

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Landasan Empiris**

Berdasarkan penelitian Puspitasari (2007) yang berjudul “Upaya peningkatan kualitas Hygiene dan sanitasi di Restoran Jamoo Shangri-La Hotel Surabaya”, menghasilkan: Kebersihan di Restoran Jamoo merupakan salah satu daya tarik yang penting di Hotel Shangri-La Surabaya. Penerapan Hygiene dan sanitasi yang sesuai dengan peraturan yang telah dibuat di Restoran Jamoo sehingga kualitas pelayanan tercipta dengan baik dan operasional dapat berjalan secara efektif dan efisien. Dalam penelitian penulis mengambil judul Peran Hygiene dan Sanitasi Untuk Meningkatkan Semangat Kerja Karyawan di Restoran Coffe Shop Hotel Weta Surabaya.

#### **Persamaan :**

Sama-sama membahas *Hygiene dan sanitasi*.

#### **Perbedaan :**

Penelitian terdahulu menekankan pada upaya dalam meningkatkan kualitas *Hygiene dan sanitasi* Restoran sedangkan penelitian penulis menekankan pada *Hygiene dan sanitasi* karyawan untuk meningkatkan semangat kerja karyawan di restoran.

## **2.2 Landasan Teori**

### **2.2.1 Pengertian restoran**

Restoran adalah suatu usaha yang diorganisasi secara komersial, yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman dengan baik kepada tamu agar tamu mendapatkan kepuasan tamu yang berdampak pada peningkatan pendapatan Restoran.

Restoran memiliki jenis yang berbeda-beda untuk memberi pilihan kepada pelanggan maupun restoran yang gaya penyajian makanan dengan harga yang bervariasi. Dengan banyaknya Restoran yang berkembang di tengah perkotaan, perlu untuk mengklasifikasikan *restoran* yang ada. Dilihat dari pengolahan dan sistem penyajian restoran diklasifikasikan menjadi dua, yaitu :

#### **1. *Formal Restoran***

Pengertian formal restoran adalah industri di bidang jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dengan pelayanan *eksklusif dan profesional*.

#### **2. *Informal Restoran***

Pengertian *Informal Restaurant* adalah industri di bidang jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan. (Andi, 1999: 4).

#### **3. *Specialities Restoran***

yaitu mengacu pada satu pelayanan atau bidang khusus baik meliputi menu yang ada atau pelayanan yang sesuai dengan system penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.

### 2.2.2 Sejarah restoran

Makan di luar rumah mempunyai sejarah yang panjang. Taverns sudah ada sejak awal tahun 1700 sebelum Masehi. Sebuah catatan menyatakan bahwa pada tahun 512 sebelum Masehi di zaman Mesir kuno telah ada tempat makan untuk umum dengan variasi menu yang masih sangat terbatas—hanya satu menu yang disajikan, yang terdiri dari *cereal*, *wild fowl*, dan *onion*. Setelah itu pada abad Arab kuno, muncullah variasi menu pilihan, yang meliputi *peas*, *lentils*, *watermelons*, *artichokes*, *lettuce*, *endive*, *radishes*, *onions*, *garlics*, *leeks*, *fats*—antara sayur-mayur dan daging hewan, seperti daging sapi/unta, madu, kurma, dan hasil hewan, seperti susu, keju dan mentega.

Pada masa itu, para wanita dilarang dan tidak diizinkan di tempat umum seperti itu. Baru pada tahun 402 sebelum Masehi, sesuai dengan perkembangan zaman wanita ikut terlibat dan menjadi bagian dari kegiatan *taverns* tersebut. Anak-anak kecil pun harus dilayani, apabila mereka datang bersama orangtuanya. Sedangkan para wanita dapat mengunjungi tempat makan tersebut, apabila mereka telah menikah dan datang bersama suaminya. Itulah kira-kira kejadian asal muasal orang makan di luar rumah mereka (Sugiarto, 2003 : 77).

### 2.2.3 Pengertian *hygiene* dan *sanitasi*

Diterapkan pengetahuan tentang *Hygiene* dan *sanitasi* mempunyai arti sehat dan bersih. *Hygiene* merupakan tata cara untuk memelihara diri agar bersih, sehat dan *sanitasi* merupakan tata cara untuk menjaga agar lingkungan tetap bersih dan terpelihara dengan baik.

## 1. Pengertian *Hygiene*

### a. Menurut Brownell

*Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.

### b. Menurut Gosh

*Hygiene* adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun masyarakat.

### c. Menurut Prescott

*Hygiene* menyangkut dua aspek, yaitu :

1. Yang menyangkut individu (*Personal Hygiene*)
2. Yang menyangkut lingkungan (*Environment*)

## 2. Pengertian *Sanitasi*

### a. Menurut Dr. Azrul Anzwar, MPH

*Sanitasi* adalah cara pengawasan masyarakat yang menitik beratkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang berpengaruh derajat kesehatan masyarakat.

### b. Menurut Ehler dan Steel

Sanitation is the prevention of disease by eliminating on controlling the environmental factor which from links in the chain of transmission.

### c. Menurut Hopkins

*Sanitasi* adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

Dari beberapa pengertian tersebut di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan *sanitasi* adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan *Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.. Jadi dalam hal ini *sanitasi* ditujukan kepada lingkungannya, sedangkan *Hygiene* ditujukan kepada orangnya.

*Sanitasi* : Usaha kesehatan Preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

*Hygiene* : Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.

Pengertian *Sanitasi* dipandang dari berbagai segi terkait dengan kesehatan :

- a. Menjamin lingkungannya serta tempat kerja yang baik dan bersih.
- b. Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang merugikan kesehatan fisik maupun mental.
- c. Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular
- d. Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan (*safety subjects*) ( Sihite, 2003 : 3)

#### **2.2.4 Usaha kesehatan perorangan**

Personal *Hygiene* adalah faktor yang sangat penting karena diri kita merupakan penghantar vektor penyakit dan dalam hal makanan merupakan awal penyebab *Foodborne Illness*. Sebelum mulai menikmati suatu hidangan atau makanan serta minuman, maka terlebih dahulu harus diperiksa, setidaknya memperhatikan apakah wadah tempat makanan atau minuman atau peralatan yang

dipergunakan itu dalam keadaan bersih atau apakah makanan dan minuman tersebut aman untuk dikonsumsi.

Tindakan-tindakan yang harus dilakukan dalam upaya pemeliharaan personal *Hygiene & sanitasi* ini, adalah :

### **1. Tersedianya fasilitas-fasilitas yang tersebut di bawah ini :**

- a. Tersedianya kotak berisi alat-alat PPPK (Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan), berupa obat-obatan dan semua kelengkapan yang biasa digunakan untuk itu, minimal secara standart antara lain : Obat merah, tensoplast, verban, kapas, boorwater dan lain-lain.
- b. Tersedianya kamar mandi dan toilet yang letaknya cukup jauh dari tempat makanan.
- c. Tersedianya fasilitas untuk mencuci tangan atau wash basin yang penempatannya di tempat yang strategis/tempat yang dianggap penting/perlu.
- d. Pemeriksaan kesehatan atau kebersihan, kerapihan dan juga kebersihan lingkungan sekitarnya.
- e. Tersedianya pakaian kerja dan tutup kepala untuk pekerja bagian tertentu.

