



Penerapan Sanitasi di Lingkungan Kerja Fisik *Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya*

Bagas Karunia Putra¹, Niken Purwidiani², Lilis Sulandari³, Ila Huda Puspita Dewi⁴
^{1,2,3,4}Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Abstract. Sanitation in the main kitchen work environment of a hotel is a crucial factor in ensuring food safety and worker health. The Main Kitchen at Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya has a high level of activity in food processing, making proper sanitation essential. This study aims to analyze the implementation of sanitation in the physical work environment of the Main Kitchen at Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya, focusing on the condition of the floors, walls, ceiling, ventilation, and lighting. This research uses a qualitative descriptive method, with data collection techniques including direct observation, interviews with kitchen staff, and documentation. The findings indicate several sanitation challenges, such as cracked floors and water puddles due to an inadequate drainage system, walls requiring regular maintenance, and a leaking ceiling that poses a risk of pest infestation. Additionally, the ventilation system is not yet optimal in reducing smoke and humidity, while lighting remains uneven in some areas. Based on these findings, infrastructure improvements are recommended, including drainage system upgrades, wall maintenance, and ceiling repairs. Moreover, optimization of ventilation and lighting and regular sanitation monitoring should be conducted to ensure the kitchen maintains high cleanliness standards. By implementing these measures, the kitchen work environment is expected to become more hygienic, safe, and supportive of food quality.

Keywords: Main Kitchen, Physical Work Environment, Sanitation, Verwood Hotel.

Abstrak. Sanitasi di lingkungan kerja dapur utama hotel merupakan faktor penting dalam menjamin keamanan pangan dan kesehatan pekerja. Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya memiliki tingkat aktivitas tinggi dalam pengolahan makanan, sehingga penerapan sanitasi yang baik sangat diperlukan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sanitasi di lingkungan kerja fisik Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya, dengan fokus pada kondisi lantai, dinding, atap, ventilasi, dan pencahayaan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara dengan staf dapur, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa kendala dalam penerapan sanitasi, seperti lantai yang mengalami keretakan dan genangan air akibat sistem drainase yang kurang optimal, dinding yang memerlukan perawatan rutin, serta atap yang mengalami kebocoran dan berisiko menjadi jalur masuk hama. Selain itu, ventilasi belum maksimal dalam mengurangi asap dan kelembapan, sementara pencahayaan di beberapa area masih kurang merata. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan untuk melakukan perbaikan infrastruktur, termasuk peningkatan sistem drainase, perawatan dinding, serta perbaikan atap. Selain itu, optimalisasi ventilasi dan pencahayaan serta pengawasan sanitasi secara berkala perlu dilakukan guna memastikan dapur tetap memenuhi standar kebersihan yang baik. Dengan penerapan langkah-langkah tersebut, diharapkan lingkungan kerja dapur lebih higienis, aman, dan mendukung kualitas makanan yang disajikan.

Kata Kunci: Dapur Utama, Lingkungan Kerja Fisik, Sanitasi, Verwood Hotel.

1. PENDAHULUAN

Sanitasi merupakan salah satu aspek paling penting. Menurut Rizki (2023) sanitasi adalah serangkaian upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan lingkungan dan kesehatan masyarakat dengan mencegah kontak langsung antara manusia dan limbah. Tujuan utama dari sanitasi yaitu untuk menciptakan lingkungan yang bersih, sehat, dan nyaman, sehingga dapat mencegah berbagai penyakit yang berbahaya. Salah satu aspek

sanitasi yang juga penting yaitu terkait kondisi lingkungan kerja fisik, karena persyaratan kebersihan dan sanitasi lingkungan kerja fisik diatur untuk memastikan kesehatan dan kesejahteraan pekerja (Permenaker No. 5 Tahun 2018).

Salah satu industri yang kaitannya erat dengan sanitasi yaitu industri perhotelan. Dengan memperhatikan pentingnya sanitasi dalam industri perhotelan, salah satu area yang memerlukan perhatian khusus adalah *main kitchen*. *Main kitchen* merupakan pusat dari seluruh proses pengolahan makanan di hotel, yang secara langsung berhubungan dengan kesehatan tamu dan kualitas layanan makanan yang disajikan. Penerapan sanitasi yang ketat di *kitchen* hotel sangat berperan dalam menjamin keamanan pangan serta meningkatkan kepercayaan tamu terhadap layanan perhotelan Rahmawati, Dkk, (2021).

