

**SKRIPSI**

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI  
HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE DALAM PERSPEKTIF SYARIAH**



**2023**

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN  
DI HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE DALAM PERSPEKTIF SYARIAH**



**OLEH  
NUR ILMI  
NIM 18.93202.022**

Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana (S.E) pada Program Studi Pariwisata Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare

**PROGRAM STUDI PARIWISATA SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
PAREPARE**

**2023**

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN  
DI HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE DALAM PERSPEKTIF SYARIAH**

**Skripsi**

**Sebagai salah satu syarat untuk mencapai  
Gelar Sarjana Ekonomi**

**Program Studi  
Pariwisata Syariah**

**Disusun dan diajukan oleh**

**NUR ILMI  
NIM: 18.93202.022**

**PROGRAM STUDI PARIWISATA SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
PAREPARE**

**2023**

## PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING

Judul Skripsi : Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan di Hotel Satria Parepare Dalam Perspektif Syariah

Nama Mahasiswa : Nur Ilmi

Nomor Induk Mahasiswa : 18.93202.022

Program Studi : Pariwisata Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

B.4184/In.39.8/PP.00.9/9/2021

Disetujui Oleh:

Pembimbing Utama : Drs. Moh. Yasin Soumena, M.Pd

NIP : 19610320 199403 1 004

Pembimbing Pendamping : Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M.Th.I

NIP : 19700627 200501 1 005

Mengetahui:

Dekan  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Muzdalifah Muhammadun, M.Ag.

NIP. 197008200112 2 002

## PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan di Hotel Satria Parepare Dalam Perspektif Syariah

Nama Mahasiswa : Nur Ilmi

Nomor Induk Mahasiswa : 18.93202.022

Program Studi : Pariwisata Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
B.4184/In.39.8/PP.00.9/9/2021

Tanggal Kelulusan : 23 Februari 2023

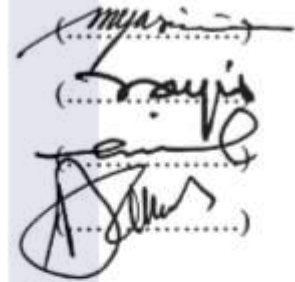
Disahkan oleh Komisi Penguji

Drs. Moh. Yasin Soumena, M.Pd (Ketua)

Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M.Th.I (Sekretaris)

Dr. Muhammad Kamal Zubair, M.Ag (Anggota)

Dr. Damirah, S.E., M.M. (Anggota)



Mengetahui:

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. Muzdaqin Muhammadun, M.Ag.  
18082001122002

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ وَالْمُرْسَلِينَ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ أَمَا بَعْدُ

*Alhamdulillah* Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah swt. berkat hidayah, taufiknya, penulis dapat menyelesaikan tulisan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare.

Penulis menghaturkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Ibu saya Hj. Rosmini dan Bapak saya Dahir, yang telah banyak membantu saya dimana dengan pembinaan dan berkah doa tulusnya, penulis mendapatkan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akademik tepat pada waktunya.

Penulis telah menerima banyak bimbingan dan bantuan dari Bapak Drs. Moh. Yasin Soumena, M.Pd dan Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M.Th.I Selaku Pembimbing I dan Pembimbing II, atas segala bantuan dan bimbingan yang telah diberikan, penulis ucapkan terima kasih.

Selanjutnya, Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Hannani, M.Ag. sebagai Rektor IAIN Parepare yang telah bekerja keras mengelola Pendidikan di IAIN Parepare.
2. Ibu Dr. Muzdalifah Muhammadun, M.Ag. sebagai Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam atas pengabdianya dalam menciptakan suasana Pendidikan yang positif bagi mahasiswa.
3. Ibu Mustika Syarifuddin, M.Sn, selaku penanggung jawab program studi pariwisata syariah atas semua ilmu dan motivasi yang telah diberikan.
4. Ibu Dr. Damirah, S.E,M.M, selaku penasehat akademik yang telah mengarahkan saya, memberikan berbagai nasehat, motivasi, dukungan dan bantuannya dalam menjalani aktivitas akademik.
5. Bapak dan Ibu dosen fakultas ekonomi dan bisnis Islam dan juga para staff yang selama ini telah memberikan berbagai ilmu dan kemudahan dalam dunia akademik maupun non akademik.

6. Kepala Perpustakaan IAIN Parepare beserta jajarannya yang telah memberikan pelayanan kepada peneliti selama menjalani studi di IAIN Parepare, terutama dalam penulisan skripsi ini.
7. Pemerintah Kota Parepare beserta staff yang telah memberikan kesempatan dan izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian di Hotel Satria Wisata Parepare.
8. Untuk kedua orang tuaku tersayang dan Saudara-saudara ku atas doa, dukungan dan semangat yang telah diberikan kepada penulis didalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Teman-teman seperjuangan Angkatan 2018 di Pariwisata Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
10. Terima kasih teman seperjuangan yang selalu ada Tiara Ramadhani Ali dan Sri Ayu Puspita Jaya yang selama ini turut membantu dalam mengerjakan skripsi ini sampai selesai.

Penulis tak lupa pula mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, baik moral maupun material hingga tulisan ini dapat diselesaikan. Semoga Allah SWT. berkenan menilai segala kebajikan sebagai amal jariyah dan memberikan rahmat dan pahala-Nya.

Akhirnya penulis menyampaikan kiranya pembaca berkenan memberikan saran konstruktif demi kesempurnaan skripsi ini.

Parepare, 2 September 2023  
Rajab 1443 H

Penulis



Nur Ilmi  
Nim.18.93202.022

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Mahasiswa yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Nur Ilmi  
NIM : 18.93202.022  
Tempat/Tgl. Lahir : Parepare 10 September 2023  
Program Studi : Pariwisata Syariah  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Judul Skripsi : Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Hotel Satria Wisata Parepare dalam perspektif syariah.

Menyatakan dengan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa skripsi ini benar merupakan hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa ia merupakan duplikat, tiruan, plagiat, atau dibuat oleh orang lain, Sebagian atau seluruhnya, maka skripsi dan gelar yang diperoleh karenanya batal demi hukum.

Parepare, 2 September 2023

Rajab 1443 H

Penunils



Nur Ilmi

Nim.18.93202.022



## ABSTRAK

Nur Ilmi, *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Hotel Satria Wisata Parepare dalam Perspektif Syariah* (dibimbing oleh bapak Moh. Yasin Soumena dan bapak Mukhtar Yunus).

