

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Restoran**

##### 1. Pengertian restoran

Pengertian Restoran menurut Marsum (2005:9), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minum. Restoran ada yang berlokasi dalam suatu hotel, kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa restoran adalah tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial.

##### 2. Macam-macam restoran

Menurut Marsum (2005), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajiannya, Restoran dapat diklasifikasikan menjadi beberapa tipe yaitu:

###### *a) A'la Carte Restoran*

Adalah suatu restoran yang telah mendapatkan izin untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan.

###### *b) Table D'hote Restoran*

Adalah suatu restoran yang khusus menjual menu yang lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup dengan harga yang sudah ditetapkan.

c) *Coffee Shop atau Brasserie*

Adalah suatu restoran yang sistem pelayanannya menggunakan American Servicedan penyajian makanannya kadang-kadang dilakukan dengan carabuffet, di mana pada restoran ini tamu dapat mendapatkan makan siang dan makan malam.

d) *Cafeteria atau Café*

Adalah suatu restaurant yang mengutamakan pejualan cake, sandwich, coffee dan tea.Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol.

e) *Canteen*

Adalah suatu restoran yang diperuntukkan kepada para pekerja dan pelajar, di mana di restaurant ini mereka bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, makan malam dan coffee break.

f) *Continental Restoran*

Adalah suatu restoran yang menitikberatkan hidangan continental dengan pelayanan yang megah atau elaborate. Adapun hidangan yang termasuk dalam continental food adalah chicken salad hawaiian, black papper steak dan fillet fish meuniere.

g) *Carvery*

Adalah suatu restoran yang menyediakan hidangan yang di panggang, di mana pada restoran ini para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga yang sudah ditetapkan.

h) *Dining Room*

Adalah suatu restoran yang terdapat di hotel kecil, motel atau inn dengan harga yang lebih ekonomis dibandingkan dengan restoranyang ada di hotel bintang 3, tetapi restaurant ini terbuka bagi para tamu dari luar hotel.

i) *Discotheque*

Adalah suatu restoran yang hanya menyediakan makanan ringan, di mana pada restoran ini tamu dapat menikmati makanan ringan ditemani dengan alunan musik.

j) *Fish and Chip Shop*

Adalah suatu restoran yang menyediakan berbagai macam kripiik (chips) dan ikan goreng.

k) *Grill Room (Rotisserie)*

Adalah suatu restoran yang menyediakan berbagai macam daging panggang. Pada umumnya antara restaurant dengan dapur dibatasi oleh sekat dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki serta para tamu dapat melihat bagaimana proses pembuatan makanan tersebut.

l) *Inn Tavern*

Adalah suatu restoran yang terletak di tepi kota yang dikelola oleh perorangan dengan harga yang di berikan cukup murah.

m) *Night Club atau Supper Club*

Adalah suatu restoran yang menyediakan makan malam dengan pelayanan yang megah, pada umumnya di buka menjelang larut malam.

n) *Pizzeria*

Adalah suatu restoran yang khusus menjual masakan Italia seperti pizza dan spaghetti.

o) *Pan Cake House* atau *Creperie*

Adalah suatu restoran yang khusus menjual pan cake serta crepe yang diisi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

p) *Pub*

Adalah suatu restoran yang dibuka untuk umum yang dibuka pada malam hari dengan menghadirkan *snack* seperti *pies* dan *sandwich* serta menyediakan berbagai minuman beralkohol, di mana para pengunjung dapat menikmati makanan dan minuman sambil berdiri atau sambil duduk.

q) *Snack Bar* atau *Café* atau *Milk Bar*

Adalah semacam restoran yang cakupan serta sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, di mana para tamu dapat mengumpulkan makanan di atas baki yang diambil dari atas counter kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang sukainya. Makanan yang disediakan pada umumnya adalah *hamburger*, *sausages*, dan *sandwich*.

r) *Speciality* Restoran

Adalah suatu restoran yang suasana dan dekorasi seluruh ruangan disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan. Sistem pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan tersebut.

s) *Terrace* Restoran

Adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan, umumnya restoran ini

masih berhubungan dengan hotel maupun restaurant induk. Di negara – negara barat pada umumnya restaurant tersebut hanya dibuka pada waktu musim panas saja.

