

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
GRAND JATRA HOTEL PEKANBARU**

By : Rizki Desi Wulansari
Counselor : Dr. Dra. Rd. Siti Sofro Sidiq, M.Si
E-mail : rizkidesiwulansari@gmail.com

Department of Administration – Tourism Studies Program
Faculty of Social and Political Science
Riau University
Bina Widya Building Jl. H.R. Soebrantas Km. 12,5 Simp. Baru Pekanbaru 28293–
Phone/Fax. 0761-63277

Abstract

This research aims to determine Applying Personal Hygiene and way of to constraint existing overcoming in Food & Beverage Department Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

This research was used descriptif qulitatif method to describe the issues. The population in this research was used Sensus technique, and the subject is all employee in Food and Beverage Department. The research was used observation, interview and documentation for gathering the data.

Based on the research that has been done, Applying Personal Hygiene in Food and Beverage Department Grand Jatra Pekanbaru Hotel was good enough and according to Standard Operational Procedure that has been made by the company.

Keywords: Applying Personal Hygiene, Standard Operational Procedure, Kitchen, Chef, Hotel

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena kebersihan akan memengaruhi kesehatan dan psikis seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan, serta tingkat perkembangan.

Jika seseorang sakit, biasanya masalah kebersihan kurang diperhatikan. Ini terjadi karena menganggap masalah kebersihan adalah masalah sepele, padahal jika hal tersebut dibiarkan terus dapat mempengaruhi kesehatan secara umum. *Personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani yaitu *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. Kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis.

Tabel 1.2

Section Pada Food And Beverage Product / Kitchen Section

No	Section	Jumlah
1.	<i>Hot Kitchen</i>	6 orang
2.	<i>Cold Kitchen</i>	2 orang
3.	<i>Butcher</i>	3 orang
4.	<i>Pastry</i>	3 orang
5.	<i>Steward</i>	5 orang

Sumber: Grand Jatra Hotel Pekanbaru 2015

Dari Tabel 1.2 maka dapat dijelaskan bahwa Hotel Grand Jatra merupakan hotel yang terletak di pusat kota Pekanbaru, dimana disini menyediakan berbagai pengolahan makanan di *food and beverage department* khususnya di *food and beverage product* yang lebih dikenal dengan istilah *kitchen*. Yang terdiri dari beberapa bagian yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, *pastry* dan juga *steward*. Yang melakukan pekerjaan setiap harinya dalam mengolah makanan, serta *personal hygiene* juga mengikuti *standart* pekerjaan yang telah ditetapkan. Dimana didalamnya ada beberapa yang belum menerapkan *personal hygiene* terhadap pengolahan bahan makanan. Oleh karena itu peneliti mencoba meneliti tentang kebersihan perorangan karyawan di *food and beverage product (kitchen)*. Didalamnya terdapat beberapa permasalahan yaitu kebersihan diri. Dalam *kitchen departement*, Hotel Grand Jatra saat ini belum sepenuhnya menerpakan cara penerapan kerja yang baik terhadap *cook* pada saat bekerja. Karena dari hasil observasi yang dilakukan penulis selama tiga bulan, penulis melihat adanya kekurangan dilakukan pada waktu bekerja seperti : Kerapian dalam berpakaian,

kebersihan diri dan kesehatan tubuh. Oleh karena itu untuk kelancaran operasional *cook* yang ada di *kitchen* harus mengetahui cara penerapan *personal hygiene* yang benar.

Di dalam struktur organisasi *kitchen* Hotel Grand Jatra Pekanbaru, ada beberapa jabatan yang diberikan kepada karyawan. Penulis melihat banyak kekurangan dalam penerapan *personal hygiene* dalam melakukan pekerjaan mengolah makanan, seperti *cook* yang memakai topi hanya 3 orang saja, selebihnya tidak memakai topi kemudian memakai *apron* beberapa orang saja, *apron* yang digunakan kotor hal ini bertentangan dengan Depkes RI Nomor : 715/MENKES/V/2003, bahwa syarat *personal hygiene* diantaranya memakai celemek dan tutup kepala yang bersih dan juga tidak merokok. Hal ini tidak diterapkan oleh beberapa pengolah makanan dan minuman. Memakai aksesoris terlalu berlebihan seperti memakai jam tangan, gelang karet dan cincin. Kemudian masih ada kuku yang panjang, bau badan yang tidak sedap, tidak memperhatikan kerapian seragam yang dipakai dan mengunyah sesuatu ketika menyajikan makanan ke pelanggan, dan dalam mencicipi makanan tidak memakai sendok atau garpu, pada saat bekerja juga tidak menggunakan *hand glove*. Intinya adalah kurang optimalnya *personal hygiene* dalam melakukan pekerjaannya. Sehingga didalam pekerjaan *cook* dalam mengolah makanan dapat menimbulkan permasalahan.