Hotel Satria Wisata Parepare dalam menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada setiap pengolahan makanan yang dilakukan oleh penjamah makanan. Penelitian ini membahas tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui standar operasional *hygiene* pada penjamah makanan di Hotel Satria Wisata Parepare. untuk mengetahui cara penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* pada pengolahan makanan di dapur hotel Satria Wisata parepare. untuk mengetahui sanitasi pada area dapur di hotel satria wisata parepare.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif, jenis data primer dan sekunder diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan teknik pengolahan data yaitu teknik observasi, teknik wawancara, dan teknik dokumentasi. Adapun fokus pada penelitian ini yaitu cara menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan di dapur Hotel satria Wisata parepare.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hotel Satria Wisata sudah menerapkan standar operasional *hygiene* dengan lumayan baik, menggunakan seragam khusus *chef* saat memasak dan apabila ditinjau dari sisi syariahnya karyawan disana berpakaian sopan serta tertutup seperti perempuan disana telah menggunakan hijab dan laki-laki menggunakan celana panjang. Penjamah makanan di Hotel Satria Wisata Parepare selalu mencuci tangan, mencuci bahan makanan yang akan diolah serta memilih bahan makanan yang berkualitas untuk dikonsumsi dan jika di lihat dari sisi syariahnya mereka menggunakan bahan yang halal untuk di makan dan tidak menyediakan minuman yang beralkohol. Kebersihan dapur selalu mereka perhatikan dengan membuang sampah, membersihkan lantai, membersihkan kompor, mencuci semua peralatan yang telah digunakan dan menyimpan kembali ke tempat semula. Semua itu berhubungan dengan prinsip syariah yang mengharuskan menjaga kebersihan, disiplin, teliti serta teratur dalam bekerja.

Kata kunci : Standar Operasional, penerapan *hygiene* dan sanitasi perspektif syariah

## DAFTAR ISI

|  | Halaman     |
|--|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....                 | <b>ii</b>   |
| <b>PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING</b> ..... | <b>iii</b>  |
| <b>PENGESAHAN KOMISI PENGUJI</b> .....     | <b>iv</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                | <b>v</b>    |
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....   | <b>vii</b>  |
| <b>ABSTRAK</b> .....                       | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                    | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                 | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....               | <b>xii</b>  |
| <b>TRANSLITERASI DAN SINGKATAN</b> .....   | <b>xiii</b> |
| A. Transliterasi.....                      | xiii        |
| B. Singkatan.....                          | xxii        |
| <b>BAB I</b> .....                         | <b>1</b>    |
| <b>PENDAHULUAN</b> .....                   | <b>1</b>    |
| A. Latar belakang .....                    | 1           |
| B. Rumusan Masalah .....                   | 6           |
| C. Tujuan Penelitian.....                  | 6           |
| D. Kegunaan Penelitian.....                | 7           |
| <b>BAB II</b> .....                        | <b>8</b>    |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....              | <b>8</b>    |
| A. Tinjauan Penelitian Terdahulu .....     | 8           |

|  |           |
|--|-----------|
| B. Tinjauan Teori .....  | 11        |
| C. Tinjauan Konseptual .....   | 25        |
| D. Kerangka Pikir .....  | 26        |
| <b>BAB III.....</b>  | <b>29</b> |
| <b>METODE PENELITIAN .....</b>   | <b>29</b> |
| A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....  | 29        |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....  | 29        |
| C. Fokus Penelitian .....  | 29        |
| D. Jenis dan Sumber Data .....   | 30        |
| E. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data.....   | 30        |
| F. Uji Keabsahan Data.....   | 32        |
| G. Teknik Analisis Data.....   | 33        |
| <b>BAB IV .....</b>  | <b>37</b> |
| <b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>  | <b>37</b> |
| A. Standar operasional hygiene pada penjamah makanan di hotel Satria Wisata Parepare.....                      | 37        |
| B. Cara penjamah makanan menerapkan hygiene pada pengolahan makanan di dapur hotel Satria Wisata Parepare..... | 43        |
| C. Sanitasi pada area dapur di hotel Satria Wisata Parepare.....   | 54        |
| <b>BAB V.....</b>  | <b>61</b> |
| <b>PENUTUP .....</b>   | <b>61</b> |
| A. Simpulan .....  | 61        |
| B. Saran.....  | 62        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>  | <b>63</b> |
| <b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>  | <b>66</b> |
| <b>BIODATA PENULIS.....</b>  | <b>75</b> |

## DAFTAR GAMBAR

| No | Nama Halaman         | Halaman |
|----|----------------------|---------|
| 1  | Bagan Kerangka Pikir | 28      |



**DAFTAR LAMPIRAN**

| No. Lampiran | Nama Lampiran  | Halaman |
|--------------|--|---------|
| 1            | Pedoman Wawancara  | 67      |
| 2            | Surat Penelitian Awal (Observasi)  | 69      |
| 3            | Surat Izin Penelitian dari Kampus Institut Agama Islam Negeri ( IAIN ) Parepare            | 70      |
| 4            | Surat Izin Penelitian Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Parepare | 71      |
| 5            | Surat Keterangan Selesai Meneliti dari Hotel Satria Wisata Parepare                        | 72      |
| 6            | Dokumentasi  | 73      |
| 7            | Biodata Penulis  | 75      |

## TRANSLITERASI DAN SINGKATAN

### A. Transliterasi

#### 1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lain lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda.

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf Latin:

| Huruf | Nama | Huruf Latin        | Nama                      |
|-------|------|--------------------|---------------------------|
| ا     | alif | Tidak dilambangkan | Tidak dilambangkan        |
| ب     | Ba   | B                  | Be                        |
| ت     | Ta   | T                  | Te                        |
| ث     | Tsa  | Ts                 | te dan sa                 |
| ج     | Jim  | J                  | Je                        |
| ح     | Ha   | h                  | a (dengan titik di bawah) |
| خ     | kha  | Kh                 | ka dan ha                 |

|   |      |    |                           |
|---|------|----|---------------------------|
| د | dal  | D  | De                        |
| ذ | dzal | Dz | de dan zet                |
| ر | Ra   | R  | Er                        |
| ز | zai  | Z  | Zet                       |
| س | sin  | S  | Es                        |
| ش | syin | Sy | es dan ya                 |
| ص | shad | ş  | s (dengan titik di bawah) |
| ض | dhad | ḍ  | e (dengan titik dibawah)  |
| ط | ta   | ṭ  | e (dengan titik dibawah)  |
| ظ | za   | ẓ  | et (dengan titik dibawah) |
| ع | ‘ain | ‘  | koma terbalik ke atas     |
| غ | gain | G  | Ge                        |
| ف | fa   | F  | Ef                        |
| ق | qaf  | Q  | Qi                        |

|    |        |   |          |
|----|--------|---|----------|
| ك  | kaf    | K | Ka       |
| ل  | lam    | L | El       |
| م  | mim    | M | Em       |
| ن  | nun    | N | En       |
| و  | wau    | W | We       |
| هـ | ha     | H | Ha       |
| ء  | hamzah | , | Apostrof |
| ي  | ya     | Y | Ya       |

Hamzah (ء) yang di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apapun. Jika terletak di tengah atau di akhir, ditulis dengan tanda (").