### **2. Peranan Psychologis**

Yaitu menjamin kepuasan bagi para tamu dalam memenuhi keinginan dan kebutuhannya untuk datang di restoran dan juga agar para karyawannya merasa bergairah atau bersemangat dalam melaksanakan tugas-tugasnya, sehingga tamu merasa terpenuhi kebutuhannya antara lain :

- a. *Relax* (istirahat)
- b. *Comfort* (kesenangan/kenyamanan)

- c. *Security* (keamanan)
- d. *Safety* (perlindungan)
- e. *Privacy* (kebebasan)

### **3. Penampilan Pribadi**

Penampilan pribadi yang demikian (bersih) akan tercermin melalui keberadaan dirinya. Bahwa suatu tata cara kerja yang mempunyai pedoman atau urutan yang sesuai dan benar serta yang rapi akan menghasilkan *sanitasi* hasil kerja yang akan dicapai :

- a. Kebersihan lingkungan pribadi. Selalu melakukan tugas dan pekerjaannya dalam keadaan rapi dan bersih.
- b. Selalu bertindak bersih (memungut/mengambil sampah yang berserakan misalnya puntung rokok dan menaruhnya ke tempat sampah yang tersedia walaupun hal itu bukan tugas utamanya)
- c. Memakai seragam yang bersih, diseterika dengan rapi dan memelihara atau menjaganya tetap dalam keadaan bersih.
- d. Sepatu selalu disemir dan tetap mengkilap.
- e. Tidak meludah di sembarang tempat dan selalu menutup hidung dengan saputangan pada waktu batuk dan menutup hidung dengan saputangan atau tissue paper pada waktu bersin.
- f. Rambut pendek dan tersisir rapi, (untuk wanita rambut tidak terurai)

### **4. Standart Kebersihan**

Standar kebersihan para karyawan adalah sama pentingnya dengan standar kebersihan kamar tamu, kebersihan makanan dan kebersihan lingkungan umum (*public space*). Untuk itu seorang karyawan harus :

1. Selalu mandi dengan teratur, dan menjaga dirinya tetap bersih dan segar.
2. Mengganti pakaian secara teratur baik kemeja/blus dan celana/rok terutama pakaian dalam, tidak bau dan kotor serta selalu dicuci secara teratur.
3. Mencuci tangan terutama :
  - a. Setelah dari kamar kecil.
  - b. Setelah menggunakan bahan-bahan kimia
  - c. Setelah menyelesaikan suatu pekerjaan yang berkaitan dengan zat-zat atau benda-benda yang digunakan oleh umum. Misalnya tangan karyawan *Housekeeping* sering berhubungan dengan lena-lena dan lap-lap yang kotor, maka frekuensi mencuci tangan harus lebih sering,
  - d. Sebelum makan.
  - e. Segera dicuci apabila tangan terlihat kotor.
4. Menghindari pemakaian make-up yang berlebihan, minyak wangi yang menyengat hidung dan perhiasan yang menyolok mata, baik di tangan, telinga dan sebagainya.
5. Badan selalu bersih dan menghindarkan bau (bau badan, bau mulut/nafas atau bau keringat).
6. Kuku harus selalu terpotong rapi, menghindari pemakaian bahan pewarna kuku, tidak menggunakan wig atau eye shadow maupun sejenisnya.
7. Menggosok gigi secara teratur menghindarkan bau mulut.
8. Apabila mendapat luka, balutlah dengan perban.
9. Mencuci rambut secara teratur menghindarkan kekusutan, mengering, berketombe, dan lain-lain serta harus selalu dalam keadaan rapi (untuk



karyawan wanita berambut panjang, maka harus diikat atau dengan memakai bando).

10. Apabila terserang flu sewaktu bekerja, gunakan tissue dan buanglah tissue itu pada tempatnya.

( Sihite, 2003 : 6)

### **2.2.5 Usaha kesehatan lingkungan**

Lingkungan dimana kita tinggal atau bekerja merupakan faktor yang penting untuk kehidupan yang aman, nyaman, tertib, dan bersih. Taman, halaman parkir merupakan bagian dari lingkungan yang harus mendapatkan pemeliharaan secara seksama setiap hari harus selalu dibersihkan.

Bila lingkungan kita bersih, aman, nyaman serta sehat, maka hidup kita akan tentram dan bekerjapun akan lancar dan aman. Upaya kesehatan lingkungan sangat penting diperhatikan guna mendapatkan manfaat kesehatan yang baik.

Mencegah penularan penyakit

1. Ruanagn dan ventilasi yang baik dan bersih, tidak memberi kesempatan pada nyamuk, lalat, atau tikus dan binatang lainnya untuk bersarang dan berkembang biak didalam ruangan.
2. Tersedianya air bersih dan air minum yang cukup dan memenuhi syarat kesehatan.
3. Pembuangan kotoran dan air kotor yang sesuai dan memenuhi syarat kesehatan.
4. Pembuanagn sampah pada tempat yang sesuai dan telah memenuhi syarat kesehatan.

5. Ruangan yang luas tidak menyesakkan napas sehingga penularan penyakit tidak mudah.
6. Tempat memasak dan menyimpan makanan yang terbebas dari pencemaran atau gangguan lalat / serangga atau debu.

Syarat dari ruangan yang baik yaitu :

- a. Pencahayaan yang cukup baik dan ruangan cukup terang dengan syarat tidak silau, tidak menimbulkan panas yang mengganggu serta tidak menimbulkan bayang-bayang.
- b. Penghawaan (ventilasi) yang cukup untuk proses pergantian udara dalam ruangan. Hawa segar dalam rumah sangat diperlukan untuk mengganti udara dalam ruangan yang sudah terpakai.

Mencegah terjadinya kecelakaan :

- a. Lantai tidak basah dan licin.
- b. Tidak mudah menimbulkan kebakaran.
- c. Tangga harus bersih dan bebas penghalang bagi yang akan menaiki atau menuruni tangga tersebut.
- d. Memiliki penerangan cukup
- e. Ventilasi cukup untuk pergantian udara.

Exhauster merupakan baling-baling pada saluran penyedotan dan pengeluaran udara keluar masuk dari dalam ruangan untuk mengganti udara dalam ruangan tersebut.

Prinsip kerja Air Condition (AC) adalah menyedot udara hangat dari dalam ruangan , kemudian disaring dan setelah bersih dikeluarkan lagi kedalam ruangan tersebut dalam keadaan segar dan dingin. Temperatur udara dalam

ruangan dapat diatur atau distel menurut kebutuhan kedinginan atau kesegaran udara dalam ruangan.

Untuk pencegahan serangga dan tikus maka perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut yaitu :

a. *Rat proof* dan *insect proof*

Usaha-usaha untuk mencegah masuknya serangga / insect dan tikus kedalam ruangan. Untuk itu dipasang kawat kasa pada lubang angin (ventilasi), memasang gorden tipis atau halus (tule) pada lubang angin (ventilasi).

b. *Splash Level*

Penyerapan air oleh dinding menyebabkan dinding selalu basah dan ditumbuhi oleh jamur, sehingga dinding menjadi kotor dan cepat rusak.

c. *Ergonomi*

Kesalahan konstruksi atau ketidak tepatan alat-alat kerja akan menimbulkan penyakit akibat kerja.

