



## Sanitasi Makanan Karyawan di Kantin XYZ Padang

Anisa Apriani<sup>1</sup>, Lise Asnur<sup>2\*</sup> 

<sup>1,2</sup>Departemen Pariwisata, Universitas Negeri Padang, Padang, Indonesia

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Received January 10, 2023

Revised January 17, 2023

Accepted July 05, 2023

Available online July 25, 2023

#### Kata Kunci:

Analisis, Sanitasi Makanan, Hotel

#### Keywords:

Analysis, Food Sanitation, Hotel



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2023 by Author. Published by Universitas Pendidikan Ganesha.

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi masalah yaitu adanya peralatan makanan atau minuman yang terlihat kotor, tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak tertata rapi, sehingga memakan waktu lama untuk mengambil bahan untuk makanan yang akan dipakai, dan tempat sampah makanan yang dibiarkan terbuka ketika mengelola makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sanitasi makanan dalam bentuk kebersihan perlengkapan makanan dan minuman, kebersihan dalam menyimpan bahan makanan, dan kebersihan pada pelaksanaan olahan makanan di kantin XYZ Padang. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilaksanakan melalui penggunaan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mendapatkan informasi dari informan yang dipilih melalui penggunaan teknik Purposive Sampling. Data dianalisis secara reduksi yakni membuat rangkuman, memilih dan memusatkan pada hal-hal penting, dan juga melakukan analisis data, yang didapatkan akan permasalahan yang dilakukan penelitian. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa peralatan yang tidak bersih dan tidak dicuci sebelum digunakan terlebih dahulu, terdapat kecoa dan serangga pada tempat untuk menyimpan bahan untuk makanan dan tempat untuk menyimpan bahan makanan yang tidak ditata secara rapi, bahan makanan atau makanan yang selesai diolah tidak ditutup, dan tempat sampah makanan yang dibiarkan selalu terbuka dan meja penyajian tidak bersih.

### ABSTRACT

*This research was motivated by problems, namely the presence of food or drink utensils that looked dirty, food storage areas that were not neatly arranged, so it took a long time to get ingredients for food to be used, and food waste bins that were left open when handling food. This research aims to analyze food sanitation in the form of cleanliness of food and beverage equipment, cleanliness in storing food ingredients, and cleanliness in the implementation of food processing in the XYZ Padang canteen. This research is a type of descriptive research using a qualitative approach. Data collection was carried out through the use of observation, interviews and documentation methods to obtain information from informants selected through the use of Purposive Sampling techniques. The data is analyzed by reduction, namely making a summary, selecting and focusing on important things, and also analyzing the data obtained regarding the problem being researched. The results of this research show that equipment is not clean and is not washed before use, there are cockroaches and insects in places for storing food ingredients and places for storing food ingredients that are not neatly arranged, food ingredients or food that has been processed is not closed, and food waste bins are always left open and serving tables are not clean.*

## 1. PENDAHULUAN

Kesehatan makanan adalah aspek kritis dalam menjaga kesejahteraan dan produktivitas karyawan di berbagai organisasi. Kantin-kantin karyawan yang menyediakan makanan dan minuman memiliki peran penting dalam memastikan bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang tepat (Putri & Akmal, 2019; Tria Vilian & Minsih, 2021). Kualitas sanitasi makanan di tempat kerja tidak hanya memengaruhi kesejahteraan fisik karyawan, tetapi juga dapat berdampak pada produktivitas, kepuasan kerja, dan citra perusahaan (Hasnah & Nugroho, 2021; Suseno, 2019). Selain menjadi bagian dari pariwisata, usaha perhotelan juga menjadi bagian dari aktivitas bisnis dan birokrasi, terutama jika berada di tengah kota (Bujung et al., 2019; Herlina & Muliani, 2020; Manoppo, 2013). Kota Padang adalah ibu kota dari provinsi Sumatra Barat dan juga dianggap sebagai kota besar, kota ini banyak dikenal dengan nama

\*Corresponding author.

