

## Penerapan Sanitasi Dan Hygiene Pada Home Industry K. Pastries (Custom Birthday Cake) Di Surabaya

Astrid Larasati Luana Dwita

<sup>1</sup>D4 Tata Boga 2019, Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Jalan Ketintang Wiyata,  
Ketintang, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia, 60231.

\*Penulis Korespondensi: [astrid.19031@mhs.unesa.ac.id](mailto:astrid.19031@mhs.unesa.ac.id)

**Abstract.** *The problem in home industries related to hygiene and sanitation is the suboptimal implementation of personal hygiene practices, such as the use of APD and personal hygiene. Based on the description above, home industries, as food production facilities, are highly susceptible to microbial contamination, which can impact health if not properly managed, including hygiene and sanitation. Based on the results of this study, entitled "The Implementation of Hygiene and Sanitation in the Home Industry K. Pastries in Surabaya," the procurement of materials is in accordance with applicable procedures. Furthermore, equipment preparation is good and correct, but inadequate storage is hampered due to space limitations.*

**Keywords:** *Hygiene; Sanitation; Home Industry.*

**Abstrak.** Masalah yang terjadi di *home industry* terkait hygiene dan sanitasi yaitu penerapan hygiene sanitasi perorangan yang masih belum maksimal seperti penggunaan APD, kebersihan diri. Berdasarkan uraian di atas *home industry* menjadi tempat produksi makanan yang sangat rentan terkena kontaminasi mikroorganisme yang berdampak bagi kesehatan jika tidak ditangani dengan baik seperti hygiene dan sanitasinya. Berdasarkan hasil penelitian ini yang berjudul "Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pada Home Industry K. Pastries di Surabaya". Dalam pengadaan bahan sudah sesuai dengan prosedur yang berlaku, kemudian untuk persiapan alat sudah baik dan benar akan tetapi terkendala dengan tempat penyimpanan yang belum memadai karena keterbatasan tempat.

**Kata kunci:** *Hygiene; Sanitasi; Home industry.*

### 1. LATAR BELAKANG

*Cake* atau kue merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat yaitu adonan yang terdiri dari tepung, telur, gula, bahan pengembang, susu dan biasanya dapat dihias dengan mentega (*buttercream*), coklat, dan lain sebagainya.

*Home industry* adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Penerapan hygiene dan sanitasi di *home industry* meliputi proses perencanaan, pengolahan, penyimpanan hingga penyajian.

Setelah melalui proses pengolahan selanjutnya tahap penyajian, pada saat penyajian menggunakan *cakeboard* atau alas kue dengan berbahan kayu dan *paper*. Satu persatu *cake* di masukan ke dalam *paperbox cake* dan langsung di tutup. Untuk

pengiriman menggunakan mobil box tertutup dan di antarkan oleh karyawan pengirim ke pembeli.

Berdasarkan uraian di atas yaitu *home industry* menjadi tempat produksi makanan yang sangat rentan terkena kontaminasi mikroorganisme yang dapat berdampak bagi kesehatan jika tidak ditangani dengan baik seperti *hygiene* dan sanitasinya, maka dengan ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Home industry K. Pastries (Custom Birthday Cake)* di Surabaya.”.

## **2. KAJIAN TEORITIS**

### **A. Kajian Tentang *Hygiene***

*Hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Personal *hygiene* merupakan upaya seseorang dalam memelihara kebersihan dan kesehatannya.

### **B. Kajian Tentang *Hygiene* dan Sanitasi**

*Hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi Permenkes RI No 1096 (2011).