Masakan dan makanan yang berkualitas yang diolah oleh petugas masak atau *cook* dapat mempengaruhi cita rasa suatu makanan, apabila mengabaikan pentingnya *hygiene dan sanitasi* serta prosedur kerja, hal ini dapat menimbulkan *image negatif* pada citra hotel tersebut. Karena baik dan buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas serta memperdulikan tingkat *hygiene* dan *sanitasi* dan *personal hygiene* terhadap

makanan yang disajikan ketamu. Oleh karena itu, diwajibkan bagi seluruh karyawan hotel, baik di *kitchen departement* maupun di *departement* lainnya untuk benar-benar memperhatikan *personal hygiene* dan lingkungan area sekitar dengan baik dan rapi.

Khusus untuk karyawan dapur lebih diutamakan untuk memakai alat kerja yang lengkap dan sesuai prosedur kerja guna untuk menghindari terjadinya kecelakaan kerja dan terkontaminasinya makanan pada bakteri dan bibit penyakit. Dengan demikian, semua pihak baik *owner* dan seluruh karyawan hotel telah turut serta dan peduli terhadap kebersihan diri dan lingkungan. Sehingga kepuasan dan kenyamanan tamu dalam menginap dan menyantap makanan dan minuman adalah kebanggaan dan keberhasilan seluruh pihak hotel dalam mengupayakan tingkat *hygiene* dan *sanitasi* khususnya dalam penerapan *personal hygiene* di hotel tersebut.

Sebagai orang yang bekerja dengan atau disekitar makanan (termasuk sayur-sayuran), maka diperlukan standar *hygiene* pekerja yang tinggi. *Hygiene* pekerja harus terlaksana dengan membuat keyakinan untuk menjaga pekerja dan pakaiannya bersih dengan mengikuti prosedur pencucian khusus. Pekerja mempunyai tanggung jawab untuk menghasilkan produk pangan (sayuran) yang aman dan *hygiene* pekerja yang baik merupakan salah satu hal yang penting dibutuhkan untuk menjaga produk makanan aman dari kontaminasi mikroba. Untuk itu pihak hotel harus lebih memperhatikan *personal hygiene* agar terciptanya kebersihan, kerapian, dan penampilan yang baik pada *cook* di *kitchen* Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Maka, berdasarkan hal inilah, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Penerapan Personal Hygiene di Food And Beverage Product Grand Jatra Hotel Pekanbaru**”

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di sampaikan sebelumnya, maka perumusan masalah yang ada ialah bagaimana proses penerapan *personal hygiene* di *Food and Beverage product* Grand Jatra Hotel Pekanbaru dan bagaimanakah tanggapan Executive Chef dan karyawan food and beverage product terhadap penerapan *personal hygiene* tersebut.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar belakang masalah di atas, maka masalah-masalah yang muncul dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimanakah penerapan *personal hygiene* di *Food and Beverage Product Departement* Grand Jatra Hotel Pekanbaru
2. Bagaimanakah cara mengatasi kendala yang ada terhadap penerapan *personal hygiene* di *Food and Beverage product Departement* Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Batasan Masalah

Dikarenakan proses *personal hygiene* sangat luas Grand Jatra Hotel Pekanbaru, maka peneliti hanya membahas *personal hygiene* di *Food and Beverage Product* Grand Jatra Hotel pekanbaru.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin di capai dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penerapan *personal hygiene* di *Food and Beverage Product* Grand Jatra Hotel Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui cara mengatasi kendala yang ada terhadap penerapan *personal Hygiene* di