E-mail addresses: [Lise.asnur@fpp.unp.ac.id](mailto:Lise.asnur@fpp.unp.ac.id) (Lise Asnur)

kota rendang, masakan yang paling terkenal baik itu lokal ataupun internasional (Hariyanto, 2010; Sari & Mansyur, 2020). Kota Padang turut mempunyai banyak lokasi untuk menginap yang mana dapat menjadikan wisatawan bisa merasakan indahnya alam dan juga merasakan makanan, satu diantaranya yakni pada XYZ Padang. XYZ Padang mempunyai kapasitas karyawan yang lumayan banyak yang mana bisa menjalankan operasional hotel secara baik, dan jikalau demikian karyawan XYZ Padang pastinya memerlukan tenaga contohnya makanan dan minuman (Auliya & Aprilia, 2017; Gultom et al., 2019). XYZ Padang mempunyai fasilitas yang tersedia bagi karyawan satu diantaranya yakni kantin. Harus terjamin penjagaan kebersihan lingkungan yang terdapat pada lokasi tersebut (Cengiz et al., 2018; Kurnia et al., 2021; Ningsih & Nurfarida, 2022).

Dengan makanan dan minuman maka dapat membantu proses pertumbuhan. Makanan merupakan hal diperlukan bagi manusia dan semua makhluk hidup lainnya untuk menjalani hidup yang sehat dan terlibat dalam berbagai kegiatan. Mengingat pentingnya bahan makanan untuk tubuh yang mana dibutuhkan perhatian akan aspek sanitasi terhadap makanan, maksud sanitasi disini yaitu kebersihan dari makanan itu sendiri, jika makanan itu bersih maka baik bagi tubuh untuk kesehatan (Leivas et al., 2020; Sukriah, 2014). Sanitasi makanan adalah salah satu prakarsa pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan langkah-langkah yang diperlukan untuk membersihkan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau membahayakan kesehatan, mulai sebelum makanan diproduksi dan berlanjut melalui pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutannya hingga saat makanan tersebut diproduksi (Atmoko-AKPARYO, 2017; Syaputra & Suryani, 2017).

Sanitasi makanan adalah salah satu aspek yang sangat penting dalam industri penyediaan makanan dan minuman. Ketika membahas sanitasi makanan, hal ini mencakup seluruh praktik yang berkaitan dengan penyediaan, penyimpanan, penanganan, dan penyajian makanan dengan tujuan menjaga kesehatan masyarakat yang mengonsumsinya (Ma'rifat et al., 2022; Windusari, 2021). Dalam konteks ini, kantin karyawan memiliki peran krusial dalam memastikan bahwa karyawan perusahaan memperoleh makanan yang aman dan sehat. Ketidaktahuan terhadap praktik sanitasi makanan dapat menyebabkan risiko kesehatan serius bagi karyawan yang mengandalkan kantin sebagai sumber makanan mereka (Rakhmawati, 2015; Triektoriana, 2019).

Kantin XYZ Padang adalah salah satu fasilitas yang menyediakan makanan untuk karyawan di wilayah ini. Kantin ini bukan hanya tempat makan, tetapi juga merupakan aspek penting dalam lingkungan kerja yang memengaruhi kesejahteraan dan produktivitas karyawan. Dalam beberapa tahun terakhir, publik semakin sadar akan pentingnya sanitasi makanan, terutama di tempat-tempat kerja. Dengan tumbuhnya kekhawatiran tentang masalah kesehatan masyarakat, perusahaan, termasuk Kantin XYZ Padang, perlu menginvestasikan sumber daya dan upaya yang cukup untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan adalah aman dan memenuhi standar sanitasi yang ketat. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan evaluasi mendalam terhadap praktik sanitasi makanan di Kantin XYZ Padang. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya akan memeriksa kondisi fisik kantin dan proses sanitasi, tetapi juga melibatkan aspek-aspek lain seperti pengetahuan dan pelatihan staf yang terlibat dalam persiapan makanan, pengawasan, dan pemahaman aturan sanitasi makanan yang berlaku.

## 2. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif melalui data kualitatif yang dilaksanakan lewat metodesurvei (Augusty Tae, 2006; junaid, 2018). Objek dari penelitian ini adalah Kantin XYZ Padang. Variabel yang dioperasikan pada penelitian ini yakni variabel mandiri, dengan indikaor kebersihan dari alatOalat makanan dan minuman, kebersihan dalam menyimpan bahan makanan, kebersihan pada pelaksanaan olahan makanan. Informan pada penelitian ini dilakukan pemilihan melalui metode *purposive sampling*, yakni teknik dalam menentukan sampel melalui kriteria tertentu dan seleksi khusus. Informan dipilih dengan beberapa kriteria, yaitu bekerja sebagai pegawai aktif di Pangean Beach Hotel Padang, serta mampu menjawab pertanyaan terkait dengan kantin XYZ Padang. Informan terdiri dari 5 orang, yaitu Juru masak kantin, Kepala kantin, dan tiga orang karyawan XYZ Padang. Data yang akan dilakukan pengumpulan pada penelitian ini yakni data primer dalam bentuk wawancara, observasi dan dokumentasi dengan informan. Data-data tersebut selanjutnya dianalisis dengan cara melakukan reduksi data atau membuat rangkuman hal-hal yang pokok, menyajikan data dan penarikan kesimpulan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil

