

**PENGARUH HIGINITAS SANITASI DAN METODE PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS MAKANAN DI KAMPOENG IKAN RESTAURANT
HOTEL LOR IN BUSSINESS RESORT & SPA SURAKARTA**

Oleh

D. Aryo Saputro

Marimin

A. Suroto

(Dosen pada Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta)

ABSTRAK

Dalam industri kepariwisataan perhotelan merupakan sektor industri yang bergerak dalam bidang jasa adalah sangat berpengaruh terhadap perkembangan kepariwisataan di mana hotel dituntut dapat memberikan kepuasan terhadap tamu baik dari fasilitas yang disediakan dalam memenuhi kebutuhan tamu. Oleh sebab itu, pihak hotel harus mampu menciptakan suasana yang dibutuhkan oleh tamu, salah satu caranya meningkatkan *Hygiene* dan Sanitasi pada semua departemen. Beberapa faktor yang menjadi tujuan dari kualitas produk pada Kampoeng Ikan *restaurant* adalah untuk mengetahui faktor kebersihan berpengaruh terhadap kualitas pengolahan makanan, untuk mengetahui faktor kesehatan berpengaruh terhadap kualitas pengolahan makanan, dan untuk mengetahui faktor metode berpengaruh terhadap kualitas pengolahan makanan.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penulisan penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif yang dideskripsikan sebagai salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati.

Hasil penelitian berdasarkan perhitungan hasil kuesioner dapat disimpulkan, bahwa keseluruhan data yang diperoleh sebanyak 82,85% menyatakan ya, 15,71% menyatakan kadang-kadang, dan 1,42% menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa faktor *hygiene* dan sanitasi mempengaruhi kualitas makanan dan produk yang dihasilkan.

Kata Kunci: *Hygiene*, Sanitasi, dan Kualitas Makanan

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Sejalan dengan dunia pariwisata yang semakin berkembang. Industri pariwisata sekarang ini menjadi kebutuhan setiap orang. Pariwisata bukan menjadi suatu yang mahal lagi. Siapa pun bisa melakukan pariwisata. Di samping itu industri pariwisata juga memiliki sarana penunjang yaitu industri perhotelan, yang di mana industri perhotelan ini bergerak di bidang akomodasi makan dan minum serta pelayanan yang lainnya.

Hotel memiliki peran penting di dunia pariwisata. Industri pariwisata akan terus

meningkat dengan berkembangnya industri pariwisata. Salah satu bagian di hotel yang mempunyai fungsi penting dalam pelayanan ini adalah *Food and Beverage Product Department*.

Food and Beverage Product Department adalah departemen yang mengolah makanan yang bertanggung jawab atas kebersihan dan kesehatan makanan yang dihidangkan kepada tamu. *Section* yang termasuk *Food and Beverage Product Department* adalah *kitchen* dan *pastry*. Bagian-bagian yang mendukung kelancaran kerja bagian *Food and Beverage Product* adalah *restaurant*,

room service, purchasing, store room, engineering, dan maintenance.

Section ini berfungsi sebagai ruang produksi yang mengolah bahan makanan dari bahan baku sampai menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel. Dan juga harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan atau kualitas produk yang dihasilkan tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan-peralatan yang digunakan maupun bahan baku yang digunakan di area *section* itu sendiri. Karena baik dan buruknya hotel ditentukan dari mutu dan kualitas makanan yang disajikan.

Kebersihan karyawan juga sangat diutamakan karena berhubungan dengan pengolahan bahan-bahan makanan yang tidak diinginkan, karyawan harus dapat menjaga kebersihan diri juga peralatan yang diinginkan dalam mengelola bahan makanan tersebut.

Untuk dapat menimbulkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan (produk hotel) yang diolah oleh karyawan dapur. Pengelola hotel harus menerapkan *hygiene and sanitasi* bagi karyawan dan tamu hotel yang menikmati makanan yang diberikan hotel kepada tamu tersebut.

Dengan melihat arti pentingnya *hygiene and sanitasi* pada kualitas produk yang dihasilkan, penulis merasa tertarik untuk mengambil judul "PENGARUH HIGINITAS SANITASI DAN METODE PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI KAMPOENG IKAN RESTAURANT PADA HOTEL LOR IN BUSSINESS RESORT & SPA SURAKARTA".

Perumusan Masalah

Walaupun ada banyak bagian dalam *Food and Beverage Department* di sini penulis hanya melakukan pembahasan pada bagian *Kampoeng Ikan Restaurant*. Adapun perumusan masalah tersebut adalah:

1. Bagaimana pengaruh *hygiene* terhadap tingkat kualitas produk di *Kampoeng Ikan Restaurant*?
2. Bagaimana faktor sanitasi berpengaruh terhadap kualitas pengolahan makanan di *Kampoeng Ikan Restaurant*?
3. Bagaimana upaya untuk meningkatkan kualitas produk pengolahan makanan pada *Kampoeng Ikan Restaurant*?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini, antara lain:

1. Untuk mengetahui penerapan faktor *hygiene* di *kitchen Kampoeng Ikan restaurant*.
2. Untuk mengetahui faktor sanitasi pada kualitas produk di *kitchen Kampoeng Ikan restaurant*.
3. Untuk mengetahui metode pengolahan makanan yang baik dan benar di *kitchen Kampoeng Ikan restaurant*.

LANDASAN TEORI

Pengertian Pariwisata

Pariwisata adalah suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju ke tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan baik karena kepentingan ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan, maupun kepentingan lain seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar. (Gamal Suwantoro, 2002: 3)

Pengertian Hotel

Definisi hotel menurut Surat Keputusan Menteri Perhubungan No. PM/10/PW-31/PHB, tanggal 22 Desember 1977, sebagai berikut: Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum.

Pengertian hotel adalah suatu tempat di mana disediakan penginapan, makan, dan minum serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang lain yang tinggal sementara waktu. (Richard Sihite, 2000: 8)

Pengertian Food and Beverage Product

Food and Beverage Product adalah suatu *section* yang berada di bawah *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan yang akan dijual kepada tamu yang berada di hotel. (Richard Sihite, 2000: 9).

Pengertian A La Carte

Beberapa pengertian *A La Carte* menurut Wikipedia:

- a. *A La Carte* adalah suatu susunan menu di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri. Banyaknya jumlah serta jenis makanan yang tercantum pada menu tergantung pada besar kecilnya *restaurant* (jumlah tempat duduk) dan tingkat atau golongan dari hotel atau *restaurant* tersebut.
- b. *Definisi* lain tentang *A La Carte* yaitu istilah yang dipakai di *restaurant* untuk merujuk pada menu yang dapat kita pilih dan memesan terpisah yang mempunyai harga masing-masing, jadi bukan *complete meal* dengan satu harga (Kardi Kho, Google)
- c. *A La Carte* memiliki karakter atau ciri-ciri sebagai berikut:
 1. *A La Carte* menu mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh perusahaan tersebut.
 2. *A La Carte* menu memberi peluang yang luas pada pelanggan untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.
 3. *A La Carte* menu masing-masing diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Beban harga harus

dibayar sesuai dengan harga makanan yang dipesan.

Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Hygiene adalah suatu usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. (Richard Sihite, 2000: 3). *Hygiene* adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kebersihan masyarakat. (Richard Sihite, 2000: 4).

Sanitasi adalah suatu usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. (Richard Sihite, 2000: 3). *Sanitasi* adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. (Richard Sihite, 2000: 3). Suatu upaya untuk menjaga kualitas makanan dengan rasa, penampilan, aroma, agar cita rasa produk dapat terjamin gizi dan kesehatannya dengan baik.

Dalam usaha menciptakan *hygiene* dan sanitasi di produk *a la carte* sehingga mendapat kualitas yang baik dalam kesehatan produk *a la carte*. Maka kita harus paham dan tahu cara memilih bahan mentah yang baik, cara penyimpanan, penyajian dan juga cara metode pengolahannya apakah sudah sesuai dengan gizi yang dibutuhkan protein dan vitaminnya sudah lengkap.

Syarat-syarat *hygiene* dan sanitasi adalah:

- a. Bahan makanan atau produk *a la carte* yang bersih, segar, dan sehat.
- b. Penyediaan dan penyimpanan makanan atau produk *a la carte* harus di tempat yang aman, bersih, dan sesuai.
- c. Ruang *kitchen* harus bersih dan teratur.
- d. Peralatan dan perlengkapan yang bersih.