Manfaat Peneliti

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi diri sendiri, bermanfaat sebagai bahan acuan dalam kehidupan sehari-hari yang dapat diterapkan pada diri sendiri dan dapat mengetahui bagaimana prosedur yang baik dalam menjaga *personal hygiene* tersebut.
2. Bagi pihak terkait, dapat memberikan masukan di *Food and Beverage departement* di Hotel Grand Jatra Pekanbaru dalam melakukan prosedur penerapan *personal hygiene* di *Food and Beverage Product departement* yang ideal dan efektif untuk di terapkan sehingga dapat memberikan pelayanan yang baik kepada tamu.
3. Bagi pihak akademis, dapat memberikan pengetahuan yang terkait mengenai prosedur penerapan *personal hygiene* di lingkungan kerja.

Tinjauan Pustaka

Kesehatan Personal

Menurut Bagyono (2005:9-12) ada beberapa faktor yang mempengaruhi kesehatan personal, yaitu :

a. Infeksi dan Penyakit

Hindari kontak langsung dengan darah atau cairan tubuh lain yang tertinggal dipermukaan *bathub* atau pada *linen* tempat tidur dan *linen* kamar mandi. Cairan tubuh tersebut mungkin membawa virus, bakteri dan jenis mikriorganisme lain yang berpotensi menularkan AIDS, hepatitis dan gangguan kesehatan lain.

Cara melindungi diri :

- 1) Lindungi luka dengan penutup yang tidak tembus air
- 2) Gunakan sarung tangan pada saat menangani barang atau membersihkan permukaan obyek yang mungkin terkontaminasi
- 3) Berhati-hati, dan hindari menyentuh langsung benda-benda seperti pembalut(*sanitary towel*), kondom, *tissue paper* dan lain-lain yang tidak dibuang oleh tamu sebagaimana mestinya.
- 4) Berhati-hatilah ketika menggosok tempat sampah. Hindari memungut sampah-sampah tajam secara langsung.

b. Pakaian Kerja

Pakaian kerja anda harus memberikan kesan yang baik kepada para tamu dan tentu nyaman, praktis, dan aman. Hindari *asesoris* dan perhiasan yang dapat mengganggu pekerjaan. Setelah ganti pakaian/seragam, simpan pakaian anda diloker yang telah disediakan.

c. Menjaga Kaki

Kaki anda adalah sebuah anugerah yang sangat bermanfaat untuk melaksanakan tugas. Selama kerja anda mengandalkan kaki untuk berjalan. Gunakan sepatu yang nyaman untuk mengurangi kelelahan kaki. Sepatu yang cocok dan nyaman adalah yang tidak mudah tergelincir, tidak licin, dan empuk, selain itu sepatu juga harus kuat sehingga dapat melindungi kaki dari kejatuhan benda berat.

d. Penampilan Anda

Rambut panjang dan terurai tidak tepat untuk anda yang bekerja diindustri perhotelan. Karena disamping kelihatan tidak rapi, juga dapat mengganggu proses kerja.

Rambut panjang potensial untuk tertinggal pada permukaan benda yang dibersihkan. Pria tidak boleh berambut panjang. Wanita yang berambut panjang harus diikat rapi. Cucilah rambut anda secara teratur agar rambut selalu nampak segar dan sehat. Gunakan minyak rambut yang tidak berbau menyengat.

e. *Hygiene Personal*

Jagalah kebersihan dan kesegaran pribadi anda tubuh biasanya mengeluarkan uap lembab secara konstan melalui kelenjar keringat yang berada diseluruh tubuh. Anda akan mengeluarkan banyak keringat ketika bekerja dalam kondisi ruangan hangat. Keringat tidak menimbulkan bau karena akan menguap dengan cepat. Tetapi bakteri yang tertinggal dipeluh dapat menimbulkan bau, terutama pada bagian ketiak diman keringat tidak dapat menguap dengan bebas. Mandi setiap hari dan menggunakan pewangi dan anti perspiran dapat melindungi diri dari bau badan.