Oleh karena itu penerapan standar sanitasi yang ketat tidak hanya mencakup kebersihan makanan dan peralatan, tetapi juga harus memperhatikan sanitasi lingkungan kerja fisik. Sanitasi lingkungan kerja fisik mencakup berbagai aspek yang berhubungan dengan kebersihan dan kenyamanan tempat kerja untuk mendukung kesehatan serta produktivitas pekerja.

Sama halnya dengan apa yang terjadi di *main kitchen Verwood Hotel & serviced Residence Surabaya*. *Main kitchen* di hotel ini juga menjadi tempat dimana seluruh pengolahan makanan dilakukan dan memiliki tingkat aktivitas paling tinggi yang melibatkan banyak pekerja. Resiko penyebaran penyakit, pertumbuhan bakteri serta kontaminasi silang sangat rentan terjadi. Oleh karena itu penerapan standar sanitasi lingkungan kerja fisik di *main kitchen Verwood Hotel & serviced Residence Surabaya* sangat penting dan harus diperhatikan lagi.

Berdasarkan hasil observasi peneliti sebelum dan sesudah magang di *main kitchen Verwood Hotel & serviced Residence Surabaya*, ditemukan beberapa permasalahan terkait penerapan sanitasi lingkungan kerja fisik yang perlu mendapat perhatian. Kondisi lantai di beberapa area mengalami keretakan dan berlubang, kondisi dinding yang kotor, kondisi atap yang bocor, serta kondisi ventilasi dan pencahayaan yang kurang maksimal. Permasalahan-permasalahan tersebut menunjukkan bahwa penerapan sanitasi lingkungan kerja fisik di *main kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya* masih belum optimal. Jika tidak segera diperbaiki kondisi ini dapat berdampak negatif terhadap berbagai aspek, terutama dalam hal keamanan pangan dan kenyamanan dalam bekerja. Oleh karena itu, penelitian ini akan berfokus pada penerapan sanitasi di lingkungan kerja fisik *main kitchen Verwood Hotek & Serviced Residence Surabaya*, dengan fokus pada kondisi lantai, dinding, atap atau langit-langit, ventilasi dan juga pencahayaan.

2. KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Sanitasi

Sanitasi dalam *kitchen* utama (*main kitchen*) adalah serangkaian tindakan yang bertujuan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan *kitchen*, mencegah kontaminasi pangan, dan memastikan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen. Menurut Handayani (2020) menemukan bahwa penerapan sanitasi yang ketat di *kitchen* utama berkontribusi signifikan terhadap penurunan insiden keracunan makanan dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Tujuan Sanitasi

Sanitasi dalam *main kitchen* memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kebersihan, kesehatan, dan keamanan dalam proses pengolahan makanan. Dengan menerapkan sanitasi yang baik, risiko kontaminasi dapat diminimalkan sehingga makanan yang dihasilkan tetap aman untuk dikonsumsi (Nugroho & Susanti, 2020).

Pengertian Main Kitchen

Menurut Arif (2011:111) “*Main Kitchen* adalah suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya”. Syarat-syarat bekerja di *Kitchen* bagi seorang karyawan yang bekerja di *kitchen* khususnya di hotel yang paling utama yang harus dilakukan dan syarat yang dijalankan untuk menunjang kebersihan dari pada suatu hotel.

Lingkungan Kerja Fisik

Lingkungan kerja berhubungan erat dengan faktor psikologis kerja karyawan. Nitisemito (Widyaningrum, 2019) mengatakan bahwa yang dimaksud dengan lingkungan kerja adalah segala sesuatu yang ada di sekitar pekerja dan yang dapat mempengaruhi dirinya dalam menjalankan tugas-tugas yang dibebankan.

3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan sanitasi di lingkungan kerja fisik di *Verwood Hotel & Serviced Residence* Surabaya. Penelitian ini dilakukan di *Verwood Hotel & Serviced Residence* Surabaya, pelaksanaan dimulai dari Februari 2024 hingga Desember 2024.