##### Kebersihan Peralatan Makanan dan Minuman

Berdasarkan wawancara pada tanggal 24 Oktober 2022 mengenai kebersihan peralatan makanan dan minuman di kantin XYZ Padang Kepada informan A01 Mengatakan:“Untuk peralatan makanan dan minuman bersih, karena kami selalu membersihkan dan menerapkan sesuai SOP (*Standard Operasional Prosedure*), peralatannya kami letakan diatas meja, agar selalu dalam keadaan bersih untuk digunakan kembali oleh karyawan”. Kemudian, wawancara dilakukan kepada informan B01 mengatakan bahwa : “Bersih, setelah selesai makan, untuk piring ataupun gelas yang sudah digunakan, itu dicuci karyawan itu sendiri, jika tidak dicuci, jadi saya mencuci, itupun saya mencucinya dengan bersih, kalau untuk tempat makan disini cukup bersih, karena peralatan di kantin menggunakan bahan *stainless*”. Kemudian, wawancara dilakukan kepada C01 mengatakan bahwa : “Untuk kebersihannya, cukup bersih, kebetulan di kantin terdapat wastafelnya, terdapat juga air hangat dan dingin, jadi kita bisa mencucinya menggunakan air hangat, setelah dicuci di *pholis* dengan kain bersih dan diletakan di atas meja, kalau kita lupa biasanya kepala kantin yang mencuci piring atau gelas yang kita gunakan, untuk piringnya kami menggunkan *stainless*”.

Kemudian, wawancara dilakukan kepada C02 mengatakan bahwa : “Peralatan makanan dan minuman bersih, karena peralatannya menggunakan bahan *stainless*, dan saat mencucinya menggunakan air hangat, jadi pastinya tidak ada kotoran yang menempel yang saya lihat”. Kemudian, wawancara dilakukan kepada C03 mengatakan bahwa : “Untuk peralatan semua bersih, itu khusus untuk karyawan, dan setelah menggunakan peralatan makan kita mencuci piring nya sendiri di wastafel dan di *pholis* oleh penjaga kantin lalu diletakan di atas meja”.

Berdasarkan dari hasil wawancara bersama informan, maka peneliti bisa diambil kesimpulan dimana peralatan makanan dan minuman yang disediakan dikantin XYZ Padang bersih karena pada saat mencuci menggunakan air hangat di wastafelnya, dan peralatannya menggunakan bahan *stainless* sehingga tidak mudah pecah ataupun retak, dan setelah dicuci peralatan di *pholis* dengan kain bersih dan diletakan di atas meja kantin. Berdasarkan observasi yang dilakukan tanggal 24-29 Oktober 2022 mengenai kebersihan peralatan makanan dan minuman di kantin XYZ Padang dapat dilihat dari [Tabel 1](#).

**Tabel 1.** Observasi Penelitian Tentang Kebersihan Peralatan Makanan dan Minuman

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Membersihkan peralatan sebelum digunakan		✓
2	Meja dan tempat makan selalu dibersihkan		✓
3	Membersihkan peralatan makanan dan minuman yang sudah digunakan	✓	
4	Menempatkan peralatan makanan dan minuman yang bersih agar terhindar dari debu dan kotoran lainnya		✓
5	Tersedianya rak untuk menempatkan makanan	✓	
6	Memilah-milah peralatan yang kotor sesuai jenisnya		✓
7	Memeriksa peralatan yang retak atau pecah	✓	
8	Memakai peralatan yang bersih		✓

Berdasarkan pedoman observasi dari [Tabel 1](#) dapat dilihat bahwa terdapat peralatan sebelum digunakan dibersihkan terlebih dahulu, kemudian di letakan di atas meja yang biasa digunakan untuk meletakkan peralatan makanan, dan peralatan yang akan dipakai harus selalui dilakukan pengecekan sebelumnya apakah ada yang retak atau pecah, tetapi juga dilihat beberapa masalah diantaranya tidak membersihkan peralatan sebelum digunakan, tidak menempatkan makanan di tempat yang bersih, dantidak memakai peralatan yang bersih. Hal ini juga dibuktikan dan dapat dilihat berdasarkan dokumentasi yang ditunjukkan pada [Gambar 1](#).