#### 1. Vokal

- a. Vokal tunggal (*monoftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

| Tanda | Nama   | Huruf Latin | Nama |
|-------|--------|-------------|------|
| أ     | Fathah | A           | A    |



|   |        |   |   |
|---|--------|---|---|
| ا | Kasrah | I | I |
| أ | Dhomma | U | U |

- b. Vokal rangkap (*diftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

| Tanda | Nama              | uruf Latin | Nama    |
|-------|-------------------|------------|---------|
| اِي   | Fathah<br>dan Ya  | Ai         | a dan i |
| اُو   | Fathah<br>dan Wau | Au         | A dan u |

Contoh :

كَيْفَ: Kaifa

حَوْلَ: Haula

## 2. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

| Harkat<br>dan Huruf | Nama | Huruf dan<br>Tanda | Nama |
|---------------------|------|--------------------|------|
|                     |      |                    |      |

|            |                               |   |                           |
|------------|-------------------------------|---|---------------------------|
| تَا / تَيْ | Fathah dan<br>Alif atau<br>ya | Ā | a dan garis<br>di atas    |
| يَيْ       | Kasrah dan<br>Ya              | Ī | i dan garis<br>di atas    |
| وُ         | Kasrah dan<br>Wau             | Ū | u dan<br>garis di<br>atas |

Contoh :

مات : māta  
رمى : ramā  
قيل : qīla  
يموت : yamūtu

### 3. Ta Marbutah

Transliterasi untuk *ta marbutah* ada dua:

- ta marbutah* yang hidup atau mendapat harkat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah [t].
- ta marbutah* yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah [h].

Kalau pada kata yang terakhir dengan *ta marbutah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al-* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka *ta marbutah* itu ditransliterasikan dengan *ha (h)*.

Contoh :

|                           |   |
|---------------------------|---|
| رَوْضَةُ الْجَنَّةِ       | : <i>rauḍah al-jannah</i> atau <i>rauḍatul jannah</i>           |
| الْمَدِينَةُ الْفَاضِلَةُ | : <i>al-madīnah al-fāḍilah</i> atau <i>al-madīnatul fāḍilah</i> |
| الْحِكْمَةُ               | : <i>al-hikmah</i>  |

#### 4. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda tasydid (ّ), dalam transliterasi ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda syaddah. Contoh:

|            |                   |
|------------|-------------------|
| رَبَّنَا   | : <i>Rabbanā</i>  |
| نَجَّيْنَا | : <i>Najjainā</i> |
| الْحَقُّ   | : <i>al-haqq</i>  |
| الْحَجُّ   | : <i>al-hajj</i>  |
| نُعْمٌ     | : <i>nu‘ima</i>   |
| عُدُوْا    | : <i>aduwwun</i>  |

Jika huruf ى bertasydid diakhir sebuah kata dan didahului oleh huruf kasrah (يِ), maka ia litransliterasi seperti huruf *maddah (i)*.

Contoh:

عَرَبِيٌّ : ‘Arabi (bukan ‘Arabiyy atau ‘Araby)

عَلِيٌّ : ‘Ali (bukan ‘Alyy atau ‘Aly)

## 5. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf لا (*alif lam ma’arifah*). Dalam pedoman transliterasi ini, kata sandang ditransliterasi seperti biasa, *al-*, baik ketika ia diikuti oleh huruf *syamsiah* maupun huruf *qamariah*. Kata sandang tidak mengikuti bunyi huruf langsung yang mengikutinya. Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan dihubungkan dengan garis mendatar (-). Contoh:

الشَّمْسُ : *al-syamsu* (bukan *asy-syamsu*)

الزَّلْزَلَةُ : *al-zalzalāh* (bukan *az-zalzalāh*)

الفَلْسَفَةُ : *al-falsafah*

الْبِلَادُ : *al-bilādu*

## 6. Hamzah

Aturan transliterasi huruf hamzah menjadi apostrof (‘) hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan akhir kata. Namun bila hamzah terletak diawal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif. Contoh:

تَأْمُرُونَ : *ta'murūna*

النَّوْءُ : *al-nau'*

شَيْءٌ : *syai'un*

أُمِرْتُ : *Umirtu*

#### 7. Kata Arab yang lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat Arab yang ditransliterasi adalah kata, istilah atau kalimat yang belum dibakukan dalam bahasa Indonesia. Kata, istilah atau kalimat yang sudah lazim dan menjadi bagian dari pembendaharaan bahasa Indonesia, atau sudah sering ditulis dalam tulisan bahasa Indonesia, tidak lagi ditulis menurut cara transliterasi di atas. Misalnya kata *Al-Qur'an* (dar *Qur'an*), *Sunnah*. Namun bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka mereka harus ditransliterasi secara utuh. Contoh:

*Fī zilāl al-qur'an*

*Al-sunnah qabl al-tadwin*

*Al-ibārat bi 'umum al-lafz lā bi khusus al-sabab*

#### 8. *Lafz al-Jalalah* (الله)

Kata “Allah” yang didahului partikel seperti huruf jar dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *mudaf ilaih* (frasa nominal), ditransliterasi tanpa huruf hamzah. Contoh:

دِينُ اللَّهِ

*Dīnillah*

بِاللَّهِ

*billah*

Adapun *ta marbutah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafz al-jalālah*, ditransliterasi dengan huruf [t]. Contoh:

هُمُ فِي رَحْمَةِ اللَّهِ

*Hum fī rahmatillāh*

## 9. Huruf Kapital

Walau sistem tulisan Arab tidak mengenal huruf kapital, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga berdasarkan pada pedoman ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku (EYD). Huruf kapital, misalnya, digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri (orang, tempat, bulan) dan huruf pertama pada permulaan kalimat. Bila nama diri didahului oleh kata sandang (*al-*), maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya. Jika terletak pada awal kalimat, maka huruf A dari kata sandang tersebut menggunakan huruf kapital (*Al-*). Contoh:

*Wa mā Muhammadun illā rasūl*

*Inna awwala baitin wudi‘a linnāsi lalladhī bi Bakkata mubārakan*

*Syahru Ramadan al-ladhī unzila fih al-Qur’an*

*Nasir al-Din al-Tusī*

*Abū Nasr al-Farabi*

Jika nama resmi seseorang menggunakan kata *Ibnu* (anak dari) dan *Abū* (bapak dari) sebagai nama kedua terakhirnya, maka kedua nama terakhir itu harus disebutkan sebagai nama akhir dalam daftar pustaka atau daftar referensi. Contoh:

*Abū al-Walid Muhammad ibnu Rusyd, ditulis menjadi: Ibnu Rusyd, Abū al-Walīd Muhammad (bukan: Rusyd, Abū al-Walid Muhammad Ibnu)*

*Naṣr Ḥamīd Abū Zaid, ditulis menjadi: Abū Zaid, Naṣr Ḥamīd (bukan:Zaid, Naṣr Ḥamīd Abū)*

## B. Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

swt. = *subḥānahū wa ta'āla*

saw. = *ṣallallāhu 'alaihi wa sallam*

a.s. = *'alaihi al- sallām*

H = Hijriah

M = Masehi

SM = Sebelum Masehi

l. = Lahir tahun

w. = Wafat tahun

QS .../...: 4 = QS al-Baqarah/2:187 atau QS Ibrahim/ ..., ayat 4

HR = Hadis Riwayat

Beberapa singkatan dalam bahasa Arab:

|      |   |                      |
|------|---|----------------------|
| ص    | = | صفحة                 |
| دم   | = | بدون                 |
| صلعم | = | صلى الله عليه وسلم   |
| ط    | = | طبعة                 |
| بن   | = | بدون ناشر            |
| الخ  | = | إلى آخرها / إلى آخره |
| ج    | = | جزء                  |

Beberapa singkatan yang digunakan secara khusus dalam teks referensi perlu dijelaskan kepanjangannya, diantaranya sebagai berikut:

- ed. : Editor (atau, eds. [dari kata editors] jika lebih dari satu orang editor). Karenadalam bahasa Indonesia kata “editor” berlaku baik untuk satu atau lebih editor, maka ia bisa saja tetap disingkat ed. (tanpa s).
- et al. : “Dan lain-lain” atau “dan kawan-kawan” (singkatan dari *et alia*). Ditulis dengan huruf miring. Alternatifnya, digunakan singkatan dkk. (“dan kawan-kawan”) yang ditulis dengan huruf biasa/tegak.
- Cet. : Cetakan. Keterangan frekuensi cetakan buku atau literatur sejenis.