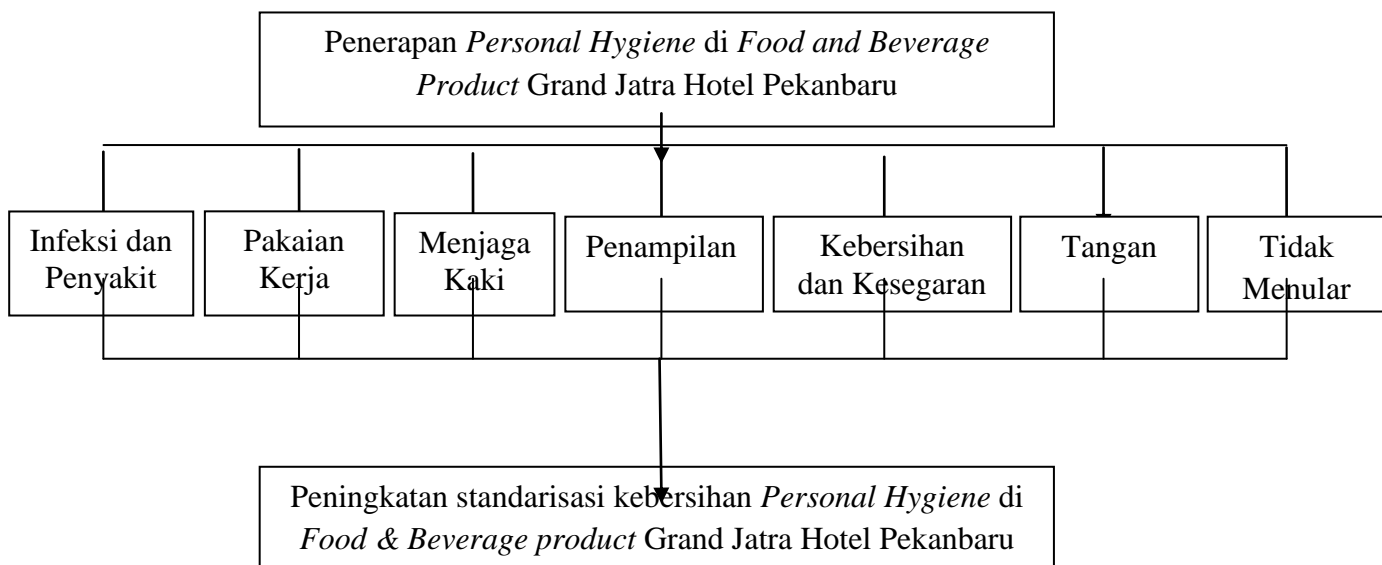
f. Tangan Anda

Perhatikan secara khusus tangan anda. Kuku pada jemari anda harus selalu dibersihkan dan dipotong pendek. Hindari menggunakan pewarna kuku. Gunakan hand cream secara regular agar tangan anda lembut dan nampak apik. Selalu cuci tangan anda sebelum bertugas, setelah istirahat, setelah menggunakan toilet, setelah menyentuh benda-benda kotor. Gunakan air hangat dan sabun untuk mencuci tangan anda. Bilas sekali lagi dan kemudian keringkan dengan baik.

g. Tidak Menularkan Kepada Orang Lain

- 1) Apabila anda bersin ataupun batuk :
- 2) Tutup hidung atau mulut anda dengan *tissue paper*
- 3) Berpalinglah dari orang yang berada didpean anda, atau benda yang ada didepan anda.
- 4) Setelah selesai, cucilah tangan anda. Tahan dan hindari perilaku menjilat tangan, menggigit kuku, memegang-megang hidung, mulut, rambut atau meludah.

Kerangka Pemikiran



Sumber: Bagyono Tahun 2005

Metode Penelitian

Desain penelitian adalah suatu rencana penelaahan penelitian secara ilmiah atau identifikasi masalah (Sekarang 2003 dan Zulgenaf 2008). Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Peneliti berusaha menggambarkan kondisi atau keadaan sesungguhnya dengan cara mengumpulkan data dan informasi di lapangan dan menjelaskan dalam bentuk uraian tanpa menguji hipotesis atau membuat prediksi sebelumnya (Rakhmat. 1999).