**Gambar 1.** Kondisi Dapur yang tidak Bersih

**Kebersihan dalam Menyimpan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil dari wawancara yang dilaksanakan mengenai kebersihan dalam menyimpan makanan di kantin XYZ Padang kepada informan A01 mengatakan bahwa : “Untuk kebersihan penyimpanan bahan makanannya disini cukup bersih, karna dibersihkan setiap harinya, dan tersusun rapi, untuk bahan kita selalu meletakkn sesuai jenis bahannya seperti kering dan basah, dan *chiller* selalu dalam keadaan bersih”.

Kemudian, wawancara dilakukan kepada informan B01 mengatakan bahwa: “Tempat penyimpanan bahan makanan diletakan di *chiller* dan itupun dipisahkan sesuai jenisnya, kering atau basah, sayur sama sayur, untuk daging sama daging dan itu diletakan di *freezer*, untuk kebersihan tempatnya selalu kami jaga”. Selain itu wawancara dilakukan kepada informan C01 mengatakan bahwa : “Menurut saya pribadi, kebersihan penyimpanan makanannya cukup bersih, soalnya selama ini saya belum ketemu kayak serangga dimakanan yang di sajikan kepada karyawan”. Kemudian wawancara dilakukan kepada informan C02 mengatakan bahwa : “Kebersihan penyimpanannya menurut saya bersih, secara yang saya lihat selama ini kepala kantinnya bersih, bisa dipastikan tempat penyimpanannya bersih, karena selama ini saya makan di kantin, saya belum kedapatan serangga pada makanan yang saya makan dan menurut saya itu bersih dan steril”.

Kemudia wawancara dilakukan kepada informan C03 mengatakan bahwa : “Menurut saya bersih, sudah 3 tahun saya berkerja disini saya belum pernah kedapatan serangga atau hal yang aneh pada makanan yang diberikan untuk karyawan, dan menurut saya makanan itu layak untuk dimakan, dan bisa dipastikan juga pasti penyimpanannya bersih juga”. Berdasarkan dari hasil wawancara bersama informan, peneliti bisa menarik kesimpulan dimana tempat penyimpanan bahan makanan selalu dibersihkan dan itu dibersihkan setiap hari, dan untuk bahannya juga di pisahkan berdasarkan jenisnya bahas atau kering, serta tempat penyimpann makanannya juga dirtata rapi, sehingga karyawan tidak pernah ada masalah pada makanan yang di berikan kepada karyawan. Berdasarkan observasi yang dilakukan mengenai kebersihan penyimpanan makanan bisa diperhatikan dari [Tabel 2](#).

**Tabel 2. Observasi Penelitian Tentang Kebersihan Penyimpanan Bahan Makanan**

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Tempat penyimpanan bahan makanan dalam keadaan bersih		✓
2	Menyimpan bahan makanan sesuai dengan bahan makanannya (kering/basah)	✓	
3	Penyimpanan bahan makanan mempunyai suhu yang sesuai dengan jenis bahan makanan	✓	
4	Memiliki area yang luas dan memadai	✓	
5	Memiliki rak dan kontainer yang tidak langsung menyentuh tanah/lantai	✓	
6	Menempatkan bahan makanan harus tertata rapi, mudah dilihat dan mudah dikeluarkan		✓

Berdasarkan pedoman observasi yang ditunjukkan pada [Tabel 2](#) dilihat bahwa makanan dipisahkan bersadaskan jenisnya, basah ataupun kering, penyimpanannya juga sesuai dengan suhu, memiliki area yang cukup luas dan tidak hanya itu saja ditinjau dari beberapa masalah diantaranya, penyimpanan makanan yang tidak bersih, dikarenakan ditemukan ada kecoa di *chillernya* dan tempat penyimpanan bahan makanannya tidak tertata dengan rapi. Hail ini dibuktikan dengan hasil dokumentasi yang ditunjukkan pada [Gambar 2](#).