### **C. Kajian Tentang *Home Industry***

*Home industry* adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. *Home industry* mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dapat berperan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat serta pendapatan keluarga, mengurangi pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## **3. METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis Penelitian**

Pada penelitian tugas akhir kali ini, metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Rossyidah dan Rofiq (2021:7), penelitian kualitatif berkaitan dengan fenomena kualitatif, yaitu fenomena yang berkaitan dengan atau melibatkan kualitas atau jenis. Sedangkan jenis penelitian tugas akhir yang digunakan adalah

jenis deskriptif. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis factual, dan akurat mengenai fakta, sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

## **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

### **1) Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di K. Pastries terletak di Jalan Niaga Dalam No. 4 Surabaya, Jawa Timur. K. Pastries merupakan salah satu perusahaan perseorangan di Surabaya yang bergerak di bidang kuliner.

### **2) Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada tahun 2025 dan penelitian ini akan dilanjutkan hingga penelitian ini mendapatkan data – data yang diperlukan oleh peneliti dalam rangka menyelesaikan tugas akhir.

## **C. Prosedur Penelitian**

Moleong (2006:4) menyatakan bahwa prosedur penelitian kualitatif menghasilkan data deskriptif berupa kata – kata tertulis atau lisan dari orang – orang dan perilaku yang diamati. Penelitian kualitatif selalu berusaha mengungkapkan suatu masalah, keadaan atau peristiwa sebagaimana adanya.

## **D. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian dalam tugas akhir ini diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi. Berdasarkan metode penelitian diatas, penulis dapat memaparkan dan menggali informasi yang berkaitan dengan penelitian tugas akhir mengenai “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Home Industry* K. Pastries (*Custom Birthday Cake*) di Surabaya”.

## **E. Teknik Pengumpulan Data**

Untuk mendapatkan data yang diperlukan dalam tugas akhir ini ada beberapa metode yang dapat digunakan dalam pengumpulan data sebagai berikut,

- 1) Wawancara atau *Interview*
- 2) Metode dokumentasi

## **F. Sumber Data**

Dalam penelitian ini, peneliti sumber data yang terdiri dari :

- 1) Responde, responden dalam penelitian ini adalah sebagian karyawan.

- 2) Informan, informan dalam penelitian ini Ibu Meliana Tumbelaka sebagai owner *home industry*.

#### **G. Teknik Analisis Data**

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, data dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan sintesa, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Rumah Industri K.Pastries Surabaya**

K. Pastries adalah salah satu usaha jasa di Surabaya yang menyediakan pelayanan pembuatan *pastry & bakery* dalam dalam jumlah banyak baik untuk acara arisan, pernikahan, ulang tahun, acara keluarga, *personal*, dan lain – lain yang memberikan kebebasan kepada konsumen dalam menentukan dekorasi pada kue. K. Pastries tercipta pada tahun 2016 yang dirintis oleh Ibu Meliana Tumbelaka dan Bapak Rudyanto Arifin bersama karyawan yang ikut mengelola. Saat ini K.Pastries melayani pembuatan *pastry & bakery* dalam jumlah kecil maupun jumlah besar.

#### **B. Penerapan Hygiene di K.Pastries Surabaya**

##### **1) Lokasi dan Bangunan**

###### **a. Lokasi**

Lokasi K. Pastries berdekatan dengan sumber pencemaran yaitu jalan umum beraspal sehingga menjadikan area sering terkontaminasi oleh debu dan serangga.

- i. Tidak terpampang papan nama K. Pastries dan nomor izin usaha namun tidak terpampang sertifikat sanitasi dan *hygiene*.
- ii. Halaman bersih, tidak bersemak, dan tidak dipenuhi tumpukan sampah namun cukup banyak serangga di area K. Pastries.