Untuk menentukan narasumber dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode *purposive sampling*. Data primer diperoleh melalui proses wawancara yang dilakukan oleh peneliti. Data primer terdiri dari 1 Sous chef sebagai I1 lalu 3 Commis sebagai I2, I3 dan I4 serta 1 Daily Worker sebagai I5 yang ada di Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya. Dalam penelitian ini, peneliti mendapat kan data sekunder dmelalui literatur, artikel, jurnal, serta situs internet. Data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung terjun kelapangan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Lantai

a. Material dan Struktur Lantai

- 1) Kondisi lantai lantai yang baik terkait bahan yang tahan lama, seperti keramik anti-slip, beton halus, atau epoxy resin. *Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya* sudah menerapkan standar sanitasinya.
- 2) kondisi lantai yang tidak mudah retak, mengelupas, atau berlubang, *Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya* belum memenuhi kondisi standar sanitasi yang ideal.

b. Kemiringan dan Drainase

- 1) Kondisi lantai yang ideal terkait kondisi kemiringan lantai minimal 2% (2cm per meter) agar air dan limbah cair dapat mengalir dengan baik kesaluran. *Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya* sudah cukup memadai, namun masih memerlukan pemeliharaan berkala untuk memastikan tidak ada hambatan aliran air.
- 2) Sistem drainase di *Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya* sudah cukup memadai, namun masih memerlukan pemeliharaan lebih lanjut untuk memastikan tidak ada genangan air yang dapat menjadi sumber kontaminasi.

c. Kebersihan dan Perawatan

- 1) Lantai di *Main Kitchen Verwood Hotel* telah memenuhi standar sanitasi dalam hal pembersihan rutin, tetapi masih diperlukan peningkatan dalam pengawasan agar pembersihan dilakukan lebih konsisten, terutama saat *kitchen* berada dalam kondisi operasional tinggi.
- 2) Area di sekitar drainase di *Main Kitchen Verwood Hotel* telah dikelola dengan baik, tetapi masih memerlukan peningkatan dalam pengawasan agar pembersihan dilakukan lebih sering dan menyeluruh, terutama selama jam operasional yang

padat.

- 3) Sistem pembuangan di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah sesuai dengan standar sanitasi, tetapi masih memerlukan pemeliharaan lebih lanjut untuk memastikan tidak ada bau dari saluran limbah yang dapat mengganggu lingkungan kerja.

Kondisi Dinding

- a. Pada kondisi dinding, terdapat indikator terkait material dan permukaan dinding yang digunakan.
 - 1) Kondisi dinding di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah sesuai dengan standar sanitasi, tetapi tetap memerlukan pemantauan dan pembersihan rutin untuk menghindari akumulasi kotoran pada area yang sering terpapar uap minyak.
 - 2) Kondisi dinding di *Main Kitchen Verwood Hotel* masih memerlukan pemeliharaan lebih lanjut untuk memastikan tidak ada bagian yang mengalami kerusakan atau pengelupasan. Perbaikan terhadap area yang retak dan pengelupasan harus dilakukan secara berkala guna menjaga kebersihan dan keamanan *kitchen* sesuai dengan standar sanitasi yang telah ditetapkan.
 - 2) Kondisi dinding di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah cukup memenuhi standar sanitasi dengan adanya penggunaan bahan pelapis kedap air. Namun, masih diperlukan pemeliharaan lebih lanjut untuk memastikan bahwa seluruh area yang rentan terkena percikan makanan tetap bersih, tidak mengalami keausan, dan tetap efektif dalam menjaga kebersihan lingkungan *kitchen* secara keseluruhan.
- a. Kebersihan dan Perawatan Dinding
 - 1) Sistem pembersihan dinding di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah cukup sesuai dengan standar sanitasi, tetapi masih diperlukan peningkatan dalam pengawasan untuk memastikan bahwa seluruh area dinding, termasuk yang jarang terkena cipratan, tetap mendapatkan perawatan rutin agar kebersihannya tetap terjaga secara optimal.
 - 2) *Kitchen* di *Main Kitchen Verwood Hotel* telah memiliki prosedur kebersihan yang cukup memadai, tetapi masih diperlukan peningkatan dalam pemantauan dan pembersihan area yang rentan terhadap penumpukan kotoran agar lingkungan kerja tetap bersih, sehat, dan bebas dari bau tidak sedap.
- b. Warna dan Penerangan Dinding
 - 1) Pemilihan warna dinding di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah cukup sesuai dengan standar kebersihan dan sanitasi *kitchen*. Namun, masih diperlukan pemeliharaan berkala dan pembersihan yang lebih intensif pada area yang lebih

rentan terhadap paparan minyak dan uap panas untuk memastikan kondisi dinding tetap optimal dalam mendukung lingkungan kerja yang higienis.

