

## BAB IV

### PENUTUP

#### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan tentang Upaya Menjaga *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Kitchen* Grand Elite Hotel Pekanbaru, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Manajemen hotel selalu berupaya agar *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* Grand Elite Hotel Pekanbaru dapat terjaga, sehingga upaya hotel untuk menyediakan makanan dan minuman yang berkualitas dapat terus terlaksana. Langkah konkret yang dilakukan pihak hotel untuk menjaga *hygiene* dan sanitasi *kitchen* pada Grand Elite Hotel Pekanbaru adalah dengan menerapkan SOP (*Standard Operational Procedure*) yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi *kitchen*.
2. Menjaga *hygiene* dan sanitasi *kitchen* merupakan bagian dari pengelolaan *kitchen* secara keseluruhan. Terdapat beberapa faktor yang menjadi fokus pihak hotel dalam pengelolaan *kitchen* Grand Elite Hotel Pekanbaru, yaitu: kebersihan, kesehatan, keamanan dan kenyamanan. Dengan terciptanya lingkungan kerja atau area *kitchen* yang bersih, sehat, aman dan nyaman dapat meningkatkan produktifitas kerja karyawan *kitchen*.
3. Faktor-faktor yang menjadi permasalahan pada upaya menjaga *hygiene* dan sanitasi di *kitchen*, yaitu:

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Karyawan yang tidak maksimal dalam menerapkan upaya *hygiene* dan sanitasi pada *kitchen* sesuai dengan SOP yang berlaku, karena masih mengabaikan nilai *hygiene* dan sanitasi perseorangan.
- b. Peralatan dan perlengkapan *kitchen* yang penjagaan serta penerapan prosedur kebersihannya kurang sesuai karena tidak terlalu memperhatikan keadaan terakhirnya, menimbulkan sikap karyawan yang terbiasa untuk melupakan prosedur yang tepat.
- c. Produk makanan dan minuman yang kurang diperhatikan kebersihannya mulai dari saat mengolah hingga siap disajikan kepada tamu karena mengabaikan penggunaan alat pengambil makanan, termasuk tangan dan juga jika cara penyimpanan bahan baku yang kurang tepat.
- d. *Kitchen* yang lingkungannya kurang diperhatikan untuk dijaga kebersihannya setiap waktu karena membiarkan sampah menumpuk di area lantai dan tidak segera dimasukkan ke tempat sampah.

## 4.2 Saran

Beberapa saran yang dapat penulis berikan guna terlaksananya upaya menjaga *hygiene* dan sanitasi *kitchen* dengan baik, yaitu:

1. Perlu ditempatkan seorang karyawan yang bertugas sebagai petugas pengawas *hygiene* dan sanitasi untuk memastikan penerapan yang maksimal demi kemajuan hotel.
2. Pengecekan seragam secara rutin demi menunjang kelancaran *hygiene* dan sanitasi dalam aktivitas karyawan *kitchen*.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Harus meningkatkan pengawasan terhadap penggunaan alat pelindung diri setiap melakukan produksi, terutama sarung tangan.
4. Membuat peraturan tertulis tentang sanksi pelanggaran yang dilakukan dalam menjaga *hygiene* dan sanitasi agar karyawan lebih taat dalam melaksanakan SOP yang berlaku.
5. Pemberian *reward* (penghargaan) upaya menjaga *hygiene* dan sanitasi di *kitchen*. Hal ini perlu dilakukan untuk memotivasi karyawan dalam menjaga *hygiene* dan sanitasi *kitchen*.