- Terj. : Terjemahan (oleh). Singkatan ini juga digunakan untuk penulisan karya terjemahan yang tidak menyebutkan nama penerjemahnya.
- Vol. : Volume. Dipakai untuk menunjukkan jumlah jilid sebuah buku atau ensiklopedi dalam bahasa Inggris. Untuk buku-buku berbahasa Arab biasanya digunakan kata juz.
- No. : Nomor. Digunakan untuk menunjukkan jumlah nomor karya ilmiah berkala seperti jurnal, majalah, dan sebagainya



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar belakang

Saat ini pariwisata semakin berkembang pesat di dalam dunia usaha dan industri. Selain itu sektor pariwisata juga memiliki peran penting di Indonesia karena menjadi salah satu penghasil devisa terbesar di negara ini. Pengembangan sektor pariwisata diperlukan untuk mendukung pertumbuhan ekonomi dan penguatan ketahanan eksternal ekonomi Indonesia.

Islam merupakan agama bahkan norma ilmiah pertama yang memperkenalkan dan memerintahkan prinsip steril yang diidentikkan dengan bersuci (*Tahārah*). Yang dimaksud dengan istilah bersuci yaitu membersihkan dan membebaskan sesuatu dari bakteri atau benda yang mengandung kotoran. Sedangkan sesuatu yang kotor atau mengandung jamur diidentikkan dengan najis.<sup>1</sup>

Banyak ayat Al-Qur'an dan hadis yang menjelaskan, menganjurkan bahkan mewajibkan setiap manusia untuk menjaga lingkungan dan kelangsungan kehidupan makhluk lain di bumi. Konsep yang berkaitan dengan penyelamatan dan konservasi lingkungan menyatu dengan konsep keesaan Tuhan (tauhid), syariah, dan akhlak. Setiap tindakan atau perilaku manusia yang berhubungan dengan orang lain atau makhluk lain atau lingkungan hidupnya harus dilandasi keyakinan tentang keesaan dan kekuasaan Allah swt yang mutlak. Manusia juga harus bertanggungjawab kepada-Nya untuk

---

<sup>1</sup> Ahmad Syauqi Al-Fanjari, *Nilai Kesehatan Dalam Syariat Islam*, (Jakarta : Bumi Aksara, 1996), h. 10.

semua tindakan yang dilakukannya. Hal ini juga menyiratkan bahwa pengesaan Tuhan merupakan satu-satunya sumber nilai dalam etika.<sup>2</sup>

Hubungan manusia dengan lingkungan merupakan hubungan yang dibingkai dengan konsep akidah, yakni konsep kemakhlukan yang sama-sama tunduk dan patuh pada aturan Allah swt yang pada akhirnya semua kembali kepada-Nya. Dalam konsep kemakhlukan ini manusia memperoleh izin dari Allah swt untuk memperlakukan lingkungan dengan dua macam tujuan. *Pertama*, pendayagunaan, baik dalam arti konsumsi langsung maupun dalam arti memproduksi. *Kedua*, mengambil pelajaran (*i'tibar*) terhadap fenomena yang terjadi dari hubungan antara manusia dengan lingkungan sekitarnya, maupun hubungan anantara lingkungan itu sendiri (ekosistem), baik yang berakibat konstruktif (*ishlah*) maupun yang berakibat destruktif (*ifsad*). Islam menjadikan kebersihan sebagai akidah dengan sistem yang kokoh bagi seorang muslim, bukan semata-mata takut kepada penyakit, akan tetapi sebagaimana telah kita ketahui bahwa mencegah lebih baik dari pada mengobati.<sup>3</sup>

Ilmu pencegahan penyakit (*preventif disease*) dan ilmu pengetahuan alam diketahui bahwa membiarkan lingkungan kotor atau tidak membersihkannya dari najis, kotoran atau semua perantara yang menyebabkan penyebaran wabah, tentu akan memberi dampak buruk yang sangat besar terhadap manusia, hewan dan tumbuhan.

---

<sup>2</sup> Arif Sumantri, *Kesehatan Lingkungan*, (Jakarta: Kencana, 2017), h. 267.

<sup>3</sup> Muhammad Tholhah Hasan, *Islam dalam Perspektif Sosio Kultural*, (Jakarta: Lantabora Press, 2005).

Karenanya pemeliharaan lingkungan menjadi prioritas yang wajib dipenuhi dalam syari'at. Melanggar atau membiarkannya juga akan dihitung sebagai dosa.<sup>4</sup>

Penyelenggaraan persyaratan kesehatan lingkungan pada tempat-tempat umum merupakan contoh upaya yang harus dilakukan dalam peningkatan kesehatan masyarakat. Dalam industri pariwisata, perhotelan adalah sektor industri yang bergerak di bidang jasa, dimana hotel dimintai pertanggungjawaban terkait kepuasan kepada tamu mulai dari makanan hingga fasilitas yang disediakan. Oleh karena itu, pihak hotel harus bisa mewujudkan apa yang dibutuhkan oleh tamu, misalnya dengan cara peningkatan *hygiene* dan sanitasi di semua departemen.<sup>5</sup>

Menjaga kebersihan dan kesehatan makanan agar menghasilkan sebuah makanan yang berkualitas dibutuhkan pengolahan dengan cara yang benar dan tepat. Bahan makanan yang digunakan haruslah terjamin tidak terkontaminasi oleh bakteri, racun, atau benda lain yang berbahaya untuk dikonsumsi. Peralatan yang digunakan juga salah satu penentu untuk menjamin makanan yang dihasilkan aman untuk dihidangkan atau disajikan untuk konsumen. Semua itu harus diperhatikan oleh para penjamah makanan di setiap hotel agar terhindar dari berbagai jenis penyakit menular.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi perlu diterapkan di setiap tempat, termasuk penerapan *hygiene* sanitasi di area dapur. Jika *hygiene* dan sanitasi diterapkan dengan

---

<sup>4</sup> Mahir Hasan Mahmud, *Terapi Air: Keampuhan Air dalam Mengatasi Aneka Penyakit Berdasarkan Wahyu dan Sains*, (Jakarta: Qultum Media, 2008), h. 58-59.

<sup>5</sup> Iwan Suryadi, Sevia Rinawati, Siti Rahmawati, 'Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Hotel Kusuma Kartika Sari di Kota Surakarta', *Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health*, Vol. 2, (2018).

baik dan benar, maka semua yang dikerjakan dan diproduksi baik berupa makanan dan minuman akan mendapatkan hasil yang memuaskan.