- 2) Kondisi pencahayaan di Main Kitchen Verwood Hotel telah cukup mendukung kegiatan operasional *kitchen*. Namun, masih diperlukan pemantauan lebih lanjut untuk memastikan bahwa tidak ada area yang mengalami gangguan akibat pantulan cahaya berlebihan, serta memastikan bahwa seluruh area kerja tetap mendapatkan pencahayaan yang cukup untuk mendukung keamanan dan efisiensi kerja.

Kondisi Atap atau Langit-Langit

- a. Pada kondisi atap atau langit-langit, terdapat indikator terkait material dan konstruksi atap yang digunakan.
 - 1) Kondisi atap di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah cukup memenuhi standar sanitasi *kitchen*, tetapi tetap memerlukan pemeliharaan rutin untuk memastikan tidak terjadi kerusakan atau akumulasi kotoran yang dapat mempengaruhi kebersihan lingkungan kerja. Pengecekan berkala terhadap struktur atap dan pembersihan rutin pada area plafon juga sangat disarankan guna mencegah timbulnya masalah seperti akumulasi debu atau kelembaban yang dapat menjadi tempat berkembangnya jamur.
 - 2) Kondisi atap di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah cukup memenuhi standar sanitasi, tetapi tetap diperlukan pemantauan rutin untuk memastikan tidak ada bagian yang mengalami kebocoran atau kerusakan yang dapat mempengaruhi kebersihan dan keamanan lingkungan kerja.
 - 3) Perawatan dan pembersihan atap secara berkala di Main Kitchen Verwood Hotel tetap perlu ditingkatkan, terutama di area dengan ventilasi terbuka atau di tempat-tempat yang jarang dibersihkan, guna memastikan kebersihan dapur tetap terjaga dengan optimal.
- b. Pada kondisi atap atau langit-langit, terdapat indikator terkait struktur dan desain atap yang digunakan.
 - 1) Main Kitchen Verwood Hotel disarankan untuk melakukan inspeksi rutin pada bagian atap dan segera memperbaiki atau menutup celah-celah kecil yang berpotensi menjadi akses bagi hama guna menjaga kebersihan dan keamanan dapur.
 - 2) Penerapan standar tinggi atap di Main Kitchen Verwood Hotel sudah cukup baik dalam menjaga kenyamanan dan efisiensi kerja. Namun, evaluasi rutin terhadap

sistem ventilasi dan sirkulasi udara tetap perlu dilakukan untuk memastikan kondisi dapur tetap optimal, terutama pada jam operasional tinggi di mana penggunaan alat masak dalam jumlah besar dapat meningkatkan suhu ruangan secara signifikan.

Kondisi Ventilasi

- a. Pada kondisi ventilasi, terdapat indikator terkait persyaratan umum ventilasi yang digunakan.
 - 1) *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah memiliki sistem ventilasi yang cukup baik, tetapi perlu dilakukan pemeliharaan rutin dan penyesuaian pada beberapa titik untuk memastikan seluruh area dapur mendapatkan sirkulasi udara yang optimal. Disarankan untuk melakukan pengecekan rutin terhadap sistem exhaust fan dan ventilasi udara serta mempertimbangkan peningkatan sistem penyaringan udara agar udara dalam dapur tetap bersih dan bebas dari polutan yang dapat mempengaruhi kenyamanan dan kesehatan pekerja.
 - 2) *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah memiliki sistem ventilasi yang cukup baik, tetapi perlu dilakukan pemeliharaan rutin dan penyesuaian pada beberapa titik untuk memastikan seluruh area dapur mendapatkan sirkulasi udara yang optimal. Disarankan untuk melakukan pengecekan rutin terhadap sistem exhaust fan dan ventilasi udara serta mempertimbangkan pemasangan sistem filtrasi udara tambahan di area tertentu yang berpotensi mengalami sirkulasi udara yang kurang optimal.
- a. Pada kondisi ventilasi, terdapat indikator terkait jenis ventilasi yang digunakan.
 - 1) Pemasangan kasa nyamuk pada jendela di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah sesuai dengan standar kebersihan dan sanitasi yang baik. Namun, untuk memastikan efektivitas jangka panjang, disarankan agar pihak manajemen dapur melakukan pemeliharaan rutin terhadap kasa nyamuk, termasuk pembersihan dan pengecekan berkala guna memastikan tidak ada bagian yang robek atau rusak yang dapat menjadi celah masuknya serangga.
 - 2) Pemasangan exhaust hood di *Main Kitchen Verwood Hotel* telah memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang baik. Namun, untuk memastikan efektivitas jangka panjang, disarankan agar dilakukan inspeksi dan pembersihan rutin pada sistem exhaust hood guna menghindari penumpukan lemak serta memastikan daya hisap tetap optimal dalam menjaga kebersihan udara di dalam dapur.