Kegaduhan / kebisingan (*noise*) meliputi beberapa hal yaitu :

a. Gangguan kegaduhan

Kegaduhan merupakan suatu gangguan yang menyebabkan seseorang terganggu kesehatannya baik secara langsung maupun tidak langsung yang dalam waktu lama dapat menyebabkan gangguan fisik dan gangguan mental.

b. Sumber kegaduhan

- Alat-alat elektronik seperti radio, TV, tape recorder, mikrophone, dll.
- Industri / pabrik, bengkel, dan lain-lain.
- Alat rumah tangga.
- Konstruksi bangunan.

- Lalu lintas.

c. Akibat kegaduhan terhadap kesehatan

- Suara mendadak dan keras akan memekakkan telinga.
- Suara yang monoton akan merangsang telinga untuk bekerja terus menerus, sehingga mengurangi sensitivitas / kepekaan pendengaran.
- Jantung dan tekanan darah akan berdetak cepat dan akibatnya muka pucat dan otak menjadi tegang karena ditimbulkan suara keras dan mendadak.
- Urat syaraf akan mengalami ketegangan dan membebani kerja syaraf sehingga akan timbul kelelahan syaraf, kurang tidur dan akhirnya dapat menimbulkan gangguan jiwa.

(Sihite, 2003 : 8)

#### **2.2.6 Sanitasi pengolahan makanan**

Mr. Sanitor adalah pemandu yang disesuaikan dengan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan RI dan World Health Organization (WHO), yang merupakan keharusan untuk dipatuhi demi menunjang dan ikut berperan aktif dalam mencerdaskan bangsa lewat sanitasi. Kita harus bertanggung jawab dan tidak sembarangan untuk menyediakan, mengolah serta menyajikan hidangan makanan untuk dijual atau diberikan kepada orang lain untuk dikonsumsi, tanpa ada jaminan bahwa makanan tersebut aman dikonsumsi dan tidak tercemar oleh bakteri-bakteri yang berbahaya.

##### **1. Bakteri**

Bakteri merupakan makhluk hidup / sel yang sangat kecil yang dapat membahayakan kesehatan.

## **2. Kualitas makanan**

Kualitas makanan adalah segala sesuatu yang ada hubungannya secara langsung dengan nilai atau mutu makanan termasuk : tidak bau, tidak beracun, tidak berbau, memiliki nilai gizi baik dan tidak membahayakan kesehatan.

## **3. Kuantitas makanan**

Kuantitas makanan adalah jumlah makanan yang cukup bagi manusia untuk kelangsungan hidupnya yaitu tergantung dari :

- a. jumlah volum atau kapasitas kemampuan mengkonsumsi.
- b. Jumlah komposisi dalam penyusunan makanan.
- c. Jumlah unsur-unsur penting dalam makanan.
- d. Jumlah kalori yang ada.

## **4. Syarat-syarat makanan**

- a. Bahan makanan dan minuman yang bersih, segar, dan sehat.
- b. Proses pembuatan hidangan oleh koki secara khusus.
- c. Bahan dan campuran bahan yang sesuai dan benar.
- d. Pembuatan hidangan makanan sesuai *standart processing*.
- e. Penyediaan dan penyimpanan makanan harus di tempat aman dari pencemaran
- f. Dapur yang bersih dan teratur atau terawat.
- g. Peralatan dan perlengkapan yang bersih dan sanitair.
- h. Tenaga pengolah dan penjamah yang bersih, dll.

## **5. Jenis-jenis bakteri**

- a. *Bakteri Neutral* ialah baktri yang tidak berbahaya dan tidak berguna.

- b. *Helpful* ialah bakteri yang berguna membantu proses peragian dalam pembuatan susu, tempe, keju, dan pembuatan obat-obatan.
- c. *Undersirable* ialah bakteri yang ada pada makanan kadaluarsa.
- d. *Harmful bacteria* ialah bakteri yang berbahaya yang mengakibatkan tubuh meriang, muntah, TBC, liver dan lain sebagainya.
- e. *Virus* ialah bakteri yang sangat kecil sekali yang dapat menimbulkan penyakit.
- f. *Yeast* ialah bakteri yang membantu proses pembuatan roti, tape, anggur dll
- g. *Molds / Jamur* ialah bakteri yang berbentuk seperti rambut kecil-kecil dimana bakteri ini bisa berguna tetapi juga bisa berbahaya.

#### **6. Cara bakteri hidup dan berkembang biak**

- a. Dalam makanan

Bakteri menyukai makanan yang mengandung protein tinggi dan basah.

- b. Air / becek

Tanpa adanya air maka bakteri tidak dapat hidup dan berkembang biak.

- c. Temperatur

Bakteri hidup subur pada suhu 45 – 60 °Celcius.

- d. Waktu

Bakteri perlu waktu lama untuk dapat berkembang biak. Bila makanannya basah dan suhunya tidak terkontrol maka bakteri hanya memerlukan waktu 15 – 20 menit.

#### **7. Cara bakteri masuk kedalam makanan**

Bakteri dapat sampai kedalam makanan atau minuman melalui beberapa cara :

- a. melalui tangan / kuku yang kotor.

- b. Rambut yang jatuh pada makanan.
- c. Melalui udara saat batuk / bersin dengan tidak ditutup.
- d. Memakai perabotan yang kotor / tidak sanitair.
- e. Tempat kerja yang kotor.
- f. Dibawa oleh kecoa, tikus, dan binatang pengerat lainnya.
- g. Melalui udara yaitu debu, udara kotor (bau) dan lain-lainnya.

### **8. Cara menghindari bakteri**

Cara pencegahan terhadap bakteri yaitu kita harus berhati-hati dalam menyimpan, mengelola, dan menyajikan makanan sesuai dengan aturan sanitasi. Kebiasaan kotor akan berakibat fatal pada kesehatan kita.

Beberapa cara menghindari bakteri yaitu :

- a. Keamanan makanan dan minuman yang disediakan.
- b. Hygiene perorangan dan praktek-praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan.
- c. Keamanan terhadap penyediaan dan pemakaian air.
- d. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.
- e. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanannya.
- f. Pencucian, kebersihan, dan penyimpanan alat-alat perlengkapan.

### **9. Zat aditif pada makanan bisa menjadi penyebab keracunan**

Zat pewarna dimaksudkan untuk membuat makanan lebih menarik sehingga daya tarik makanan dapat bertambah dan bila ditinjau dari segi bisnis maka makanan tersebut akan semakin laku. Zat pewarna yang diperoleh dari bahan

nabati tidak menimbulkan efek samping, sedangkan pewarna sintesis lebih berbahaya bagi kesehatan.

Zat pemanis sintesis yang umumnya disebut Mono Sodium Glutamat (MSG) dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan.

Zat pengawet dimaksudkan untuk memperlambat oksidasi yang dapat merusak makanan. Bahan-bahan pengawet buatan yaitu Natrium Benzoat.

#### **10. Penyebab terjadinya keracunan (*food borne diseases*)**

Hampir semua penyakit ditularkan melalui makanan (*food borne disease*) yang umumnya disebabkan karena pengotoran makanan (*food contamination*), disamping terjadi karena keracunan zat-zat pengawet yang kadaluarsa dalam makanan.

Pengotoran makanan adalah segala sesuatu yang terdapat dalam makanan itu sendiri maupun dari luar makanan itu sendiri.