**Gambar 2. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Bersih**



*Kebersihan dalam Pengolahan Makanan*

Berdasarkan wawancara yang dilakukan mengenai kebersihan dalam pengolahan makanan di kantin XYZ Padang kepada informan A01 mengatakan bahwa : “Saya menggunakan topi dan sarung tangan saat memasak atau mengolah makanan, agar rambut saya tidak jatuh ke makanan yang saya olah karena makanan tersebut harus bersih dan steril dan sebelum melakukan olahan sebelumnya cuci tangan dan setelah makanan selesai di olah selalu ditutup untuk menghindari dari debu, serangga, dan tempat sampah yang tertutup saat saya mengolah makanan”. Kemudian wawancara yang dilakukan kepada informan B01 mengatakan bahwa : “Pastinya bersih, karena saya menggunakan seragam yang bersih, pada saat menyentuh makanan saya mencuci tangan terlebih dahulu, dan juga memakai masker dan sarung tangan saat mengolah makanan”. Kemudian wawancara juga dilakukan kepada informan C01 mengatakan bahwa : “Mengenai kebersihan juru masak dan kepala kantin ada standarnya yaitu memakai topi saat mengolah makanan agar rambut tidak jatuh kemakanan yang akan disajikan, dan saya melihat langsung saat mereka menyentuh makanan menggunakan sarung tangan”.

Kemudian wawancara juga dilakukan kepada informan C03 mengatakan bahwa : “Menurut saya pribadi cukup bersih dan dapat dilihat dapurnya juga bersih, selama ini tidak ada kendala dengan kebersihan juru masak ataupun kepala kantin, mungkin dikarenakan mereka memakai seragam yang bersih dan juga mereka memakai masker dan sarung tangan saat menyentuh makanan”. Kemudian wawancara dilakukan kepada informan C03 mengatakan bahwa : “Saya tidak berada di lokasi saat mereka mengolah makanan, tetapi yang saya temui atau yang saya lihat bersih, belum ada selama saya berkerja disini bermasalah dengan kantin, dan dapat dilihat juga mereka menggunakan pakaian yang sesuai standar”.

Berdasarkan dari hasil wawancara bersama informan, peneliti bisa diambil kesimpulan dimana kebersihan saat pengolahan makanan cukup baik dilihat dari juru masak yang menggunakan *uniform* yang bersih, seperti topi, sarung tangan dan masker, pada saat mengolah makanan mereka juga mencuci tangan terlebih dahulu, dan pada saat makanan selesai diolah ditutup agar tidak terkontaminasi debu ataupun serangga, tempat sampah yang tertutup saat mengolah makanan. Berdasarkan observasi yang dilakukan mengenai tentang kebersihan dalam pengolahan makanan dapat dilihat dari [Tabel 3](#).

**Tabel 3. Observasi Penelitian Tentang Kebersihan Dalam Pengolahan Makanan**

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Menggunakan seragam kerja dengan lengkap dan bersih	✓	
2	Kuku, Rambut, kumis harus bersih terawat tidak panjang	✓	
3	Lantai tidak licin dan selalu bersih		✓
4	Tersedianya tempat pembuangan sampah makanan yang tertutup		✓
5	Mencuci tangan sebelum memegang makanan	✓	
6	Menggunakan alat bantu yang bersih dan praktis saat menyentuh makanan	✓	
7	Memindahkan makanan menggunakan alat bantu <i>tray/trolley</i> yang bersih	✓	
8	Menutup setiap makanan ataupun bahan makanan		✓
9	Memakai sarung tangan saat menyajikan makanan	✓	
10	Meja tempat penyimpanan makanan atau minuman bersih		✓

Berdasarkan Pedoman observasi dari [Tabel 3](#), dapat dilihat bahwa *uniform* yang lengkap, kuku yang terawat, mencuci tangan sebelum menyentuh makanan, memakai sarung tangan saat menyentuh makanan, memindahkan makanan menggunakan alat bantu *trolley*, tidak hanya itu terdapat beberapa masalah diantaranya lantai yang licin dan tidak bersih, tempat sampah yang selalu terbuka, makanan ataupun bahan makanan yang akan diolah tidak ditutup, meja tempat menyajikan makanan tidak bersih. Hal ini dapat dibuktikan pada dokumentasi seperti yang ditunjukkan pada [Gambar 3](#).



