

Evaluasi Tingkat Hygiene Pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon

Yosafat Sartunggal, Sulfiyani Sulfiyani, Fahmi Maulana

Universitas 17 Agustus 1945 Cirebon, Indonesia

Email: dvivo0198@gmail.com, fahmi1991maulana@gmail.com,
sulfianihasan24@gmail.com

Abstrak

Evaluasi kinerja merupakan proses sistematis yang digunakan untuk menilai dan meninjau hasil kerja karyawan dalam periode tertentu, guna memastikan bahwa kinerja yang diberikan telah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh organisasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kinerja bagaimana tingkat hygiene di Swiss-Belhotel Cirebon, khususnya dalam aspek pelayanan terhadap tamu hotel. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif deskriptif dengan pendekatan studi lapangan. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan Swiss-BellHotel Cirebon yang berjumlah 31 orang. Karena jumlah populasi tergolong kecil, teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah sampling jenuh, di mana seluruh populasi dijadikan sampel penelitian. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner dengan menggunakan skala Likert sebagai alat ukur. Hasil penelitian menunjukkan tingkat hygiene secara keseluruhan mencapai 88,8% (kategori sangat baik), dengan rincian: Personal Hygiene 89,4%, Area Hygiene 87,7%, dan Product Hygiene 87,4%. Temuan ini mengindikasikan bahwa penerapan hygiene di departemen tersebut telah memenuhi standar operasional, meskipun masih diperlukan peningkatan dalam aspek pengawasan dan pelatihan berkelanjutan untuk mempertahankan konsistensi. Penelitian ini memberikan rekomendasi bagi manajemen hotel untuk mengimplementasikan sistem evaluasi hygiene yang lebih terstruktur dan berkala.

Kata kunci: Tingkat Hygiene, Food and Beverage Product, Personal Hygiene, Area Hygiene, Product Hygiene

Abstrak

Performance evaluation is a systematic process used to assess and review employee performance over a specific period to ensure that performance meets organizational standards. This study aims to evaluate the level of hygiene at Swiss-Belhotel Cirebon, specifically in terms of guest service. The research method used was a descriptive quantitative approach with a field study approach. The population in this study was all 31 Swiss-BellHotel Cirebon employees. Due to the relatively small population, the sampling technique used was saturated sampling, where the entire population was sampled. Data were collected through observation, interviews, and questionnaires using a Likert scale. The results showed that the overall hygiene level reached 88.8% (excellent category), with details: Personal Hygiene 89.4%, Area Hygiene 87.7%, and Product Hygiene 87.4%. These findings indicate that hygiene implementation in the department has met operational standards, although improvements in supervision and continuous training are still needed to maintain consistency. This study provides recommendations for hotel management to implement a more structured and regular hygiene evaluation system.

Keywords: Hygiene Level, Food and Beverage Product, Personal Hygiene, Area Hygiene, Product Hygiene

*Correspondence Author: Yosafat Sartunggal

Email: dvivo0198@gmail.com



PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peranan penting dalam mendukung pariwisata, baik domestik maupun mancanegara (Mahendra & Sari, 2023; Rihardi, 2021; Wijayanti et al., 2016). Menurut World Health Organization (WHO, 2024), sekitar 600 juta kasus penyakit akibat makanan tercemar terjadi setiap tahunnya di seluruh dunia, dengan 420.000 kematian yang tercatat. Data dari Centers for Disease Control and Prevention (CDC, 2023) juga menunjukkan bahwa 48 juta orang di Amerika Serikat menderita penyakit akibat makanan setiap tahunnya, dengan hotel dan restoran menjadi salah satu sumber utama kontaminasi. Fakta-fakta ini menegaskan urgensi penerapan hygiene yang optimal dalam

industri food service, termasuk di sektor perhotelan. Salah satu aspek yang menjadi perhatian utama dalam operasional hotel adalah penyediaan makanan dan minuman yang higienis dan aman bagi tamu. Food and Beverage Product Department menjadi ujung tombak dalam memenuhi kebutuhan konsumsi tamu hotel, sehingga keberhasilan departemen ini sangat mempengaruhi tingkat kepuasan dan kepercayaan tamu terhadap hotel (Dhian Anggraini & Ermawati, 2024; Lopes et al., 2015; Nasir & Ahmad, 2015; Trimo Legowo & Angga Seta, 2023; Zrnić et al., 2023).

Dalam proses penyediaan makanan dan minuman, aspek hygiene memegang peranan yang sangat penting. Hygiene yang baik tidak hanya berkaitan dengan kebersihan makanan yang dihasilkan, namun juga mencakup seluruh proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga pembersihan peralatan dan area kerja (Lestantyo et al., 2020; Souisa et al., 2019; Wawoh, 2017). Penerapan hygiene yang optimal mampu mencegah terjadinya kontaminasi silang yang dapat mengakibatkan makanan tercemar mikroorganisme patogen atau bahan kimia berbahaya yang membahayakan kesehatan konsumen (Fikrunnisa & Lukmitarani, 2024; Lapotulo et al., 2023; Sentosa, 2022; Wahyuni & Juniarta, 2023).