Prinsip sanitasi makanan (The principle of food sanitation) meliputi beberapa hal yaitu :

##### **1. Kebersihan bahan makanan / bahan baku**

Usaha sanitasi lebih menitikberatkan kepada faktor lingkungan hidup manusia, sedangkan hygiene lebih menitikberatkan usaha-usaha manusia kepada kebersihan individu.

##### **2. Cara penyimpanan peralatan dan perlengkapan**

Penyimpanan peralatan sebagai hasil proses pencucian mesin juga turut menentukan sanitasi dari peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan atau penyajian.



Hal –hal dalam penyimpanan peralatan dan perlengkapan yaitu :

- a. Peralatan mudah diambil dan mudah penempatannya.
- b. Ada pengelompokan barang sejenis
- c. Adanya rotasi /perputaran dalam pemakaian peralatan dengan sistem FIFO
- d. Adanya sistem lalu lintas (*traffic sytem*) yang baik dan bersih.
- e. Harus terbebas dari serangga dan tikus.
- f. Tinggi rak dari permukaan tanah minimal 30cm.Jarak penyimpanan barang yang paling atas dengan langit-langit minimal 50 cm

### 3. Cara pengolahan makanan

Dalam hal sanitasi pengolahan makanan maka hal-hal pokok yang perlu diperhatikan yaitu :

- a. Tenaga pengolah / penjamah makanan
- b. Cara pengolahan makanan.
- c. Tempat / ruang pengolahan makanan
- d. Persiapan perlengkapan / peralatan dalam pengolahan makanan.

### 4. Cara pengangkutan makanan

Makanan dari tempat pengolahan perlu pengangkutan untuk disimpan atau disajikan. Baik buruknya pengangkutan dipengaruhi oleh beberapa faktor :

- a. Tempat / alat pengangkut
- b. Tenaga pengangkut
- c. Teknik / cara pengangkut.

Syarat pengangkutan makanan yang memenuhi aturan sanitasi yaitu :

- a. Alat atau tempat pengangkut harus bersih.

- b. Cara pengangkutan harus benar dan tidak terjadi pengotoran selama mengangkut.
  - c. Pengangkutan makanan dari jenis yang langsung dimakan harus ditempatkan pada wadah tertutup.
  - d. Menghindari melewati daerah-daerah yang kotor dan dapat mengkontaminasi makanan.
  - e. Mengambil jalan yang singkat atau terdekat.
5. Cara penyimpanan makanan

Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanannya terutama suhu jenis penyimpanan dengan makanan yang akan disimpan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan :

- a. makanan yang disimpan harus tertutup
- b. tempat penyimpanan sebelumnya harus dibersihkan.
- c. Tempat penyimpanan makanan jauh dari saluran pembuangan air kotor.
- d. Aman terhindar dari adanya pengotoran. (Sihite, 2003 : 84)

#### **2.2.7 Persyaratan Air Minum atau Air bersih yang Sehat**

Untuk menjaga agar bakteri tidak berkembang biak didalam air dan tidak menimbulkan penyakit maka perlu diketahui persyaratan air yang baik dan menyehatkan ditinjau dari segi kesehatan yaitu :

##### **1. Syarat kuantitatif**

Artinya air tersebut mencukupi sesuai kebutuhan baik kebutuhan sehari-hari maupun kebutuhan tambahan lain dalam pengertian banyaknya air yang dibutuhkan tiap manusia tergantung tingkat kehidupan sehari-hari manusia tersebut.

## 2. Syarat kualitatif

Yang dimaksud kualitas air ialah kualitas dalam artian memenuhi syarat-syarat bakteriologis dan syarat chemis serta fisik air. Untuk mengetahui syarat fisik dapat dilakukan dengan panca indra sedangkan untuk syarat bakteriologis dan chemis harus menggunakan uji laboratorium.

### a. Syarat fisik (*physical standart*) meliputi :

- tidak berwarna
- tidak berbau
- Tidak berminyak
- tidak berasa

### b. Syarat kimia (*Chemical standart*) meliputi :

- tidak boleh ada zat berracun
- tidak boleh mengandung zat kimia yang melebihi ambang batas.
- kandungan pH air yang baik adalah 7 yang dinyatakan dengan Naptha, jernih dan cerah.

### c. Syarat bakteri (*bacteriological standart*) meliputi :

- Dalam 1 cc air minum jumlah kuman harus kurang dari 100.
- Dalam 100 cc air minum tidak boleh ada bakteri Coli. (Sihie, 2003: 120)

## 2.2.8 Upaya pencegahan keracunan makanan

### 1. Personal Hygine

Pemakaian pakaian kerja dan tangan yang bersih selama bekerja dapat mengurangi terjadinya pengotoran terhadap makanan dan minuman maupun alat-alat makan. Maka usaha yang perlu dilakukan ialah :

#### a. Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah buang air kecil.

- b. Menjauhkan makanan dan minuman dari sentuhan jari tangan.
- c. Menggunakan sapu tangan bersih untuk menutup tangan waktu batuk atau bersin lalu mencuci tangan dengan sabun.
- d. Menggunakan pakaian seragam
- e. Memakai tutup kepala dengan kain bersih.
- f. Bila sakit sebaiknya tinggal di rumah atau tidak masuk kerja.

## 2. Handling Eating Utensil

Usaha yang dilakukan meliputi :

- a. Alat-alat makan hendanya dipegang dengan tangan bersih.
- b. Memakai baki bila hendak menghidangkan makanan.
- c. Penyimpanan alat makan bebas dari debu.
- d. Alat makan yang jatuh harus dicuci kembali.
- e. Alat makan dibiarkan kering sendiri, tanpa menggunakan lap untuk mengeringkan.

## 3. Diswahing / pencucian

Usaha yang dilakukan adalah :

- a. Menyediakan sabun dan air panas untuk mencuci.
- b. Diseka dan dibilas sebelum dicuci.
- c. Celupkan alat makan dalam air panas.
- d. Gunakan air yang telah diberi disinfektan (kaporit).
- e. Biarkan alat kering sendiri dalam raknya.
- f. Tempat penyimpanan alat hendaknya bebas dari debu dan serangga.

## 4. Refrigerator

Usaha yang dilakukan :

- a. semua bahan makanan dan minuman yang mudah rusak hendaknya ditempatkan dalam temperatur yang sesuai
- b. Makanan yang disimpan dalam refrigerator harus dijaga sirkulasiunya.
- c. Jauhkan dari dinding daging yang digantung, agar sirkulasi udara bergerak dengan baik.
- d. Makanan yang ada di ruangan bawah dibungkus dengan kertas yang tidak menyerap air.
- e. Refrigerator harus sering dicuci.
- f. Gunakan thermometer untuk mengukur suhu yang dibutuhkan sesuai jenis barang yang disimpan.

#### 5. Food storage

Usaha yang dilakukan :

- a. Menutup semua makanan yang disimpan agar terhindar dari pengotoran.
- b. Jangan menyimpan makanan di tempat yang terbuat dari bahan yang mengandung racun/ bahan kimia.
- c. Makanan harus dikontrol secara teratur.
- d. Pengisian refrigerator jangan terlalu padat.
- e. Jauhkan makanan dari bahan kimia beracun.

