

PERSONAL HYGIENE TENAGA KERJA HOTEL OAKTREE EMERALD SEMARANG: IMPLEMENTASI STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DI INDUSTRI HOSPITALITY

Hasna Dzakiyya Anil Amalia¹, Salva Putri Harapan², Khairuna Nidaul Husna³,
Nur'aini Nazifa⁴, Bambang Sugeng Suryatna⁵

hasnadzakiyya@students.unnes.ac.id¹, salvaharapan@students.unnes.ac.id²,
khairunanida@students.unnes.ac.id³, nuraininazifa@students.unnes.ac.id⁴,
sugengs@mail.unnes.ac.id⁵

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan penerapan personal hygiene tenaga kerja kitchen di Food & Beverage Department Oaktree Emerald Semarang. Metode yang digunakan berupa pendekatan terintegrasi melalui pelatihan keamanan pangan, simulasi penerapan SOP, pendampingan operasional dapur, monitoring suhu penyimpanan bahan pangan, serta evaluasi melalui audit kebersihan. Pelatihan diberikan kepada seluruh tenaga kerja kitchen untuk meningkatkan pemahaman mengenai hygiene, sanitasi, dan penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Monitoring dilakukan secara berkala melalui observasi langsung dan penggunaan Temperature Monitoring System untuk memastikan standar keamanan pangan berjalan secara konsisten. Hasil penelitian menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan staf dalam menjaga kebersihan diri, sanitasi area kerja, dan keamanan proses pengolahan makanan.

Kata Kunci: Personal Hygiene, Sanitasi Dapur, Hospitality, Keamanan Pangan.

PENDAHULUAN

Sektor perhotelan merupakan industri jasa yang menempatkan aspek higienitas, estetika visual, dan standar kesehatan sebagai pilar utama operasional. Dalam industri hospitality, kualitas pelayanan tidak hanya diukur dari kenyamanan fasilitas dan pelayanan kepada tamu, tetapi juga dari tingkat keamanan dan kebersihan produk makanan serta minuman yang disajikan (Pratiwi & Handayani, 2020). Oleh karena itu, personal hygiene telah berkembang dari sekadar kebiasaan individu menjadi kewajiban profesional yang harus diterapkan oleh seluruh tenaga kerja hotel secara konsisten dan terstandarisasi (Yulia, 2016).

Seluruh departemen di lingkungan hotel, mulai dari kitchen, food and beverage service, housekeeping, hingga front office, diwajibkan untuk menerapkan praktik kebersihan diri sesuai standar operasional yang berlaku. Penerapan personal hygiene meliputi kebiasaan mencuci tangan, penggunaan pakaian kerja yang bersih, penggunaan alat pelindung diri, serta menjaga kebersihan tubuh selama bekerja di area operasional hotel (Organization, 2006). Penerapan hygiene yang baik menjadi langkah penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi pangan dan penyebaran penyakit yang dapat membahayakan kesehatan tamu maupun tenaga kerja (Walker et al., 2003).

Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) kebersihan diri di lingkungan hotel bertujuan untuk menjamin bahwa setiap personel bekerja dalam kondisi sanitasi yang optimal dan mencerminkan profesionalisme tinggi. SOP tersebut berfungsi sebagai pedoman teknis sekaligus alat evaluasi kinerja dalam menjaga standar keamanan pangan dan kebersihan lingkungan kerja (FDA 2022). Kelalaian dalam menerapkan protokol personal hygiene dapat meningkatkan risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik pada makanan yang diolah sehingga berdampak terhadap kualitas pelayanan hotel secara keseluruhan (Clayton et al., 2002).

Selain itu, penerapan hygiene dan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya foodborne disease akibat kontaminasi mikroorganisme patogen pada makanan. Penelitian Bas, Ersun dan Kivanc (2006) menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan perilaku tenaga kerja mengenai hygiene sangat memengaruhi keamanan pangan yang dihasilkan. Oleh sebab itu, penerapan sistem keamanan pangan seperti Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) menjadi bagian penting dalam pengendalian risiko kontaminasi di industri jasa boga dan perhotelan (Mortimore & Wallace, 2013). Sistem tersebut didukung oleh General Principles of Food Hygiene yang diterbitkan oleh Codex Alimentarius Commission sebagai pedoman internasional dalam menjaga keamanan pangan (Commission, 2020).