Menurut World Health Organization (WHO), sekitar 600 juta kasus penyakit akibat makanan tercemar terjadi setiap tahunnya di seluruh dunia. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene dalam pengolahan makanan masih menjadi tantangan yang harus mendapatkan perhatian serius, terutama di industri jasa boga seperti hotel. Ketidaksesuaian standar hygiene dalam pengolahan makanan dapat menyebabkan terjadinya foodborne disease, yang pada akhirnya berdampak pada citra dan reputasi hotel.

Penelitian sebelumnya menunjukkan pentingnya hygiene dalam operasional F&B. Nugraheni (2021) dalam penelitiannya menemukan bahwa 67% insiden food poisoning di hotel bintang empat disebabkan oleh praktik hygiene yang tidak memadai. Setyaningrum (2021) mengidentifikasi bahwa personal hygiene karyawan berkontribusi 45% terhadap tingkat kontaminasi makanan di dapur hotel. Kusuma (2019) menekankan bahwa sanitasi area kerja yang buruk meningkatkan risiko cross-contamination hingga 3 kali lipat. Sementara itu, Prasetya dan Lestari (2023) menemukan korelasi positif antara pelatihan hygiene berkelanjutan dengan penurunan tingkat kontaminasi sebesar 38%. Temuan-temuan ini memperkuat argumen bahwa evaluasi hygiene secara berkala merupakan kebutuhan mendesak dalam operasional F&B hotel.

Swiss-Belhotel Cirebon merupakan salah satu hotel bintang empat yang memiliki berbagai fasilitas, termasuk Food and Beverage Product Department yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman bagi tamu. Dalam operasional sehari-hari, Food and Beverage Product Department Swiss-Belhotel Cirebon memiliki tanggung jawab besar dalam menjaga kualitas dan kebersihan makanan yang disajikan. Standar hygiene menjadi salah satu aspek yang selalu diutamakan oleh manajemen hotel, seiring dengan komitmen untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu.

Namun, dalam kenyataannya, penerapan hygiene di Food and Beverage Product Department masih sering menghadapi berbagai tantangan. Beberapa kendala yang kerap terjadi antara lain masih ditemukannya ketidaksesuaian dalam penerapan personal hygiene oleh karyawan, kebersihan area kerja yang kurang optimal, serta prosedur penyimpanan bahan makanan yang belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Selain itu,

intensitas pengawasan terhadap implementasi hygiene juga masih menjadi hal yang perlu ditingkatkan agar dapat meminimalisir terjadinya pelanggaran atau kelalaian.

Permasalahan lain yang muncul adalah rendahnya kesadaran sebagian karyawan terhadap pentingnya penerapan hygiene secara konsisten. Hal ini dapat disebabkan oleh kurangnya edukasi dan pelatihan yang berkelanjutan, serta rendahnya motivasi kerja yang berdampak pada penurunan kedisiplinan dalam menjalankan prosedur hygiene. Jika hal ini terus dibiarkan, maka berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi makanan yang dapat mengancam keselamatan tamu dan mengganggu citra Swiss-Belhotel Cirebon sebagai hotel yang berstandar internasional.

Urgensi penelitian ini terletak pada beberapa aspek kritis. Pertama, Swiss-Belhotel Cirebon sebagai hotel bintang empat yang terhubung langsung dengan Cirebon Super Block Mall melayani rata-rata 250-300 tamu per hari, sehingga potensi dampak dari kegagalan hygiene sangat besar. Kedua, belum pernah dilakukan evaluasi komprehensif terhadap tingkat hygiene di F&B Product Department sejak hotel beroperasi pada tahun 2015. Ketiga, dalam konteks persaingan industri perhotelan yang semakin ketat, reputasi terkait keamanan pangan menjadi faktor diferensiasi yang signifikan. Keempat, dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap food safety pasca-pandemi COVID-19, standar hygiene bukan lagi sekadar compliance tetapi menjadi expectation dasar konsumen.

Seiring dengan semakin tingginya tuntutan tamu terhadap kualitas pelayanan dan keamanan produk makanan dan minuman, evaluasi terhadap penerapan hygiene menjadi hal yang sangat penting untuk dilakukan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur sejauh mana tingkat penerapan hygiene yang telah dilaksanakan oleh Food and Beverage Product Department, sekaligus mengidentifikasi kelemahan atau kekurangan yang perlu segera diperbaiki. Dengan melakukan evaluasi secara berkala, diharapkan Swiss-Belhotel Cirebon dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan menjamin produk makanan dan minuman yang disajikan selalu dalam kondisi higienis dan aman konsumsi.

