

PENTINGNYA PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI AREA
KITCHEN DALAM MENINGKATKAN MUTU DAN CITA RASA
MAKANAN TERHADAP KEPUASAN TAMU DI GARUDA PLAZA
HOTEL MEDAN

KERTAS KARYA

DIKERJAKAN

O
L
E
H

IDHAM SYAFUTRA
072204039



UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
FAKULTAS SASTRA
PROGRAM PENDIDIKAN NON GELAR
DALAM PROGRAM STUDI PARIWISATA
BIDANG KEAHLIAN PERHOTELAN
MEDAN
2010

PENTINGNYA PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI AREA
KITCHEN DALAM MENINGKATKAN MUTU DAN CITA RASA
MAKANAN TERHADAP KEPUASAN TAMU DI GARUDA PLAZA
HOTEL MEDAN

KERTAS KARYA

DIKERJAKAN

O
L
E
H

IDHAM SYAFUTRA
072204039



UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
FAKULTAS SASTRA
PROGRAM PENDIDIKAN NON GELAR
DALAM PROGRAM STUDI PARIWISATA
BIDANG KEAHLIAN PERHOTELAN
MEDAN
2010

PENTINGNYA PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI AREA KITCHEN DALAM MENINGKATKAN MUTU DAN CITA RASA MAKANAN TERHADAP KEPUASAN TAMU DI GARUDA PLAZA HOTEL MEDAN

KERTAS KARYA

DIKERJAKAN

O
L
E
H

IDHAM SYAFUTRA
072204039

Pembimbing,

Drs. Ridwan Azhar, M.Hum

Kertas karya ini diajukan kepada Panitia Ujian
Program Pendidikan Non Gelar Fakultas Sastra USU Medan
Untuk melengkapi salah satu syarat ujian Diploma III
Dalam Program Studi Pariwisata



UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
FAKULTAS SASTRA
PROGRAM PENDIDIKAN NON GELAR
DALAM PROGRAM STUDI PARIWISATA
BIDANG KEAHLIAN PERHOTELAN
MEDAN
2010

DI SETUJUI OLEH :

PROGRAM DIPLOMA SASTRA DAN BUDAYA
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
MEDAN

Medan, Maret 2010
Program Studi Pariwisata
Ketua,

Drs. Ridwan Azhar, M.Hum
Nip.195509231982031001

PENGESAHAN

Diterima Oleh :

PANITIA UJIAN PROGRAM PENDIDIKAN NON GELAR
SASTRA DAN BUDAYA FAKULTAS SASTRA USU MEDAN
UNTUK MELENGKAPI SALAH SATU SYARAT UJIAN DIPLOMA III
DALAM BIDANG STUDI PARIWISATA

Pada :

Tanggal :

Hari :

Program Diploma Sastra Dan Budaya
Fakultas Sastra
Universitas Sumatera Utara

Dekan,

Drs. Syaifuddin, M.A, Ph.D
Nip. 196509091994031004

Panitia Ujian

No.	Nama	Tanda Tangan
1.	Drs. Ridwan Azhar, M.Hum	(.....)
2	Drs. Muchtar S.Sos,S.Par, MA	(.....)
3.	Soegeng Parmono, SE, M.Si	(.....)

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahiim

Assalamualaikum Wr.Wb

Segala puja dan puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat, berkat dan izin-Nya, penulis dapat menyelesaikan kertas karya ini tepat pada waktunya. Kertas karya penulis berjudul **“Pentingnya Kepedulian Serta Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Area Kitchen Dalam Meningkatkan Mutu dan Cita Rasa Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Garuda Plaza Hotel Medan”**.

Kertas karya ini merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan studi dari Program Ahli Madya Pariwisata Bidang Keahlian Perhotelan Fakultas Sastra Universitas Sumatera Utara. Kertas karya ini disusun berdasarkan pengetahuan yang penulis ketahui. Penulis berharap agar kertas karya ini dapat memberikan tambahan pengetahuan dan wawasan didalam ruang lingkup hotel secara umum kepada para pembacanya.