Metode Pengolahan

Metode pengolahan makanan adalah teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi manusia oleh industri pengolahan makanan. Pengolahan makanan membutuhkan ladang yang bersih dan telah panen atau produk hewan yang telah disembelih dan penjul daging dan menggunakannya untuk produk makanan menarik kemudian dapat dipasarkan atau dijual. (*Wikipedia: arti metode pengolahan makanan, Google*).

Berikut ini adalah pengertian mengenai teknik metode memasak:

- a. Menggoreng (*Frying*)
Menggoreng bahan makanan dengan minyak yang sangat banyak dan panas, tujuan menggoreng adalah memberi penampilan warna kecoklatan dan rasa gurih.
- b. Merebus (*Boiling*)
Memasak dengan cara merebus makanan ke dalam air yang mendidih.
- c. Menumis (*Sauteing*)
Memasak dengan cara menggoreng dan mencampur bahan-bahan makanan dengan sedikit minyak atau dengan menggunakan saus *demiglace* atau saus lainnya hingga berubah warna menjadi agak kecoklatan dengan *pan/wajan*. Yang membedakan dengan *frying pan* adalah, biasanya *frying pan* hanya memasak makanan dengan dua sisi sedangkan *sauteing* makanan akan tercampur semua dengan saus.
- d. Mengukus (*Steaming*)
Memasak makanan dengan memanfaatkan uap dari air yang mendidih dengan alat *steamer*. Pengolahan makanan dengan cara *steaming* lebih baik daripada *boiling* karena nutrisi dan vitamin yang hilang sangatlah sedikit.
- e. Memanggang (*Grilling*)
Memasak makanan dengan cara memanggang atau membakarnya

langsung ke sumber panas sampai tingkat kematangan yang diinginkan. Yang membedakan *broiling* dan *grilling* hanyalah, *broiling* daging diletakkan di atas *pan* atau *rack*, *grilling* langsung dipanggang di atas bara api.

Pengertian Kualitas Pengolahan Makanan

Kualitas makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dikonsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. (*id.wikipedia.org/pengolahan_makanan*)

1. Pengertian Rasa
Rasa seperti sedap atau lezat yang mempunyai cita rasa tinggi yang cocok dengan selera. Pengertian lezat adalah rasa yang terjadi akibat perpaduan antara bahan dengan bumbu secara seimbang, sehingga lezat adalah bentuk harmonisasi bahan bumbu dan metode memasak yang tepat. (*EM. Zul Fajri, 2002: 695.*)
2. Pengertian Penampilan
Tatanan suatu makanan yang sudah di atas piring yang mengakibatkan keinginan untuk menikmati suatu makanan. Penampilan setiap makanan yang dijual sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan. Hal ini membuat pembeli menjadi tertarik dan terkesan sehingga akan kembali untuk membeli makanan tersebut. (*EM. Zul Fajri: 2002*).
3. Pengertian Gizi
Gizi adalah substansi organik yang dibutuhkan organisme untuk fungsi normal dari sistem tubuh, pertumbuhan, pemeliharaan kesehatan. Nutrisi didapatkan dari makanan dan cairan yang selanjutnya diasimilasi oleh tubuh. (*Wikipedia Bahasa Indonesia: Ensiklopedia Bebas*).

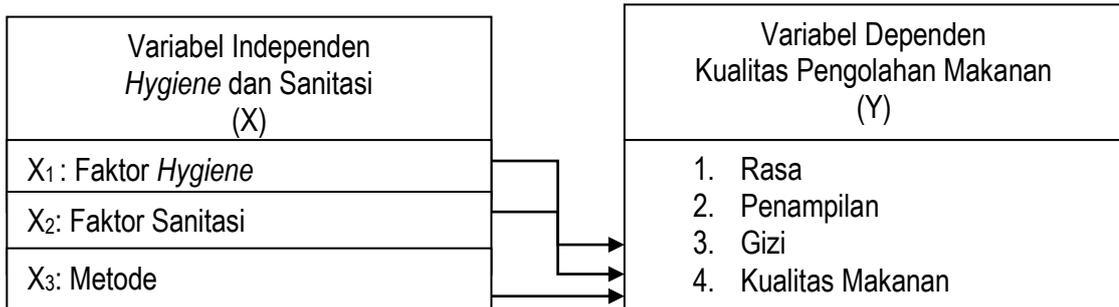
4. Pengertian Kualitas Makanan
 Kualitas atau mutu adalah suatu tindakan seseorang melalui penyajian produk atau jasa dengan urutan yang berlaku untuk memenuhi kebutuhan, keinginan dan harapan orang yang dilayani. Mutu adalah suatu penyajian produk atau jasa sesuai ukuran yang berlaku di tempat produk tersebut diadakan dan penyampaiannya

setidaknya sama dengan yang diinginkan dan diharapkan oleh konsumen. (Endar Sugiarto, 1999: 39).

Kerangka Pemikiran

Untuk mempermudah dalam penelitian dan penulisan, maka penulis menyajikan kerangka pemikiran sebagai berikut:

Kerangka pemikirannya adalah:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Dari bagian di atas dijelaskan tentang pentingnya *hygiene* dan sanitasi dengan meningkatkan kualitas produk. Sebagai *variable independent* Faktor *hygiene* (X₁), Faktor sanitasi (X₂), metode (X₃), mempengaruhi kualitas pengolahan makanan sebagai *variable dependent* yang terdiri dari rasa (Y₁), penampilan (Y₂), Gizi (Y₃), kualitas makanan (Y₄).

Hipotesis

Hipotesis adalah sesuatu yang dianggap benar untuk alasan pendapat meskipun keberadaannya masih harus dibuktikan.

Dari kerangka pemikiran di atas maka penulis dapat mengambil hipotesa sebagai berikut:

1. Diduga jika *hygiene* bahan terjadi maka akan meningkatkan kualitas produk.
2. Diduga semakin baik *hygiene* dan sanitasi maka semakin terjamin pula tingkat gizi dan kesehatan kualitas produk.
3. Diduga semakin baik metode pengolahan bahan semakin baik pula tingkat kualitas produk.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penulisan penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif yang dideskripsikan sebagai salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati.

Populasi

1. Populasi

Populasi adalah jumlah total keseluruhan yang ada dari unit analisis dalam penelitian. (Kusmayadi dan Endar Sugiarto, 2000: 127). Populasi dalam penelitian ini adalah *Food and Beverage Product* dan populasi berjumlah 25 karyawan.

2. Sampel

Sampel adalah bagian yang dipergunakan untuk tujuan penelitian populasi atau aspek-aspeknya (Kusmayadi dan Endar Sugiarto, 2000: 129). Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah sampel bertujuan (*purposive sampling*). Pada sampel

bertujuan jumlah sampel ditentukan oleh pertimbangan-pertimbangan informasi yang diperlukan. Jika maksudnya memperluas informasi, jika tidak ada lagi informasi yang dapat dijaring, maka penarikan sampel pun sudah dapat diakhiri. Jadi kuncinya ialah jika sudah mulai terjadi pengulangan informasi, maka penarikan sampel sudah harus diberhentikan. Pada sampel ini yang diambil adalah yang di bagian *Food and Beverage Product* berjumlah 10 karyawan, yaitu: 1 *Executive Chef*, 1 *Sous Chef*, 1 *Pastry Chef*, 2 *Chef de Partie*, 1 *Demi Chef*, 2 *Commis Chef*, dan 2 *Cook Helper*.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan laporan penelitian ini, penulis mengumpulkan data-data dari berbagai sumber dengan menggunakan teknik sebagai berikut:

Adapun pengumpulan data yang dilakukan adalah:

1. Observasi
Yaitu pengamatan secara langsung terhadap data yang sebenarnya pada obyek yang diteliti guna gambaran permasalahan. Observasi dilakukan di Hotel Lor In Bussiness Resort & Spa Surakarta.
2. Wawancara
Wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab kepada karyawan Hotel Lor In Business Resort & Spa Surakarta.
3. Studi Pustaka
Mengumpulkan data-data sebagai referensi dan landasan teori dalam pembahasan masalah yang diteliti.
4. Kuesioner
Cara mengumpulkan data dengan mengirim daftar pertanyaan untuk diisi sendiri (*Endar Sugiarto, 2000: 4*).