#### 6. Lighting and ventilation

Usaha yang dilakukan :

- a. usahakan penerangan yang baik dan memenuhi syarat ruangan kerja.
- b. Lampu-lampu listrik harus selalu dibersihkan.
- c. Tersedia ventilasi cukup terutama dekat oven.
- d. Kipas angin harus selalu terpelihara dengan baik.

- e. Lubang udara harus cukup sehingga perputaran udara dalam ruangan baik.

## 7. Waste Disposal

Usaha yang dilakukan :

- a. Tempat pembuangan sampah harus tertutup rapat.
- b. Bersihkan tempat sampah secara teratur dan sebaiknya setelah kosong dicuci dengan disinfektan.
- c. Jauhkan tempat penyimpanan makanan dari adanya sampah.

## 8. Penyediaan air bersih

Hal-hal yang harus diperhatikan :

- a. Memenuhi syara air bersih / air minum dari segi kimia, fisika dan biologi.
- b. Air yang tersedia bersumber dari air ledeng atau air yang sudah diolah.
- c. Tersedia pipa-pipa saluran air bersih di tempat-tempat yang dibutuhkan dalam proses pengolahan makanan.

(Sihite, 2000 : 106)

### 2.2.9 Pengelolaan sampah

Hampir seluruh bagian dari hotel menghasilkan sampah, dan yang paling banyak menghasilkan sampah adalah bagian dapur umum (*main kitchen*). Sampah dapat dikelompokkan menjadi beberapa bagian yaitu :

#### 1. Sampah basah (*garbage*)

Sampah yang termasuk kedalam jenis ini adalahh sampah basah yang dihasilkan dalam proses pengolahan makanan.

#### 2. Sampah kering (*rubish*)

Sampah kering terdiri dari sampah yang mudah terbakar dan tidak dapat terbakar, yaitu yang dihasilkan dari kantor-kantor.

### 3. Sampah lainnya (*other waste*)

Jenis sampah ini adalah sampah dalam berbagai jenis dan bentuk yang tidak termasuk dalam dua golongan sampah diatas dan juga termasuk sampah yang sulit diklasifikasikan, misalnya sampah kamar, bangkai binatang, pecahan gelas, kardus-kardus bekas, dll.

Pembuangan sampah yang baik akan memiliki berbagai manfaat antara lain :

#### 1. Dipandang dari segi sanitasi

- Menjamin tempat kerja yang bersih
- Mencegah timbulnya pengotoran udara
- Mencegah berkembangnya hama penyakit dan vektor penyakit.
- Mencegah pencemaran lingkungan hidup.

#### 2. Dipandang dari segi ekonomi

- Tempat yang bersih akan menarik banyak pengunjung / tamu.
- Mengurangi biaya pemeliharaan gedung akibat kerusakan sampah.
- Menambah gairah bekerja yang artinya menambah produktivitas dan efisiensi kerja karyawan.
- Mengurangi biaya perawatan dan pengobatan karyawan akibat timbulnya penyakit karena sampah.
- Menghilangkan pemandangan tidak sedap dipandang mata.

Secara umum metode pelaksanaan pembuangan sampah berkisar pada tata cara sebagai berikut yaitu :

#### 1. Penampungan (*containers*)

Penampungan sampah dilakukan dalam bakl-bak atau tong-tong sampah yang disebut *garbage containers*. Bak sampah perlu mendapat perhatian khusus karena merupakan pangkal permulaan pembuangan sampah yang baik. Penampungan sampah juga harus memperhatikan syarat-syarat dari bak sampah serta macam-macam dari bak sampah sesuai dengan jenis sampah dan cara pemakaiannya.

## 2. Pengumpulan sampah (*garbage collection*)

Tempat pengumpulan sampah (*garbage collection area*) adalah tempat yang digunakan untuk menampung dan mengumpulkan semua jenis sampah yang diperoleh dari bak-bak sampah.

### Pembuangan (*disposal*)

Sampah tidak boleh dibuang begitu saja ke sembarang tempat, karena akan menimbulkan pencemaran lingkungan hidup manusia. Pembuangan sampah harus memenuhi syarat yang tetela ditetapkan. (Sihite, 2003 : 133)

## 2.2.10 Penyajian makanan

Pembahasan yang dibahas secara khusus di sini hanya perihal membahas penyiapan dan penyajian makanan. Ruang lingkup Penyajian meliputi :

### 1. Tempat penyajian

- a. Lantai terbuat dari bahan kedap air mudah dibersihkan
- b. Dinding langit-langit mudah dibersihkan
- c. Tersedia tempat mencuci tangan
- d. Pintu dan jendela yang tidak memungkinkan masuknya serangga.
- e. Membersihkan ruangan/tempat penyajian harus dilakukan setiap saat sebelum dan sesudah digunakan.



## 2. Alat Penyaji

- a. Alat-alat hendaknya ditempatkan dan disimpan dengan fasilitas pembersih
- b. Permukaan alat-alat yang berhubungan langsung dengan makanan hendaknya terlindung dari pencemaran baik oleh konsumen maupun benda perantara lainnya.
- c. Kebersihan alat-alat harus terjamin

## 3. Tenaga Penyaji

Tanggung-jawab utama seorang pelayan di restoran ialah makanan yang akan disajikan sudah benar-benar sanitair. Prinsip pokok yang terakhir ialah cara penyajian yang harus pula memenuhi syarat *sanitasi* sebagai berikut :

### A. Memperhatikan kebersihan individu atau perorangan dan tenaga penyaji, yaitu:

1. Penampilan yang baik (*appearance*)
2. Pakaian yang bersih dan rapi
3. Kesehatan badan
4. Kebersihan rambut, kuku, tangan, gigi, telinga

### B. Melaksanakan teknik-teknik pelayanan dan penyajian yang baik dan benar antara lain :

1. Sopan santun.
2. Ramah tamah.
3. Nyaman dan menyenangkan (*happiness*).
4. Cara memegang peralatan.
5. Cara penyajian.

Semua staf restoran harus mengetahui soal *Hygiene* dan *sanitasi* serta mematuhi segala peraturan yang telah ditetapkan oleh manajemen. Peraturan yang berkenaan dengan *Hygiene* antara lain ;

1. Mandi tiap hari dua kali memakai sabun.
2. Bersih, rapih dalam setiap penampilan.
3. Rambut harus pendek dan rapih.
4. Pakailah seragam kerja yang telah ditentukan atau ditetapkan secara lengkap
5. Cucilah tangan sesering mungkin atau setiap habis memegang barang yang kotor atau mentah.
6. Kuku tangan harus pendek dan bersih.
7. Tidak boleh memelihara jenggot dan kumis
8. Dilarang merokok sewaktu menunaikan tugas atau di tempat-tempat yang bertanda *No Smoking*
9. Jangan memegang makanan matang tanpa memakai alat, seperti sendok, garpu, jepitan kue atau dengan menggunakan sarung tangan plastik.
10. Bila ada luka di tangan atau anggota badan kiranya akan mengganggu kelancaran pekerjaan atau bisa membahayakan pada makanan hendaknya segera pergi ke klinik atau ke dokter.

#### 4. Pramusaji

Tanggung-jawab utama seorang pelayan di restoran adalah memperhatikan hidangan makanan atau minuman yang akan disajikan harus benar-benar sanitair.

Di samping itu seorang pramusaji harus :

- a. Memperhatikan teknik atau cara membawa makanan.
- b. Memperhatikan teknik atau cara menghidangkan makanan.