Penulis menyadari bahwa kertas karya ini masih jauh dari sempurna, karena masih banyak kekurangan baik dari isi, penulisan maupun penyampaian bahasanya, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif dari pembaca untuk kesempurnaan penulisan kertas karya ini.

Ucapan terima kasih yang khusus dan istimewa penulis ucapkan kepada (Alm) Ayahanda MUCHLIS dan Ibunda tercinta MELLI yang tak hentinya selalu memberikan perhatian dan kasih sayangnya serta doa restunya kepada penulis agar penulis menjadi orang yang berguna bagi Agama , Bangsa dan Negara.

Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah turut membimbing dan membantu penulis baik secara perbuatan maupun motivasi, dukungan dan do'a tentunya, antara lain :

1. Bapak Prof. Syaifuddin, M.A., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Sumatera Utara.
2. Bapak Drs. Ridwan Azhar, M.Hum, selaku Ketua Jurusan Program Studi Pariwisata Fakultas Sastra Universitas Sumatera Utara dan sebagai dosen pembimbing yang telah banyak membimbing dan memotivasi dalam menyelesaikan kertas karya ini.
3. Bapak Sugeng Parmono, SE, M.Si selaku dosen pembaca yang telah banyak memberi masukan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan kertas karya ini.
4. Bapak Mukhtar Majid, S.Sos, SE.Par, M.A, selaku Sekretaris Program Studi Pariwisata.
5. Bapak Tengku Djohan Monel, HE, selaku Koordinator Praktik Bidang Keahlian Perhotelan Program Studi Pariwisata.
6. Seluruh staf dan dosen pengajar Program Studi Pariwisata yang telah banyak memberikan ilmunya kepada seluruh mahasiswa jurusan Pariwisata, khususnya kepada penulis.
7. Bang Henriral Riayal, yang telah banyak membantu penulis didalam kegiatan perkuliahan maupun diluar perkuliahan.
8. Chef Daud, Excutive Chef Garuda Plaza Hotel yang telah membantu dan membimbing penulis selama PKL di Kitchen Department.

9. Cook A-Huang, Cook pendi, Cooker Garuda Plaza Hotel yang telah banyak memberikan ilmu masaknya kepada penulis.
10. Seluruh Staf Garuda Plaza Hotel, yang banyak memberi masukan dan arahan bagi penulis.
11. Buat special untuk Om “**camek**”, terima kasih banyak yang selama ini telah bersedia membiayai segala kebutuhan hidup penulis baik internal maupun eksternal.
12. Buat yang special juga untuk Tante “**tety**”, terima kasih juga karena selama ini telah banyak membantu penulis baik moril maupun materil, dan juga selalu memberikan motivasi dan inspirasi agar penulis kedepanya dapat lebih baik dari sebelumnya.
13. Buat kakak dan adik **Cevy**, dan **Dina** yang telah banyak membantu, mendukung dan mensupport penulis dalam menyelesaikan kertas karya ini.
14. Buat adik penulis yang lucu dan smart **Reza** yang sering menemani dan sharring dengan penulis didalam bebanda, main games, makan, dan main poker bersama.
15. Buat best friend penulis di Aceh, **Raja dan Arip**, kalian adalah teman yang paling baik dan bersejarah dalam hidupku. Aku beruntung punya teman seperti kalian. Semoga persahabatan kita berjalan terus hingga berakhirnya dunia ini.
16. Buat teman-teman di kampus USU, khususnya di jurusan Pariwisata. Terima kasih atas bantuan kalian semua selama masa kuliah.
17. Buat Badan Kenaziran dan Remaja Masjid Mu'allimin. Terima kasih atas bantuannya selama ini dan telah menjadi wadah bagi penulis dalam mencari ilmu dan mengamalkannya.

Demikianlah ucapan terima kasih ini penulis sampaikan. Penulis berharap semoga kertas karya ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya, terima kasih.