Pertimbangan penulis dalam menggunakan metode kualitatif adalah metode ini mampu menjelaskan fenomena melalui pengumpulan data yang didapatkan melalui wawancara. Setiap data yang di dapat diolah dan dijabarkan secara jelas menggunakan bahasa yang mudah dipahami. Metode ini tidak mengutamakan populasi dan sampel, karena jika data yang terkumpul sudah mendalam dan menjelaskan fenomena yang diteliti, maka tidak perlu dicari sampling lainnya. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif, dimana penelitian ini memberikan gambaran terperinci mengenai Penerapan Personal Hygiene Di Departmen Food And Beverage Product Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

Lokasi dan waktu Penelitian

Penelitian ini di laksanakan di Hotel Grand Jatra Pekanbaru tepatnya beralamat di Jl.Tengku Zainal Abidin No. 1. Waktu penelitian akan dilaksanakan pada bulan Juni 2015 - Agustus 2015. Penelitian ini dilakukan sebanyak 10 kali yang terdiri dari 7 kali penelitian dengan menggunakan pedoman observasi mengenai Penerapan *Personal Hygiene* di *Food and Beverage Product* serta 3 kali penelitian untuk menjawab pertanyaan berdasarkan panduan wawancara yang ditujukan kepada *Executive Chef*, *Chef De*

Partie, *Demi Chef*, *First Cook*, *Cook*, *Cook Helper*, *EDR*, *Pastry*, dan *Steward*.

Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek atau fenomena yang diriset (Kriyanto:2008). Arti lain yaitu, keseluruhan objek penelitian sebagai sumber data yang memiliki karakteristik tertentu didalam suatu penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan *Food and Beverage product* yaitu : *Executive Chef*, *chef De Partie*, *Demi Chef*, *Cook*, *First Cook*, *Cook*, *Cook Helper*, *EDR*, *Pastry*, dan *Steward*. yang terlibat dan berkaitan dengan prosedur penerapan *personal hygiene* di *Food and Beverage product* Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

Penelitian ini menggunakan teknik Sensus. Mengenai sensus Ruslan (2008: 142) mengatakan bahwa alasan melakukan sensus yaitu peneliti sebaiknya mempertimbangkan untuk meneliti seluruh elemen-elemen dari populasi, jika elemen populasi relatif sedikit dan verabilitas setiap elemennya yang tinggi (heterogen).

Jenis dan Sumber data

Jenis dan sumber data yang dikumpulkan yaitu berupa :

1. Data sekunder

Data sekunder adalah sumber bahan kajian yang di gambarkan oleh bukan orang yang ikut mengalami atau yang hadir pada waktu kejadian berlangsung (Suharsimi Arikunto, 2003: 83). Data yang penulis peroleh dan berkaitan dengan penelitian ini seperti sejarah Hotel Grand Jatra Pekanbaru, Struktur organisasi, perincian tugas karyawan dan jumlah tenaga kerja.

2. Data Primer

Data primer adalah sumber bahan atau dokumen yang di kemukakan atau di gambarkan sendiri oleh orang atau pihak yang hadir pada waktu kejadian yang di gambarkan tersebut

berlangsung, sehingga mereka dapat di jadikan saksi. (Suharsimi Arikunto, 2003: 83). Data yang penulis peroleh dari hasil wawancara dengan responden yaitu para karyawan *food and beverage product* Departmen di Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang di gunakan dalam penulisan ini adalah :

1. Observasi

Observasi adalah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang di teliti (Husain & Purnomo, 2011: 52). Observasi juga di definisikan sebagai cara mengumpulkan data berlandaskan pada pengamatan langsung terhadap gejala fisik obyek penelitian (Wardiyana, 2006: 32). Kegiatan observasi tidak hanya dilakukan terhadap kenyataan-kenyataan yang terlihat, tetapi juga terhadap yang didengar. Observasi Penelitian ini dilakukan di Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan Personal Hygiene di Food and Beverage Grand Jatra Hotel Pekanbaru, dengan melihat kejadian di lapangan sudah sesuai dengan SOP yang ditetapkan atau masih ada yang belum sesuai dengan SOP yang diterapkan di *Food and Beverage Product* Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Hal ini dilakukan dengan survey langsung ke Kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