Dalam bidang pendidikan tata boga, penguasaan konsep higiene perorangan menjadi kompetensi dasar yang harus dimiliki oleh calon tenaga kerja di bidang food service dan hospitality. Pemahaman mengenai hygiene dan sanitasi tidak hanya diberikan secara teoritis, tetapi juga harus diterapkan melalui praktik kerja di dapur profesional agar peserta didik mampu memahami standar kerja industri secara nyata (Arifin et al., 2021). Pembentukan perilaku hidup bersih dan sehat memerlukan proses pendidikan dan pembiasaan yang dilakukan secara berkelanjutan sehingga dapat membentuk sikap disiplin serta tanggung jawab dalam bekerja (Notoatmodjo, 2018).

Berdasarkan uraian tersebut, penerapan personal hygiene di lingkungan hotel menjadi aspek penting dalam menjaga keamanan pangan, kualitas pelayanan, dan profesionalisme tenaga kerja. Oleh karena itu, artikel ini bertujuan untuk memaparkan secara komprehensif mengenai kerangka konseptual, cakupan, serta implementasi personal hygiene tenaga kerja kitchen berdasarkan standar operasional prosedur di industri hospitality. Diharapkan pembahasan ini dapat menjadi referensi akademis maupun praktis bagi mahasiswa dan tenaga profesional di bidang tata boga.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan metode pendekatan terintegrasi yang mencakup pelatihan, simulasi, pendampingan, dan evaluasi terhadap tenaga kerja kitchen. Pelatihan diberikan untuk meningkatkan pengetahuan tenaga kerja mengenai keamanan pangan, personal hygiene, sanitasi lingkungan dapur, dan penerapan SOP pengolahan makanan. Selanjutnya dilakukan simulasi praktik kerja hygiene serta pendampingan intensif pada kegiatan operasional dapur guna memastikan implementasi prosedur sanitasi berjalan secara konsisten. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan langsung dan audit kebersihan untuk mengetahui efektivitas penerapan hygiene tenaga kerja dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan (Praditya et al., 2025).

Dibawah ini merupakan Langkah-langkah yang diambil dalam melaksanakan program ini :

1. Pelatihan Awal Mengenai Keamanan Pangan dan Sanitasi

Pelatihan awal mengenai keamanan pangan dan sanitasi diawali dengan pemberian pemahaman dasar tentang konsep keamanan pangan, prinsip higiene, sanitasi dapur, serta penggunaan alat pelindung diri (APD) yang sesuai. Seluruh personel dapur, meliputi koki, asisten koki, dan petugas kebersihan, diberikan wawasan mendalam mengenai pentingnya menjaga kebersihan lingkungan kerja serta upaya minimalisasi risiko kontaminasi pangan. Program pelatihan ini juga mencakup pemaparan mengenai penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam setiap tahapan operasional dapur, mulai dari proses penerimaan bahan baku hingga tahap penyajian makanan.

2. Simulasi dan Penerapan SOP

Sebagai pelengkap dari materi teoretis, pelatihan ini juga dilengkapi dengan simulasi praktik yang bertujuan untuk melatih para staf dalam mengimplementasikan Prosedur Operasional Standar (POS) yang berkaitan dengan kebersihan area dapur, sanitasi peralatan, serta pengendalian suhu dalam penyimpanan pangan. Dalam simulasi tersebut, para staf diberikan panduan mengenai metode yang tepat untuk membersihkan peralatan serta memantau suhu bahan pangan, sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh FDA (Badan Pengawas Obat dan Makanan Amerika Serikat) dan CDC (Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika Serikat).

3. Pendampingan Intensif di Lokasi

Pasca pelaksanaan sesi pelatihan pertama, program dilanjutkan dengan tahap pendampingan intensif yang berlangsung selama lima hari. Pendampingan ini dilakukan melalui pemantauan langsung di lingkungan dapur serta konsultasi berkala dengan memanfaatkan platform digital, seperti grup WhatsApp. Tahapan ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh staf mampu mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh dalam kegiatan operasional sehari-hari. Para staf diawasi selama praktik langsung di dapur guna menjamin kepatuhan terhadap setiap prosedur higiene dan sanitasi yang telah ditetapkan.