Restoran sebagai salah satu fasilitas di hotel yang menawarkan layanan makanan dan minuman kepada konsumen yang datang ke hotel haruslah memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi. Adapun upaya yang harus dilakukan untuk menjamin mutu dan keamanan makanan dapat dilakukan melalui prinsip *hygiene* dan sanitasi dengan pengendalian empat faktor penyehatan makanan dengan persyaratan diantaranya persyaratan tempat, persyaratan bahan makanan, peralatan, dan persyaratan tenaga kerja.

Sulawesi selatan merupakan provinsi yang didalamnya terdapat beberapa kota dan kabupaten yang memiliki potensi wisata yang bagus salah satunya adalah kota Parepare. Kota Parepare merupakan tempat kelahiran presiden ke-3 Indonesia yaitu bapak Prof. Dr.ing. Ir. H. Bacharuddin Jusuf Habibie FREng. Hotel yang berada di kota Parepare khususnya hotel yang memiliki restoran dan dapur sebagai tempat pengolahan makanan harus lebih memperhatikan tentang *hygiene* dan sanitasi agar makanan dapat terjamin kebersihan dan kesehatannya serta menghindari terjadinya masalah seperti adanya complain konsumen karena makanan yang mereka konsumsi atau tertularnya penyakit melalui makanan.<sup>6</sup> Salah satu hotel yang terkenal di Parepare yaitu hotel satria wisata parepare

---

<sup>6</sup> Lily Diana fitry Hasan, ' *Hygiene Sanitasi Dapur dan Penjamah Makanan pada Hotel di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan*', Jurnal Kepariwisataaan, Vol, 10 No, 1 (2016). h.15.

Hotel Satria Wisata Parepare adalah salah satu hotel bintang 3 yang berada di alamat jl. Abubakar Lambogo No. 83, Bukit Indah, Kec. Soreang, Kota Parepare, Sulawesi Selatan. Hotel Satria Wisata memiliki beberapa fasilitas yang mendukung seperti kolam renang, tempat parkir gratis, wifi gratis, kamar ber-AC, room service, mini market, dll. Hotel ini juga memiliki restoran yang siap menghadirkan makanan untuk tamu yang tidak hanya enak saja, tetapi juga sehat. Seperti akan memperhatikan setiap kebersihan dan kelayakan bahan baku, kebersihan lingkungan dapur dengan menerapkan *hygiene* sanitasi di dapur. Apabila diterapkan dengan baik, maka kualitas kebersihan di hotel satria wisata Parepare akan menjadi meningkat sehingga dapat memberi keuntungan bagi pendapatan hotel dengan meningkatnya konsumen yang berkunjung. Kebersihan hotel menjadi salah satu daya tarik tamu saat berkunjung karena saat ini seperti yang kita ketahui banyaknya virus Covid-19 mematikan yang menyebar di seluruh dunia. Jadi, setiap hotel berlomba-lomba dalam meningkatkan kebersihan hotelnya agar wisatawan tidak ragu untuk berkunjung.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka terdapat tiga rumusan masalah dan setiap rumusan masalah dianalisis dalam perspektif syariah. Tiga rumusan masalah yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana standar operasional *hygiene* pada penjamah makanan di hotel satria wisata Parepare?
2. Bagaimana cara penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* pada pengolahan makanan di dapur hotel satria wisata Parepare?
3. Bagaimana sanitasi pada area dapur di hotel satria wisata Parepare?

## C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui standar operasional *hygiene* pada penjamah makanan di hotel satria wisata Parepare.
2. Untuk mengetahui cara penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* pada pengolahan makanan di dapur hotel satria wisata Parepare.
3. Untuk mengetahui sanitasi pada area dapur di hotel satria wisata Parepare.

#### D. Kegunaan Penelitian

##### 1. Kegunaan Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan dan pengetahuan di bidang perhotelan khususnya mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di hotel satria wisata Parepare.

##### 2. Secara Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan pedoman dan acuan sebagai bahan informasi dalam pengembangan usaha hotel.





## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Tinjauan Penelitian Terdahulu

Tinjauan penelitian terdahulu menggambarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, dimana penelitian tersebut memiliki keterkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan. Pemaparan tinjauan penelitian terdahulu bertujuan untuk mengetahui perbedaan dan persamaan objek maupun masalah yang akan diteliti.

Penelitian terdahulu yang pertama disusun oleh Nannisa Hidayah Rahmadiyah dengan Nim 14511241023, mahasiswa dengan program studi Pendidikan Teknik Boga pada tahun 2018, dengan judul “ *Penerapan Higiene dan Sanitasi Warung Makan di Pasar Ngasem sebagai Penunjang Wisata Kuliner di Yogyakarta*”. Hasil dari penelitian ini adalah sudah memenuhi standar kebersihan. Bahan makanan yang digunakan selalu di cuci bersih, menggunakan alat yang aman dan bersih, makanan tidak menggunakan bahan yang berbahaya. Sedangkan penjualnya tidak memakai perhiasan, menggunakan alat saat kontak dengan makanan, tidak memiliki riwayat penyakit, dan rajin mencuci tangan. Persamaan dari penelitian ini yaitu sama-sama menggunakan metode penelitian kualitatif serta membahas tentang *hygiene* dan sanitasi makanan. Adapun perbedaan dari peneliti ini yaitu pada objek penelitian.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Nannisa Hidayah Rahmadiyah, “*Penerapan Higiene dan Sanitasi Warung Makan di Pasar Ngasem sebagai Penunjang Wisata Kuliner di Yogyakarta*” (Skripsi; Universitas Negeri Yogyakarta, 2018).

Penelitian terdahulu yang kedua disusun oleh Anni Dara Bugissa dengan Nim 70200107078, mahasiswa dengan jurusan Kesehatan Lingkungan pada tahun 2011, dengan judul “ *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar* “. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu 20,8% atau 5 orang tamat SMP, 79,2% atau 19 orang yang tamat SMA, dan tidak ada penjamah makanan yang lulusan SD dan Perguruan Tinggi. Tingkat pengetahuan 100% atau 24 orang yang berpengetahuan baik, *hygiene* perorangan 79,2% atau 19 orang yang *hygiene* perorangannya baik, dan 20,8% atau 5 orang yang kurang baik. Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka dapat dikatakan termasuk dalam kategori baik. Adapun persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yaitu sama-sama membahas *hygiene* dan sanitasi pada makanan, sedangkan perbedaannya yaitu terdapat pada lokasi peneliti dan peneliti terdahulu berfokus pada penjamah makanan, sedangkan penelitian ini berfokus pada cara pengolahan makanannya.<sup>8</sup>

Penelitian terdahulu yang ketiga disusun oleh Novianti Rambe Nim 0801163067 program studi ilmu kesehatan masyarakat tahun 2021, dengan judul “*Analisis Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan*”. Hasil

---

<sup>8</sup> Anni Dara Bugissa, “*Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar*” (Skripsi; Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, 2011).

yang di dapat dari penelitian ini yaitu masih ada pedagang yang kurang memenuhi syarat kebersihan makanan untuk berdagang, tetapi ada juga beberapa yang sudah memenuhi syarat. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yaitu sama-sama membahas tentang kebersihan makanan agar pengolah makanan menjaga kebersihannya dan tidak sembarangan dalam pengolahan makanan, sedangkan perbedaannya adalah penelitian terdahulu menggunakan metode kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan metode kualitatif, penelitian terdahulu juga meneliti lebih dari satu tempat seperti beberapa pasar, sedangkan penelitian ini hanya berpacu pada satu tempat yaitu hanya hotel.