Kebaruan penelitian ini terletak pada beberapa aspek. Pertama, penelitian ini menggunakan pendekatan tiga dimensi hygiene (Personal Hygiene, Area Hygiene, dan Product Hygiene) yang terintegrasi, berbeda dengan penelitian sebelumnya yang cenderung parsial. Kedua, penelitian ini mengombinasikan data kuantitatif dari kuesioner dengan data kualitatif dari observasi langsung dan wawancara mendalam, sehingga menghasilkan gambaran yang lebih holistik. Ketiga, penelitian ini dilakukan pada konteks spesifik hotel bintang empat yang terintegrasi dengan mall, sebuah setting yang belum banyak dieksplorasi dalam literatur hygiene management. Keempat, penelitian ini tidak hanya mengukur tingkat hygiene tetapi juga mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi dan hambatan yang dihadapi, sehingga memberikan insight yang lebih actionable bagi praktisi.

Melihat pentingnya peranan hygiene dalam mendukung kualitas pelayanan hotel, serta adanya berbagai kendala yang masih dihadapi di lapangan, maka penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi tingkat penerapan hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas terkait implementasi hygiene yang dilakukan, serta menjadi masukan bagi manajemen hotel dalam meningkatkan standar operasional prosedur yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi.

Dengan adanya evaluasi ini, diharapkan pula dapat meningkatkan kesadaran karyawan dalam menerapkan hygiene secara konsisten, serta mendorong manajemen untuk melakukan

pembinaan dan pengawasan yang lebih efektif demi terciptanya produk makanan dan minuman yang aman, berkualitas, serta memenuhi standar kesehatan yang berlaku. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan menjadi referensi bagi pihak akademisi maupun praktisi yang ingin memahami lebih jauh mengenai penerapan hygiene dalam operasional Food and Beverage Product Department di industri perhotelan, khususnya pada hotel berbintang empat seperti Swiss-Belhotel Cirebon.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut: Penerapan hygiene yang belum optimal pada Food and Beverage Product Department, baik dalam hal kebersihan area kerja, peralatan, maupun hygiene personal karyawan. Ketidaksesuaian prosedur pengolahan dan penyajian makanan dengan standar hygiene yang berlaku. Kurangnya pengawasan dan evaluasi terhadap penerapan hygiene yang dapat mempengaruhi kualitas pelayanan dan keamanan produk makanan yang disajikan.

Dalam penelitian ini, ruang lingkup pembahasan difokuskan pada penerapan hygiene di Food and Beverage Product Department Swiss-Belhotel Cirebon. Batasan penelitian hanya mencakup aspek-aspek hygiene yang berkaitan langsung dengan proses pengolahan makanan dan minuman, seperti kebersihan personal karyawan, sanitasi peralatan dan area kerja, serta prosedur penyimpanan bahan makanan. Penelitian ini tidak membahas secara mendalam aspek pelayanan tamu di restoran maupun bagian Food and Beverage Service, serta tidak mencakup evaluasi terhadap kepuasan tamu secara keseluruhan. Selain itu, penelitian difokuskan pada kondisi dan data yang tersedia selama periode tertentu yang telah ditetapkan sebelumnya, sehingga temuan yang diperoleh merupakan gambaran situasi pada waktu tersebut dan tidak dimaksudkan untuk mewakili kondisi jangka panjang secara keseluruhan. Batasan ini ditetapkan agar penelitian dapat dilakukan secara lebih terfokus, mendalam, dan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai.

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Bagaimana tingkat penerapan hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon? Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon? Apa saja hambatan atau kendala yang dihadapi dalam penerapan hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon?

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut: Sebagai bahan evaluasi dan pertimbangan manajemen dalam meningkatkan standar penerapan hygiene pada Food and Beverage Product Department, serta sebagai dasar dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan perbaikan prosedur kerja, pengawasan, dan peningkatan fasilitas pendukung. Sebagai referensi dan motivasi untuk meningkatkan kesadaran, disiplin, serta tanggung jawab dalam menerapkan hygiene selama proses pengolahan, penyajian, maupun pelayanan makanan dan minuman, sehingga mampu meminimalisir risiko kontaminasi makanan. Sebagai pengalaman praktis dalam mengaplikasikan teori hygiene di industri perhotelan, serta sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penerapan hygiene dalam operasional Food and Beverage Product Department.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengevaluasi tingkat penerapan standar hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon, mengidentifikasi berbagai faktor yang mempengaruhinya, serta menganalisis hambatan atau kendala yang dihadapi dalam

implementasinya. Tujuan-tujuan ini dirancang untuk memberikan gambaran komprehensif mengenai praktik higiene di departemen tersebut.