**Gambar 3. Tempat Sampah Makanan Yang Selalu Terbuka**

## Pembahasan

Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan terhadap juru masak (A01), kepala kantin (B01) dan 3 karyawan (C01-C03), berserta observasi mengenai analisis *hygiene* makanan karyawan di kantin XYZ Padang, dapat dijelaskan sebagai berikut kebersihan Peralatan Makanan dan Minuman. Berdasarkan hasil wawancara, peralatan makanan dan minuman yang disediakan di kantin XYZ Padang bersih karena dicuci menggunakan air hangat dan juga sabun yang disediakan di wastafel, untuk meja selalu dibersihkan agar tidak terdapat kotoran atau sisa makanan yang membekas di meja, dan untuk peralatan makanan menggunakan bahan *stainless* sehingga tidak mudah retak dan pecah, setelah menggunakan peralatan makanan dicuci dan *dipholis* bersih, kemudian diletakkan di atas meja. Hal tersebut sesuai dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan kebersihan alat makanan merupakan komponen penting yang mempengaruhi kualitas makanan dan minuman (Cahyaningsih et al., 2009). Jika peralatan makan tidak dibersihkan secara menyeluruh, kuman dapat tumbuh di atasnya dan mencemari makanan yang akan diletakkan di atasnya. Sedangkan berdasarkan observasi yang dilakukan, bertolak belakang dengan hasil wawancara informan, dimana terdapat beberapa masalah diantaranya, peralatan yang digunakan terlihat kotor, seperti dispenser, dan untuk tempat masak nasi terlihat sangat kotor, karena alat yang digunakan untuk mengolah nasi tidak dibersihkan atau tidak dicuci terlebih dahulu, tidak membersihkan meja dan tempat makanan, tidak menempatkan makanan di tempat yang bersih, dan tidak memakai peralatan yang bersih (Ananda & Pradini, 2022; Ji, Y., Lee & Moon, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat dilihat peralatan makanan dan minuman sebagian sudah memenuhi persyaratan kebersihan, dimana peralatan yang sudah digunakan selalu dibersihkan, tersedianya meja untuk meletakkan peralatan yang selesai dicuci dan *dipholis*, tetapi meja tidak dibersihkan, tidak menempatkan peralatan yang bersih agar terhindar dari debu, tidak memilih peralatan yang kotor sesuai jenisnya dan tidak memakai peralatan yang bersih, hal ini akan berdampak pada kesehatan karyawan karena peralatan yang digunakan tidak memenuhi persyaratan kebersihan dan jika karyawan sakit karena terkontaminasi oleh kuman atau bakteri yang menempel pada peralatan dan akan berdampak pada produktivitas kerja perusahaan (Saptono et al., 2020; Syaputra & Suryani, 2017).

Berdasarkan hasil wawancara, penyimpanan bahan makanan selalu dibersihkan dan itu dibersihkan setiap hari, dan untuk bahan dipisahkan sesuai dengan jenisnya basah atau kering, serta tempat penyimpanan bahan makanan ditata dengan rapi agar memudahkan saat mengambil bahan yang akan digunakan, dengan begitu karyawan belum pernah bermasalah dengan makanan yang diberikan kepada karyawan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang mengatakan penyimpanan bahan makanan adalah proses perencanaan, pengorganisasian, penyimpanan, pemeliharaan keamanan pangan kering dan basah, serta pencatatan dan pelaporannya (Gultom et al., 2019). Prinsip penyimpanan makanan harus sesuai dengan suhu.

Berdasarkan hasil wawancara, kebersihan dalam pengolahan makanannya terjaga dilihat dari juru masak yang menggunakan *uniform* yang bersih baik dari topi, sarung tangan dan masker, ketika melakukan pengolahan makanan melakukan pencucian tangan terlebih dahulu serta untuk makanan yang telah diolah ditutup agar debu tidak masuk dan tempat sampah yang tidak tertutup agar debu dan bakteri tidak masuk dan tempat sampah yang ditutup saat mengolah makanan (Purnomo, 2017; Syarifuddin et al., 2017). Hal ini sejalan dengan penelitian yang mengatakan pengolahan makanan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan siap saji; pengolahan makanan yang baik menganut prinsip sanitasi; dalam hal ini kebutuhan tenaga, alat, dan lingkungan untuk pengolahan makanan harus diperhatikan sampai dengan proses pengolahan (Ma'rifat et al., 2022; Rakhmawati, 2015).

Berdasarkan hasil penelitian di atas, menunjukkan kebersihan dalam pengolahan makanan sebagian besar sudah memenuhi persyaratan dimana memakai seragam yang bersih dan lengkap, kuku dan rambut terawat, mencuci tangan terlebih dahulu sebelum memegang makanan, menggunakan alat bantu yang bersih saat menyajikan makanan menggunakan *trolley* dan memakai sarung tangan saat menyajikan makanan, tetapi lantai tidak bersih dan licin, tempat sampah makanan yang dibiarkan terbuka, tidak menutup makanan ataupun bahan makanan, dan meja tempat penyajian makanan tidak dibersihkan, dampak dari hal tersebut yaitu bisa dilihat dari lantai yang licin dan itu bisa mengakibatkan kecelakaan kerja (Nugroho, 2017; Purnomo, 2017).