Penelitian terdahulu yang keempat disusun oleh Mulyaningsih Nim 100211019 program studi kesehatan masyarakat tahun 2006 dengan judul “*Penerapan Hygiene Pengolahan Makanan di Rs Al. Dr. Ramelan Surabaya (Studi Pada Tenaga Kerja di Dapur Pengolahan makanan bagian Gizi)*”. Hasil dari penelitian ini yaitu *Hygiene* dalam pengolahan makanan masih kurang seperti masih ada yang menggunakan perhiasan, sarana sanitasi yang masih belum memenuhi persyaratan, dan kebersihan peralatan pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan pada permenkes No.715/Menkes/SK//V/2003. Adapun persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang *hygiene* dan sanitasi serta lebih berfokus ke cara pengolahan makanannya. Sedangkan perbedaannya adalah penelitian terdahulu menggunakan metode

kuantitatif dan lokasi penelitiannya di Rumah sakit yang berfokus di bagian ahli gizinya, sedangkan penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang lokasinya di hotel yang berfokus dibagian dapur.

## B. Tinjauan Teori

### 1. *Hygiene*

Etimologi *Hygiene* berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, *hygiene* berasal dari nama seorang dewi yang dipanggil dengan kata Hygea (Dewi pencegah penyakit). *Hygiene* merupakan upaya dari diri sendiri untuk menjaga kondisi tubuh yang tetap sehat dengan mementingkan faktor kebersihan sebagai upaya pencegahan penyakit.

*Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. *Hygiene* diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Kebersihan yaitu bebas dari kotoran atau keadaan yang menurut akal dan pengetahuan manusia dianggap tidak mengandung noda atau kotoran. Ahmad Syauqi al-Fanjari mendefinisikan kebersihan dan kesehatan lingkungan sebagai

kegiatan menciptakan lingkungan yang sehat dan bebas dari penyakit dengan cara menjaga kebersihan lingkungan.<sup>9</sup>

Kebersihan sangat erat hubungannya dengan kesehatan. Karenanya dengan kebersihan dan kesehatan dapat terwujud individu dan masyarakat yang sehat jasmani, rohani, dan sosial, sehingga mampu menjadi umat pilihan dan khalifah Allah untuk memakmurkan bumi. Kesehatan merupakan salah satu rahmat dan karunia Allah yang sangat besar yang diberikan kepada umat manusia, karena kesehatan adalah modal pertama dan utama dalam kehidupan manusia. Tanpa kesehatan manusia tidak dapat melakukan kegiatan yang menjadi tugas serta kewajibannya yang menyangkut kepentingan diri sendiri, keluarga dan masyarakat maupun tugas dan kewajiban melaksanakan ibadah kepada Allah swt.

Kebersihan dan kesehatan lingkungan yaitu upaya menciptakan atau mewujudkan suatu lingkungan yang bersih dan sehat yang berlandaskan pada etika lingkungan sehingga dapat mendukung kehidupan manusia. Menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan merupakan cara yang lebih efektif dalam mencegah timbulnya berbagai penyakit daripada mencegah atau memberantas suatu penyakit yang telah berkembang menjadi wabah.

Kebersihan sangat diperhatikan dalam Islam baik secara fisik maupun jiwa, baik secara tampak maupun tidak tampak. Dianjurkan pula agar memelihara dan menjaga sekeliling lingkungan dari kotoran agar tetap bersih. Dalam pandangan

---

<sup>9</sup> Ahmad Syauqi Al-Fanjari, *Nilai Kesehatan Dalam Syariat Islam*, (Jakarta: Bumi Aksara, 1996), h. 9.

Yusuf al-Qardhawi ia menyebutkan bahwa perhatian *al-sunnah al-nabawiyah* terhadap kebersihan muncul dikarenakan beberapa sebab, yaitu:

1. Sesungguhnya kebersihan adalah sesuatu yang disukai Allah Swt. Sebagaimana dalam firmanNya dalam Q.S Al-Baqarah ayat 222.

...إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Terjemahnya:

*...Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertaubat dan menyukai orang-orang yang mensucikan diri.*<sup>10</sup>

2. Kebersihan adalah cara untuk menuju kepada kesehatan badan dan kekuatan. Sebab hal itu merupakan bekal bagi tiap individu. Disamping itu, badan adalah amanat bagi setiap muslim. Dia tidak boleh menyianyikan dan meremehkan manfaatnya jangan sampai dia membiarkan badannya diserang oleh penyakit.
3. Kebersihan itu adalah syarat untuk memperbaiki atau menampakkan diri dengan penampilan yang indah yang dicintai oleh Allah Swt dan Rasul-Nya.
4. Kebersihan dan penampilan yang baik merupakan salah satu penyebab eratnya hubungan seseorang dengan orang lain. Ini karena orang sehat dengan fitrahnya tidak menyukai sesuatu yang kotor dan tidak suka melihat orang yang tidak bersih.<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Q.S Al-Baqarah ayat 222.

<sup>11</sup> Yusuf Al-Qardhawi, *Fiqh Peradaban: Sunnah Sebagai Paradigma Ilmu Pengetahuan*. Penerjemah Faizah Firdaus. (Surabaya: Dunia Ilmu, 1997), h. 365-367.

*Hygiene* berkaitan erat dengan keamanan pangan, di dalam prinsip *hygiene* makanan tidak hanya mencakup bahan makanan yang dapat membahayakan kesehatan fisik dan kimia namun mencakup bahan kotoran lain meskipun tidak secara langsung membahayakan kesehatan seperti, bahan membusuk dan debu<sup>12</sup>.

Islam menjadikan kebersihan sebagai akidah dengan sistem yang kokoh bagi seorang muslim, bukan semata-mata takut kepada penyakit, akan tetapi sebagaimana telah kita ketahui bahwa mencegah lebih baik dari pada mengobati.

Ajaran Islam untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan dibuktikan dengan adanya perhatian Rasulullah Saw pada lingkungan sekitarnya, misalnya kebersihan jalan, beliau memberikan ancaman kepada siapa saja yang membuang sesuatu yang membahayakan dan membuang kotoran di jalan.

a. Jenis jenis *hygiene*

1) *Hygiene* perorangan

*Hygiene* perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Menjaga *hygiene* perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh.

Adapun tujuan personal *hygiene* adalah sebagai berikut:

1. Menciptakan derajat kesehatan seseorang.
2. Memelihara kebersihan diri sendiri.

---

<sup>12</sup> Indira Prameswardani, Elly Lasmanawati, Ade Juwaedah, 'Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* Karyawan *F&B Product dan F&B Service di Isola Resort Bandung*', Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner, Vol. 8, No.1, (2019).

3. Memperbaiki kekurangan pada personal *hygiene*.
4. Melakukan pencegahan timbulnya penyakit.
5. Menumbuhkan kepercayaan diri seseorang.
6. Menciptakan ada kesan keindahan.