###### **i. Bangunan**

Bangunan K. Pastries terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, kokoh permanen namun tidak terdapat rapat serangga/tikus sehingga dikhawatirkan ketika toko tutup malam hari ada tikus yang berlalu lalang di lokasi.

c. Pembagian Ruangan

Pembagian ruangan terpisah yaitu terdiri dari dapur k.pastries, ruang office atau admin, toilet, terdapat tempat penyimpanan bahan makanan dan gudang penyimpanan perlengkapan produksi.

d. Lantai

Lantai pada area dapur yaitu jenis keramik berwarna putih, lantai ini cukup sering digunakan dalam pembangunan khususnya dapur, lantai ini memiliki daya tahan dari air yang cukup kuat, sehingga mudah untuk di pel dan tidak mudah licin karena cepat mengering.

e. Dinding

Pada dinding di K. Pastries mereka menggunakan jenis dinding yang terbuat dari gipsum dan batu bata sebagai fondasinya.

f. Ventilasi

Di area dapur memiliki ventilasi karena area dapur sendiri sudah terbuka lebar tetapi tertutup karena terdapat AC dan tidak menyebabkan panas dari gas, dan bau yang mengumpul di area dapur maupun area yang lainnya.

g. Pencahayaan

Pencahayaan pada area dapur, sudah cukup terang dan lebih dari 20 foot candle walau di malam hari, pada malam hari pencahayaan area juga dibantu dengan cahaya dan tidak membuat mata silau dan juga sakit mata.

h. Atap

Di K. Pastries atap tidak ada kebocoran, cukup landai, dan tidak menjadi sarang tikus KepMenKes (2003).

i. Langit – langit

Langit – langit menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan dengan permukaan rata, berwarna terang dan kedap air. Tinggi langit – langit yaitu 5 meter dari atas lantai.

j. Pintu dan Jendela

Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar, dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

Jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat di lepas pasang untuk dibersihkan.

k. Fasilitas Sanitasi

Pada bagian ini terdapat penambahan parameter tempat penyimpanan alat dapur. Tempat penyimpanan alat dapur dapat berupa lemari, ataupun rak.

l. Air Bersih

Air bersih di K. Pastries sesuai data hasil observasi yaitu air bersih mengalir, jumlah mencukupi, dan tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna.

m. Pembuangan Air Limbah

Pembuangan limbah mengalir dengan lancar, terdapat grease trap, saluran kedap air dan saluran tertutup.

n. Toilet/Kamar Mandi

Kamar mandi berjumlah 1 yang cukup untuk menampung sekitar 20 karyawan.

o. Tempat Sampah

*K.Pastries* memiliki tempat sampah dan difungsikan dengan baik. Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air dan tidak mempunyai tutup. Sampah di *K.pastries* diangkut setiap karyawan shift akhir clear up area kitchen.

p. Tempat Mencuci Tangan

- i. Tempat cuci tangan tidak terpisah dengan tempat cuci peralatan dapur dan tidak sesuai dengan persyaratan kesehatan.

- ii. Hanya memiliki 1 area cuci tangan yang dapat menampung 10 – 15 karyawan.
- q. Tempat Mencuci Peralatan

Dalam pelaksanaannya, K. Pastries secara keseluruhan terdapat tempat cuci peralatan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. Selain itu air yang digunakan juga bersih dan tersedia sabun untuk mencuci peralatan.
- r. Tempat Mencuci Bahan Makanan

K. Pastries masih belum sesuai dengan persyaratan kesehatan, yaitu tempat mencuci bahan dan alat masih menjadi satu tempat.
- s. Loker Karyawan

Loker karyawan terdapat di K. Pastries, ruang loker karyawan terlihat rapi dan bersih karena tidak adanya baju dan barang yang berserakan diruang loker karyawan. Di loker karyawan juga terdapat meja makan untuk istirahat semua karyawan K.Pastries.
- t. Peralatan Untuk Mencegah Masuknya Serangga dan Tikus

Untuk ventilasi dan lubang yang terdapat pada bangunan K.pastries sudah dipasang kawat, kassa ataupun teralis. Pemasangan kawat, kassa dan teralis sudah dilakukan.