t) *Gourmet Restaurant*

Adalah suatu restoran yang menyediakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang masakan dan minuman. Keistimewaan restoran ini adalah makanan dan minumannya lezat-lezat serta pelayanannya megah dengan harga yang cukup mahal.

u) *Family Type Restaurant*

Adalah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman yang tidak mahal terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga atau rombongan.

v) *Main Dining Room*

Adalah suatu restoran yang terdapat pada hotel – hotel besar, di mana penyajian makanannya secara resmi, pelan tapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Pelayanannya menggunakan *French service* atau *Russian service*, dimana *French service* adalah menurut Marsum (2005 ) suatu sistem pelayanan yang semua jenis hidangan disajikan (dimasak dan dihias) dan disajikan secara *demonstrative* didepan pelanggannya oleh kedua pramusaji dan beberapa petugas khusus yang melayani minuman. *French service* dikenal juga dengan sebutan *gueridon service* karena pada jenis pelayanan ini semua perlengkapan masak seperti kompor dan bumbu- bumbu untuk memasak diletakkan pada suatu kereta dorong yang dapat dipindahkan. Sedangkan *Russian service* adalah suatu pelayanan yang sifatnya sangat formal dan mewah, sehingga para tamu merasa mendapatkan

perhatian yang luar biasa dari *waiter/waitress*. Pada *Russian service* ini peralatan yang digunakan menggunakan bahan-bahan mewah, seperti piring yang digunakan berasal dari bahan logam atau *silver*.

## **B. Peralatan makan dan minum**

Menurut Suwithi (2008), setiap outlet atau bagian dari dapur dan restoran umumnya menggunakan jenis peralatan makanan dan minuman yang berbeda jenis maupun bahannya. Penggunaan alat yang berbeda antara lain :

### *1. Dining restaurant*

Alat yang digunakan di tempat ini umumnya lebih mewah, ini disebabkan karena harga makanan dan minuman yang lebih mahal dibandingkan dengan restoran lain juga karena pelayanan yang sifatnya formal, para tamu akan memperhatikan segala peralatan yang digunakan.

### *2. Coffee shop*

Alat yang digunakan umumnya lebih sederhana, hal ini disebabkan karena pelayanan yang diberikan tidak formal, yang dipentingkan adalah kecepatan dalam penyajian, jumlah peralatan yang disediakan di *coffee shop* ini umumnya dua setengah kali lipat dengan jumlah kursi yang tersedia.

### *3. Room service*

Penggunaan alat di bagian ini, umumnya tidak terlalu mewah, hal ini untuk mengantisipasi kehilangan alat yang mungkin terbawa oleh tamu.



- *Long spoon* : sendok es teh atau kopi
- *Mellon spoon* : sendok untuk makan melon
- *Bouillon spoon* : sendok sup encer
- *Onion soup spoon* : sendok sup kental
- *Dessert spoon* : sendok untuk menyantap hidangan penutup(dessert)
- *Dinner spoon* : sendok makan besar, biasanya dipergunakan untuk mengambil makanan sebagai pengganti serving spoon
- *Serving spoon* : sendok makan besar untuk penyajian makanan, memindahkan makanan ke piring tamu, biasanya berpasangan dengan serving fork
- *Grape fruit spoon* : sendok untuk makan belahan buah anggur
- *Sugar ladle* : sendok gula
- *Sauce ladle* : sendok untuk mengambil saus
- *Soup ladle* : sendok besar bertangkai bengkok untuk mengambil soup tureen
- *Punch ladle* : sendok besar bertangkai panjang, bengkok, untuk mengambil es campur(fruit punch). Tempatnya disebut punch bowl
- *Caviar knife* : pisau untuk mengoles atau meratakan cavier pada roti panggang
- *Pastry knife* : pisau untuk memotong pastry diatas trolley (kereta dorong)
- *Cheese knife* : pisau untuk memotong dan memakan keju
- *Fruit knife* atau *fork* : pisau atau garpu untuk makan buah potong