Kondisi Pencahayaan

- a. Pada kondisi pencahayaan, terdapat indikator terkait tingkat pencahayaan sesuai dengan fungsi area persyaratan umum ventilasi yang digunakan.
 - 1) Pencahayaan di *Main Kitchen Verwood Hotel* sudah cukup baik dan sesuai dengan standar, tetapi perlu adanya pemeliharaan dan perbaikan di beberapa area yang kurang terang agar keseluruhan dapur mendapatkan pencahayaan optimal.
 - 2) *Main Kitchen Verwood Hotel* perlu melakukan evaluasi ulang terhadap distribusi pencahayaan di seluruh area dapur untuk memastikan bahwa tidak ada area yang terlalu gelap atau terlalu terang. Perawatan dan penggantian lampu secara berkala juga perlu dilakukan untuk menjaga kualitas pencahayaan yang optimal guna mendukung kenyamanan dan keselamatan kerja staf dapur.
 - 3) *Main Kitchen Verwood Hotel* perlu melakukan evaluasi ulang terhadap distribusi pencahayaan untuk memastikan bahwa tidak ada area yang mengalami bayangan berlebih. Disarankan untuk menambahkan sumber cahaya tambahan atau menyesuaikan posisi lampu guna meningkatkan efisiensi pencahayaan di seluruh area kerja dapur.
- b. Pada kondisi ventilasi, terdapat indikator terkait Penempatan dan perlindungan lampu.
 - 1) Disarankan agar *Main Kitchen Verwood Hotel* melakukan evaluasi terhadap posisi pemasangan lampu dan melakukan penyesuaian yang diperlukan agar pencahayaan dapat mendukung kenyamanan dan keamanan kerja secara optimal.
 - 2) Pemasangan pelindung lampu di *Main Kitchen Verwood Hotel* telah sesuai dengan standar keamanan pangan yang baik. Namun, untuk memastikan fungsinya tetap optimal, disarankan agar pihak manajemen melakukan inspeksi rutin terhadap kondisi pelindung lampu dan menggantinya jika ditemukan kerusakan atau keausan. Selain itu, pemilihan bahan pelindung lampu yang tahan panas dan mudah dibersihkan juga perlu diperhatikan guna meningkatkan daya tahan dan efektivitasnya dalam jangka panjang.

5. PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian mengenai "Penerapan Sanitasi dan Higiene di Lingkungan Kerja Fisik Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya," dapat disimpulkan bahwa kondisi sanitasi di lingkungan kerja fisik dapur utama belum sepenuhnya memenuhi standar yang baik. Beberapa aspek yang masih memerlukan perbaikan meliputi kondisi lantai yang masih terdapat beberapa bagian yang mengalami retakan kecil dan berpotensi menumpuk