2. Interview (Wawancara)

Menurut Usman dan Akbar (2011) wawancara ialah tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih secara langsung. Deep Interview data yang diambil dengan cara wawancara secara mendalam

kepada informan-informan dengan harapan mendapatkan informasi yang selengkap mungkin terhadap objek. Dalam hal ini wawancara dilakukan untuk mengetahui informasi mengenai Penerapan Personal Hygiene Di Food And Beverage Product Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Wawancara mendalam (in depth interview) penulis lakukan kepada Executive Chef, Chef De Partie, Demi Chef, Cook, first cook dan cook helper dan selanjutnya penulis diarahkan kepada narasumber-narasumber yang berkompeten di bidangnya guna mendapatkan informasi yang berkaitan dengan tugas akhir penulis.

Jenis wawancara yang digunakan adalah wawancara semi terstruktur, penulis mengajukan pertanyaan secara lebih bebas dan leluasa tanpa terikat oleh suatu susunan pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelumnya. Dengan demikian wawancara dilakukan penulis berlangsung luwes, arahnya lebih terbuka, serta menjadikan percakapan selama wawancara tidak jenuh sehingga dapat memperoleh informasi yang lebih kaya.

3. Dokumentasi

Menurut Nasution (2003 : 143) Dokumentasi adalah mengumpulkan data dengan cara mengambil data-data dari catatan, administrasi yang sesuai dengan masalah yang diteliti. Metode ini berkaitan dengan obyek dan subyek penelitian melalui pencatatan dokumen – dokumen dari pihak terkait. Teknik pengumpulan data ini mengenai objek dan subjek penelitian dengan melakukan dokumentasi gambaran dan mengumpulkan informasi berupa

pencatatan dokumen-dokumen Hotel Grand Jatra Pekanbaru di *food and beverage product departement*.

Teknik Analisa Data

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa data deskriptif kualitatif, analisis kualitatif untuk pengolahan data yang diperoleh di lapangan melalui pengamatan di lapangan, semua informasi yang dikumpulkan dipelajari sehingga menjadi suatu kesatuan yang utuh. Menurut (Sugiyono:2009) Penelitian Deskriptif kualitatif yaitu analisa yang berusaha memberikan gambaran yang jelas dan terperinci berdasarkan kenyataan yang ditemukan di lapangan melalui hasil wawancara kemudian ditarik suatu kesimpulan.

Data yang diperoleh akan diolah dan dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk mengevaluasi penerapan *Personal Hygiene* di *Food and Beverage product* dilihat dari segi *Standar Operating Procedure* yang ada kemudian data yang dikumpulkan dikembangkan sehingga menjadi bahan masukan untuk penelitian ini.

Penelitian dilaksanakan dengan cara Observasi terhadap karyawan *Kitchen* apakah sudah sesuai atau belum dengan *Standar Operating Procedure* yang ada di *Food and Beverage Product* Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Dari keterangan yang didapat oleh peneliti berupa tanggapan dan hasil pengamatan informan terhadap fokus penelitian. Kemudian data-data yang didapat diuraikan dalam kalimat-kalimat yang menjelaskan mengenai Penerapan *Personal Hygiene* di *Food and Beverage Product* Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti terkait dengan Penerapan *Personal Hygiene* Di *Food And Beverage Product* Grand Jatra Hotel Pekanbaru, Provinsi Riau maka dapat

diamambil kesimpulan sebagai berikut, yaitu :