- *Dessert knife* atau *fork* : pisau atau garpu untuk makan hidangan pembuka maupun penutup
- *Fish knife* atau *fork* : pisau atau garpu untuk makan hidangan ikan. Bagian tajam dari pisau ini tumpul dan tebal dengan ujung yang runcing
- *Dinner knife* atau *fork* : pisau atau garpu untuk menyantap hidangan utama
- *Steak knife* atau *dinner fork* : pisau atau garpu untuk menyantap hidangan steak, sirloin steak, t-bone steak
- *Fish carving knife* atau *fork* : pisau atau garpu untuk memotong hidangan ikan yang berukuran besar dan masih utuh
- *Meat carving knife* atau *fork* : pisau atau garpu untuk memotong daging
- *Cake tong's* : jepitan untuk mengambil kue
- *Ice tong's* : jepitan untuk mengambil es batu, umumnya dipergunakan di bar/tempat menjual minuman dingin
- *Eggs stand* : tempat untuk menyajikan telur rebus di restoran
- *Cake stand* : tempat untuk menyajikan kue ulang tahun
- *Cake knife* : pisau panjang untuk memotong kue ulang tahun
- *Sugar bowl* : tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan
- *Finger bowl* : tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan
- *Butter bowl* : tempat mentega yang diletakkan di atas meja makan

- *Supreme bowl* : tempat untuk menyajikan shrimp cocktail, ice cream di dalam kamar
- *Cream pitcher/ creamer* : tempat untuk menyajikan krim kopi
- *Water pitcher* : poci besar untuk tempat air es
- *Tea pot* : poci untuk tempat teh
- *Coffee pot* : poci untuk tempat kopi
- *Ice bucket* : sejenis ember kecil yang terbuat dari logam, yang gunanya untuk tempat es batu
- *Champagne* atau *wine cooler* : sejenis ember yang terbuat dari logam, berukuran sedang yang digunakan untuk mendinginkan champagne
- *Wine cooler stand* : tempat untuk menyangah atau meletakkan *wine cooler*
- *Lobster pick* : semacam, garpu kecil panjang untuk mengambil daging udang untuk diletakkan di atas piring makan, tetapi bukan garpu makan
- *Lobster tongs* : penjepit untuk memegang kulit udang besar
- *Snail tongs* : berpasangan dengan *snail forks* untuk menjepit kulit kerang
- *Ashtray* : asbak untuk abu rokok, yang diletakkan di atas meja makan
- *Candle set* : tempat lilin dengan cerobong dari kaca yang dipasang di atas meja makan terutama pada acara candle light dinner, sedangkan candle labra dipasang di meja buffet
- *Rechaud* : alat pemanas makanan yang berupa lempengan baja dengan aliran listrik gunanya untuk memanaskan makanan yang ada di atas meja dorong, gueridon
- *Bread basket* : keranjang tempat roti untuk diletakkan di atas meja makan

- *Platter* : piring lodor dengan berbagai ukuran, berbentuk lonjong, bulat dan persegi panjang, banyak digunakan dalam pelayanan ala Rusia, Perancis maupun untuk acara buffet
- *Vegetable bowl* : tempat/mangkok sayuran beserta hidangan utama pada pelayanan gaya Rusia dan Perancis
- *Gravy boat* : disebut juga *sauce boat*, tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu
- *Tray* : baki yang berbentuk bulat, ada beberapa ukuran umumnya untuk menyajikan minuman, hidangan pembuka, sup, salad dan hidangan penutup, snack, untuk membawa gelas, cutleries dll, sedangkan yang berbentuk persegi panjang besar umumnya untuk menyajikan hidangan utama



Gambar 2. 2 Peralatan Silverware  
(Sumber : Suwithi, 2008)

Sedangkan menurut Marsum (2005), *silverware* yaitu peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau stainless steel.

d) Glassware : peralatan yang terbuat dari gelas



Gambar 2. 3 Peralatan Glassware  
(Sumber : Suwithi, 2008)

- *Water goblet* : gelas untuk menyajikan air es
- *White wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur putih
- *Red wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur merah
- *Champagne glass* : gelas untuk menyajikan champagne
- *Beer glass* : gelas untuk menyajikan bir
- *Tumbler glass 6 oz* : gelas untuk menyajikan jus
- *Tumbler glass 8 oz* : gelas untuk menyajikan soft drink



Gambar 2. 4 Peralatan Glassware  
(Sumber : Suwithi, 2008)

Sedangkan menurut Marsum (2005), *glassware* merupakan peralatan untuk penyajian minuman dan pada umumnya dipergunakan untuk minum. Untuk membawa gelas-gelas bersih digunakan *round tray* yang diberi alas napkin agar tidak mudah tergelincir. Gelas diletakkan secara tengkurap untuk menghindari debu masuk ke dalam gelas.

e) *Chinaware* atau *crockery* (pecah belah): barang keramik yang dibuat dari bahan tanah liat yang diproses dengan pemanasan yang tinggi.