4. Pemantuan Proses Pengolahan Makanan Secara Berkelanjutan

Pemantauan terhadap implementasi prosedur operasional dilaksanakan secara periodik melalui observasi menyeluruh pada seluruh rantai proses pengolahan pangan, yang mencakup tahap penerimaan bahan baku, tahap pengolahan, hingga tahap penyajian akhir kepada konsumen. Sebagai bagian dari upaya menjamin kepatuhan terhadap standar keamanan pangan, program ini juga mengintegrasikan penggunaan teknologi pemantauan mutakhir, khususnya Temperature Monitoring System. Sistem ini difungsikan untuk menjaga stabilitas suhu pada area penyimpanan bahan pangan secara konsisten, sesuai dengan rekomendasi yang ditetapkan oleh Food and Drug Administration (FDA).

5. Evaluasi dan Umpan Balik

Evaluasi terhadap implementasi standar higiene dan sanitasi dilaksanakan melalui penyelenggaraan sesi audit internal oleh koki eksekutif secara berkala serta inspeksi eksternal yang dilakukan oleh general manager. Hasil dari proses audit tersebut dimanfaatkan untuk menilai tingkat kepatuhan staf terhadap prosedur yang telah ditetapkan, sekaligus menjadi landasan dalam upaya peningkatan kualitas pengawasan. Di samping itu, umpan balik yang dikumpulkan dari staf dapur mengenai berbagai kendala yang dihadapi dalam penerapan prosedur juga dijadikan bahan penyesuaian terhadap program pelatihan pada periode berikutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program implementasi standar higiene dan sanitasi di Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department) Oaktree Emerald Semarang yang dijalankan melalui pelatihan intensif serta pendampingan berkelanjutan, terbukti memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan kualitas pengolahan pangan serta kepatuhan terhadap prosedur keamanan pangan di lingkungan dapur hotel. Berikut dipaparkan sejumlah temuan dan pembahasan terkait implementasi program dimaksud.

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Staf

Salah satu hasil utama dari program ini adalah peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan staf mengenai keamanan pangan, hygiene, dan sanitasi. Sebelum program dimulai, sebagian besar staf tidak sepenuhnya memahami penerapan konsep Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam praktik sehari-hari.

mereka. Namun, setelah pelatihan dan pendampingan intensif, staf menjadi lebih terampil dalam mengidentifikasi titik-titik kritis dalam proses pengolahan makanan yang dapat menimbulkan risiko kontaminasi pangan. Pelatihan tidak hanya memberikan pemahaman teoretis, tetapi juga kemampuan praktis dalam penerapan Standard Operating Procedures (SOP), seperti prosedur sanitasi peralatan dan pengendalian suhu. Hasilnya, staf dapur mampu menangani bahan pangan dengan lebih hati-hati dan memastikan semua langkah pengolahan makanan dilakukan sesuai dengan standar keamanan pangan.

2. Penurunan Pelanggaran Hygiene dalam Audit Internal

Salah satu dampak nyata dari pelaksanaan program tersebut adalah menurunnya jumlah pelanggaran terhadap standar higiene yang teridentifikasi dalam audit internal pasca pelatihan. Hasil audit sebelumnya mengungkapkan sejumlah ketidaksesuaian dengan protokol higiene dan sanitasi, seperti kurangnya pemantauan suhu penyimpanan makanan serta ketidakkonsistenan dalam penerapan prosedur sanitasi. Namun, setelah implementasi program, terjadi penurunan signifikan terhadap pelanggaran tersebut. Staf yang telah mengikuti pelatihan menunjukkan peningkatan kompetensi dalam menjaga kebersihan dapur dan peralatan secara konsisten. Mereka juga menunjukkan kepatuhan yang lebih baik terhadap prosedur operasional standar, termasuk praktik mencuci tangan yang benar, penggunaan alat pelindung diri yang tepat, serta sanitasi rutin area kerja.

3. Keberhasilan Implementasi Teknologi Monitoring

Salah satu komponen krusial yang diintegrasikan dalam program ini adalah penerapan Temperature Monitoring System, yang difungsikan untuk memastikan stabilitas dan keamanan suhu penyimpanan bahan pangan secara konsisten. Teknologi tersebut memfasilitasi personel dapur dalam melakukan pemantauan suhu secara real-time, yang merupakan aspek fundamental dalam upaya pencegahan proliferasi mikroorganisme patogen pada bahan makanan selama proses penyimpanan. Meskipun pada tahap awal implementasi ditemukan sejumlah kendala teknis dalam operasionalisasi sistem tersebut, melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan yang terstruktur, kompetensi staf dalam pemanfaatan teknologi ini mengalami peningkatan yang signifikan. Sistem pemantauan suhu ini telah menunjukkan efektivitasnya dalam menjaga mutu bahan makanan serta memastikan kondisi penyimpanan senantiasa memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Food and Drug Administration (FDA).