Usaha menjaga personal *hygiene* sebagai berikut :

Sumber cemaran yang terdapat pada tubuh kita yang penting untuk kita ketahui yaitu: hidung, mulut, telinga, isi perut, dan kulit. Sumber cemaran yang terdapat pada tubuh kita ini harus benar-benar dijaga kebersihannya agar tidak menambah potensi pencemaran. Sumber cemaran yang berasal dari perilaku biasanya tercipta karena pola hidup maupun kebiasaan seseorang dalam menjalani aktifitasnya sehari-hari.

Setiap perusahaan memberikan pakaian seragam bagi staffnya, setiap unit kerja memiliki seragam untuk menunjukkan identitas dari profesi/pekerjaannya. Tujuan dari pemberian seragam yang sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) pada bidang pariwisata adalah kenyamanan, keserasian, dan keamanan dalam menjalankan tugas serta untuk membedakan spesifikasi masing-masing bagian dalam pekerjaan.

Selain pakaian seragam (*uniform*), kita juga harus menjaga kesehatan secara fisik karena sehat secara fisik penting dalam melaksanakan rutinitas pekerjaan. Yang dimaksud dengan sehat secara fisik adalah sehat jasmani, selalu menjaga, merawat dan melindungi diri dari berbagai jenis penyakit dengan memperhatikan 5 hal yaitu sanitasi



lingkungan, personal *hygiene* nutrisi makanan yang dikonsumsi, istirahat yang cukup dan olahraga.<sup>13</sup>

## 2) *Hygiene* Makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam pengelolaan makanan sebagian besar berupa bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan seperti sayur, buah. Sedang bahan hewani berasal dari binatang seperti daging, unggas, ikan dan lain-lain.

### b. Resiko *Hygiene*

Resiko *hygiene* adalah resiko atau kemungkinan kejadian yang dapat timbul akibat tidak diterapkannya prosedur *hygiene* secara konsisten atau ketat. Resiko *hygiene* meliputi antara lain:

- 1) Aspek ekonomi
  - a. Biaya yang harus dikeluarkan jika terjadi resiko *hygiene*.
  - b. Kehilangan pelanggan setelah terjadinya resiko *hygiene* sehingga menurunkan atau menghilangkan pendapatan.
  - c. Kebangkrutan usaha karena hilangnya kepercayaan konsumen.
  - d. Mempengaruhi usaha lain yang sejenis.
- 2) Penyebaran penyakit, bisa berupa hepatitis, cacangan, disentri, demam inpus.
- 3) Kerusakan dan pembusukan makanan.
- 4) Keracunan makanan, meliputi:

---

<sup>13</sup> Yulianto, et, ' *Hygiene, Sanitasi, dan K3* ', (Yogyakarta: Graha Ilmu 2020), h. 8-9.

- a. Keracunan makanan karena infeksi yaitu keracunan makanan yang disebabkan bakteri dalam makanan yang cukup banyak dan masuk ke tubuh manusia, sehingga menginfeksi manusia.
  - b. Keracunan makanan karena intoksikasi yaitu keracunan makanan yang disebabkan oleh racun yang dikeluarkan oleh bakteri dalam makanan.<sup>14</sup>
2. Sanitasi

Sanitasi berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam ilmu terapan diartikan penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar tidak dibuang sembarangan.

*Al-Sunnah* memiliki kekayaan fakta-fakta ilmiah yang jika dikembangkan dengan pola sains modern akan muncul berbagai disiplin ilmu pengetahuan yang bermanfaat, khususnya dalam bidang kesehatan. Salah satunya yaitu dalam bidang kesehatan lingkungan, yang dewasa ini dikenal dengan ilmu sanitasi atau ekologi. Ilmu sanitasi atau ekologi yakni ilmu pengetahuan yang mempelajari hubungan organisme dengan lingkungannya. Arif Sumantri dalam bukunya yang berjudul “*Kesehatan Lingkungan*” memaparkan bahwa ilmu kesehatan lingkungan memiliki misi yaitu

---

<sup>14</sup> Ir. Tuti Sumiati, M.M, 'Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1', (kementerian pendidikan dan kebudayaan 2013), h. 101-102.

meningkatkan kemampuan manusia untuk hidup serasi dengan lingkungannya dan mewujudkan hak asasinya untuk mencapai kualitas hidup yang optimal yang memiliki kesalehan sosial dan kesalehan lingkungan, memengaruhi cara interaksi manusia dengan lingkungannya sehingga dapat melindungi dan meningkatkan kesehatan mereka.<sup>15</sup>

Lingkungan hidup manusia dapat berubah, bergantung kepada sifat dan niat pengelolanya. Kehidupan rohaniyah didalam Islam harus berlangsung atas dasar tujuan yang baik dan berguna bagi kehidupan manusia. Kebersihan batiniah seseorang mengambil peran menentukan atas kebersihan lingkungan. Bila manusia ingin hidup bersih, maka tidak cukup baginya hanya membersihkan diri, lebih daripada itu diharuskan membersihkan lingkungan tempat tinggalnya. Menjaga dan memelihara lingkungan merupakan tanggungjawab bersama antara masyarakat dan pemerintah. Islam telah menjamin hak-hak manusia dengan tidak memperkenankan seseorang membuang kotoran tubuhnya ke dalam air yang digunakan oleh orang banyak, seperti di sungai atau di pinggir jalan.<sup>16</sup>

Manusia diciptakan oleh Allah swt itu beribadah kepada-Nya, sebagaimana firman Allah dalam QS. Al-Dzariyat: 56:

وَمَا خَلَقْتُ الْجِنَّ وَالْإِنْسَ إِلَّا لِيَعْبُدُونِ

---

<sup>15</sup> Arif Sumantri, *Kesehatan Lingkungan*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2010), h. 10

<sup>16</sup> Tim Lembaga Penelitian Universitas Islam Jakarta, *Konsep Agama Islam tentang Bersih dan Implikasinya dalam Kehidupan Masyarakat*, h. 69

Terjemahnya:

Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan agar mereka beribadah kepada-Ku.

Segala sesuatu dinilai ibadah dengan syarat memulainya dengan niat yang ikhlas oleh karena itu kegiatan memelihara lingkungan harus dilandasi dengan tujuan beribadah kepada Allah swt.<sup>17</sup>

Lingkungan harus dikontrol oleh dua konsep yaitu halal (menguntungkan) dan haram (membahayakan). Jika diteliti secara cermat, haram mencakup segala sesuatu yang bersifat merusak bagi manusia dan lingkungan. Dan segala sesuatu yang menguntungkan bagi manusia dan lingkungannya tanpa menimbulkan keburukan adalah halal.<sup>18</sup> Berikut salah satu hadis dari Rasulullah Saw yang artinya “*Sesungguhnya Allah Swt itu suci yang menyukai hal-hal yang suci, dia Maha bersih yang menyukai kebersihan, dia Maha Mulia yang menyukai kemuliaan, dia Maha indah yang menyukai keindahan, karena itu bersihkanlah tempat-tempatmu.*” (HR. Tirmidzi).

a. Jenis jenis sanitasi

1) Sanitasi Peralatan

Peralatan yang mengalami kontak langsung dengan minuman atau makanan harus diperhatikan untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

---

<sup>17</sup> Abdurrahman , *Memelihara Lingkungan Dalam Ajaran Islam*, (Bandung: Mentri Koordinasi Bidang Perekonomian RI, 2012), h. 76

<sup>18</sup> Abdurrahman, *Memelihara Lingkungan Dalam Ajaran Islam*, (Bandung: Mentri Koordinasi Bidang Perekonomian RI, 2012), h. 78

Sanitasi peralatan membahas tentang cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan.