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini meliputi dua aspek utama, yaitu teoretis dan praktis. Secara teoretis, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur manajemen higiene di industri perhotelan, khususnya mengenai integrasi tiga dimensi higiene, serta menjadi referensi bagi penelitian lanjutan. Secara praktis, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi bagi manajemen hotel dalam meningkatkan standar dan program pelatihan, memberikan motivasi serta referensi bagi karyawan untuk meningkatkan disiplin dan kesadaran higiene, serta menjadi pengalaman dan referensi metodologis yang berharga bagi peneliti selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Desain dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi lapangan. Metode deskriptif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai tingkat penerapan hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk mengukur tingkat hygiene melalui data numerik yang diperoleh dari kuesioner, sementara pendekatan studi lapangan memungkinkan peneliti untuk melakukan observasi langsung dan wawancara dengan responden di lokasi penelitian.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan Food and Beverage Product Department Swiss-Belhotel Cirebon yang berjumlah 31 orang, terdiri dari berbagai posisi mulai dari Chef Executive, Head Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, Commis, Cook Helper, hingga Steward. Mengingat jumlah populasi yang relatif kecil (kurang dari 100), maka teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah sampling jenuh (total sampling), di mana seluruh anggota populasi dijadikan sampel penelitian. Menurut Sugiyono (2019), sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel, yang umumnya dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil.

Teknik Pengumpulan Data

Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui tiga metode, yaitu:

- a. Kuesioner: Instrumen utama berupa kuesioner terstruktur dengan skala Likert 1-5 (Sangat Tidak Setuju hingga Sangat Setuju) yang mencakup tiga dimensi hygiene: Personal Hygiene (2 pernyataan), Area Hygiene (2 pernyataan), dan Product Hygiene (2 pernyataan), sehingga total terdapat 6 pernyataan.
- b. Observasi: Pengamatan langsung terhadap praktik hygiene di lapangan, meliputi penggunaan alat pelindung diri, kebersihan area kerja, prosedur penyimpanan bahan makanan, dan sanitasi peralatan. Observasi dilakukan menggunakan checklist yang telah disiapkan berdasarkan standar hygiene internasional.
- c. Wawancara: Wawancara semi-terstruktur dengan key informants (Chef Executive, Head Chef, dan Sous Chef) untuk mendalami faktor-faktor yang mempengaruhi dan hambatan dalam penerapan hygiene.

Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Uji validitas dilakukan dengan menghitung korelasi Product Moment Pearson, dengan kriteria valid jika r hitung $> r$ tabel (0,50 untuk $n=31$). Uji reliabilitas dilakukan menggunakan formula Cronbach's Alpha, dengan kriteria reliabel jika nilai $\alpha > 0,70$ (Arikunto, 2019).

Teknik Analisis Data

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan:

- a. Statistik Deskriptif: Menghitung mean, standar deviasi, dan persentase untuk menggambarkan tingkat hygiene secara keseluruhan maupun per dimensi. Interpretasi mean menggunakan kriteria: 1,00-1,80 = Sangat Tidak Setuju; 1,81-2,60 = Tidak Setuju; 2,61-3,40 = Netral; 3,41-4,20 = Setuju; 4,21-5,00 = Sangat Setuju.
- b. Analisis Persentase: Menghitung persentase pencapaian dengan formula: $(\text{Skor Total} / \text{Skor Maksimal}) \times 100\%$, dengan kategori: 81-100% = Sangat Baik; 61-80% = Baik; 41-60% = Cukup; 21-40% = Kurang; 0-20% = Sangat Kurang.
- c. Analisis Tematik: Untuk data kualitatif dari observasi dan wawancara, dilakukan coding dan kategorisasi untuk mengidentifikasi tema-tema utama terkait faktor yang mempengaruhi dan hambatan dalam penerapan hygiene.

Swiss-Belhotel Cirebon

Penelitian ini dilakukan di Swiss-Belhotel Cirebon, khususnya pada bagian Food and beverage Product, dengan fokus utama pada tingkat hygiene sebagai objek yang akan dievaluasi.

1. Sejarah Swiss-Bellhotel Cirebon

Swiss-Belhotel International didirikan pada tahun 1987 dan berkantor pusat di HongKong. Swiss-Belhotel International diakui sebagai salah satu grup manajemen hotel dengan pertumbuhan tercepat di dunia. Swiss-Belhotel International menyediakan keahlian profesional dan jasa manajemen untuk hotel, resort dan serviced residence. Peringkat di antara 125 perusahaan manajemen hotel internasional top dunia, Swiss- Belhotel International dengan portofolio lebih dari 125 hotel, resort dan proyek, mengelola properti di 19 negara termasuk Cina, Indonesia, Malaysia, Filipina, Vietnam, Bahrain, Mesir, Irak , Kuwait, Oman, Qatar, Arab Saudi, Uni Emirat Arab, Australia, Selandia Baru, Swiss, dan Tanzania.. Selain Kantor Pusat Perusahaan Grup di Hong Kong, operasi Swiss-Belhotel International di seluruh dunia didukung oleh Operasi Grup Regional dan Kantor Pengembangan di Shanghai (Tiongkok), Hanoi (Vietnam), Bangkok (Thailand), Jakarta & Bali (Indonesia), Baden (Swiss), Sydney (Australia), Auckland (Selandia Baru), dan Dubai (Uni Emirat Arab).