- *Bread & butter plate* : biasa disingkat *B&B plate*, disebut juga *side plate* atau *quarter plate*, digunakan untuk menyajikan macam roti dan *snack*.
- *Dessert plate* : piring ceper dengan ukuran tanggung, disebut juga *sweet plate* atau *half plate*, digunakan untuk menyajikan hidangan pembuka maupun hidangan penutup, kadang-kadang digunakan sebagai alas atau *underliner*.
- *Fish plate* : piring untuk menyajikan hidangan ikan
- *Breakfast plate* : piring untuk hidangan makan pagi
- *Soup plate* : piring untuk menyajikan sup
- *Dinner plate* : piring ceper ukuran besar untuk menyajikan hidangan utama, disebut juga *joint plate*
- *Show plate* : piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada *dinner plate*, diberi dekorasi yang bagus untuk show
- *Soup bowl* : mangkuk sup untuk menyajikan sup kental

- *Cereal bowl* : piring mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal
- *Bouillon cup* atau *saucer* : mangkuk besar dengan pegangan kanan kiri dengan alasannya untuk menyajikan sup cair
- *Breakfast cup* atau *saucer* : cangkir dan alasnya untuk menyajikan minuman kopi atau teh pada waktu makan pagi di restoran
- *Tea cup* atau *saucer* : cangkir ukuran tanggung dan alasnya untuk menyajikan kopi/teh biasa
- *Demitasse cup* atau *saucer* : cangkir kecil dengan ukuran setengah cangkir biasa, untuk menyajikan kopi kental



Gambar 2. 5 Peralatan Chinaware  
(Sumber : Suwithi, 2008)

Sedangkan menurut Marsum (2005), *chinaware* ialah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasi restoran.

*Chinaware* disimpan di dalam gudang diatas papan dengan timbunan kira-kira dua dosin. Kalau bisa keramik tersebut disimpan di atas rak atau tempat yang kokoh, stabil, tidak mudah bergerak, serta tidak bergetaran. Tutup bagian atasnya untuk mencegah debu dan kuman.

### **C. Sanitasi**

#### **1. Pengertian Sanitasi**

Menurut Yuliana, Asnur, Adrian, dan Azwar (2018), sanitasi berasal dari Bahasa Inggris yaitu sanitation yang berarti pemeliharaan kesehatan atau segala usaha masyarakat untuk menuju kehidupan sehat. Sumber lain yang mengemukakan pengertian sanitasi adalah:

- a) Usaha pencegahan penyakit yang lebih menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
- b) Upaya menjaga dan memelihara agar seseorang, makanan dan minuman, lingkungan kerja, serta peralatan kerja terbebas dipencemaran oleh bakteri atau virus, serangga, dan binatang lainnya.
- c) Sanitasi merupakan pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
- d) *Prevention of diseases by eliminathing or controlling the environmental factor which from links in the chain of transmission.*

- e) Menurut Depkes RI (2004) Sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan seperti air bersih, menyediakan tempat sampah dan lainnya.

Sanitasi dapat disimpulkan usaha kesehatan preventif atau pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Bidang pariwisata dan operasional hotel sanitasi mencakup seluruh area kerja serta penanganan limbah dan penyediaan air bersih yang digunakan.

## 2. Manfaat Sanitasi

Secara umum ada tiga aspek manfaat hygiene dan sanitasi yaitu kesehatan, estetika dan bisnis operasional.