- c. Memperhatikan penampilan.
- d. Menjaga sopan santun.

Service personal agar benar-benar mengikuti ketentuan-ketentuan personal *Hygiene* sebagai berikut :

1. Kondisi pramusaji
  - a. Badan harus bersih dan penampilan pribadi harus baik pada waktu bekerja.
  - b. Jangan bersandar ke tiang, kursi/meja atau ke dinding
  - c. Tangan dan kuku harus bersih dan kering (untuk kuku harus pendek dan tidak dicat atau diberi warna).
  - d. Mulut dan gigi harus bersih
  - e. Sepatu dan uniform harus bersih dan rapi (untuk sepatu tidak memakai hak yang tinggi).
  - f. Rambut harus rapi dan bersih (pria tidak gondrong dan wanita tidak melebihi bahu)
2. Pada waktu pelayanan peganglah tepi piring, bawah gelas atau gagang sendok/garpu, dan janganlah memegang bagian mulut alat makan/minum yang dapat terkena makanan/minuman.
3. Harus selalu waspada terhadap hal-hal yang dapat mengganggu keselamatan kerja karyawan atau keamanan tamu, misalnya saat menyajikan hidangan panas/*hot plate* atau *sizzling plate*, harus hati-hati jangan sampai alat panas tersebut terkena tubuh.
4. Bila tidak melayani tamu agar memperhatikan :
  - a. Tempat garam/merica penutup atau ujung-ujungnya dibersihkan atau dicuci.

- b. Tempat gula dan sendoknya agar diperhatikan setiap hari jangan sampai gulanya menggumpal pada sendok.
- c. Penutup dan ujung botol (saos, kecap, sambal, dan lain-lain) agar diperhatikan dan dibersihkan setiap saat.

5. Cara Menata Meja / *Table setting* Menurut *Sanitasi*

- a. Sebelum mulai set up cucilah tangan terlebih dahulu dengan memakai sabun.
- b. Semua peralatan harus sudah bersih/sanitair (pisau, sendok, garpu, gelas dan lain-lain)
- c. Pakailah seragam yang telah ditentukan dengan komplit dan dalam keadaan bersih serta rapi.
- d. Bila mengambil barang-barang yang ringan dalam jumlah sedikit (terbatas) seperti gelas, sendok, garpu dan lain-lain, gunakan baki (*tray*) kecil dan baki yang ringan (*beverage tray*).
- e. Jangan biasakan mengangkat peralatan dalam jumlah melebihi kapasitas tray (terlalu berat/banyak).
- f. Pisahkan antara serbet yang untuk mengelap barang dan peralatan dengan serbet tangan.
- g. Jangan bersin atau batuk di depan meja yang akan diset-up.
- h. Peganglah alat-alat pada pegangannya.
- i. Jangan menggunakan *guest napkin* untuk mengelap *cutlery*, *glass*, dan *china ware*.

6. Cara pembuangan sampah yang benar antara lain :

- a. Tempat sampah harus selalu tertutup.

- b. Usahakan agar sampah bekas makanan dimasukkan ke dalam plastik sampah khusus.
- c. Pisahkan antara sampah yang basah dan yang kering.
- d. Pisahkan antara sampah makanan dan sampah lainnya seperti kaleng tutup botol, kertas, karton, plastik, dan lain-lain.
- e. Tempat sampah harus jauh dari tempat pengolahan, penyajian dan penyimpanan makanan.
- f. Cucilah tempat sampah setiap kali sesudah pengosongan minimal dua hari sekali menggunakan obat pembasmi hama/bakteri.
- g. Hindarkan membuang sampah di sembarang tempat.

## 7. Upaya Pencegahan Keracunan Makanan

### 1. Personal Hygiene

Jika para pekerja memakai pakaian kerja dan tangan yang bersih selama bekerja akan mengurangi terjadinya pengotoran terhadap makanan dan minuman maupun terhadap alat-alat makan. Sebaliknya jika para pekerja melakukan hal-hal yang kurang baik seperti meludah, bersin dan batuk seenaknya kemudian diseka dengan tangan tanpa mencuci kembali, dapat mengakibatkan pengotoran terhadap makanan.

Usaha-usaha yang harus dilakukan :

- a. Sebelum bekerja dan sesudah buang air kecil diharuskan mencuci tangan dengan memakai sabun sampai bersih.
- b. Menjauhkan makanan dan minuman dari sentuhan jari tangan.

- c. Gunakan saputangan bersih untuk menutup tangan waktu batuk atau menutup hidung waktu bersin dan sesudahnya diharuskan mencuci tangan dengan memakai sabun.
- d. Gunakan pakaian seragam.
- e. Memakai tutup kepala dengan kain bersih.
- f. Bila sakit sebaiknya tinggal di rumah.

( Sihite, 2003 : 61)

### **2.2.11 Kesehatan dan keselamatan kerja**

Diterapkannya/pengetahuan tentang kesehatan dan keselamatan kerja dalam suatu industri atau perusahaan adalah dengan maksud untuk melindungi para pekerja terhadap faktor-faktor lingkungan kerja yang berakibat buruk atau membahayakan terhadap kesehatan para pekerja itu sendiri maupun terhadap perusahaan.

#### **A. Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Kerja**

- a. Memelihara kesehatan para pekerja untuk memperoleh hasil pekerjaan yang seoptimal mungkin.
- b. Melindungi para pekerja dari kemungkinan-kemungkinan buruk yang mungkin terjadi akibat kecerobohan pekerja itu sendiri.
- c. Mencegah timbulnya penyakit menular dan penyakit-penyakit akibat kerja di antara sesama pekerja itu sendiri.
- d. Mengurangi angka sakit atau angka kematian di antara para pekerja.
- e. Membina dan meningkatkan kesehatan fisik maupun mental.

## **B. Ruang Lingkup Kegiatan dan Keselamatan Kerja**

Ada tiga hal penting yang perlu diperhatikan dalam pengawasan kesehatan dan keselamatan kerja, yaitu :

### **1. Pekerja**

Para pekerja di suatu perusahaan harus dijaga kesehatannya dengan sebaik-baiknya untuk meningkatkan kemampuan serta daya kerjanya sehingga memperoleh tenaga-tenaga yang produktif. Karena dengan tenaga produktif berarti akan membantu meningkatkan produktivitas dan berarti pula akan menguntungkan bagi perusahaan atau industri itu sendiri.

#### *1. Usaha-usaha Kesehatan dan Keselamatan Kerja:*

- a. Mengadakan seleksi dari para calon pegawai.
- b. Pemeriksaan kesehatan secara rutin terhadap para pegawai.
- c. Immunisasi berkala terhadap penyakit-penyakit yang khusus.
- d. Meningkatkan kesejahteraan dan mengusahakan suasana serta cara hidup para pekerja seoptimal mungkin.

#### *2. Tugas dan Tanggung Jawab Pekerja:*

- a. Menunjukkan kesiapan dan minat untuk mempelajari dan melatih diri terhadap kerja yang aman.
- b. Melakukannya secara sungguh-sungguh terhadap keselamatan kerja pada setiap tugas pekerjaannya.
- c. Mempelajari dan melaksanakan aturan dan instruksi keselamatan kerja.
- d. Memberikan contoh cara kerja yang aman kepada pekerja baru/yang kurang pengalaman.