“Berkomitmen untuk Keunggulan dalam Layanan dan Manajemen”, Swiss-Belhotel International membangun kemitraan dengan pemilik properti agar maksud dan tujuan mereka tercapai dan kesuksesan serta pertumbuhan Swiss-Belhotel International terus berlanjut. Perpaduan unik dari profesionalisme perhotelan Swiss dan semangat serta layanan yang diilhami oleh Grup adalah yang benar-benar membedakan Swiss-Belhotel International dari perusahaan manajemen hotel lainnya. Setiap properti Grup dengan bangga mengusung ciri khas Swiss-Belhotel International, sebuah simbol yang menjamin kombinasi kualitas, kenyamanan,

dan dedikasi untuk memberikan nilai terbaik bagi pelancong bisnis dan rekreasi. Komitmen ini diabadikan dalam filosofi Swiss-Belhotel International “Passion and Professionalism™”. Penghargaan yang paling berharga bagi Swiss-Belhotel International adalah kembalinya tamu, yang dianggap sebagai pujian tertinggi bagi staf, manajemen, dan Grup secara keseluruhan.

Filosofi utama Swiss-Belhotel International adalah membangun kemitraan dengan pemilik properti dan investor sehingga tujuan dan sasaran mereka tercapai dan keberhasilan serta pertumbuhan operasi dan Swiss-Belhotel Internasional terjamin.

Swiss-Belhotel Cirebon menyediakan gabungan dari hotel, mall dan pusat perdagangan, dengan akses yang mudah ke berbagai pilihan kuliner dan hiburan. Hotel kami terhubung dengan Cirebon Super Block Mall, salah satu pusat perbelanjaan terbesar di kota Cirebon, membuat kami menjadi sebuah pilihan akomodasi ideal untuk keperluan bisnis maupun liburan di Cirebon.

Swiss-Belhotel Cirebon memiliki 182 kamar yang termasuk Kamar Superior, Deluxe, Business Suite, Executive Suite, Honeymoon Suite dan Presidential Suite yang seluruhnya dilengkapi dengan desain kontemporer dan stylish. Dikombinasikan dengan fasilitas pertemuan kami, hotel ini memenuhi semua kebutuhan wisatawan bisnis maupun liburan.

Hotel ini memiliki beragam fasilitas dan layanan termasuk business centre, yang menawarkan berbagai pilihan layanan sekretariat seperti mengetik, faksimili, fotokopi, akses internet broadband dan e-mail. Concierge, 24 jam in-room dining, laundry dan dry cleaning, tempat parkir yang luas dan layanan valet juga tersedia. Broadband internet accesstersedia di area publik. Swiss-Café Restaurant menawarkan prasmanan makan pagi yang lezat dengan menu Indonesia dan internasional, sedangkan The View Lounge and Bar menawarkan berbagai pilihan makanan ringan, koktail dan mocktails sepanjang hari.

Dengan sembilan ruang pertemuan dan satu ballroom dengan kapasitas hingga 2,000 orang, yang tersedia untuk keperluan bisnis atau acara pribadi di Cirebon. Setiap ruang dilengkapi dengan fasilitas meeting modern, yang ideal untuk menjamu seminar, pameran, konvensi, pernikahan dan resepsi gala hingga pesta pribadi. Berbagai pilihan massage yang dapat Anda nikmati di kamar Anda atau menikmati keindahan langit Kota Cirebon di kolam renang outdoor.

2. Struktur Organisasi di Swiss-Belhotel Cirebon

Berikut adalah struktur organisasi di Swiss-Belhotel Cirebon yang menunjukkan posisi dan hubungan kerja antar bagian dalam operasional hotel.



Gambar 1. Struktur Organisasi di Swiss-Belhotel Cirebon

Sumber: Dokumen Internal di Swiss-Belhotel Cirebon.