Sumber Data

Sumber data dalam penelitian adalah subjek dari mana data dapat diperoleh. Sumber data yang dikumpulkan terdiri dari:

1. Data Primer
Data primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti sendiri, Data primer dalam penelitian ini adalah diperoleh langsung dari perusahaan dan buku-buku pustaka.
2. Data Sekunder
Data sekunder yaitu data yang diambil dari suatu sumber dan biasanya data itu dikompilasikan lebih dahulu oleh instansi. Data penelitian ini adalah dengan melihat hasil dari perusahaan.

Teknik Analisis

Teknik analisa data yang digunakan dalam penyusunan penelitian ini adalah dengan teknik deskriptif kualitatif yaitu mempergunakan suatu pengukuran terhadap kategori jawaban dan pemberian nilai.

Metode analisis data yaitu mempergunakan metode analisi kualitatif, metode kualitatif yaitu membandingkan teori yang didapat dengan data lapangan yang diperoleh untuk memberikan kesempurnaan ilmu yang berkaitan dengan objek yang diteliti.

Adapun cara menghitung persentase antara jumlah sampel dan populasi sebagai berikut:

$$Ps = n/N \times 100\%$$

Keterangan:

Ps = prosentase
n = total responden yang menjawab
N = total responden

HASIL PENELITIAN

Sejarah Hotel

Hotel ini sebelumnya bernama Hotel Sheraton Solo di mana jaringan hotel tersebut adalah jaringan internasional (Pada saat itu di bawah ITT Sheraton Corporation dan kemudian berganti nama menjadi *Starwood*). Hotel ini diresmikan pada tanggal 21 Desember 1996 oleh mantan Presiden RI Bapak Soeharto. Pemilik hotel ini adalah PT. Hotel Anomsolo Saranatama (PT. HAS).

Tapi tidak lama setelah jatuhnya presiden kedua ini di Indonesia, Soeharto, hotel ini *rebranded* Lor di Solo, rumor yang mengatakan bahwa keluarga mantan presiden menjadi saham utama di hotel, sehingga perubahan nama itu dimaksudkan untuk membodohi orang-orang bahwa mantan presiden telah menjual hotel untuk investor asing. Hotel Lor In Solo ini bisa dibilang hotel terbaik di kota Solo, karena memiliki *lobby* yang luas, kamar berukuran standar Amerika, dan *Coffe Shop* yang indah dihiasi kayu jati bergaya Jawa dan mebel Jawa indah jaman dahulu. Ada juga kolam renang yang luas, tepat di samping kolam renang memiliki *pool bar* dan memiliki tempat terbuka untuk bersantai.

Hotel Lor In ini di bawah manajemen PT. Lor Internasional Hotel (PT. LIH) yaitu Lor In Bussiness Resort & Spa Solo, Lor In Beach Resort Belitung, serta *Grand Opening* Lor In Sentul. Direktur hotel PT. Lor Internasional adalah Bapak Johnny Subarkah, sedangkan komisaris PT. Lor Internasional dipegang oleh bapak Hardjanto Suwandono.

Fasilitas-Fasilitas Yang Dimiliki Hotel Lor In Solo

1. Sasono Bujono (dengan kapasitas 126 tempat duduk)
Sebuah *restaurant* yang menyediakan berbagai hidangan baik nasional maupun internasional yang buka setiap hari, dengan pilihan ruangan *indoor* maupun *outdoor* dengan pemandangan langsung ke kebun atau kolam.
2. Pipas Bar
Bar ini menyajikan para tamu dengan *cocktail* segar, jus buah *special*, kopi jawa dan berbagai macam minuman yang berstandar internasional. Pengunjung juga dimanjakan dengan *live music* dan *performance*. Bar ini dibuka setiap hari mulai pukul 18.00 sampai 01.00.
3. Jolotundo *Pool Bar*
Terletak di arena kolam renang dan pengunjung bisa menikmati berbagai hidangan langsung di pinggir kolam.

Pengunjung juga bisa menikmati minuman baik *alcohol* maupun *non alcohol* dengan *special menu*.

4. Sasono Jolonidi
Restaurant yang ada di dekat Sasono Bujono yang berfungsi untuk sebagai tempat *romantic dinner*.
5. Sasono Krindango *Health Club*
Bar yang terletak di *Health Club*, menyediakan makanan yang bergizi, juga beraneka sayuran, roti dan buah, juga ada kopi atau teh yang menyehatkan. Dengan pemandangan yang menghadap ke kolam renang. Pusat kebugaran dengan peralatan yang lengkap dan memenuhi standar internasional. Dibuka setiap hari mulai pukul 06.00 pagi sampai pukul 20.00 malam, dengan fasilitas yang dipisahkan antara pria dan wanita, *dressing room*, *locker* dan *massage room* *sauna*.
6. *Room Service*
Merupakan bagian yang bertugas melayani dan mengantarkan makanan atau minuman ke kamar yang diperoleh tamu melalui *telephone*, dan dibuka 24 jam.
7. *Coffee Lounge*
Bagian yang khususnya menawarkan dan menjual aneka olahan *coffee* kepada tamu dan juga menawarkan makanan seperti berbagai macam roti. Dan dibuka 24 jam.
8. Kampong Ikan *Restaurant*
Bagian dari sebuah *restaurant* yang khususnya menjual makanan *Chineese food* atau dari *seafood* dan minuman-minuman yang segar dan nikmat.
9. Logo *Shop*
Menyediakan dan menjual berbagai macam kebutuhan tamu misalnya berbagai macam batik, jas, kaos, aksesoris, dan lain-lain. Dibuka dari pukul 08.00 pagi sampai pukul 20.00 malam.

Fasilitas Hotel Lainnya:

1. Jenaya *Spa*
Dibuka pada pukul 08.00 pagi sampai 23.00 malam, *spa* yang sangat lengkap

- dengan berbagai macam perawatan tubuh seperti:
- a. *Royal Aquamarine Treatment (90 minutes)*
 - b. *Silky Skin Treatment (120 minutes)*
 - c. *Strees Free Sensation Massages (60 until 90 minutes)*
 - d. *Choco-Loco (120 minutes)*
 - e. *Warm Stone Massages (100 minutes)*
 - f. *Basic Facial (60 minutes)*
 - g. *Dynamic Duo Treatment (45 minutes)*
2. *Swimming Pool*
Dibuka setiap hari, pada pukul 06.00 pagi sampai pukul 20.00 malam dengan *pool bar* yang menyediakan minuman tropis dan makanan kecil. Kolam untuk anak-anak (*children pool*) juga disediakan terpisah dari kolam utama.
 3. *Tennis Court*
2 (dua) buah lapangan tenis yang dibuka setiap hari dari pukul 06.00 pagi sampai 21.00 malam.
 4. *Lor In Futsal*
Bagian ini menyediakan arena untuk bermain sepak bola di lantai. Hanya Rp. 20.000/jam. Buka pada pukul 08.00 pagi sampai 17.00 sore.
 5. *Bussiness Center*
Bussiness center yang lengkap dibuka setiap hari Senin sampai Sabtu dari pukul 08.00 pagi sampai pukul 19.00 malam.
 6. *Babusa Lor In Paintball*
Bagian ini menyediakan berbagai macam permainan tembak-tembakan yang memacu adrenalin. Dibuka pada pukul 10.00 pagi sampai pukul 21.00 malam setiap hari.
 7. *Lor In Mini Golf*
Tempat ini menyediakan untuk tamu yang hobi bermain *golf* hanya dengan membayar Rp. 20.000 di *Central Garden*. Dibuka setiap hari.
 8. *Lor In Sand Soccer Center*
Bagian ini menyediakan olahraga sepak bola pasir. Hanya dengan membayar Rp. 20.000/jam. Dibuka pada pukul 08.00 pagi sampai pukul 17.00 sore.
 9. *Lor In Volley Beach*
Bagian ini menyediakan untuk bermain *volley* pantai. Dibuka setiap hari dari pukul 08.00 pagi sampai 17.00 sore.
 10. *Lor In Billiard*
Bagian ini menyediakan untuk tamu yang mempunyai hobi bermain *billiard*, hanya dengan membayar Rp. 50.000/jam dan mendapatkan *free soft drink*. Dibuka setiap hari 24 jam.
 11. *Lor In Journey and Travel*
Bagian ini menyediakan tempat pemesanan tiket pesawat atau yang lainnya dan juga untuk penyewaan alat transportasi. Dibuka pada pukul 08.00 pagi sampai pukul 23.00 malam.
 12. *Lor In Wedding Planner*
Tempat ini menyiapkan tempat untuk pemesanan paket pernikahan. Dibuka setiap hari.
 13. *Lor In Wi-fi Hot Spot Area*
Dapat menikmati fasilitas layanan *wifi* di *lobby* hotel atau area lain di sekitar Lor In secara gratis.
 14. *Lor In Internet Corner*
Dapat mengakses *internet* di tempat ini sesuai keinginan anda, dengan biaya tertentu. Dibuka 24 jam setiap hari.
- Bagian-Bagian Food and Beverage Department Hotel Lor In Solo**
Section yang berada dalam *Food and Beverage Department* adalah:
1. *Restaurant*
Bujono restaurant dan *Jolonidi restaurant* dibuka selama 24 jam. Sedangkan *Kampoeng Ikan restaurant* dibuka setiap hari pada pukul 14.00 siang sampai 23.00 malam.
 2. *Room Service*
Bagian yang bertugas melayani makanan dan minuman yang dipesan tamu dari kamar, serta memesan atau mengantar keadaan tamu, dan beroperasi selama 24 jam.
 3. *Banquet*
Bagian hotel yang bertanggung jawab mengenai semua *event* yang ada di hotel.