3. *Tindakan Keselamatan Kerja di Tempat Kerja:*

- a. Perbaiki atau laporkan semua hal yang dianggap membahayakan di dalam daerah atau wilayah kerjanya.
- b. Peliharalah agar segala sesuatu dalam keadaan yang bersih, rapi dan tidak membahayakan.
- c. Pergunakanlah alat atau peralatan yang benar dengan cara yang benar dan aman.
- d. Pakailah alat pengaman atau alat pelindung diri dan peliharalah alat tersebut agar berfungsi dengan baik, bersih dan tidak rusak.
- e. Tempatkan barang dengan cara yang benar di tempat yang sesuai atau di tempat yang telah ditentukan.
- f. Angkatlah barang dengan cara yang benar dan mintalah bantuan bila barang terlalu berat.
- g. Jangan menoleh/melihat tempat lain pada saat melaksanakan suatu pekerjaan yang memerlukan perhatian.
- h. Jangan bergurau sambil bekerja/di tempat kerja.
- i. Jangan mencoba-coba melakukan sesuatu yang kita tidak tahu dan bertanyalah bila kita ingin tahu.
- j. Berhati-hati terhadap bahan-bahan kimia yang membahayakan badan/kesehatan.
- k. Berhati-hati terhadap bahan-bahan kimia yang membahayakan perusahaan (kebakaran, kontaminasi dan lain-ain) yang mungkin bisa terjadi.
- l. Janganlah memulai pekerjaan sebelum mesin-mesin yang akan digunakan dicek kelengkapan dan keamanannya.



- m. Matikanlah mesin (pekerja bagian mesin) jika hendak beristirahat, melumas atau hendak melakukan perbaikan sesuatu atau perbaikan atas mesin itu sendiri.
- n. Selalu hati-hati terhadap alat-alat yang menggunakan tenaga listrik.
- o. Usahakanlah ventilasi/penghawaan dan penerangan atau pencahayaan yang baik di tempat kerja.

## **2. Pekerjaan**

Salah satu cara atau usaha yang sangat penting ialah bagaimana caranya mempengaruhi cara-cara bekerja para pekerja di dalam perusahaan, sehingga faktor-faktor yang merugikan para pekerja dapat dihilangkan atau diperkecil.

Usaha di bidang ini meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a. Mengadakan perubahan dalam kerja yang salah.  
Contoh : Pemakaian alat kerja yang tidak sesuai harus diganti dengan segera.
- b. Mencegah terjadinya penularan atau penularan melalui pengaruh-pengaruh dan faktor-faktor yang membahayakan.  
Contoh : - Tindakan pencegahan harus dilakukan terhadap pekerja yang bekerja dalam ruangan yang terdapat gas beracun / berdebu.  
- Tindakan peringatan terhadap jenis pekerjaan yang melelahkan.
- c. Diadakannya tindakan atau aturan yang ketat untuk melindungi para pekerja terhadap penggunaan alat-alat yang membahayakan.  
Contoh : - Menggunakan pakaian yang sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan.  
- Melarang seseorang melakukan pekerjaan yang bukan bidang tugas/keahliannya.

- d. Pencahayaan/penerangan yang sesuai dengan dalam pekerjaan yang dilakukan.

Makin rumit atau makin teliti macam pekerjaan yang harus dilakukan maka harus semakin besar makin terang pencahayaan/penerangan yang diberikan dengan maksud :

- Untuk mencegah dan menghindarkan terjadinya kecelakaan.
- Untuk menjaga mutu pekerjaan.
- Untuk tidak menurunkan produksi.
- Untuk tidak merusak mata.

- e. Mengadakan latihan-latihan terhadap para pekerja di dalam bidang khusus.

Setiap jenis pekerjaan mempunyai sifat-sifat dan cara-cara tersendiri. Sifat dan cara-cara ini harus dikenal serta dipelajari oleh para pekerja dengan maksud :

- Untuk mencegah timbulnya kecelakaan-kecelakaan sebagai akibat kurang mengetahui sifat dan cara bekerja.
- Menambah pengetahuan para pekerja, sesuai bidangnya masing-masing.

- f. Tindakan untuk mencegah kecelakaan.

Harus bisa dibedakan antara usaha-usaha tentang keselamatan kerja dengan usaha pencegahan atas penyakit akibat yaitu bahwa usaha keselamatan kerja menitikberatkan kepada peralatan dari perusahaan, sedangkan pencegahan penyakit akibat kerja ditujukan kepada orang-orangnya yang bekerja dalam perusahaan. Di samping kecelakaan-kecelakaan itu disebabkan karena persoalan teknis, tapi tidak kalah pentingnya bahwa sebagian besar kecelakaan disebabkan karena kelelahan. Makin lama seseorang melakukan pekerjaan makin berkurang prestasi kerjanya, dan makin terus menerus bekerja maka akan makin cepat dan hebat kelelahannya.

Dari kelelahan dapat menimbulkan efek buruk terhadap jasmaniah maupun rohaniah.

- Efek buruk terhadap jasmani disebut “Exhaustion”.
- Efek buruk terhadap rohani disebut “Neurastheni”.

Usaha untuk mencegah/memperkecil kecelakaan.

- Mengadakan pengaturan tata-cara kerja, antara lain dengan melakukan schedule dan jam kerja serta adanya istirahat berkala di antara jam kerja.
- Mengadakan giliran rolling kerja (shift/jam kerja) dengan jenis pekerjaan yang akan dilakukan, untuk menghindarkan kejenuhan atau kebosanan yang berakibat terjadinya kecelakaan. Makin teliti dan halus suatu pekerjaan, makin harus diperpendek lamanya bekerja dan harus diselang dengan istirahat.
- Diterapkan dan dipatuhinya peraturan perundang-undangan lamanya jam kerja.

## **B. Tempat Bekerja**

Tempat kerja merupakan bagian yang penting dalam suatu industri/perusahaan, karena secara tidak langsung berpengaruh pula kepada kesenangan, kenyamanan dan keselamatan dari para pekerja. Keadaan atau suasana yang menyenangkan (comfortable) dan aman (safety) akan menimbulkan gairah kerja yang berpengaruh besar terhadap produktivitas kerja.

Usaha-usaha kesehatan yang perlu dilakukan terhadap tempat kerja secara umum adalah dengan menerapkan *Hygiene* dan *sanitasi* serta secara khusus ada pula beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu :

- a. Pengotoran udara dalam ruangan kerja.
- b. Lengas udara dalam ruangan kerja.
- c. Suhu udara dalam ruangan kerja.

- d. Tekanan udara dalam ruangan kerja.
- e. Penerangan atau pencahayaan dalam ruang kerja harus disesuaikan/diatur dengan jenis pekerjaan yang dilakukan.

(Sihite, 2000 : 155)

#### **2.2.12 Kesehatan dan yang mempengaruhinya**

##### **1. Kesalahan Lingkungan Tempat Kerja (*Faulty Environment*)**

###### **a. Susunan yang membahayakan.**

- 1. Penyusunan dan penyimpanan yang membahayakan.
- 2. Ruang kerja yang terlalu sesak.
- 3. Proses-proses yang membahayakan.
- 4. Beban lebih.