## **C. Penerapan Sanitasi di K. Pastries Surabaya**

### **1. Pemilihan Bahan Makanan**

#### **a) Bahan – bahan**

Bahan kue kemasan maupun non kemasan dalam kondisi baik, bahan makanan atau kue seperti keju, tepung terigu, susu setiap 2 hari sekali dalam kondisi baru. Sehingga dapat menekan resiko terjadinya pencemaran terhadap makanan dan dalam bahan makanan kemasan dalam keadaan bersegel dan terdaftar no resmi KepMenKes.

#### **b) Produk Kue**

Produk Kue di K. Pastries setiap hari selalu baru dan diganti, tingkat kebersihan yang tinggi dan pengambilan menggunakan alat bantu jipit dan

*handgloves* sehingga meminimalisir resiko pencemaran terhadap sentuhan langsung.

## **2. Penyimpanan Bahan Makanan**

### **a) Penyimpanan**

Bahan makanan atau kue disimpan pada kondisi aman. Suhu dan kelembapan penyimpanan sesuai dengan persyaratan sehingga bahan di letakkan pada tempat yang bersih dan terpelihara, penempatan terpisah dengan makanan jadi, karena bahan yang disimpan tercampur dengan barang lain artinya tidak dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak.

### **b) Pengolahan Produk**

K. Pastries sudah memenuhi syarat pengolahan makanan karena tenaga pengolah memakai pakaian kerja khusus kitchen. Dalam prosesnya menggunakan pakaian *jacket chef* dan dalam pengambilan makanan pekerja menggunakan alat bantu dan digunakan dengan benar.

## **3. Peralatan**

Pada bagian peralatan yang digunakan untuk kegiatan adalah mengolah produk, penyajian produk serta peralatan produk di dapur, karena peralatan yang digunakan dalam keadaan baik dan peralatan yang digunakan kontak langsung dengan produk tidak mengandung zat yang berbahaya.

## **4. Pemilihan Bahan Makanan Tenaga Kerja**

### **a) Pengetahuan/Sertifikat Sanitasi *Hygiene***

K. Pastries Surabaya tidak memiliki ketentuan untuk melakukan pemeriksaan kesehatan sebagai syarat untuk karyawan yang akan bekerja di sana. Selain itu karyawan K. Pastries Surabaya juga tidak mendapatkan jaminan kesehatan kerja, karyawan yang bekerja di *home industry* tersebut tidak memiliki riwayat penyakit menular.

### **b) Pakaian Kerja**

Pengelola atau penjamah produk harus menggunakan pakaian khusus seperti *jacket chef* yang bersih, lengkap dan rapi, saat berkerja. Di K. Pastries pekerja sangat patuh menggunakan pakaian yang sudah sesuai SOP dalam dapur.

### **c) Personal *Hygiene***



Pengelola atau penjamah harus melakukan kegiatan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. Melakukan perlindungan pada makanan atau produk dari pencemaran dan melindungi makanan dari kontak langsung, karena penjamah belum membiasakan mencuci tangan sebelum bekerja.

#### 5. Tabel Permasalahan dan Solusi Dalam Penerapan Sanitasi di K. Pastries Surabaya

Berikut tabel Hasil Permasalahan dan Solusi Dalam Penerapan Sanitasi di K. Pastries Surabaya.

| Permasalahan                                                                   | Evaluasi dan solusi masalah                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pelanggaran karyawan yang melakukan penyajian tanpa APD Sanitasi yang lengkap. | <p>Dari analisis data yang di ambil, dapat disimpulkan bahwa terdapat 2 penyebab dari permasalahan yaitu:</p> <p>1) APD (<i>handgloves</i>, topi, <i>apron</i>/celemek dan masker) seringkali diabaikan dalam penggunaan APD Sanitasi. Hal ini dikarenakan kurangnya tanggung jawab Sumber Daya Manusia (SDM) dalam menyikapi kebersihan dan kualitas pada makanan atau produk pada pengelola dan penjamah.</p> <p>2) Pekerja diharapkan dapat saling mengingatkan dengan rekan kerjanya apabila tidak menggunakan APD lengkap pada saat bekerja.</p> |