4. *Pool Bar*
Bar yang ada di tepi kolam renang yang menyediakan makanan dan minuman yang ringan saja.
5. *Kitchen*
Bagian ini bertanggung jawab mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan kepada tamu, beroperasi selama 24 jam, dan bertugas melayani *breakfast, lunch, dinner*.

Department yang Ada di Hotel Lor In Solo

1. *Front Office Department*
Kantor depan hotel merupakan *department* yang bertanggung jawab atas penjualan kamar hotel berdasarkan cara sistematis melalui reservasi hingga penyerahan kamar kepada tamu hotel dan memberikan pelayanan informasi kepada para tamu selama mereka berada atau menginap di hotel.
2. *House Keeping Department*
Department yang mengurus kebersihan di seluruh hotel, baik dalam kamar maupun luar *area*.
3. *Food and Beverage Department*
Department ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu:
 - a. *Food and Beverage Service*
Bertugas di *restaurant* melayani tamu yang memesan dan minuman.
 - b. *Food and Beverage Product*
Bertugas membuat mulai dari *preparation* makanan sampai *garnish* makanan.
4. *Accounting Department*
Bertugas mencatat penerimaan dan pengeluaran transaksi di hotel. Dan pada akhir bulan memberikan informasi pada *Manager*.
5. *Marketing and Sales Department*
Bertugas menjual fasilitas di hotel melalui promosi kepada semua orang dan menarik agar orang berminat untuk menginap di hotel tersebut.
6. *Engineering Department*
Bertugas memperbaiki seluruh peralatan elektronik yang ada di hotel, serta menjaga dan merawat apabila ada kerusakan.

7. *Security Department*

Bertugas menjaga keamanan di hotel sehingga pengunjung merasa aman selama berada di hotel.

Gambaran Umum Kampoeng Ikan Restaurant di Hotel Lor In Solo

Kampoeng Ikan *restaurant* merupakan salah satu *restaurant* dari 3 *outlet restaurant* yang ada di Hotel Lor In, dapat melayani tamu dari dalam hotel maupun dari luar hotel yang berkunjung untuk menikmati sajian dari *restaurant* ini. Kampoeng Ikan *restaurant* adalah *restaurant* yang dapat mengolah berbagai macam *seafood* segar yang diambil dari laut dan juga menyediakan berbagai macam makanan *Chinese food* yang kita inginkan, dan di tempat ini juga dapat melayani berbagai *event* seperti acara pernikahan, ulang tahun, atau acara lain yang diinginkan tamu yang menyewanya. Kampoeng Ikan *restaurant* hanya terbagi dalam 1 *shift* saja, yaitu *evening shift*. Tetapi bila ada *event* karyawan dapat masuk masuk *morning shift* tergantung waktu acara pelaksanaannya.

Di bawah ini jadwal kerja yang ada di Kampoeng Ikan *restaurant*:

1. *Morning Shift*/Pagi: 07.00 – 15.00
2. *Evening Shift*/Siang: 14.00 – 23.00
*(*Morning shift* hanya dilakukan apabila Kampoeng Ikan *restaurant* ada sebuah *event lunch*)

Tugas-tugas yang dilakukan:

1. *Morning Shift*/Pagi:
 - a. *Preparation, Cooking, Set up, and time*: 07.00-12.00
 - Mengeluarkan sebagian *condiment-condiment* untuk *lunch* yang sudah di *prepare* oleh karyawan yang masuk *evening shift*.
 - Mengecek bahan-bahan *preparation* yang belum di *prepare* kemudian melanjutkan *preparation* yang kurang.
 - Menyiapkan *inset* dan tempat *condiment* untuk *pickles, tomato sauce, chilli sauce, sweet soy sauce*, kerupuk, sambal dan

menempatkannya di tempat yang sudah disiapkan.

- Apabila semua bahan sudah di *prepare* tinggal memasak semua.
- Menempatkan makanan untuk *lunch* pada *inset/soup toureen* yang sudah disiapkan kemudian diberi *garnish*.
- *Set up* tempat makanan untuk *event* yang akan diadakan kemudian dan *me-refill* makanan yang berkurang agar tamu bisa mengambil tanpa takut kekurangan.
- Setelah *event* telah selesai *buffet* makanan bisa di *clear up*, kemudian para karyawan bisa istirahat dan makan siang yang telah disediakan oleh pihak hotel.
- Saat waktu istirahat sudah selesai, hal yang dilakukan lagi adalah membantu menyiapkan *preparation* untuk *evening shift* sampai waktu akan pulang tiba.
- Apabila sudah akan pulang karyawan yang masuk *morning shift* harus menulis agenda di *log book* dan mengisi *BIN Card* yang setiap harinya di cek oleh *Executive Chef*.

2. Evening Shift/Siang:

- Mengecek 7 macam aneka sambal untuk *condiment a la carte* yang disimpan di *chiller*. (sambal terasi, sambal bawang, sambal hijau, sambal tomat, sambal mangga, sambal ebi, sambal matah).
- Mengeluarkan sambal dan menaruh di kotak *display* kemudian membuat hiasan kecil menggunakan daun, buah, dan bunga di sekitarnya.
- Mengecek semua bahan yang ada di *chiller*, masih layak pakai atau tidak layak pakai, dan membuang yang sudah tidak layak pakai seperti *lettuce*, *tomato*, *pok choy*, *caisim*, *bell paper*, kangkung, *broccoli*, bunga kol, *mushroom*, *tofu*, dll.
- Mengganti air pada bahan *a la carte* seperti *mushroom* dan *tofu*.
- Menambah *preparation condiment* bahan *a la carte* yang habis seperti,

tom yum soup (*onion*, paprika, daging ikan, cumi-cumi, kerang, daun jeruk, laos, jahe, cabe, sereh, *leek*, *mushroom*, *shrimp*, *corriander*), *fried kwe tiaw* (*onion*, *pok choy*, *leek*, *fishball*, potongan ayam, *carrot*, udang, cumi, *egg*), kepiting papotek (*onion*, laos, sereh, jahe, *coriander*, *leek*, cabe rawit, bawang merah, *chilli sauce*, *garlic*), cumi cabe hijau (*onion*, laos, *oyster*, cabai hijau, gula jawa, *soy sauce*), sapo tofu (*onion*, *carrot*, *pok choy*, *caisim*, sawi putih, *mushroom*, *leek*, tahu sutera, paprika), dll.

- Mengecek bumbu bakaran *seafood*, saus Kampoeng Ikan, saus Jimbaran, saus Bali, Saus Colomadu.
- Menyiapkan bumbu *marinade* ikan. (air jeruk, air *garlic*, bumbu kuning).
- Memasak nasi putih untuk *a la carte*.
- Membuat alas untuk bakaran ikan/udang yang terbuat dari daun pisang.
- Membersihkan *freezer* dan mengganti daun pisang yang menjadi lambaran pada ikan-ikan di *freezer fish display*. (ikan *kwe*, *red snapper*, kakap ekor kuning, barakuda, *baby shark*, nila, mata sebelah, gurame, dll).
- Selalu memberi makan dan mengganti air aquarium ikan agar terlihat bersih saat tamu memilih *fresh fish*.
- Memeriksa *stock* kepiting yang hidup.
- Membersihkan *kitchen* sesudah selesai operasional.
- Melakukan pengecekan bahan pada *chiller* dan *dry store*.
- Membuat *request order* untuk bahan-bahan yang sudah habis atau hampir habis kepada *purchasing department*.
- Saat akan *closing* selalu mencatat aktivitas di *log book* mengisi *BIN Card* yang setiap harinya diperiksa oleh *Executive Chef*.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Kebersihan terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Kebersihan adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kebersihan masyarakat.