### a) Manfaat sanitasi dari aspek kesehatan.

- 1) Menjamin tempat kerja bersih.
- 2) Melindungi tamu dan karyawan.
- 3) Mencegah terjadinya penyakit menular dan penyakit yang diakibatkan oleh pekerjaan
- 4) Menghindari kemungkinan terjadi kecelakaan

### b) Manfaat sanitasi dari aspek estetika

- 1) Menghindari pemandangan yang kurang baik
- 2) Mencegah terjadinya tempat kotor
- 3) Mencegah lingkungan terbebas dari sampah sehingga tidak mengganggu pemandangan.
- 4) Menghindari tempat-tempat berbau tidak sedap yang dapat mengganggu.

c) Manfaat sanitasi dari aspek bisnis operasional

- 1) Keadaan dan kondisi pariwisata dan hotel bersih sehingga menarik minat dan perhatian tamu untuk berkunjung sehingga meningkatkan pendapatan
- 2) Mutu pelayanan juga ditentukan dengan kebersihan
- 3) Citra baik daerah wisata dan hotel terkait kesehatan dan kebersihan lingkungan.
- 4) Sanitasi juga dilakukan dalam bentuk perbaikan dan pemeliharaan (*repair and maintenane*)

3. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Menurut Yuliana, Asnur, Adrian, dan Azwar (2018), peralatan dalam industri pangan dibidang pariwisata dan operasional hotel bersentuhan langsung dengan bahan makanan. Untuk menghindari kontaminasi peralatan yang digunakan harus sesuai dengan kegunaan dan memenuhi persyaratan persyaratan hygiene sanitasi sebagai berikut:

- a) Semua peralatan dibersihkan dan didesinfeksi untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang kemakanan. Peralatan dibersihkan selalu pada tahap persiapan, pengolahan, dan penyimpanan.
- b) Pencucian dilakukan sesuai jenis permukaan peralatan yang langsung kontak dengan makanan, seperti oven dan wajan dibersihkan setelah pemakaian secara lansung. Peralatan pendukung yang tidak bersentuhan lansung dengan makanan dibersihkan secara berkala dengan tujuan menghindari penumpukan debu dan serta kotoran lain.

- c) Lina yang digunakan harus bersih, kering, dan tidak boleh digabungkan penggunaannya. Pisahkan penggunaan untuk mengelap peralatan, bahan dan lainnya.
- d) Peralatan lainnya seperti akomodasi, transportasi dalam pariwisata kebersihan harus selalu dijaga.

Untuk mencegah resiko yang kurang baik pencucian peralatan harus diperhatikan. Berikut teknik pencucian peralatan yang harus diperhatikan:

- 1) *Scraping*
- 2) *Flushing* dan *Soaking Washing*
- 3) *Rinsing*
- 4) *Sanitizing*
- 5) *Toweling*



Gambar 2. 6 Pencucian peralatan pengolahan makanan  
(Sumber : Yuliana, Asnur, Adrian, dan Azwar ,2018)

Sedangkan menurut Atmodjo dan Fauziah (2007), dasar prosedur yang harus dipergunakan untuk pedoman pembersihan meliputi sebagai hal-hal berikut:

- a. Memindahkan kotoran makanan dari piring-piring dengan *centong* atau spatula, sikat, atau alat lain sebelum dicuci. Periksa piring-piring selama pencucian sehingga piring yang retak, gompel, atau yang sudah tidak layak lagi untuk dipergunakan dapat disingkirkan. Kerap kali proses perendaman awal diperlukan sebagai persiapan untuk pencucian alat-alat yang kotor berat secara tepat.
- b. Alat-alat harus dicuci sedikitnya di dalam tiga atau empat bak stainless yang terpisah. Bila tiga bak stainless prosedurnya meliputi pencucian, pembilasan dan pendesinfeksi. Bila terdiri dari empat buah bak stainless terpisah, proses normalnya meliputi pencucian awal, pencucian, pembilasan, dan pendesinfeksi. Pelaksanaan harus senantiasa mengikuti kode dan petunjuk keselamatan kerja.
- c. Mempergunakan sabun pencuci piring dengan tipe dan jumlah yang tepat. Karyawan yang belum terlatih mungkin tidak lengkap dalam mempergunakan sabun, atau mereka tidak tepat dalam mengukur jumlah yang harus dipergunakan berdasarkan informasi yang diberikan pabrik atau penjual. Anjurkan dan perintahkan karyawan untuk menggunakannya dengan peralatan yang tepat untuk mengukur jumlah sabun yang diperlukan.
- d. Jangan menggunakan kain pengelap piring, pengepel piring, atau spon yang lunak dalam proses pencucian. Juga jangan mempergunakan produk yang dibuat dari spiral kriting dari bahan logam karena sulit untuk menjaga kebersihan dan dapat meninggalkan potongan logam di dalam atau di atas permukaan peralatan yang dicuci.