#### 6. Hasil Perbandingan Pengamatan *Hygiene* dan Sanitasi

Berikut tabel Hasil Perbandingan Pengamatan Sanitasi di K. Pastries Surabaya.

| INDIKATOR        |                                                  | HASIL PENGAMATAN |              |                                               |
|------------------|--------------------------------------------------|------------------|--------------|-----------------------------------------------|
| Obyek Pengamatan | Tabel Pengamatan                                 | Sesuai           | Tidak Sesuai | Keterangan                                    |
| <i>Hygiene</i>   | Pekerja melakukan produksi dengan keadaan sehat. | ✓                |              | Pekerja melakukan produksi dengan sehat tanpa |

|          |                                                                                                                 |   |   |                                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                 |   |   | membawa penyakit menular maupun tidak.                                                                                                            |
|          | Menggunakan APD atau <i>uniform</i> lengkap seperti topi, <i>apron</i> /celemek, masker dan <i>handgloves</i> . | ✓ |   | K. Pastries menyediakan APD lengkap untuk menunjang sanitasi pegawai.                                                                             |
|          | Melakukan kebersihan diri sebelum produksi seperti mencuci tangan sebelum dan setelah melakukan produksi.       | ✓ |   | Di K. Pastries sudah menjadi peraturan ketat bagi karyawan dalam penanganan produksi yaitu dengan selalu menjaga kebersihan badan maupun pakaian. |
|          | Karyawan mampu merawat diri dan terlihat rapi.                                                                  | ✓ |   | Karyawan K. Pastries di haruskan dapat berpenampilan rapi sebagai bentuk syarat dalam melayani <i>customer</i> .                                  |
| Sanitasi | Peralatan yang digunakan dalam produksi harus dalam keadaan bersih dan steril.                                  |   | ✓ | Pada saat produksi seringkali karyawan selalu melakukan hal teledor seperti lupa                                                                  |

|  |                                                                                                     |   |   |                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                     |   |   | mencuci alat bahkan sering juga melakukan kontaminasi silang terutama pada alat tajam seperti pisau.                        |
|  | Penyimpanan serta menjaga peralatan dengan baik agar tidak terkontaminasi                           |   | ✓ | Peralatan dapur seringkali hilang dan kembali dengan keadaan kotor dan tidak steril.                                        |
|  | Menyimpan bahan-bahan dengan baik dan tertata rapi untuk produksi.                                  | ✓ |   | Bahan – bahan selalu tertata rapi dan sesuai dengan jenisnya untuk menghindari kontaminasi dengan bahan lainnya.            |
|  | Melakukan <i>clear up area</i> untuk menghindari kotoran yang dapat menyebabkan kontaminasi produk. | ✓ |   | Karyawan K. Pastries selalu melakukan <i>clear up area</i> setiap pergantian shift atau setelah selesai melakukan produksi. |

Berdasarkan keterangan pengamatan di atas, dapat diketahui bahwa personal *hygiene* dan sanitasi di K. Pastries seperti peralatan, tempat penyimpanan bahan atau produk, dan area dapur merupakan hal yang penting untuk diterapkan bagi

semua karyawan. Namun karyawan di K. Pastries masih kurang menerapkan beberapa standar *hygiene* dan sanitasi yang telah ditentukan oleh SOP perusahaan.

## 7. Pembahasan Hasil Wawancara

Wawancara pengamatan dilakukan langsung dengan Ibu Meliana Tumbelaka selaku owner di K. Pastries Surabaya pada tanggal 5 April 2025. Wawancara yang dilakukan peneliti sudah tertuju pada judul penelitian yang dibuat yaitu, “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Home Industry* K. Pastries (*Custom Birthday Cake*) di Surabaya”.