Kebersihan di Kampoeng Ikan meliputi:

1. Tempat bekerja
Tempat kerja bekerja merupakan bagian yang sangat penting dalam suatu industri/perusahaan, secara tidak langsung kebersihan di tempat bekerja akan berpengaruh pada kesenangan, kenyamanan, dan kesehatan para pekerja. Keadaan atau susasana yang menyenangkan akan menimbulkan gairah produktivitas kerja.
2. Pakaian kerja
Pakaian kerja anda harus memberikan kesan yang baik kepada para tamu dan tentu nyaman, praktis, dan aman. Hindari aksesoris dan perhiasan yang dapat mengganggu pekerjaan. Setelah ganti pakaian/seragam simpan pakaian anda di *locker* yang telah disediakan.
3. Menjaga kaki
Kaki anda adalah sebuah anugerah yang sangat bermanfaat untuk melaksanakan tugas. Selama bekerja anda mengandalkan kaki untuk berjalan. Gunakan sepatu yang nyaman, dan tidak licin agar tidak mudah tergelincir pada saat bekerja. Cuci kaki anda setiap hari dan pastikan kuku jari selalu dipotong pendek. Dan ganti kaos kaki setiap hari.
4. Penampilan
Rambut panjang dan tidak terurai tidak dapat untuk anda yang bekerja di industri perhotelan. Karena di samping kelihatan tidak rapi dan tidak bersih juga dapat mengganggu anda pada saat bekerja. Pria tidak diperkenankan berambut panjang, dan wanita yang berambut panjang harus diikat rapi. Cucilah rambut anda setiap hari agar selalu bersih.

5. Tangan anda
Perhatikan secara khusus tangan anda. Kuku pada jemari anda harus selalu dibersihkan dan dipotong pendek. Hindari penggunaan pewarna kuku. Gunakan selalu *hand gloves* saat bekerja agar selalu bersih. Selalu mencuci tangan terlebih dahulu sebelum bekerja. Gunakan air hangat dan sabun saat mencuci tangan anda. Bilas sekali lagi dan kemudian keringkan dengan baik.
6. Kebersihan peralatan
Kebersihan peralatan juga penting dalam saat proses kita bekerja. Sebelum memulai operasional bekerja sebaiknya kita selalu mengecek kebersihan peralatan yang akan digunakan. Karena jika kita sampai menggunakan peralatan yang tidak bersih, maka akan berpengaruh pada kualitas produk yang dihasilkan.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Kesehatan Karyawan terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Ruang lingkup kesehatan mencakup tiga aspek:

1. Pekerja
Para pekerja atau karyawan di suatu perusahaan harus dijaga dengan baik kesehatannya. Hal tersebut sangat penting untuk meningkatkan kinerjanya sehingga memperoleh tenaga-tenaga yang produktif dan professional guna mencapai tujuan dari perusahaan tersebut.
Usaha kesehatan Kerja:
 - a. Mengadakan seleksi calon pegawai.
 - b. Pemeriksaan kesehatan secara rutin terhadap pegawai.
 - c. Meningkatkan kesejahteraan dan mengusahakan suasana, serta cara hidup para pekerja seoptimal mungkin.
 - d. Imunisasi berkala terhadap penyakit khusus.
Tugas dan tanggung jawab pekerja:
 - a. Mempelajari dan melaksanakan aturan dan instruksi kerja.

- b. Memberikan contoh kerja yang aman kepada pekerja baru/yang kurang berpengalaman.
 - c. Menunjukkan kesiapan dan minat untuk mempelajari dan melatih diri terhadap kerja yang aman.
 - d. Melakukan secara sungguh-sungguh terhadap tugas dan tanggung jawab pekerjaannya.
2. Pekerjaan
- Pekerjaan dapat diselesaikan dengan tepat apabila memiliki kesehatan yang optimal.
- Upaya mengurangi resiko sakit dalam hal pekerjaan antara lain:
- a. Mencegah terjadinya penularan melalui pengaruh-pengaruh dari faktor-faktor yang membahayakan, misalnya tindakan pencegahan harus dilakukan terhadap para pekerja yang bekerja dalam ruangan yang terdapat gas beracun atau berdebu dan tindakan peringatan terhadap jenis pekerjaan yang melelahkan.
 - b. Pencahayaan/penerangan yang sesuai dengan jenis pekerjaan yang dilakukan. Pekerjaan yang membutuhkan ketelitian dan cenderung rumit harus diberikan penerangan lebih baik. Hal ini dimaksudkan:
 - 1) Untuk menjaga mutu kualitas produk.
 - 2) Untuk tidak menurunkan produksi.
 - 3) Untuk tidak merusak mata.
 - c. Makin lama seseorang melakukan pekerjaan makin berkurang prestasi pekerjaannya dan semakin banyak bekerja maka akan semakin cepat dan hebat tingkat kelelahannya. Kelelahan dapat menimbulkan efek buruk terhadap jasmani maupun rohani.
- Usaha untuk memperkecil kelelahan:
- 1) Mengadakan pengaturan tata cara kerja, antara lain dengan melakukan penjadwalan yang baik dan jam kerja rasional serta adanya istirahat berkala di antara jam kerja.
 - 2) Menerapkan dan mematuhi aturan undang-undang lamanya jam kerja.
 - 3) Menerapkan *rolling* kerja (*shift*/jam kerja) dengan jenis pekerjaan yang dilakukan.
3. Tempat bekerja
- Tempat kerja bekerja merupakan bagian yang sangat penting dalam suatu industri/perusahaan, secara tidak langsung kebersihan tempat bekerja akan berpengaruh pada kesenangan, kenyamanan, dan kesehatan para pekerja. Keadaan atau suasana yang menyenangkan akan menimbulkan gairah produktivitas kerja.
- Hal-hal yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi:
- a) Penerangan/pencahayaan dalam ruangan kerja harus disesuaikan dengan jenis pekerjaannya.
 - b) Pengontrolan udara dalam ruangan kerja.
 - c) Suhu udara dalam ruangan kerja.
 - d) Tekanan udara dalam ruangan kerja.
- Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Metode terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo**
- Metode pengolahan makanan adalah teknik atau suatu cara yang digunakan untuk membuat/mengolah bahan mentah makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi manusia oleh industri pengolahan makanan, sehingga produk makanan tersebut dapat dipasarkan dan dijual.
- Dalam mengolah makanan suatu metode/teknik untuk mengolah makanan sangatlah penting diperhatikan, karena apabila salah mengolahnya dapat mempengaruhi kualitas makanan tersebut.
- Langkah-langkah dalam mengolah bahan makanan:
- 1. Mencuci terlebih dahulu bahan makanan agar bersih dan bebas dari kotoran.
 - 2. Pilih bagian bahan makanan yang dapat diolah dan dapat disajikan.

3. Mengolah bahan makanan harus dilakukan sesuai dengan *standar operational procedure* yang sudah ditentukan masing-masing hotel.
4. Saat melakukan *cooking method* harus menggunakan *timing* yang tepat agar tidak *under cook* ataupun *over cook*.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Rasa terhadap Kualitas Makanan pada Kampong Ikan Restaurant di Hotel Lor In Solo

Rasa seperti sedap atau lezat yang mempunyai cita rasa tinggi yang cocok dengan selera. Pengertian lezat adalah rasa yang terjadi akibat perpaduan antara bahan dengan bumbu secara seimbang, sehingga lezat adalah bentuk harmonisasi bahan bumbu dan metode memasak yang tepat.

Rasa sangat mempengaruhi kualitas produk. Karena rasa yang pas dan enak akan membuat konsumen atau tamu berpendapat bahwa bukan hanya fasilitasnya yang lengkap namun makanan yang disajikan juga enak.