Jika penelitian ini menemukan masalah sanitasi dalam kantin tersebut, implikasinya adalah perlu adanya upaya untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman karyawan terkait sanitasi makanan. Ini bisa berupa pelatihan, edukasi, atau kampanye kesadaran. Temuan yang menunjukkan masalah sanitasi makanan dapat mendorong pemilik atau pengelola kantin untuk melakukan perbaikan dalam prosedur dan praktik sanitasi mereka.

#### 4. SIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitan dan pembahasan hasil penelitian sebagaimana telah dikemukakan pada bab sebelumnya, maka bisa diambil kesimpulan dimana analisis sanitasi makanan karyawan di kantin XYZ Padang sebagai berikut: kebersihan peralatan makanan dan minuman di kantin XYZ Padang tidak memenuhi persyaratan sanitasi, dimana peralatan sebelum digunakan tidak dibersihkan, meja juga tidak dibersihkan, tidak menempatkan peralatan pada tempat yang bersih agar terhindar dari debu dan kuman, tidak memilah peralatan yang kotor sesuai jenisnya dan tidak memakai peralatan yang bersih. Kebersihan dalam pengolahan makanan di kantin XYZ Padang tidak memenuhi persyaratan kebersihan dan juga kesehatan, dapat dilihat dari lantai yang licin dan tidak bersih, tempat sampah yang dibiarkan selalu terbuka saat mengolah makanan, sehingga akan mengeluarkan bau yang tidak enak, bahan makanan yang selesai diolah dibiarkan terbuka dan tidak ditutup, dan meja tempat penyajian makanan yang terlihat kotor.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A., & Pradini, G. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di McDonald's Jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://doi.org/10.34308/eqien.v11i03.1131>.
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khatulistiwa/issue/archive/index.php>.
- Augusty Tae, F. (2006). Metode Penelitian Manajemen: Pedoman Penelitian Untuk Penulisan Skripsi, Tesis, dan Disertasi Ilmu Manajemen. In *Badan Penerbit Universitas Diponegoro*.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2017). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap Kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2). <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata/article/download/906/802>.
- Bujung, F. E., Rotinsulu, D. C., Niode, A. O., Pembangunan, J. E., Ekonomi, F., & Ratulangi, U. S. (2019). Pengaruh Jumlah Kunjungan Wisatawan Dan Tingkat Hunian Hotel Terhadap Penerimaan Sektor Pariwisata Sulawesi Utara. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 19(03), 140–148. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbie/article/view/25292>.
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), 180. <https://doi.org/10.22146/bkm.3552>.
- Cengiz, E., Cengiz, F., Demirciftci, T., & Cobanoglu, C. (2018). Do food and beverage cost-control measures increase hotel performance? A case study in Istanbul, Turkey. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(6), 610–627. <https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1493893>.
- Gultom, J., Ariani, N., & Sri Aryanti, N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1), 158–176. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/download/46268/30798>.
- Hariyanto. (2010). Hubungan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Dasar Negeri 01 Guguk Malintang Kota Padangpanjang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3). <http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/176>.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE) Vol. 1 No. 1, April 2021*. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4674>.
- Herlina, H., & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(2), 74–80. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i2.842.g480>.
- Ji, Y., Lee, W. S., & Moon, J. (2023). Café Food Safety and its impacts on intention to reuse and switch cafés during the COVID-19 pandemic: The case of starbucks. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(3), 2625. <https://doi.org/10.3390/ijerph20032625>.
- junaid, I. (2018). Analisis Data Kualitatif Dalam Penelitian Pariwisata. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 16(1), 28–43. <https://doi.org/10.31219/osf.io/npvqu>.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>.
- Leivas, R., Laso, J., Abejón, R., Margallo, M., & Aldaco, R. (2020). Environmental assessment of food and