3. Uraian Tugas

- a. Chef Executive
 - 1) Mengatur seluruh aktivitas dapur.
 - 2) Merancang menu dan memastikan standar rasa serta presentasi.
 - 3) Mengawasi penerapan hygiene dan keamanan pangan.
- b. Head chef
 - 1) Memimpin dapur dan mengarahkan tim dalam proses produksi makanan.
 - 2) Mengatur pembagian tugas dan shift tim dapur.
 - 3) Mengontrol kualitas dan penyajian makanan sebelum dikirim ke tamu.
- c. Sous Chef
 - 1) Membantu Head Chef dalam mengelola operasional dapur harian.
 - 2) Menggantikan peran Head Chef saat tidak hadir.
 - 3) Membimbing tim dapur dalam proses persiapan dan pengolahan makanan.
- d. Chef De Partie'
 - 1) Bertanggung jawab atas bagian tertentu di dapur, misalnya pastry, grill, atau salad section.
 - 2) Memastikan hasil kerja di bagiannya sesuai standar kualitas.
 - 3) Melatih commis di bagian tanggung jawabnya.
- e. Demi Chef
 - 1) Membantu Chef de Partie dalam persiapan dan pengolahan makanan.
 - 2) Bertugas di bagian tertentu sesuai pembagian kerja.
 - 3) Menjaga kebersihan dan keteraturan stasiun kerjanya.
- f. Commis
 - 1) Menyiapkan bahan makanan sesuai perintah chef.
 - 2) Menjaga peralatan dapur tetap bersih dan tertata.
 - 3) Belajar dan mengikuti instruksi dari senior untuk meningkatkan skill.
- g. Cook Helper atau Training
 - 1) Membantu pekerjaan dapur dasar seperti memotong bahan, membersihkan bahan, dll.
 - 2) Mendukung tim dapur dalam hal non-produksi.
 - 3) Menjaga kebersihan area kerja.
- h. Steward
 - 1) Mencuci seluruh peralatan makan dan masak.
 - 2) Menjaga sanitasi dapur dan area pencucian.
 - 3) Membantu proses kebersihan setelah service selesai

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Responden

a. Jenis Kelamin

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan

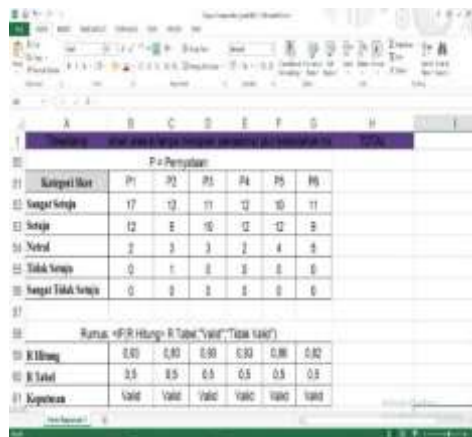
Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
Laki - laki	22	70%
Perempuan	9	30%
Total	31	100%

Sumber: Data Olahan Responden 2025

Berdasarkan data, mayoritas responden dalam penelitian ini berjenis kelamin laki-laki, yaitu sebanyak 22 orang (70%), sedangkan responden perempuan berjumlah 9 orang (30%). Hal ini menunjukkan bahwa tenaga kerja di Food and Beverage Product Department Swiss-Belhotel Cirebon lebih didominasi oleh laki-laki, yang umumnya banyak menempati posisi di bagian kitchen dan produksi.

Hasil Uji Intrument Penelitian

A. Uji Validitas



Kategori Item	P1	P2	P3	P4	P5	P6
Sangat Setuju	17	12	11	12	10	11
Setuju	12	8	10	12	12	8
Netral	2	3	3	2	4	8
Tidak Setuju	0	1	0	3	0	0
Sangat Tidak Setuju	0	0	0	0	0	0
Rumus: $r_{hitung} = R \text{ Tabel} \times \sqrt{\frac{N-1}{N-2}}$						
R Hitung	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
R Tabel	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Keputusan	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid

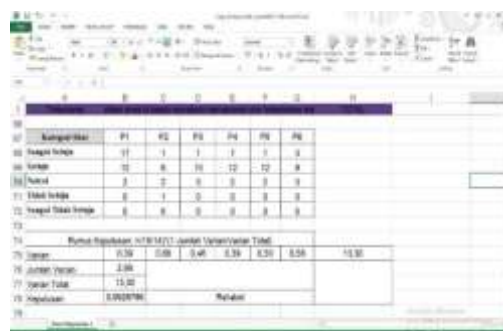
Gambar 2. Hasil Uji Validitas Menggunakan Microsoft Excel

Sumber: Data Olahan Peneliti 2025

Uji validitas dilakukan untuk mengetahui apakah setiap item pernyataan dalam kuesioner benar-benar mampu mengukur aspek yang dimaksud, yaitu tingkatan hygiene pada Food and Beverage Product Department. Berdasarkan hasil perhitungan, keenam pernyataan yang digunakan menunjukkan nilai r hitung lebih besar daripada r tabel, dengan nilai r hitung berada dalam rentang 0,80 hingga 0,93, sedangkan nilai r tabel adalah 0,50.