Cara pembuatan makanan agar memiliki rasa yang baik adalah:

- a. Memilih kualitas bahan baku yang akan diolah.
- b. Dalam membuat masakan sebaiknya memberikan bumbu pas sesuai dengan *recipe* yang ada.
- c. Tidak boleh asal menggunakan sembarang bumbu.
- d. Sebaiknya jika kita kurang paham tentang pemberian rasa bertanyalah kepada *Chef* atau senior yang ada.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penampilan terhadap Kualitas Makanan pada Kampong Ikan Restaurant di Hotel Lor In Solo

Penampilan adalah tatanan suatu makanan yang sudah di atas piring yang mengakibatkan keinginan untuk menikmati suatu makanan. Penampilan setiap makanan yang dijual sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan. Karena hal ini membuat pembeli menjadi tertarik dan terkesan

sehingga akan kembali untuk membeli makanan tersebut.

Cara membuat penampilan makanan agar terlihat menarik:

1. Sesuaikan piring dengan model masakan yang telah dibuat.
2. Saat melakukan *plating*, usahakan makanan di piring jangan terlalu sedikit atau terlalu banyak, dan jangan sampai keluar dari bibir piring.
3. Bersihkan kotoran di sekitar bibir piring agar terlihat lebih rapi dan bersih.
4. Berikan *garnish* yang indah dan menarik dengan berbagai warna, dan usahakan juga *garnish* jangan sampai melebihi bibir piring.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Gizi terhadap Kualitas Makanan pada Kampong Ikan Restaurant di Hotel Lor In Solo

Gizi adalah substansi organik yang dibutuhkan organisme untuk fungsi normal dari sistem tubuh, pertumbuhan, pemeliharaan kesehatan. Nutrisi didapatkan dari makanan dan cairan yang selanjutnya diasimilasi oleh tubuh. Gizi yang terdapat pada produk sangat dibutuhkan dan berguna untuk tubuh kita agar menjadi sehat dan mempunyai tenaga untuk bekerja. *Hygiene* dan sanitasi sangat berpengaruh terhadap kadar gizi yang dihasilkan, karena jika makanan tersebut bersih dan tidak tercemar oleh kuman dan bakteri, maka makanan tersebut akan tetap steril dan tetap memiliki nilai gizi yang cukup. Maka *hygiene* dan sanitasi di dapur harus tetap dijaga agar supaya makanan yang berada di dapur tetap terjaga kesehatannya.

Adapun kandungan gizi yang cukup untuk tubuh manusia sehari-hari adalah meliputi:

- a. Karbohidrat: terdapat pada nasi, roti, dan jagung.
- b. Protein Nabati: terdapat pada tempe, tahu, dll.
- c. Protein Hewani: terdapat pada daging, ikan, ataupun ayam.
- d. Lemak Nabati: terdapat pada kacang-kacangan, ubi-ubian.

- e. Lemak Hewani: terdapat pada daging, ikan, ataupun ayam.
- f. Vitamin: terdapat pada sayuran dan buah-buahan.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Kualitas Makanan terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan Restaurant di Hotel Lor In Solo

Kualitas makanan adalah suatu tindakan seseorang melalui penyajian produk atau jasa dengan urutan yang berlaku untuk memenuhi kebutuhan, keinginan dan harapan orang yang dilayani. Mutu adalah suatu penyajian produk atau jasa sesuai ukuran yang berlaku di tempat produk tersebut diadakan dan penyampaian setidaknya sama dengan yang diinginkan dan diharapkan oleh konsumen.

Langkah-langkah agar kualitas makanan tetap terjaga:

1. Memilih bahan makanan yang mempunyai kualitas baik.

2. Sebelum diolah bahan dicuci dan dibersihkan terlebih dahulu agar kotoran hilang.
3. Mengolah bahan makanan harus sesuai dengan *standar recipe* yang telah dibuat.
4. Melapisi bahan makanan yang setengah matang atau bahan makanan yang sudah matang dengan menggunakan *plastic wrap*.
5. Saat menyentuh atau memegang makanan tersebut sebaiknya mencuci tangan dahulu dan menggunakan *hand gloves* agar tidak terkontaminasi.
6. Menyimpan makanan di tempat sesuai agar tidak terkena debu atau kotoran.

Hasil Penelitian dan Pembahasan Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Kebersihan terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan Restaurant di Hotel Lor In Solo.

Tabel 1. Tanggapan Responden Tentang Kebersihan
N = 10

No	Kuesioner	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	N	%	n	%	N	%
1.	Apakah kebersihan di <i>kitchen</i> Kampoeng Ikan <i>restaurant</i> selalu diperhatikan?	100	0	0	0	0	0	10	100
2.	Apakah seluruh <i>staff kitchen</i> di Kampoeng Ikan <i>restaurant</i> selalu memperhatikan kebersihan peralatan yang akan digunakan?	9	90	1	10	0	0	10	100
3.	Apakah seluruh <i>staff kitchen</i> di Kampoeng Ikan <i>restaurant</i> juga selalu memperhatikan kebersihan dalam berpakaian?	8	80	2	20	0	0	10	100
Rata-rata %			90		10		0		100

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan tabel 1 di atas dari pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden mengatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat

dianalisa bahwa kebersihan di *kitchen* Kampoeng Ikan *restaurant* hampir sepenuhnya diperhatikan oleh semua *staff kitchen* Kampoeng Ikan *restaurant*.

Berdasarkan tabel 1 di atas dari pertanyaan kedua dapat disimpulkan

sebanyak 9 orang (90%) dari responden menyatakan ya. 1 orang (10%) menyatakan kadang-kadang 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* hampir sepenuhnya memperhatikan kebersihan peralatan yang akan digunakan. 1 orang responden yang menyatakan kadang-kadang memperhatikan kebersihan peralatan karena harus melihat situasi sepi atau ramainya *restaurant*.

Berdasarkan tabel 1 di atas dari pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat

dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* hampir sepenuhnya memperhatikan kebersihan dalam berpakaian dan 2 orang responden yang menyatakan kadang-kadang memperhatikan kebersihan dalam berpakaian karena sedikitnya *kitchen uniform* khusus *staff* yang diberikan dari hotel dan *kitchen uniform staff* yang dipinjam dari *laundry* banyak noda yang tidak dapat dihilangkan.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Kesehatan terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Tabel 2. Tanggapan Responden Tentang Kesehatan
N = 10

No	Kuesioner	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	N	%	n	%	N	%
1	Apakah kesehatan perorangan (<i>personal hygiene</i>) berpengaruh terhadap tingkat kualitas produk yang dihasilkan?	10	100	0	0	0	0	10	100
2	Apakah kesehatan perorangan (<i>personal hygiene</i>) di <i>kitchen</i> kampoeng ikan <i>restaurant</i> selalu diperhatikan penuh oleh pihak hotel?	8	80	2	20	0	0	10	100
3	Apakah <i>staff kitchen</i> kampoeng ikan <i>restaurant</i> selalu memakai masker dalam bekerja, agar kesehatannya selalu terjaga?	5	50	5	50	0	0	10	100
Rata-rata %			80		20		0		100

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan tabel 2 di atas dari pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kesehatan perorangan (*personal hygiene*) sangat berpengaruh terhadap tingkat kualitas pengolahan makanan.

Berdasarkan tabel 2 di atas dari pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kesehatan perorangan (*personal hygiene*) harus selalu diperhatikan dan harus dijaga karena itu akan berpengaruh terhadap kualitas pengolahan

makanan di Kampoeng Ikan *restaurant*. 2 orang responden yang menyatakan kadang-kadang kesehatan perorangan di Kampoeng Ikan *restaurant* diperhatikan oleh pihak hotel karena apabila tidak terlihat sakit oleh atasan/senior di *kitchen* atau *Manager Restaurant* kita tidak akan disuruh ke klinik kesehatan.

Berdasarkan tabel 2 di atas dari pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 5 orang (50%) dari responden menyatakan ya. 5 orang (50%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng

Ikan *restaurant* tidak sepenuhnya memakai masker dalam bekerja agar kesehatannya selalu terjaga. 4 orang responden yang menyatakan kadang-kadang memakai masker saat bekerja agar kesehatannya terjaga karena bila tidak disuruh oleh *Chef* atau mendapat *briefing* dari *Manager Restaurant*, kecuali akan kesadaran diri sendiri.