- a. Sebagai infeksi dan penyakit terbagi atas 2 (dua) sub indikator yaitu menghindari kontak langsung dan melindungi diri, pada hotel Grand Jatra Pekanbaru belum terlaksana dengan baik karena masih adanya kontak langsung terhadap makanan yang di olah sehingga menjadikan kontaminasi terhadap makanan dan dapat menularkan pada orang lain. Sedangkan dalam melindungi diri sudah diterapkan dengan baik oleh karyawan itu sendiri dan mengikuti standar operating procedure yang ada.
- b. Sebagai pakaian kerja atas 2 (dua) sub indikator yaitu memberikan kesan yang baik dan tidak menggunakan aksesoris yang berlebihan, pada hotel Grand Jatra Pekanbaru sudah terlaksana dengan baik namun ada beberapa yang belum sesuai dengan standar operasional procedure yang ada. tapi dalam memberikan kesan yang baik karyawan disana sudah sangat baik dalam berpakaian dan mengenakan uniform tetapi masih ada yang menggunakan aksesoris secara berlebihan seperti memakai gelang dan cincin.
- c. Sebagai menjaga kaki terbagi atas 2 (dua) indikator yaitu menggunakan sepatu yang nyaman dan mengganti kaos kaki setiap hari. Dari kedua indikator sudah bisa diterapkan dengan baik oleh karyawan kitchen itu sendiri. sepatu yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang ada dan mereka mengganti kaos kaki setiap hari dan minimal 2x sehari.
- d. Sebagai memberi penampilan terbagi atas 2 (dua) indikator yaitu penampilan rambut dan kebersihan rambut, dari kedua indikator ini

sudah mulai diterapkan dengan baik oleh karyawan kitchen Grand Jatra Hotel pekanbaru, hal ini terlihat dalam keseharian mereka yang kelihatan segar dan fresh dalam berperilaku dan berpenampilan. rambut selalu ditata dan di potong dang rapi dan pendek selalu memakai minyak rambut agar tidak kelihatan kering.

- e. Sebagai menjaga kebersihan dan kesegaran terbagi ata 2 (dua) indikator yaitu kebersihan tubuh dan kesegaran badan, dari kedua indikator ini sudah mulai diterapkannya dengan baik oleh karyawan kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru. hal ini terlihat dalam bekerja mereka selalu menjaga kebersihan tubuhnya setiap hari mandi dengan teratur dan menggunakan parfum agar kelihatan bersih dan wangi kemudian selalu menjaga kesegaran tubuh dengan berolahraga dan menjaga pola makan yang sehat.
- f. Sebagai menjaga tangan terbagi atas 2 (dua) indikator yaitu memperhatikan kebersihan kuku dan selalu mencuci tangan, dari dua indikator ini masih ada yang belum menerapkannya dalam bekerja. hal ini dapat dilihat pada karyawan masih adanya yang berkuku panjang kemudian masih adanya beberapa karawan yang tidak mencuci tangan dengan baik dan benafr pada saat sebelum dan sesudah memegang atau mengolah bahan makananaa, sehingga adapata menyebabkan penularan bakteri yang ada di tangan ke makanan yang akan diolah.
- g. sebagai tidak menular terbagi atas 2 (dua) indikator yaitu menutup hidung dan berperilaku sehat, dari dua indikator ini sudah diterapkannya dengan baik oleh karyawan kitchen Grand Jatra

Hotel Pekanbaru.hal ini terlihat dalam penerapannya padaa saat bekerja apabila bersin menggunakan sapu tangan dan menutup hidung. kemudian merkaselalu menjaga perilaku sehat dengan cara makan makanan yang bergizi, selalu megkonsumsi buah dan minum air putih, tidur yang teratur, dan berolahtaga secara rutin.

Saran

Seiringdenganpenjabarankesimpulandalampenelitianterkait Penerapan Personal Hygiene Di *Food And Bevarage* Product Grand Jatra Hotel Pekanbaru Provinsi Riau, makapenulismengemukakanbeberapa saran sebagaiberikut.

- a. Pihak food and beverage product Grand Jatra Hotel Pekanbaru hendaknya setiap chef menjaga kesehatan tubuh mulai dari kesehatan kepala sampai keujung kaki, dengan memeriksa kesehatannya secara berkala.
- b. Untuk sebagai pakaian kerja hendaknya setiap chef berpakaian selalu rapi bersih dan lengkap menggunakan uniform yang ditentukan, agar terlihat keseragaman, keindahan dan kekompakan dalam berpenampilan.
- c. Untuk menjaga kaki dengan baik hendaknya setiap chef menggunakan sepatu yang aman dan nyaman dan pakai kemudian menggantimkaos kaki setiap hari agar kuman dan bakteri yang menempel pada sepatu dan kaki tidak menempel padi kaki dan membuat aroma tidak sedap pada kaki.
- d. Untuk penampilan, hendaknya seirang chef berpenampilan menarik bersih rapi dan wangi. kemudian menjaga penampilan dan kebersihan rambut agar rambut