- beverage under a NEXUS Water-Energy-Climate approach: Application to the spirit drinks. *Science of The Total Environment*, 720, 137576. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.137576>.
- Ma'rifat, T. N., Suprayitno, E., Sasmita, B. B., Sulistiati, T. D., Hardoko, H., Chamidah, A., & Tambunan, J. E. (2022). Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran Karyawan Terhadap Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitasi Makanan pada Produsen Bakso XYZ di Kota Malang. *Khadimul Ummah*, 6(1), 7–16. <https://doi.org/10.21111/ku.v6i1.8855>.
- Manoppo, F. (2013). Kualitas Pelayanan, Dan Servicescape Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(4), 1341–1348. <https://doi.org/10.35794/emba.v1i4.2913>.
- Ningsih, A. S., & Nurfarida, I. N. (2022). Efek kualitas layanan pada loyalitas pelanggan: peran mediasi kepuasan pelanggan. *MBR (Management and Business Review)*, 6(1), 81–90. <https://doi.org/10.21067/mbr.v6i1.6962>.
- Nugroho, A. (2017). Komunitas Muda Urban Mengelola Sampah: Kajian Partisipatoris Gerakan Peduli Sampah Nasional di Kota Yogyakarta. *Jurnal Pemikiran Sosiologi*, 4(1), 106. <https://doi.org/10.22146/jps.v4i1.23633>.
- Purnomo, R. (2017). Penggunaan Tempat Sampah Bermotif Terhadap Perilaku Buang Sampah pada Tempatnya di Sekolah Dasar Negeri Wilayah Argomulyo, Sedayu, Bantul (The Use of Patterned Trash Bins on the Behavior of Disposing of Garbage in Its Place at State Elementary Schools in. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 18(3), 101. <https://doi.org/10.29238/sanitasi.v8i3.863>.
- Putri, A., & Akmal, A. (2019). Sekolah Ramah Anak: Tantangan dan Implikasinya Terhadap Pemenuhan Hak Anak. *Journal of Civic Education*, 2(4), 228–235. <https://doi.org/10.24036/jce.v2i4.190>.
- Rakhmawati, N. (2015). Peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v6i1.527>.
- Saptono, N. K., Supriyadi, E., & Tabroni. (2020). Pengaruh Work Life Balance Dan Lingkungan Kerja Terhadap Kepuasan Kerja Melalui Employee Engagement Dengan Kesehatan Mental Sebagai Variabel Moderator Pada Karyawan Generasi Milenial (Studi Kasus: Direktorat Keuangan Pt Angkasa Pura I (Persero. *Jurnal Ekobisman*, 5(2), 88–108. <https://journal.univpancasila.ac.id/index.php/ekobisman/article/view/1837>.
- Sari, T. R., & Mansyur, H. (2020). Koreografi Tari Piring Hoyak Badarai Di Sanggar Sarai Sarumpun Di Kota Padang. *Jurnal Sendratasik*, 9(2), 10–16. <https://doi.org/10.24036/jsu.v9i1.109503>.
- Sukriah, E. (2014). Pariwisata Sebagai Sektor Unggulan Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Resort & Leisure*, 11(1), 65–74. <https://doi.org/10.17509/jurel.v11i1.2904>.
- Suseno, B. D. (2019). The strength of justified knowledge sharing on good manufacturing practices: Empirical evidence on food beverage joint venture company of Japan – Indonesia. *Quality - Access to Success*, 20(170), 130–135. <https://doi.org/https://www.researchgate.net/profile/Bambang-Suseno/publication/331428833>.
- Syaputra, E. M., & Suryani, D. (2017). Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta. *Afiasi: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 68–72. <http://afiasi.unwir.ac.id/index.php/afiasi/article/view/52>.
- Syarifuddin, B., A., A., & Arifin, S. (2017). Kajian Efektivitas Program Sanitasi Total Berbasis Masyarakat Berdasarkan Karakteristik Lingkungan Dan Evaluasi Program Di Kabupaten Banjar. *Jurnal Berkala Kesehatan*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.20527/jbk.v3i1.4846>.
- Tria Vilian, M., & Minsih. (2021). Budaya Sekolah Dalam Mewujudkan Sekolah Sehat Nasional Di Sd Muhammadiyah 1 Ketelan Surakarta. *Jurnal Pendidikan Dasar Flobamorata*, 2(1), 152–161. <https://doi.org/10.51494/jpdf.v2i1.419>.
- Trioktoriana, W. (2019). Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 17–25. <https://doi.org/10.55340/kjkm.v1i1.52>.
- Windusari, Y. (2021). Analisis Kejadian Gastroenteritis Di Masa Pandemi Covid-19 Dan Kualitas Hygiene Sanitasi Makanan Berdasarkan Uji Bakteriologis Pada Karyawan Pusat Perbelanjaan. *HEARTY: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 36–48. <https://doi.org/10.32832/heartly.v9i1.5265>.