Pengaruh *Hygiene* dan *Sanitasi* dalam Metode terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Tabel 3. Tanggapan Responden Tentang Metode
N = 10

No	Kuesioner	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	N	%	n	%	N	%
1	Apakah metode memasak di Kampoeng Ikan <i>restaurant</i> sudah sesuai dengan standar <i>recipe</i> yang ditentukan oleh <i>Chef</i> ?	7	70	3	30	0	0	10	100
2	Apakah <i>staff kitchen</i> di Kampoeng Ikan <i>restaurant</i> selalu mengikuti S.O.P metode memasak sesuai dengan yang sudah ditentukan oleh <i>Chef</i> ?	10	100	0	0	0	0	10	100
3	Apakah menu yang disajikan sudah sesuai dengan standar <i>recipe</i> ?	7	70	3	30	0	0	10	100
Rata-rata %			80		20		0		100

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan tabel 3 di atas dari pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa metode memasak di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah memenuhi standar *recipe* dari *Chef*. 3 orang responden menyatakan kadang-kadang mengikuti metode memasak sesuai standar *recipe* karena harus melihat tinggi rendahnya tamu yang datang ke *restaurant*.

Berdasarkan tabel 3 di atas dari pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* selalu mengikuti S.O.P metode memasak yang sudah ditentukan oleh *Chef*.

Berdasarkan tabel 3 di atas dari pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden

menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa menu yang disajikan oleh *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah sesuai dengan *standar recipe*. 3 orang responden yang menyatakan kadang-kadang memasak sesuai *standar recipe* karena apabila bahan/*condiment* untuk menu

ternyata habis *staff kitchen* biasanya memberi pengganti bahan akan dari *condiment* yang habis tersebut.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Rasa terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Tabel 4. Tanggapan Responden Tentang Rasa
N = 10

No	Kuesioner	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1	Apakah rasa sering mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan?	10	100	0	0	0	0	10	100
2	Apakah pemberian rasa sudah memenuhi standar yang ditentukan oleh pihak hotel?	10	100	0	0	0	0	10	100
3	Apakah seluruh <i>staff kitchen</i> di Kampoeng Ikan <i>restaurant</i> sering diberikan pengetahuan rasa oleh pihak hotel?	7	70	3	30	0	0	10	100
Rata-rata %			80		20		0		100

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan tabel 4 di atas dari pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa di Kampoeng Ikan *restaurant* rasa sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Berdasarkan tabel 4 di atas dari pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* dalam pemberian rasa sudah memenuhi standar yang ditentukan oleh pihak hotel.

Berdasarkan tabel 4 di atas dari pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan

sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* diberi tentang pengetahuan rasa yang cukup oleh pihak hotel. 3 orang responden menyatakan kadang-kadang sering diberikan pengetahuan rasa oleh pihak hotel karena apabila ada *Manager* atau *GM (General Manager)* yang sedang makan bersama keluarga di Kampoeng Ikan *restaurant* melakukan *complaint* salah satu makanan karena lidah seseorang itu berbeda-beda akan tingkat berbagai macam rasa makanan jadi apabila salah satu seseorang *complaint* maka pihak hotel atau *Manager* akan memberikan pengetahuan rasa yang bagaimana semestinya harus dibuat.

Pengaruh *Hygiene* dan *Sanitasi* dalam Penampilan terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Tabel 5. Tanggapan Responden Tentang Penampilan
N = 10

No	Kuesioner	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1	Penampilan produk apa sudah sesuai dengan standar yang ditentukan oleh pihak hotel?	7	70	3	30	0	0	10	100
2	Apakah penampilan produk yang dihasilkan selalu <i>fresh</i> ?	10	100	0	0	0	0	10	100
3	Apakah <i>Chef</i> di Kampoeng Ikan <i>restaurant</i> selalu membuat inovasi yang baru di setiap bulannya?	4	40	6	60	0	0	10	100
Rata-rata %			70		30		0		100

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan tabel 5 di atas dari pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa penampilan produk Kampoeng Ikan *restaurant* cukup memenuhi standar yang ditentukan oleh pihak hotel. 3 orang responden menyatakan kadang-kadang sesuai dengan standar yang ditentukan pihak hotel karena ada beberapa pihak hotel yang menilai dari segi penampilan dan ada juga yang tidak menilai dari penampilan tetapi rasa dari makanan.

Berdasarkan tabel 5 di atas dari pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng

Ikan *restaurant* selalu membuat produk dengan penampilan yang selalu *fresh*.

Berdasarkan tabel 5 di atas dari pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 4 orang (40%) dari responden menyatakan ya. 6 orang (60%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *Chef* di Kampoeng Ikan *restaurant* setiap bulannya membuat inovasi yang tidak terlalu sering. 6 orang responden menyatakan kadang-kadang *Chef* membuat inovasi yang baru setiap bulannya karena apabila *restaurant* mengalami *low occupancy* atau *restaurant* menjadi sepi dan jarang didatangi tamu dari luar hotel.

Pengaruh *Hygiene* dan *Sanitasi* dalam Gizi terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Tabel 6. Tanggapan Responden Tentang Gizi
N= 10

No	Kuesioner	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1	Apakah bahan yang dipakai untuk membuat produk sudah sesuai dengan AKG (angka kebutuhan gizi)?	10	100	0	0	0	0	10	100
2	Menurut saudara, apakah nilai gizi dari suatu produk makanan tersebut sangat penting untuk kebutuhan tubuh sehari-hari?	10	100	0	0	0	0	10	100
3	Selama saudara bekerja, apakah pernah menemukan kasus keracunan pada tamu akibat dari makanan tersebut tidak bergizi?	0	0	0	0	10	100	10	100
Rata-rata %			100		0		100		100

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan tabel 6 di atas dari pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* memakai bahan untuk membuat produk dengan angka kebutuhan gizi yang cukup.

Berdasarkan tabel 6 di atas dari pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* menyatakan bahwa nilai gizi

dari produk makanan sangatlah penting untuk kebutuhan tubuh sehari-hari.

Berdasarkan tabel 6 di atas dari pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 0 orang (0%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 10 orang (100%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* belum pernah sama sekali mengalami kasus keracunan pada tamu akibat makanan yang tidak bergizi.

Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi dalam Kualitas Makanan terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Tabel 7. Tanggapan Responden Tentang Kualitas Makanan
N= 10

No	Kuesioner	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1	Apakah kualitas bahan baku juga akan berpengaruh terhadap kualitas makanan?	10	100	0	0	0	0	10	100
2	Selama saudara bekerja, apakah saudara selalu memperhatikan kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu?	10	100	0	0	0	0	10	100
3	Untuk mendapatkan kualitas makanan yang baik, dalam proses pembuatan produk harus menggunakan bahan makanan yang berkualitas baik dan lulus uji BPOM?	10	100	0	0	0	0	10	100
Rata-rata %			100		0		0		100

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan tabel 7 di atas dari pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kualitas bahan baku juga sangat sekali berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan.

Berdasarkan tabel 7 di atas dari pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* selalu memperhatikan

kualitas makanan yang dihasilkan untuk disajikan kepada tamu.

Berdasarkan tabel 7 di atas dari pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 10 orang (100%) dari responden menyatakan ya. 0 orang (0%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* selalu menggunakan bahan makanan yang berkualitas baik dan lulus uji BPOM agar mendapatkan kualitas makanan yang baik.

Perhitungan Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi terhadap Kualitas Makanan pada Kampoeng Ikan *Restaurant* di Hotel Lor In Solo

Tabel 8. Perhitungan Pengaruh *Hygiene* dan Sanitasi terhadap Kualitas Pengolahan Makanan
N= 10

No	Kuesioner Indikator	Ya		Kadang-kadang		Tidak		Jumlah	
		n	%	N	%	n	%	N	%
1	Kebersihan	9	90	1	10	0	0	10	100
2	Kesehatan	8	80	2	20	0	0	10	100
3	Metode	8	80	2	20	0	0	10	100
4	Rasa	7	70	3	30	0	0	10	100
5	Penampilan	7	70	3	30	0	0	10	100
6	Gizi	9	90	0	0	10	100	10	100
7	Kualitas Makanan	10	100	0	0	0	0	10	100
	Jumlah		580		110		100		100
	Rata-rata %		82,85 %		15,71 %		1,42%		100 %

Sumber: Hasil Pengolahan Kuesioner

Berdasarkan perhitungan tabel 8 di atas dapat disimpulkan, bahwa keseluruhan data yang diperoleh dari kuesioner di atas sebanyak 82,85 % menyatakan ya, 15,71 % menyatakan kadang-kadang dan 1,42 % menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa faktor *hygiene* dan sanitasi dapat mempengaruhi terhadap kualitas pengolahan makanan dan produk yang dihasilkan.