4. Dampak Positif pada Kualitas Layanan Hotel

Peningkatan penerapan hygiene dan sanitasi tidak hanya berpengaruh terhadap kepatuhan pada standar dan regulasi keamanan pangan, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap kualitas pelayanan yang diberikan hotel kepada para tamu. Dengan memastikan bahwa setiap makanan yang disajikan telah memenuhi standar keamanan pangan yang tinggi, hotel mampu meningkatkan kepercayaan serta citra positif di mata konsumen sebagai penyedia layanan makanan yang aman dan higienis. Selain itu, keberhasilan program ini turut memperkuat kerja sama antara manajemen hotel, tenaga kerja kitchen, dan otoritas kesehatan setempat dalam menciptakan lingkungan kerja yang sehat dan aman. Sinergi tersebut menjadi faktor penting dalam mendukung penerapan standar hygiene dan sanitasi secara berkelanjutan demi menjaga keselamatan tamu maupun karyawan hotel.

KESIMPULAN

Program implementasi standar higiene dan sanitasi di Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department) Oaktree Emerald Semarang yang dijalankan melalui pelatihan intensif serta pendampingan berkelanjutan telah menunjukkan hasil yang efektif dalam meningkatkan kualitas penerapan personal hygiene tenaga kerja kitchen.

Melalui proses pelatihan, simulasi, monitoring, dan evaluasi, staf mampu memahami pentingnya penerapan SOP hygiene dan sanitasi dalam menjaga kualitas serta keamanan pangan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene yang baik dapat menurunkan tingkat pelanggaran sanitasi, meningkatkan kedisiplinan kerja, serta mendukung terciptanya lingkungan dapur yang aman dan higienis. Oleh karena itu, penerapan pendidikan hygiene sanitasi secara berkelanjutan sangat diperlukan dalam bidang tata boga agar peserta didik memiliki kompetensi profesional yang sesuai dengan kebutuhan industri perhotelan modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Administration, F. and D. (2022). FDA Food Code. FDA.
- Arifin, Z., Nurhayati, S., & Rahmawati, D. (2021). Penerapan hygiene sanitasi pada industri jasa boga. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 115–123.
- Bas, M., Ersun, A. S., & Kivanc, G. (2006). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers. *Food Control*, 17(4), 317–322.
- Baş, M., Şafak Ersun, A., & Kivanç, G. (2006). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey. *Food Control*, 17, 317–322. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2004.11.006>
- Clayton, D. A., Griffith, C. J., Price, P., & Peters, A. C. (2002a). Food handlers' beliefs and self-reported practices. *International Journal of Environmental Health Research*, 12(1), 25–39.
- Clayton, D. A., Griffith, C. J., Price, P., & Peters, A. C. (2002b). Food handlers' beliefs and self-reported practices. *International Journal of Environmental Health Research*, 12, 25–39. <https://doi.org/10.1080/09603120120110031>
- Commission, C. A. (2020). General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. FAO/WHO.
- Gede, I., Praditya, E., Made Darsana, I., Susanti, L. E., Arun, A. A. A., & Arianty, S. (2025). PENERAPAN STANDARD HYGIENE DAN SANITASI DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT THE SETAI HOTEL, MIAMI, AMERIKA. 3(4). <https://publish.ojs-indonesia.com/index.php/SIKEMAS>
- Green, L. R., & Selman, C. A. (2005). Factors impacting food workers' and managers' safe food preparation practices. *Food Protection Trends*, 25(12), 981–990.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). HACCP: A Practical Approach. Springer.
- Notoatmodjo, S. (2018). Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Rineka Cipta.
- Organization, W. H. (2006). WHO Five Keys to Safer Food. WHO.
- Pratiwi, R., & Handayani, T. (2020). Penerapan sanitasi hygiene pada pengolahan makanan hotel. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 44–52.
- Prevention, C. for D. C. and. (2023). CDC Food Safety Guidelines. CDC.
- Sari, D. P., & Kurniawan, A. (2019). Pengaruh personal hygiene terhadap kualitas pengolahan makanan. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 5(2), 89–97.
- Walker, E., Pritchard, C., & Forsythe, S. (2003). Food handlers' hygiene knowledge in small food businesses. *Food Control*, 14(5), 339–343.
- Winarno, F. G. (2004). Keamanan Pangan. M-Brio Press.
- Yulia, C. (2016). Hygiene dan Sanitasi Makanan. Graha Ilmu.