- selalu terawat, cantik dan mengkilat. Gunakan minyak rambut agar rambut kelihatan bagus indah di pandang dan cucilah rambut setiap 3x sehari agar kulit kepala tidak berketombe dan rambut menjadi rusak dan rontok.
- e. Sebagia menjaga kebersihan dan kesegaran diharapkan setiap chef selalu menjaga kebersihan dan kesegaran diri sendiri dengan cara mandi dengan eratur menggunakan deodorant, parfum dan lotion. Kmeudian selalu menjaga pola makan yang baik, tidur yang teratur dan berolahraga dengan rutin, agar tubuh terlihat segar fit dan tidak mudah sakit.
 - f. sebagi menjaga tangan, hendaknya setiap chef selalu mencuci tangan pada saat seblum dan sesudah memualai pekerjaan. Hal ini dikarenakan agar kyman atau bajteri yang menempel pada tangan tidak berpindah ke makanan atau bahan makanan yang mau diolah.
 - g. Agar tidak menular, seorang chef henddaaknya pada saaat sakit dirumahan saja, istirahat secara teratur dan periksa kedokter, njikalau memang diharuskan bekrja gunakan massker atau sapu tangan guna agar tidak menukaran virus atau penyakit tersebut ke orang lain.

Daftar Pustaka

- Anthony M.Rey Ferdinand wieland.198. *Managing service in Food and Beverage Operation*. Educational institutte of the America Hotel dan Motel Association. Amerika.
- Anonim. Personal hygiene,
- Bagyono. 2010. *Kesehatan, Keselamatan Dan Keamanan Kerja Bidang Perhotelan*. Alfabeta. Bandung.
- Balai Pendidikan Latihan Pariwisata, 1997. *Principle of food product*. Bandung
- Chris Asthoni. 1997. *Pengetahuan Praktis Operasional Dapur*. Gramedia. jakarta
- Cousins John, Foskett, David & Short, David. *Food and Beverage Management*. Harlow: Longman, 1995.
- Ninemeier, Jack D, PH.D. CHA. *Food and Beverage Controls*. Michigan: Educational institute of The American Hotel & Motel Association, 1995.
- Nyoman Semadi Antara. 2012. *Pedoman Personal Hygiene*. Pusat Studi Ketahanan Pangan Universitas Udayana
- Prabowo. 2002. *Peranan Personal Hygiene Pada kualitas Kerja Sekolah Tinggi Pariwisata Satya Widya*. Surabaya
- Purna Wijayanti. 2001. *Sanitasi Hygiene, dan Keselamatan Kerja Pengolahan Makanan*. Yogyakarta
- R. Husein Arief. 2005. *Hygiene Dan Sanitasi* . Hotel. Pekanbaru
- Rachman Arief, Abd. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Raymond J Goodman. 2002. *F&B Service Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelola Restoran*. Erlangga. Jakarta
- Retno Widyati dan Yuliarsih. 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Grasindo. jakarta

- Richard Shite. 2000. *Sanitation & Hygiene*. SIC. Surabaya
- Ruslan, Rosady. 2008. *Metode Penelitian dan Komunikasi*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Rymbertus A Amakora Andrikus. 2000. *Pelaksanaan Standar Operation Procedure di Department FB*. PT Gramedia. Jakarta.
- Sjamsunir Adam. 1992. *Personal Hygiene dan Peranan Personal Hygiene*, Jakarta. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. PT. PER : Jakarta
- Sudiara dan sabudi. 1996. *Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja*. Nusa Dua: Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali.
- Usman, Husaini dan Purnomo Setiady Akbar. 2011: *Metode Penelitian Sosial*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Wardiyana. 2006: *Metode Penelitian Pariwisata*, Andi, Yogyakarta.
- Zulganef. 2008: *Metode Penelitian Sosial & Bisnis*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- _____,2009: **Undang No. 10 Tahun 2009 tentang Pariwisata**
- _____,1996: **Undang No. 2 Tahun 1996 tentang Hygiene**
- <http://www.healthcentre.com>.
- <https://wibardi89.wordpress.com>