kotoran serta bakteri, dan sistem drainase yang belum sepenuhnya optimal, mengakibatkan genangan air di beberapa area. Selain itu, kondisi dinding telah memenuhi standar sanitasi dengan material yang mudah dibersihkan dan tidak menyerap air, namun masih diperlukan perawatan berkala, terutama pada area yang sering terkena percikan minyak dan uap panas. Bagian atap juga mengalami kerusakan seperti kebocoran dan kondisi yang rapuh, serta terdapat celah yang memungkinkan masuknya hama seperti tikus dan serangga, yang dapat mengganggu kebersihan dan keamanan makanan. Kondisi ventilasi yang tersedia masih belum optimal dalam mengurangi asap dan kelembapan, sehingga sirkulasi udara kurang baik, dan diperlukan perbaikan pada sistem ventilasi agar aliran udara lebih lancar dan bau di dapur dapat diminimalisir. Meskipun pencahayaan secara umum cukup baik, beberapa sudut dapur masih kurang pencahayaan, sehingga perlu penambahan sumber cahaya agar seluruh area dapat terlihat dengan jelas, menghindari pantulan cahaya yang berlebihan. Secara keseluruhan, penerapan sanitasi di Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya masih memerlukan beberapa perbaikan agar dapat memenuhi standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga serta Permenaker No. 5 Tahun 2018 terkait lingkungan kerja fisik. Peningkatan sanitasi sangat penting untuk menjaga keamanan pangan, meningkatkan kenyamanan kerja bagi staf dapur, serta mempertahankan kualitas layanan hotel.

Untuk meningkatkan sanitasi di Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya, diperlukan perbaikan infrastruktur, terutama pada sistem drainase agar tidak terjadi genangan air yang dapat meningkatkan risiko kecelakaan kerja. Selain itu, lantai, dinding, dan langit-langit dapur perlu dipelihara secara rutin untuk mencegah akumulasi kotoran dan bakteri.

Ventilasi harus dioptimalkan agar sirkulasi udara lebih baik dan dapur tidak terlalu lembap, sementara pencahayaan juga perlu ditingkatkan agar merata di seluruh area kerja. Pengawasan sanitasi harus diperketat melalui inspeksi rutin dan jadwal pembersihan yang lebih teratur untuk memastikan standar kebersihan selalu terjaga. Selain itu, pelatihan bagi staf dapur sangat penting agar mereka memahami prosedur kebersihan yang benar dan dapat menerapkannya dalam kegiatan sehari-hari. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan sanitasi dapur semakin baik, menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman, serta meningkatkan kualitas dan keamanan makanan yang disajikan.

REFERENSI

- Adi, S. (2010). *The theory of catering*. Penerbit XYZ.
- Ardi. (2022). *Higiene dan sanitasi dalam industri makanan dan minuman*. Penerbit Pustaka Baru Press.
- Arif. (2011). *Main kitchen adalah suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhnya*. Penerbit XYZ.
- Atmaja, A. (2023). Analisis penerapan higiene dan sanitasi di kitchen resort and SPA.
- Budiyono, S. (2013). Penyajian data dalam penelitian kualitatif.
- Cahyakarista, A. (2023). Sanitasi dan higiene pada tempat industri wisata. *Jurnal Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan*, 11(3), 45-52.
- Cakhyono, D., & Lagiono. (2018). Sanitasi tempat wisata dan faktor-faktor pendukung kebersihan lingkungan. *Jurnal Pariwisata dan Lingkungan*, 6(1), 12-20.
- Departemen Kesehatan RI. (2003). *Pedoman gizi seimbang*. Depkes RI.
- Dhammo, W. (2022). Higiene dan sanitasi di kitchen Ocean Grill Restaurant The Setai Hotel Miami, Florida.
- Fauziah, N. (2019). Pengaruh sistem ventilasi yang baik terhadap kondisi kitchen di hotel. *Jurnal Teknologi dan Keamanan Pangan*, 5(3), 78–85.
- Fitriani, A. (2018). Standar sanitasi dan higiene pada kitchen komersial.
- Handayani, E. (2020). Pengaruh penerapan sanitasi yang ketat terhadap penurunan insiden keracunan makanan dan kepuasan pelanggan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Marriott, N. G., & Gravani, R. B. (2016). *Sanitation in food processing* (Edisi terbaru).
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1992). *Analisis data kualitatif* (Diterjemahkan oleh Rosidi). Universitas Indonesia Press.
- Muliyadi, Muhlisa, & Mustafa. (2020). Penerapan higiene dan sanitasi di Hotel Grand Dafam Bella Ternate.
- Mullins, L. J. (2001). *Management and organizational behaviour*. Financial Times Prentice Hall.
- Norianggono, A. (2014). Lingkungan kerja fisik dan pengaruhnya terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Manajemen dan Kinerja*, 8(1), 34-42.