Karena seluruh nilai r hitung melebihi r tabel, maka dapat disimpulkan bahwa seluruh pernyataan yang digunakan dalam kuesioner dinyatakan valid. Dengan demikian, instrumen yang digunakan dalam penelitian ini telah memenuhi syarat validitas dan layak digunakan untuk mengukur variabel yang diteliti secara akurat.

B. Uji Reliabilitas



Kategori Item	P1	P2	P3	P4	P5	P6
Sangat Setuju	17	12	11	12	10	11
Setuju	12	8	10	12	12	8
Netral	2	3	3	2	4	8
Tidak Setuju	0	1	0	3	0	0
Sangat Tidak Setuju	0	0	0	0	0	0
Rumus: $\alpha = \frac{N-1}{N-2} \times \frac{S^2 - \sum s_i^2}{S^2}$						
Alpha Hitung	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
Alpha Tabel	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Keputusan	Reliabel	Reliabel	Reliabel	Reliabel	Reliabel	Reliabel

Gambar 3. Hasil Uji Reliabilitas Menggunakan Microsoft Excel

Sumber: Data Olahan Peneliti 2025

Berdasarkan hasil uji reliabilitas, diperoleh nilai sebesar 0,99, yang menunjukkan bahwa instrumen kuesioner dalam penelitian ini berada dalam kategori reliabel. Nilai ini jauh di atas ambang batas minimum reliabilitas sebesar 0,70, sehingga dapat disimpulkan bahwa keenam pernyataan yang digunakan memiliki tingkat konsistensi yang tinggi. Artinya, instrumen tersebut mampu memberikan hasil pengukuran yang stabil dan dapat dipercaya, serta layak digunakan untuk menilai tingkatan hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon.

C. Analisis Statistik Deskriptif

	P1	P2	P3	P4	P5	P6
02/05/2025 15.10.17	3	5	4	3	4	5
02/05/2025 16.10.45	3	5	5	3	3	5
02/05/2025 18.10.30	3	4	4	4	3	4
Rangkuman Skor	P1	P2	P3	P4	P5	P6
Sangat Setuju	17	19	18	17	15	17
Setuju	12	8	10	12	12	8
Netral	2	3	3	3	4	3
Tidak Setuju	3	1	2	3	3	3
Sangat Tidak Setuju	0	0	0	0	0	0
Total Skor	31	31	31	31	31	31
Mean (Rata-Rata)	4,48	4,45	4,48	4,48	4,39	4,39
Nilai Maks	5	5	5	5	5	5
Nilai Min	3	2	3	3	3	3
Standar Deviasi	0,6154448	0,79012	0,6935	0,61544	0,6970	0,74622
Korelasi	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9

Gambar 4. Rekapitulasi Hasil Analisis Statistik Deskriptif

Sumber: Data Olahan Responden 2025

Berdasarkan hasil pengolahan data, keenam pernyataan dalam kuesioner memperoleh nilai rata-rata (mean) antara 4,39 hingga 4,48, yang seluruhnya termasuk dalam kategori Sangat Setuju (SS) menurut rentang interpretasi skor mean. Nilai tertinggi diperoleh oleh pernyataan pertama dan ketiga, masing-masing dengan mean 4,48, yang menunjukkan bahwa sebagian besar responden sangat setuju bahwa mereka dapat menyelesaikan tugas kebersihan sesuai jadwal harian serta bekerja dengan teliti dan menjaga kerapian saat membersihkan area maupun peralatan dapur.

Sementara itu, pernyataan keenam memiliki nilai rata-rata terendah yaitu 4,39, namun tetap berada dalam kategori “Sangat Setuju”. Hal ini mengindikasikan bahwa responden sedikit lebih beragam dalam menilai kemampuan mereka dalam mengatur waktu antara tugas pengolahan makanan dan kebersihan, meskipun secara umum tetap menunjukkan penilaian yang sangat positif.