###### **b. Perlengkapan dan material yang membahayakan.**

- 1. Material yang kasar atau tajam.
- 2. Bentuk dan juga konstruksi perlengkapan yang kurang sempurna.
- 3. Bahan yang kurang kuat.
- 4. Bagian-bagian yang menjadi lemah (karena karat dan lain-lain).

###### **c. Penerangan atau pencahayaan (*Lighting*).**

- 1. Kekurangan cahaya.
- 2. Kelebihan cahaya.
- 3. Penempatan sumber cahaya yang tidak tepat.

###### **d. Penghawaan atau ventilation.**

- 1. Pengaturan atau pergantian udara yang kurang sempurna.
- 2. Sumber udara yang kotor.
- 3. Pengotoran oleh suatu proses.
- 4. Panas yang berlebihan.

- e. Mesin-mesin atau peralatan.
  - 1. Pengamanan yang tidak sempurna
  - 2. Penyetelan atau pemasangan yang tidak sempurna.
  - 3. Penempatan yang tidak cocok atau tidak tepat.
- 2. Unsur Manusia
  - a. Sifat fisik dan mental
    - 1. Kurang penglihatan atau pendengaran.
    - 2. Reaksi mental yang lambat.
    - 3. Jantung yang tidak normal.
  - b. Pengetahuan dan ketrampilan
    - 1. Kurang memperhatikan cara-cara/metoda kerja yang baik.
    - 2. Kebiasaan cara kerja yang salah.
    - 3. Kurangnya dasar-dasar pengetahuan atau pengalaman yang dimiliki.
    - 4. Kurangnya pengawasan.
    - 5. Kurangnya sarana dan fasilitas.
- 3. Sikap
  - a. Kurang minat.
  - b. Kurang perhatian
  - c. Malas.
  - d. Sombong/cari perhatian
  - e. Pengaruh lingkungan
- 4. Penyakit-penyakit Yang Timbul Dalam Pekerjaan
  - a. Karena pengaruh fisik.
    - 1. Suara.

2. Penerangan.
  3. Suhu.
  4. Tekanan udara.
  5. Radiasi.
  6. Keadaan lingkungan.
- b. Karena pengaruh mekanis.
1. Pengaruh mesin-mesin yang digunakan.
  2. Pengaruh tekanan.
- c. Karena pengaruh kimia.
1. Pengaruh gas.
  2. Pengaruh cairan yang mengandung bahan kimia.
  3. Pengaruh uap.
  4. Pengaruh alat dan bahan yang mengandung kimia.
- d. Karena pengaruh psikologis.
1. Letak kursi atau meja yang tidak memenuhi syarat.
  2. Pengaruh lingkungan.
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi lingkungan kerja
- a. Kebersihan atau keindahan.
  - b. Keamanan atau keselamatan.
  - c. Penerangan atau pencahayaan.
  - d. Ventilasi.
  - e. Kegaduhan atau kebisingan.
  - f. Tata ruang.

(Sihite, 2000 : 166)

### 2.2.13 Pengertian pramusaji atau karyawan

Para *waiter* dan *waitress* (untuk selanjutnya disebut pramusaji) adalah karyawan restoran yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum bagi para pelanggan secara profesional. Bisa dikatakan mereka merupakan ujung tombak usaha *food & beverage*. Mereka sangat berperan dalam memberikan kepuasan kepada pelanggan yang secara tidak langsung akan memberikan keuntungan bagi perusahaan.

Seorang pramusaji, yang profesional harus dapat melayani kebutuhan makan dan minum para tamu dengan baik dan memuaskan. Lewat komunikasi dengan para pelanggan, seorang pramusaji harus dapat segera mendeteksi keinginan dan kebutuhan para pelanggan, dan mewujudkannya. Tanpa memahami kemauan dan keinginan tersebut, mustahil pelayanan yang diberikan akan memuaskan pelanggan. Jika pelanggan puas, mereka akan terdorong untuk datang kembali. Hal ini akan membuat usaha *food & beverage* terus berkesinambungan dan dapat berkembang, sehingga mencapai sasaran yang diinginkan.

Pada syarat-syarat pramusaji meliputi fisik dan non fisik yaitu :

1. Syarat Fisik
  - a. Sehat jasmani
    - 1 Pendengaran normal.
    - 2 Gigi dan kuku terawat baik.
    - 3 Tidak mengidap penyakit menular seperti TBC, hepatitis, dsb.
    - 4 Tidak cacat fisik.
  - b. Berpenampilan rapi
    - 1 Badan tegap, tidak bungkuk, dan tidak loyo.

- 2 Berpakaian rapi dan selalu memakai *uniform* (seragam) kerja.
  - 3 Selalu mengenakan atribut yang telah ditetapkan manajemen seperti *name tag*, simbol perusahaan, dsb.
  - 4 Mengenakan sepatu warna gelap dan selalu tersemir mengkilap.
  - 5 Tidak memakai perhiasan yang berlebihan.
  - 6 Khusus untuk wanita, *make-up* disesuaikan dengan situasi dan kondisi lingkungan.
  - 7 Bebas bau mulut dan badan,
  - 8 Tidak memelihara kumis dan jenggot.
  - 9 Untuk pria, rambut tidak gondrong.
  - 10 Untuk wanita yang berambut panjang rambut terikat rapi ke belakang.
2. Syarat Non-fisik
- a Sehat rohani, tidak mengalami gangguan atau kekacauan mental dan emosional, tidak stres atau frustrasi.
  - b Mampu berkomunikasi dengan bahasa yang dimengerti satu sama lain.
  - c Bersikap ceria dan murah senyum.
  - d Sabar, jujur, dan berdisiplin dalam situasi dan kondisi apapun
  - e Tanggap, terampil, dan cermat dalam bertindak.
  - f Mudah bergaul.
  - g Mampu dengan cepat memahami maksud orang lain.
  - h Berpengetahuan luas tentang produk makanan dan minuman yang dijual.
  - i Menguasai teknik kerja sesuai petunjuk pelaksanaan yang telah ditetapkan manajemen.
  - j Memiliki sifat suka menolong.

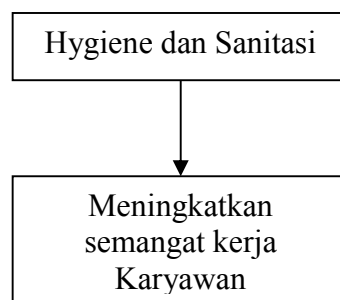


k Percaya diri dan tidak sombong.

(Pendit, 1996 : 1)

### 2.3 Kerangka Pemikiran

Berdasarkan teori yang mendasari yang penulis angkat permasalahan ini adalah mengenai Peran *hygiene dan santiasi* untuk meningkatkan semangat kerja karyawan di *Restoran Coffe Shop Hotel Weta Surabaya*.



Gambar 1

Dari bagan gambar kerangka pemikiran di atas dapat menjelaskan bahwa *Hygiene dan santiasi* karyawan dapat berpengaruh terhadap kelancaran operasional dan dari hal tersebut dapat meningkatkan semangat kerja karyawan yang ada di restoran.

### 2.4 Asumsi-Asumsi

Berdasarkan uraian diatas dengan adanya *hygiene* dan sanitasi yang baik di suatu restoran diharapkan dapat memperlancar kegiatan operasional dan dapat menimbulkan kepuasan tamu yang berdampak pula pada *income* suatu restoran.