Berikut tabel Pembahasan Hasil Wawancara dengan Owner K. Pastries.

| No. | Wawancara                                                                                                    | Hasil Wawancara                                                                                                                                                                                                  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Bagaimana penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi di K. Pastries Surabaya?                                     | Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi di K. Pastries sudah diterapkan sesuai peraturan yang telah ditetapkan, akan tetapi belum sesuai dengan peraturan seperti di perusahaan besar seperti hotel atau restoran. |
| 2.  | Apakah semua karyawan di K. Pastries Surabaya bekerja sesuai standar yang sudah ada? Ataukah ada yang tidak? | Sudah sesuai.                                                                                                                                                                                                    |
| 3.  | Mengapa penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi sangat dibutuhkan?                                             | Penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi sangat dibutuhkan agar kualitas produk dan kebersihan produk terjamin aman saat sampai ke tangan <i>customer</i> .                                                         |
| 4.  | Apa saja yang menjadi hambatan ketika menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi di K. Pastries                  | Untuk saat ini masih tidak ada hambatan dan kesulitan pada penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi selama proses produksi berlangsung.                                                                             |

|    |                                                         |                                                                                                                                                                                                        |
|----|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Surabaya?<br>Bagaimana cara mengatasinya?               |                                                                                                                                                                                                        |
| 5. | Berapa kali area kerja produksi harus dibersihkan?      | Kebersihan area produksi sering dilakukan saat setiap karyawan selesai melakukan suatu pekerjaan, tidak menunggu kotoran menumpuk di area produksi agar tidak ada hama atau kontaminasi yang menyebar. |
| 6. | Dimana penerapan <i>hygiene</i> dan sanitasi dilakukan? | Diseluruh area produksi, seperti area dapur memasak, dapur croissant, dapur plating, sampai pengemasan produk.                                                                                         |

## 8. Pembahasan Hasil Kuesioner

Kuesioner dilakukan dengan Mas Rizki Setia Budi selaku karyawan lama (*pastry chef*) di K. Pastries Surabaya pada tanggal 9 April 2025. Kuesioner yang dilakukan peneliti sudah tertuju pada judul penelitian yang dibuat yaitu, “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Home Industry* K. Pastries (*Custom Birthday Cake*) di Surabaya”. Berikut tabel Pembahasan Hasil Kuesioner Dengan Karyawan di K. Pastries Surabaya.

| No | Daftar Pertanyaan                                                           | Keterangan |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|    |                                                                             | Ya         | Tidak |
| 1. | Apakah saudara sudah mencuci tangan sebelum memasuki area kerja?            | ✓          |       |
| 2. | Apakah saudara menggunakan sabun dan air mengalir pada saat mencuci tangan? | ✓          |       |
| 3. | Apakah saudara menggunakan alat bantu pada saat proses pengolahan makanan?  | ✓          |       |
| 4. | Apakah saudara menggunakan celemek pada saat bekerja?                       | ✓          |       |
| 5. | Apakah saudara menggunakan sepatu safety pada saat bekerja?                 |            | ✓     |
| 6. | Apakah saudara menggunakan penutup mulut (masker) pada saat bekerja?        | ✓          |       |
| 7. | Apakah saudara merokok di area kerja?                                       |            | ✓     |

|     |                                                                                                                               |   |   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 8.  | Apakah saudara menggunakan penutup kepala pada saat bekerja?                                                                  | ✓ |   |
| 9.  | Apakah saudara menggunakan perhiasan pada saat bekerja (cincin dan jam tangan)                                                |   | ✓ |
| 10. | Apakah saudara menggunakan alat APD yang bersih pada saat bekerja?                                                            | ✓ |   |
| 11. | Apakah saudara mencuci setiap hari pakaian yang telah digunakan untuk bekerja?                                                | ✓ |   |
| 12. | Apakah saudara memiliki sertifikat kesehatan?                                                                                 |   | ✓ |
| 13. | Apakah saudara tidak menderita penyakit yang menular?                                                                         | ✓ |   |
| 14. | Apakah saudara melakukan pemeriksaan ke dokter selama 6 bulan sekali?                                                         |   | ✓ |
| 15. | Apakah prosedur penerapan <i>hygiene</i> sanitasi yang saudara lakukan sudah sesuai standart yang ditetapkan oleh perusahaan? | ✓ |   |

