terutama di bagian dekat pencucian.

g. Tas yang berserakan di bagian locker.

h. Tidak terdapat P3k yang layak.

i. Tidak ada pemadam kebakaran.

j. Baju praktek beberapa mahasiswa yang kotor dan berbau tidak sedap.

Di dapur MTB:

a. Lantai licin.

b. Banyak lalat.

c. Kran air bocor.

d. *Drainage* mampet.

e. Pisau pada tumpul

f. Kompor nampaknya kurang aman.

g. Dosen pembimbing jarang terlihat di dapur.

- h. Tas-tas berserakan di *Locker*.
- i. Chiller nampaknya kurang aman lantai sangat licin.
- j. Selang tabung gas nampaknya kurang aman.
- k. Tidak terlihat adanya P3k dan pemadam kebakaran.

H. Simpulan dan Saran

1 Simpulan

Menjawab pertanyaan dari penelitian ini, ditemukan jawaban berdasarkan data-data yang dikumpulkan sbb:

1. Tingkat kebersihan dapur praktek di MPI dan MTB rendah.
2. Tingkat keamanan dapur praktek di MPI dan MTB rendah.

2. Saran

1. Kebersihan dapur praktek di MPI dan MTB harus ditingkatkan walaupun tidak ada data yang menyebutkan kasus keracunan makanan baik tamu maupun mahasiswa yang praktek di kedua tempat tersebut. Para dosen harus sering mengawasi kebersihan mahasiswa baik fisik dan pakaian prakteknya agar selalu Nampak bersih, rapih sehat dan tidak berbau.
- 2.Keamanan dapur praktek harus ditingkatkan demi menjaga hal-hal yang tidak diinginkan dikemudian hari. Peralatan P3k dan pemadam kebakaran harus senantiasa diperhatikan.
3. Hal lainnya yang tidak kalah penting yaitu pengawasan dari dosen pembimbing harus diperketat untuk tetap menjaga kebersihan dan keamanan dapur praktek.
4. Masukan-masukan dari karyawan dapur perlu juga dipertimbangkan.

Daftar Pustaka

- Alwasilah dan Sudarya. 1991. Dasar-dasar teori Linguistik. C.V. Tunas putra Bandung.
- Alwasilah. C. 2002. Pokoknya Kualitatif. P.T Dunia Pustaka Jaya. Jakarta.
- Baraban R & Durocher J.F. 2001. Successful Restaurant Design. John Wiley & Sons, Inc. USA.
- Christie et al (1990) Food hygiene and Food Hazards for all who handle food.
- Foster (1992) yang membahas proses administrasi dan pengoperasian Back office.
- Hayes, D.K, 2004. Hotel Operations Management. Pearson Education, Inc. New Jersey. USA
- Hobbs C, Betty. 1974. Food Poisoning & Food Hygiene. Edward Arnold Ltd. London
- Halvorsen, F. 1994. Catering Like A Pro. John Wiley & Sons, Inc. USA
- Kusuma (2009). Menjaga hygiene & sanitasi dapur restoran dalam Kulinologi Indonesia vol.1. P.T. Media Pangan Indonesia. Bogor
- Longree (1972) Quantity food sanitation.
- Noer. (2009). Meminimalkan kontaminasi. Food review. P.T. Media Pangan Indonesia. Bogor
- Rahayu, Acep Unang dan Rahmanto, Ade. 2008. Strategi membaca mahasiswa D-4 dan pascasarjana sekolah tinggi Pariwisata Bandung. Proyek DIKNAS dan Litabmas STP Bandung.
- Robert L, Kohr. 2002. Accidents Prevention For Hotels, Motels, and Restaurants. Van Nostrand Reinhold, New York. USA
- Marchiony, A. 2004. Food-Safe Kitchens. Perason Education. New Jersey. USA
- Rose (1979) Masalah kesehatan makanan di Indonesia.
- Sudjana. 1998. Metoda Statistika. Tarsito. Bandung.
- Suhardjito, YB. 2006. Pastry dalam perhotelan. C.V. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sulaiman, S. 2005. Higiene, Sanitasi dan Kesehatan Kerja. STP. Bandung.
- Sastrapadja, D. Suwendi. 2005. Hygiene, sanitasi & Keselamatan kerja. STP Bandung.
- Sudiara, P. Dan Sabudi N1995. Hygiene & Sanitasi. P D K . Jakarta .
- Wiley & sons. 1985. Applied food service sanitation. Educational Foundation of the National Restaurant Association. USA.