Implikasi Hasil Penelitian

Dari hasil penelitian dan analisis data yang dilakukan kemudian membandingkan dengan teori yang ada, penulis menyatakan bahwa adanya hubungan erat antar *variable*, sehingga faktor kebersihan, kesehatan, dan metode mempengaruhi rasa, penampilan, gizi, dan kualitas makanan produk yang dihasilkan sehingga sama saja akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Dilihat dari kebersihan di Kampoeng Ikan *restaurant*, karyawan di Kampoeng Ikan *restaurant* juga sudah menjaga dalam kebersihan tempat bekerja, pakaian kerja, menjaga kaki, penampilan, tangan, dan kebersihan peralatan yang akan digunakan. Karena kebersihan akan mempengaruhi kesehatan perorangan. Karena itu, karyawan di Kampoeng Ikan *restaurant*, harus selalu menjaga kebersihan dan kesehatannya agar

kesehatan karyawan di Kampoeng Ikan *restaurant* selalu terjaga kesehatannya. Sehingga dapat meningkatkan kualitas kerja.

Dan dilihat dari metode pengolahan makanannya di Hotel Lor In Solo ini dapat dikatakan bahwa karyawan di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah memahami akan pentingnya *cooking method* karena dapat berpengaruh terhadap tingkat rasa, penampilan, gizi, dan kualitas makanan dari hasil produk yang dihasilkan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis, maka penulis memperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengaruh faktor *hygiene* di dalam kebersihan terhadap tingkat kualitas produk di Kampoeng Ikan *restaurant* yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 9 orang (90%) yang menyatakan ya, karena *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah memahami akan menjaga kebersihannya. Dari mulai peralatan, kebersihan *kitchen* dan kebersihan perorangan karena pengaruh *hygiene* di terhadap tingkat kualitas produk sangatlah besar, semakin tinggi tingkat *hygiene* setiap *staff kitchen* di Kampoeng

- Ikan *restaurant* maka semakin bagus tingkat kualitas produk yang akan dihasilkan.
2. Pengaruh faktor *hygiene* di dalam kesehatan terhadap tingkat kualitas produk di Kampoeng Ikan *restaurant* yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 8 orang (80%) yang menyatakan ya, karena *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah memahami akan kesehatan perorangan. Apabila sedang sakit setiap *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* wajib menjaga tubuhnya dengan menggunakan masker atau *hand gloves* pada saat bekerja karena apabila *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* bersentuhan dengan makanan yang akan diolah maupun yang sudah diolah, tingkat kualitasnya masih tetap terjaga karena tidak terkontaminasi oleh virus penyakit yang ada di dalam tubuh kita sehingga produk yang kita hasilkan aman dikonsumsi oleh tamu.
 3. Pengaruh faktor sanitasi di dalam metode terhadap kualitas pengolahan makanan yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 8 orang (80%) yang menyatakan ya, karena *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah memahami akan metode memasak yang benar dan tingkat sanitasi yang baik karena apabila *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* melakukan pengolahan makanan yang baik tetapi tingkat sanitasi di dalam *kitchen* kurang mendukung, maka dapat mempengaruhi kualitas pengolahan makanan dan produk yang dihasilkan. Sehingga akan berpengaruh terhadap kualitas pengolahan makanan.
 4. Pengaruh sanitasi di dalam rasa terhadap kualitas pengolahan makanan yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 8 orang (80%) yang menyatakan ya, karena *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah cukup memahami tingkat sanitasi yang baik dan rasa yang baik untuk disajikan kepada tamu karena apabila sanitasi di *kitchen* kurang mendukung maka akan mempengaruhi cita rasa pada produk yang akan dihasilkan sehingga akan berpengaruh terhadap kualitas pengolahan makanan.
 5. Upaya meningkatkan kualitas produk pengolahan makanan di dalam penampilan yang baik, didukung oleh responden yang menjawab 7 orang (70%) yang menyatakan ya, karena *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah memahami penampilan makanan yang baik untuk disajikan karena apabila *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* mengolah makanan dengan *cooking method* yang baik dan benar serta *timing* yang tepat maka warna atau penampilan yang dihasilkan pasti akan menarik. Tidak hanya itu saja, pemberian *garnish* yang menarik dapat menarik perhatian tamu sehingga dengan cara tersebut dapat meningkatkan kualitas produk pengolahan makanan dan produk yang dihasilkan.
 6. Upaya meningkatkan kualitas produk pengolahan makanan di dalam gizi yang baik, didukung oleh responden yang menjawab 100% yang menyatakan ya, karena *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah memahami kebutuhan gizi yang baik untuk tubuh, dari segi pemilihan bahan makanan yang berkualitas, susunan *condiment* menu yang baik dan dibutuhkan oleh tubuh serta *cooking method* yang baik dan benar sehingga dapat meningkatkan kualitas produk pengolahan makanan dan produk yang dihasilkan.
 7. Upaya meningkatkan kualitas produk pengolahan makanan di dalam kualitas makanan yang baik, didukung oleh responden yang menjawab 10 orang (100%) yang menyatakan ya, karena *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* sudah sangat memahami kualitas makanan yang baik, dengan cara penyimpanannya, pemilihan bahan makanan yang berkualitas, dan *cooking method* yang baik dan benar karena

dapat mempengaruhi kualitas makanan dan produk yang dihasilkan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas dan selama penelitian dilakukan, maka penulis memberikan beberapa saran yang mungkin bermanfaat bagi karyawan Kampoeng Ikan *restaurant* di Hotel Lor In Solo.

1. Perlunya *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* untuk lebih memahami akan kebersihan peralatan memasak karena dapat mempengaruhi rasa dan kualitas makanan dan perlunya pihak hotel untuk menambah *uniform staff kitchen* agar kebersihan seragam dapat terjaga setiap harinya.
2. Sebaiknya pihak hotel lebih memperhatikan karyawannya pada saat bekerja apabila ada yang sedang sakit karena dapat mempengaruhi kinerja pada saat di *kitchen* dan apabila ada karyawan yang sedang sakit seperti flu atau sakit yang virusnya dapat menular sebaiknya pihak hotel atau *Chef* menerapkan peraturan pemakaian masker pada saat bekerja tanpa harus disuruh pada saat sedang sakit karena dapat mempengaruhi kualitas makanan.
3. Perlunya *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* untuk memahami akan tingkat sanitasi yang baik serta *cooking method* yang baik dan benar agar semua *staff kitchen* di Kampoeng Ikan memiliki *cooking method* yang sama karena setiap *outlet* dan setiap hotel memiliki *cooking method* yang berbeda-beda.
4. Perlunya *staff kitchen* di Kampoeng Ikan *restaurant* untuk memahami akan rasa yang baik karena dapat mempengaruhi tingkat kepuasan tamu serta tingkat sanitasi yang baik karena itu juga dapat mempengaruhi rasa pada produk dan perlunya *Chef* untuk melakukan *test food* untuk memberikan pengetahuan rasa yang baik. Karena *Chef* sangat berpengaruh pada saat pemberian rasa yang baik.
5. Perlunya *Chef* di Kampoeng Ikan *restaurant* untuk lebih berani melakukan inovasi pembuatan menu baru setiap bulannya karena menu di Kampoeng Ikan *restaurant* kurang bervariasi dan dengan adanya menu baru mungkin dapat menarik rasa penasaran tamu sehingga tamu datang untuk mencobanya. Dan setiap menu yang menjadi *best seller* dapat dipertahankan dan menu yang kurang laku dapat dirubah dengan menu yang baru. *Chef* sangat berpengaruh dalam pembuatan menu yang baik dan menarik karena dapat mempengaruhi tingkat kepuasan tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashton, Chris. 1999. *Food and Beverage*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kusmayadi, Ir dan Sugiarto. *Metodologi Penelitian*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sihite, Richard. 2000. *AHMA (American Hotel and Motel Association)*. Surabaya.
- Sihite, Richard. 2000. *Sanitation and Hygiene*. Surabaya SK. SIC.
- Suwantoro, Gamal. 2002, *Dasar-Dasar Pariwisata*. Jakarta. ANDI Yogyakarta.
- Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi V, Jakarta, 1993
- Wikipedia, Pengolahan Makanan: id.wikipedia.org/wiki/pengolahan_makanan

Wikipedia, A La Carte: id.wikipedia.org/a_la_carte

Wikipedia Bahasa Indonesia Bebas, Ensiklopedia Bebas.

Wirja, Athe R. Tanpa Tahun. *Food and Beverage Product*. Jakarta.

Zul Fajri, EM. 2002. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Ratu Aprilia Senja.