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini yang berjudul “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada *Home Industry* K. Pastries (*Custom Birthday Cake*) di Surabaya”:

#### 1) Penerapan *Hygiene* di k. Pastries Surabaya.

Untuk sertifikasi tidak diwajibkan memiliki, kemudian apabila memiliki sertifikasi kursus di bidang *cook helper* merupakan karyawan tersebut mempunyai nilai tambahan tersendiri. Terkait kesehatan karyawan juga dirasa kurang diperhatikan karena tidak ada persyaratan khusus apabila mempunyai penyakit tertentu yang tidak menular dan dianggap terlalu bahaya. Serta untuk *hygiene* karyawan sendiri juga kurang lengkap untuk uniformnya seperti sepatu khusus untuk pekerja di pengolahan.

#### 2) Penerapan Sanitasi di K. Pastries Surabaya.

Untuk pengadaan bahannya sudah sesuai dengan prosedur yang berlaku, kemudian untuk persiapan alat sudah baik akan tetapi terkendala untuk tempat penyimpanannya yang belum memadai karena keterbatasan tempat. Untuk proses pengolahannya sudah sesuai prosedur serta teori yang ada, yaitu karyawan tidak menyentuh langsung pada makanan jadi

dengan memakai sarung tangan atau peralatan pendukung lainnya. Sedangkan untuk penyimpanan produk jadi K. Pastries Surabaya menyediakan karena kue yang masih dapat disimpan di dalam freezer dan chiller sebagai tempat penyimpanan orderan yang sudah di hias untuk di kirim ke *customer*. Untuk pelayanannya terhadap pelanggan sudah baik dan benar sehingga pelanggan mendapatkan kesan baik untuk menjadi *customer* di K. Pastries Surabaya.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan di atas, maka dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut :

- 1) Untuk penelitian selanjutnya perlu adanya tindak lanjut terkait sistem kerja yang efisien dalam menghadapi konsumen pada saat ramai. Karena pada saat ramai pemesanan berlakunya *hygiene* dan sanitasi kadang diabaikan.
- 2) Laporan Tugas Akhir ini belum sempurna karena masih ada yang perlu diteliti seperti tingkat kematangan produk yang di produk

## **DAFTAR REFERENSI**

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). *Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia No. 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Jakarta : Direktorat SPKP, Deputi III, Badan Pengawasan Obat dan Makanan; 2013.
- Departemen Kesehatan (1990). *Peraturan Menteri Kesehatan No. 416/MENKES/PER/IX/1990 tentang Syarat- syarat dan Pengawasan Kualitas Air*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Ditjen PPM dan PLP Depkes RI. 1. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
- Departmen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewi, n. L. (2022). *Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyajian makanan di era new normal di big shurp restaurant. Vol 01 no 04, 2022: 888 -902, 01, 888-902*.
- Henny J, 2011. *Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan*. Jombang Tikala Manado. Jakarta.

<https://blog.tigadaracatering.id/pengertian-karakteristik-catering/>. di akses pada tanggal 19 Oktober 2023 jam 13.00.

Kemeterian Kesehatan RI, 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/sk/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.*

Keputusan Menteri Kesehatan 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1908/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.*

Moleong, L. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Remaja Rosdakarva.

Keputusan Menteri Kesehatan 2011. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.*

Natalia Erlina Yuni. (2015). *Buku Saku Personal Hygiene*. Yogyakarta: Nuha Medika.

Oginawati, K. 2008. *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Penerbit Institut Teknologi Bandung Press. Bandung.

Purwati Tj, dkk. 1994. *Manajemen Katering*. Fakultas Pendidikan dan Teknologi