- e. Mempergunakan sikat plastik dengan bulu yang kokoh untuk mencuci peralatan.
- f. Sering-sering mengosongkan air pencuci dan isi ulang dengan air yang bersih, segar, dan panas.

Atmodjo dan Fauziah (2007), menyatakan bahwa untuk mengangkat dan memberi muatan pada mesin pencuci piring langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

- a. Menyiapkan panci untuk merendam pisau, sendok, dan garpu di atas meja tempat piring-piring koto. Pergunakan panci dari stainless. Letakan sehelai kertas timah di dasar panci, isi dengan sir panas dan Assure, obat pembersih, obat pembersih. Ganti larutan yang telah kotor.
- b. Meletakkan gelas-gelas, cangkir, dan mangkok di dalam rak-rak bagian atas. Yakinkan bahwa peralatan tersebut telah diletakan pada tempat masing-masing dengan posisi tengkurap.
- c. Menumpuk piring-piring di atas meja sehingga busboy atau busgirl (pembantu pramusaji) dapat membawa dan meletakkan piring-piring itu secara bersamaan.
- d. Kotoran makanan yang berlebihan harus dihapus sampai bersih sebelum piring-piring ditata di dalam rak sehingga butir-butir makanan tidak masuk ke dalam tangki pencuci.
- e. Mengatur dengan rapi piring-piring dalam rak. Peralatan dengan ukuran dan bentuk yang sama dijadikan satu. Bilas dengan menyemprotkan air dari atas untuk menghilangkan sisa makanan berat yang masih tertinggal.
- f. Menyusun pisau, sendok, dan garpu di tempatnya. Atur dalam rak dengan ujung yang kena makanan/atau mulut berada di bagian atas. Jangan dijajar

terlalu padat atau ditumpuk karena peralatan tidak akan dapat tercuci bersih sepenuhnya.

Atmodjo dan Fauziah (2007), juga menyatakan bahwa untuk pencucian dengan tangan dan pendesinfeksi poci dan panci serta perkakas lain memerlukan tiga bak besar dari logam yang terpisah. Bak itu harus cukup untuk merendam, mencuci, dan membilas, mendesinfeksi peralatan besar. Bak harus memiliki ruang yang cukup untuk menghimpun dan meletakkan perlengkapan dan peralatan yang kotor.

Tempat pengumpulan alat-alat kotor harus cukup jauh dari peralatan yang sudah bersih untuk mencegah kontaminasi silang. Staf *steward* harus segera mencuci tangan setiap kali habis memegang alat-alat yang kotor.

Perlengkapan dan peralatan harus dibersihkan, dihapus kotorannya, dan direndam terlebih dahulu sebelum dicuci untuk menghilangkan sisa-sisa makanan yang masih menempel di permukaan peralatan.

Pencucian mengambil tempat di bak logam pertama yang berisi larutan deterjen dengan air panas. Konsentrasi deterjen yang tepat merupakan penghematan sekaligus melindungi makanan dari kontaminasi

Residu permukaan deterjen yang tersisa di permukaan piring makanan. Peralatan kemudian dibilas di dalam bak stainless yang kedua yang berisi air panas. Pembilasan dilakukan untuk memindahkan sisa deterjen dan makanan yang masih menempel di permukaan peralatan. Pembilasan harus dengan air bersih pada suhu yang tepat. Segera setelah peralatan tadi dicuci dan dibilas kemudian didesinfeksi di dalam bak *stainless* yang ketiga.

