

## ABSTRAK

Vicky Wijaya Pramono

Lie Agus Sugiarto :

Skripsi

Analisa Penerapan Sanitasi dan Higiene di Platinum *Grill Restaurant*  
Surabaya

Sanitasi dan higiene merupakan hal penting yang harus diterapkan dalam suatu restoran. Berpedoman pada Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1098/MENKES/SK/VII/2003, maka penulis ingin menganalisa penerapan sanitasi dan higiene di Platinum *Grill* dengan melakukan penelitian dan wawancara dengan *Executive Chef*, *Table Service Coordinator*, *Store Keeper*, dan *Kitchen Coordinator*. Hasil penelitian dan wawancara didapatkan bahwa sanitasi dan higiene sudah cukup sesuai dengan standar dari pemerintah, tetapi ada 2 (dua) hal menjadi kendala yang perlu mendapat perhatian yaitu tata ruang Platinum *Grill* yang kurang sesuai dengan standar dan karyawan yang masih belum mengerti tentang pentingnya sanitasi dan higiene dalam lingkungan kerja.

Kata Kunci :

Sanitasi, Higiene.

## ABSTRACT

Vicky Wijaya Pramono

Lie Agus Sugiarto

Thesis

Analysis of the Implementation of Sanitation and Hygiene in Platinum  
Grill Restaurant Surabaya

Sanitation and hygiene is an important thing that must be applied in a restaurant. Based on the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia 1098/MENKES/SK/VII/2003, the author wants to analyze the implementation of sanitation and hygiene in the Platinum Grill by conducting research and interviews with the Executive Chef, Table Service Coordinator, Store Keeper, and the Kitchen Coordinator. The results of research and interviews found that sanitation and hygiene is sufficient in accordance with the standards of government, but there are 2 (two) things become obstacles that need attention are spatial Platinum Grill less in accordance with the standards and employees which have yet to understand the importance of sanitation and hygiene in the work environment.

Keyword :

Sanitation, Higiene.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Batasan Penelitian .....	5
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
2. TEORI PENUNJANG .....	7
2.1. Sanitasi .....	7
2.1.1. Pengertian Sanitasi .....	7
2.1.2. Sanitasi Makanan .....	7
2.2. Higiene .....	8
2.2.1. Pengertian Higiene .....	8
2.2.2. Higiene Makanan .....	9
2.3. Tujuan Sanitasi dan Higiene .....	11
2.4. Persyaratan Sanitasi dan Higiene .....	11
2.4.1. Persyaratan Lokasi dan Bangunan .....	11
2.4.2. Persyaratan Fasilitas Sanitasi .....	13
2.4.3. Persyaratan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Makanan ... ..	18
2.4.4. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	20
2.4.5. Persyaratan Pengolahan Makanan .....	21
2.4.6. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	21
2.4.7. Persyaratan Penyajian Makanan .....	22
2.4.8. Persyaratan Peralatan .....	23
2.5. Kerangka Pemikiran .....	25

3. METODE PENELITIAN .....	27
3.1. Jenis Penelitian .....	27
3.2. Penentuan Informan .....	27
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	27
3.4. Metode dan Prosedur Pengumpulan Data .....	28
3.5. Unit Analisis .....	29
3.6. Teknik Analisa Data .....	36
4. ANALISA DAN PEMBAHASAN .....	38
4.1. Gambaran Umum Restoran .....	38
4.2. Struktur Organisasi Restoran .....	40
4.3. Penerapan Sanitasi dan Higiene di Platinum <i>Grill</i> berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1098/MENKES/SK/VII/2003 .....	44
4.3.1. Hasil Observasi untuk Persyaratan Lokasi dan Bangunan ...	44
4.3.2. Hasil Observasi untuk Persyaratan Sanitasi .....	45
4.3.3. Hasil Observasi untuk Persyaratan Dapur, Ruang Makan, Gudang Makanan .....	48
4.3.4. Hasil Observasi untuk Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	51
4.3.5. Hasil Observasi untuk Persyaratan Pengolahan Makanan .....	52
4.3.6. Hasil Observasi untuk Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	54
4.3.7. Hasil Observasi untuk Persyaratan Penyajian Makanan .....	55
4.3.8. Hasil Observasi untuk Persyaratan Peralatan .....	56
4.3.9. Hasil Rekapitulasi Observasi .....	58
4.4. Hasil Wawancara .....	58
4.4.1. Hasil Wawancara dengan <i>Executive Chef</i> .....	58
4.4.2. Hasil Wawancara dengan <i>Table Service Coordinator</i> .....	62
4.4.3. Hasil Wawancara dengan <i>Store Keeper</i> .....	64
4.4.4. Hasil Wawancara dengan <i>Kitchen Coordinator</i> .....	66
4.4.5. Analisa Wawancara Menyeluruh .....	67
5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	69
5.1. Kesimpulan .....	69
5.2. Saran .....	69
DAFTAR REFERENSI .....	72
LAMPIRAN .....	73

## DAFTAR TABEL

2.1. Jumlah Toilet untuk Pengunjung Pria dan Wanita .....	14
2.2. Jumlah Toilet untuk Tenaga Kerja .....	14
2.3. Jumlah Tempat Cuci Tangan untuk Tamu Disesuaikan dengan Kapasitas Tempat Duduk .....	15
4.1. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Lokasi dan Bangunan .....	44
4.2. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Fasilitas Sanitasi .....	45
4.3. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Dapur, Ruang Makan, Gudang Makanan	48
4.4. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	51
4.5. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Pengolahan Makanan .....	52
4.6. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	54
4.7. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Penyajian Makanan .....	55
4.8. Hasil <i>Check List</i> Persyaratan Peralatan .....	56

## DAFTAR GAMBAR

2.1. Kerangka Pemikiran .....	25
4.1. Struktur Organisasi Umum Platinum <i>Grill</i> .....	41
4.2. Struktur Organisasi Platinum <i>Grill</i> Departemen <i>Service</i> .....	42
4.3. Struktur Organisasi Platinum <i>Grill</i> Departemen <i>Kitchen</i> .....	43
4.4. Struktur Organisasi Platinum <i>Grill</i> Departemen <i>Bar</i> dan <i>General Administration</i> .....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Lokasi dan Bangunan .....	73
2. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Sanitasi .....	74
3. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Makanan .....	76
4. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	78
5. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Pengolahan Makanan .....	79
6. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan jadi .....	80
7. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Penyajian Makanan .....	81
8. Contoh <i>Check List</i> untuk Persyaratan Peralatan .....	82
9. Hasil Wawancara dengan <i>Executive Chef</i> .....	83
10. Hasil Wawancara dengan <i>Table Service Coordinator</i> .....	86
11. Hasil Wawancara dengan <i>Store Keeper</i> .....	88
12. Hasil Wawancara dengan <i>Kitchen Coordinator</i> .....	89
13. Pernyataan Wawancara dan Observasi .....	90