Medan, Maret 2010

Penulis,

Idham Syafutra

NIM. 072204039

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAKSI.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Alasan Pemilihan Judul.....	1
1.2 Batasan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Metode Penelitian.....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	4
BAB II URAIAN TEORITIS	
2.1 Pengertian Hygiene dan sanitasi.....	6
2.1.1 Pengertian Hygiene Menurut Para Ahli.....	6
2.1.2 Pengertian Hygiene.....	7
2.1.3 Peranan Sanitasi Menurut Para Ahli.....	7
2.1.4 Pengertian Sanitasi.....	8
2.2 Peranan Sanitasi Bagi Sebuah Industri Hotel.....	8
2.3 Aspek-aspek Hygiene dan sanitasi Hotel.....	9
2.4 Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi Di Area Kitchen.....	10
2.5 Tujuan Hygiene dan Sanitasi Dapur.....	11
2.6 Syarat Yang Memenuhi Kesehatan Dapur.....	12
2.7 Kareteristik Bangunan Dapur.....	12
2.8 Macam-Macam Keracunan Makanan.....	15
2.9 Pencegahan Keracunan Makanan.....	16
2.10 Bagian Tugas Dapur Beserta Fungsinya.....	16
2.11 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan.....	19
BAB III TINJAUAN UMUM TENTANG HOTEL GARUDA PLAZA MEDAN	
3.1 Sejarah Berdirinya	21
3.2 Klasifikasi Hotel.....	22

3.3 Fasilitas Hotel.....	24
3.4 Struktur Organisasi Hotel.....	28

**BAB IV PENTINGNYA PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI AREA
KITCHEN DALAM MENINGKATKAN MUTU DAN CITA RASA
MAKANAN TERHADAP KEPUASAN TAMU DI GARUDA PLAZA
HOTEL MEDAN**

4.1 Penerapan Operasional Dapur.....	30
4.2 Ketentuan Hygiene dan Sanitasi pada Area Kitchen	
Garuda Plaza Hotel Medan.....	31
4.2.1 Area Dapur.....	31
4.2.2 Peralatan Dapur.....	33
4.2.3 Teknis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Karyawan Dapur.....	33
4.2.4 Teknis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Peralatan Dapur.....	37
4.2.5 Teknis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Area Dapur.....	37
4.2.6 Teknis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Air Minum.....	38
4.2.7 Penanganan Air Buangan Atau Air Limbah.....	38
4.2.8 Penanganan Sampah.....	39
4.2.9 Penanganan lantai di area dapur.....	39
4.2.10 Penanganan Ventilasi, Dinding, dan Bak Tempat Cucian.....	39
4.2.11 Teknis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pada Makanan.....	40
4.2.12 Penerapan Hygiene dan Sanitasi Terhadap Makanan.....	40
4.2.13 Proses Penyimpanan Bahan Makanan.....	41

4.2.14 Masalah yang Dihadapi Dalam Penerapan	
Hygiene dan Sanitasi Dapur.....	41
4.2.15 Alternative Mengatasi Masalah yang Dihadapi.....	42
4.2.16 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	43
BAB V PENUTUP	44
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

ABSTRAKSI

Dewasa ini keberadaan sektor pariwisata, terutama dibidang perhotelan telah banyak menyumbangkan devisa bagi negara. Hal ini terlihat semakin pesatnya persaingan bisnis dibidang ini perhotelan. Dengan seiring berjalannya waktu, kini hotel semakin meningkatkan kualitas dan produk serta jasa dari pelayanannya.

Banyak atau sedikitnya jumlah kunjungan tamu dapat dilihat dari baik buruknya pelayanan hotel tersebut. Dengan memperhatikan seluruh area hotel dan meningkatkan hygiene dan sanitasi personal dan lingkungan, otomatis tamu akan merasa nyaman, aman dan tenang dalam melakukan aktivitasnya di hotel tersebut.

Oleh karena itu, pentingnya dalam meningkatkan hygiene dan sanitasi dimanapun berada, khususnya di area kitchen. Dengan demikian, makanan yang diolah dapat memberikan tambahan gizi dan kesehatan bagi tamu yang menyantap hidangan tersebut tanpa mengkhawatirkan penyakit yang timbul dan memberikan rasa kepercayaan kepada tamu terhadap segala kebutuhan dapat dilayani dengan baik, serta memberikan citra yang baik pula terhadap kinerja seluruh staf hotel.

Keyword: Hygiene dan sanitai area kitchen, pelayanan dan kesehatan.