#### 4. Bahan Pembersih

##### 1) Bahan Pembersih

Bahan pembersih yang sering digunakan di hotel oleh stawerd menurut Marsum dan Fauziah (2007) :

1. *Lime away* dipergunakan untuk membersihkan kerak air yang menempel pada dasar dan dinding alat – alat yang terbuat dari gelas maupun *stainless*.
2. *Grease Cutter* dipergunakan untuk membersihkan alat – alat yang berlemak atau berkerak bekas minyak goreng
3. *Dip it* dipergunakan untuk membersihkan alat – alat yang terbuat dari keramik dan porselin yang terkena noda bekas teh atau kopi kental. Obat ini juga dapat digunakan untuk membersihkan alat – alat yang terbuat dari plastik.
4. *Asure* dipergunakan untuk membersihkan alat – alat yang terbuat dari bahan *stainless* maupun alat – alat yang dilapisi bahan perak, *silver plated*.
5. *Dry Rinse* bahan pengering untuk alat – alat yang telah diproses dalam washing machine.
6. *Soda Bleach* dipergunakan untuk membersihkan alat – alat yang terbuat dari keramik maupun porselin, terutama tempat kopi atau teh, jugaa cangkir – cangkir yang kotor karena flek.

##### 2) Sanitiser

Sanitiser menurut Yuliana digunakan untuk membunuh kuman atau bakteri pada peralatan. Proses sanitiser ini dilakukan supaya peralatan terbebas dari mikrobiologis. Saniter yang sering digunakan dalam industri pariwisata dan perhotelan adalah :

### 1. *Radiation Sanitizing*

Metode sanitasi ini dilakukan dengan menggunakan sinar ultra violet atau dengan panjang gelombang 2500 A

### 2. *Chemical Sanitizing*

Berbagai bahan kimia digunakan untuk sanitasi

Menurut Marzum dan Fauziah (2007) ada lima macam obat saniteres:

#### a) Berbasis *chlorine*

Terkenal, tidak mahal, pembasmi organisme dan spora, efektif dalam konsentrasai 50-100 ppm.

#### b) Berbasis *iodine/indophors*

Memiliki kehidupan panjang, tidak mudah rusak atau berubah, hanya menghancurkan bakteri, warna kulit coklat/kuning sawo, lebih mahal, konsentrasi 12,5 – 25 ppm selama satu menit pada suhu 36<sup>0</sup>- 120<sup>0</sup> F/24<sup>0</sup>C, tidak boleh lebih tinggi.

#### c) *Quaternary ammonium compund*

Memiliki kehidupan panjang, mahal, aktif menentang mikroorganisme pada pH 9-10, menghilangkan bau, tidak menimbulkan iritasi di kulit, menimbulkan *residu* pada konsentrasi 80-220 ppm pada suhu 75 F/24 C selama satu menit

#### d) *Asam Anionic Surfactane*

Memiliki kehidupan panjang, aktif melawan mikroorganisme, dipakai dalam konsentrasi 100 – 200 ppm selama sau menit pada suhu 75<sup>0</sup> – 100<sup>0</sup> F/24<sup>0</sup> – 43<sup>0</sup> C.

e) *Pendensinfesi Phenolic*

Bekerja baik pada tingkat PH antara 6 – 7, sebagai penghilang bau, bahan mengindesinfikasikan peralatan yang berhubungan dengan makanan.

3. *Thermal Sanitizing.*

Adalah metode sanitasi yang dilakukan dengan menggunakan suhu tinggi, suhu air yang digunakan antara 74-90°C.

#### **D. Pengertian *standar operasional prosedur***

*Standar operasional prosedur* (SOP) merupakan acuan langkah-langkah atau dasar dalam melaksanakan sesuatu kegiatan. Semua departemen yang ada di hotel menjadikan *standar operasional prosedur* sebagai landasan dalam bekerja.

Menurut Sailendra (2015:11) mengatakan standar operasional prosedur (SOP) adalah panduan yang digunakan untuk meyakinkan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan yang terjadi dengan lancar.

Sedangkan menurut Ekotama (2013:19) mengatakan SOP atau yang diterjemahkan sebagai PSO (*Prosedur standar operasi*) adalah sistem yang disusun untuk memudahkan, merapikan, dan menertibkan pekerjaan kita. Sistem ini merupakan suatu proses yang berurutan untuk melakukan pekerjaan dari awal sampai akhir.

Sedangkan menurut Tambunan (2013:5) SOP (*standar operasional prosedur*) pada umumnya adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional yang ada di dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan bahwa semua keputusan dan tindakan, serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses

yang dilakukan oleh orang-orang di dalam organisasi yang merupakan anggota organisasi agar berjalan dan efisien, konsisten, standar dan sistematis.