Nilai standar deviasi yang berada pada kisaran 0,61 hingga 0,79 juga menunjukkan bahwa jawaban responden relatif konsisten dan tidak menyimpang jauh dari nilai rata-rata. Secara keseluruhan, hasil ini menggambarkan bahwa penerapan hygiene oleh staf Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon dinilai sangat baik berdasarkan persepsi mereka terhadap keenam indikator yang telah diberikan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa tingkat penerapan hygiene pada Food and Beverage Product Department di Swiss-Belhotel Cirebon secara keseluruhan berada dalam kategori sangat baik (88,8%), dengan pencapaian tertinggi pada dimensi Personal Hygiene (89,4%) dan terendah pada dimensi Product Hygiene (87,4%). Temuan ini menunjukkan bahwa standar hygiene telah dipatuhi dengan baik, namun masih terdapat potensi peningkatan, terutama terkait konsistensi penerapan pada saat jam operasional padat dan pengelolaan waktu antara pengolahan makanan dengan tugas hygiene. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk memperluas objek penelitian dengan melibatkan pengukuran mikrobiologis atau fisiko-kimia sebagai indikator objektif kualitas hygiene selain kuesioner persepsi, melakukan studi komparatif dengan hotel lain atau departemen serupa untuk mendapatkan gambaran yang lebih kontekstual, serta mengeksplorasi faktor-faktor organisasional dan psikologis (seperti kepemimpinan, budaya keselamatan, dan motivasi intrinsik) yang memengaruhi kepatuhan hygiene secara lebih mendalam melalui pendekatan mixed-method.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dhian Anggraini, F., & Ermawati, K. C. (2024). Gaya kepemimpinan, motivasi kerja, dan kualitas pelayanan departemen food and beverage Hotel Horaios Malioboro. *Mabha Jurnal*, 5(1). <https://doi.org/10.70018/mb.v5i1.73>
- Fikrunnisa, M. P., & Lukmitarani, R. (2024). Pengetahuan dan sikap penerapan personal hygiene penjamah makanan kantin sekolah dasar. *Buletin Keslingmas*, 43(1). <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v43i1.11330>
- Kusuma, D. (2019). *Manajemen hygiene dan sanitasi makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Lapotulo, N., Simatupang, D. T., Afriani, M., & Dailami, D. (2023). Penerapan hygiene dan sanitasi public restroom di Beverly Hotel Batam. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 14(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.15618>
- Lestantyo, D., Cahyaningrum, D., & Jayanti, S. (2020). Peranan kesehatan kerja dalam mendukung program food safety di instalasi gizi rumah sakit di Semarang. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 9(1).
- Lopes, R. B., Freitas, F., & Sousa, I. (2015). Application of lean manufacturing tools in the food and beverage industries. *Journal of Technology Management and Innovation*, 10(3). <https://doi.org/10.4067/s0718-27242015000300013>
- Mahendra, A. G., & Sari, F. (2023). Efektivitas chatbot sebagai inovasi layanan konsumen di sektor perhotelan. *Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi Bisnis*, 3(1), 34–49. <https://doi.org/10.32535/jtikb.v3i1.2023>
- Nasir, Z. S. A., & Ahmad, H. (2015). Innovation in Malaysian food and beverage manufacturing SME. *International Journal of Management Research & Review*, 5(8).
- Nugraheni, S. (2021). *Manajemen dapur hotel dan standar food safety*. Yogyakarta: Deepublish.
- Prasetya, A., & Lestari, I. (2023). *Food and beverage management*. Surabaya: Prenada Media.
- Rihardi, E. L. (2021). Pengembangan manajemen sumber daya manusia sebagai sebuah keunggulan kompetitif pada industri pariwisata dan perhotelan. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 2(1). <https://doi.org/10.15575/jim.v2i1.12474>

- SafetyCulture. (2025). *Hygiene handling standards for food safety*. Diakses dari www.safetyculture.com
- Sentosa, I. G. V. D. J. (2022). Penerapan hygiene dan sanitasi di dapur Ocean Grill Restaurant The Setai Hotel Miami, Florida. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(11). <https://doi.org/10.22334/paris.v1i11.207>
- Setyaningrum, W. (2021). *Evaluasi sistem keamanan pangan*. Malang: UB Press.
- Souisa, G. V., Titahena, G., Mamuly, W. F., & De Jong, H. (2019). Perilaku hygiene pedagang makanan kaki lima di area pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. *Moluccas Health Journal*, 1(3). <https://doi.org/10.54639/mhj.v1i3.260>
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Trimo Legowo, J., & Angga Seta, A. (2023). Peranan banquet section dalam mendukung operasional food and beverage department di Hotel Adhiwangsa Solo. *Mabha Jurnal*, 4(1). <https://doi.org/10.70018/mb.v4i1.58>
- Wahyuni, N. P. C., & Juniarta, P. P. (2023). Penerapan hygiene dan sanitasi di Kemiri Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(9). <https://doi.org/10.22334/paris.v2i9.555>
- Wawoh. (2017). *Gambaran pengetahuan dan praktik pedagang penjual makanan tentang higiene dan sanitasi makanan jajanan di Pasar Kuliner Kota Tomohon Tahun 2017*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi.
- Wijayanti, A., Abdillah, Y., & Mawardi, M. K. (2016). Analisis implementasi sertifikasi usaha pariwisata bidang perhotelan di Kota Malang. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 31(1).
- World Health Organization. (2024). *Food safety and hygiene guidelines*. Geneva: WHO.
- Zrnić, M., Gajić, T., Vukolić, D., Knežević, S., & Knežević, M. (2023). Managing food and beverage in hotels: Challenges, opportunities and best practices. *Turističko Poslovanje*, 31. <https://doi.org/10.5937/turpos0-43369>



© 2026 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).