## 2) Sanitasi Air

Air merupakan faktor yang sangat menentukan kualitas dari makanan atau minuman, karena air digunakan sebagai bahan baku untuk memasak, mencuci bahan-bahan makanan, mencuci alat-alat makanan dan minuman dan sebagainya. Penyediaan air bersih sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi proses sanitasi peralatan dan ruang pengolahan makanan.

## 3) Sanitasi Ruang dan Perabot

Menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter, teknik pembersihan dan pensanitasi ruang dan perabot serta jadwal pembersihan.

## 4) Penanganan limbah membahas tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya.

Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat. Peranan sanitasi pada hotel sangat menunjang dalam memberikan kepuasan kepada tamu.

Adapun manfaat sanitasi pada hotel adalah sebagai berikut:

1. Manfaat dari segi kesehatan
  - a. Melindungi tamu maupun karyawan hotel dari gangguan faktor lingkungan yang merugikan kesehatan fisik maupun mental.
  - b. Mencegah terjadinya penularan penyakit akibat kerja.
  - c. Mencegah terjadinya kecelakaan.
2. Manfaat dari segi business operational hotel

Keadaan hotel yang saniter sangat berguna untuk *sales promotion* yang secara tidak langsung dapat meningkatkan jumlah tamu.<sup>19</sup>

b. Sanitasi tempat penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari 5 prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak, dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut.

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengolahan makanan dan minuman yang berasal dari bahan baku tumbuhan dan hewan menjadi makanan atau produk siap saji. Proses pengolahan makanan berbeda-beda tergantung dengan tujuan akhir makanan tersebut akan menjadi apa.

a. Bahan makanan

Bahan makanan dikenal sebagai bahan pangan atau dalam perdagangan dikenal sebagai komoditas. Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan

---

<sup>19</sup> Yulianto, et, 'Hygiene, Sanitasi, dan K3', (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2020), h. 18.

minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong. Bahan makanan diproduksi atau diperdagangkan seperti daging, sayur, buah, beras, dan lain-lain. Dalam susunan hidangan Indonesia berbagai bahan makanan dapat dikelompokkan menjadi empat kelompok yaitu bahan makanan pokok, lauk pauk, sayur, dan buah.

Bahan Makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan.

Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.

#### b. Pengolahan Makanan

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*, berikut rangkaian pengolahan makanan:

##### a. Persiapan Rancangan Menu

Menu disusun berdasarkan pesanan (kebutuhan rumah sakit). Menu disusun berdasarkan menu pokok (baku). Dalam menyusun menu perlu jumlah dan jenis makanan. Dengan melihat catatan penyimpanan makanan dapat diketahui jumlah dan jenis yang ada dan harus segera diadakan. Maka sistem pencatatan gudang sangat mendukung untuk pekerjaan seperti ini. Setelah menulis susun dan persiapan

bahan dalam jenis, jumlah dan bumbu yang diperlukan tersedia, maka proses pengolahan dilaksanakan oleh tenaga yang telah ditetapkan.

a. Peracikan bahan

- 1) Cucilah bahan makanan sampai bersih dengan air yang mengalir.
- 2) Potonglah bahan dalam ukuran kecil agar mudah masak.
- 3) Buanglah bahan yang rusak, layu atau ternoda.
- 4) Masukkan potongan tempat yang bersih dan terlindung dari serangga.
- 5) Bahan siap dimasak.
- 6) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.

b. Persiapan bumbu

- 1) Cucilah semua bahan bumbu sampai bersih dengan air mengalir.
- 2) Untuk bahan biji, rendamlah sebelumnya untuk membuang debu dan sampah.
- 3) Siapkan alat penghancur yang bersih seperti ulekan, blender dsb.
- 4) Hancurkan bumbu sesuai keperluan dengan segera.
- 5) Masukkan adonan bumbu pada tempat yang bersih dan terlindungi dari serangga.
- 6) Adonan siap dimasak.

c. Persiapan pengolahan



- 1) Siapkan wajan, kuali atau sejenisnya untuk mengolah makanan.
- 2) Tuangkan air, minyak atau mentega untuk bahan pemanas makanan.
- 3) Masukkan bahan yang akan dimasak, secara bergiliran sesuai dengan tata cara memasak menurut jenis menu makanan.
- 4) Ratakan suhu makanan dengan cara membalik atau mengaduk, sehingga yakin tidak ada bagian yang tidak dimasak.
- 5) Gunakan panas yang tidak terlalu tinggi sehingga seluruh bagian makanan akan matang secara merata.

d. Prioritas dalam memasak

- 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama, seperti gorengan.
- 2) Makanan yang rawan seperti kaldu, kuah dan sebagainya, dimasak pada akhir waktu masak.
- 3) Simpanlah bahan makanan yang belum waktunya dimasak dalam lemari es.
- 4) Simpanlah makanan matang yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.
- 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai mencair dan masuk ke dalam makanan, karena akan menyebabkan kontaminasi ulang (*recontamination*).
- 6) Makanan yang sudah masak tidak boleh dijamah dengan tangan, tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.
- 7) Untuk mencicipi makanan gunakan sendok khusus yang selalu dicuci.

- 8) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

### C. Tinjauan Konseptual

Tinjauan konseptual memiliki pembatasan makna yang terkait dengan judul yang akan diteliti agar memudahkan terhadap isi pembahasan serta dapat menghindari kesalahpahaman. Oleh karena itu, dibawah ini akan diuraikan tentang pembatasan makna dari judul tersebut sebagai berikut:

#### 1. Penerapan

Penerapan adalah perbuatan yang mempraktekkan suatu teori, metode, dan hal lain untuk mencapai tujuan tertentu yang telah dipelajari kedalam situasi nyata.

#### 2. *Hygiene*

*Hygiene* adalah tindakan kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum, maupun untuk perseorangan, dengan tujuan memberi dasar dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan dayaguna.<sup>20</sup>

#### 3. Sanitasi

---

<sup>20</sup> Nur Samsu Hadi, ' *Hubungan antara hygiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada tahu di home industri tahu kecamatan paron kabupaten ngawi*', (Skripsi; program studi kesehatan masyarakat 2019).

Sanitasi adalah upaya kesehatan yang menitikberatkan pada pemantauan berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan dengan cara mengurangi kuman penyakit yang terdapat di lingkungan manusia.

#### 4. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengolahan makanan dan minuman yang berasal dari bahan baku tumbuhan dan hewan menjadi makanan atau produk siap saji. Proses pengolahan makanan berbeda-beda tergantung dengan tujuan akhir makanan tersebut akan menjadi apa.

#### D. Kerangka Pikir

Kerangka adalah garis besar atau rancangan isi kerangka yang dikembangkan dari topik yang telah ditentukan. Ide atau gagasan yang terdapat dalam kerangka pikir pada dasarnya adalah penjelasan atau ide bawahan topik. Dengan demikian kerangka merupakan rincian topik atau berisi hal-hal yang bersangkutan dengan topik.

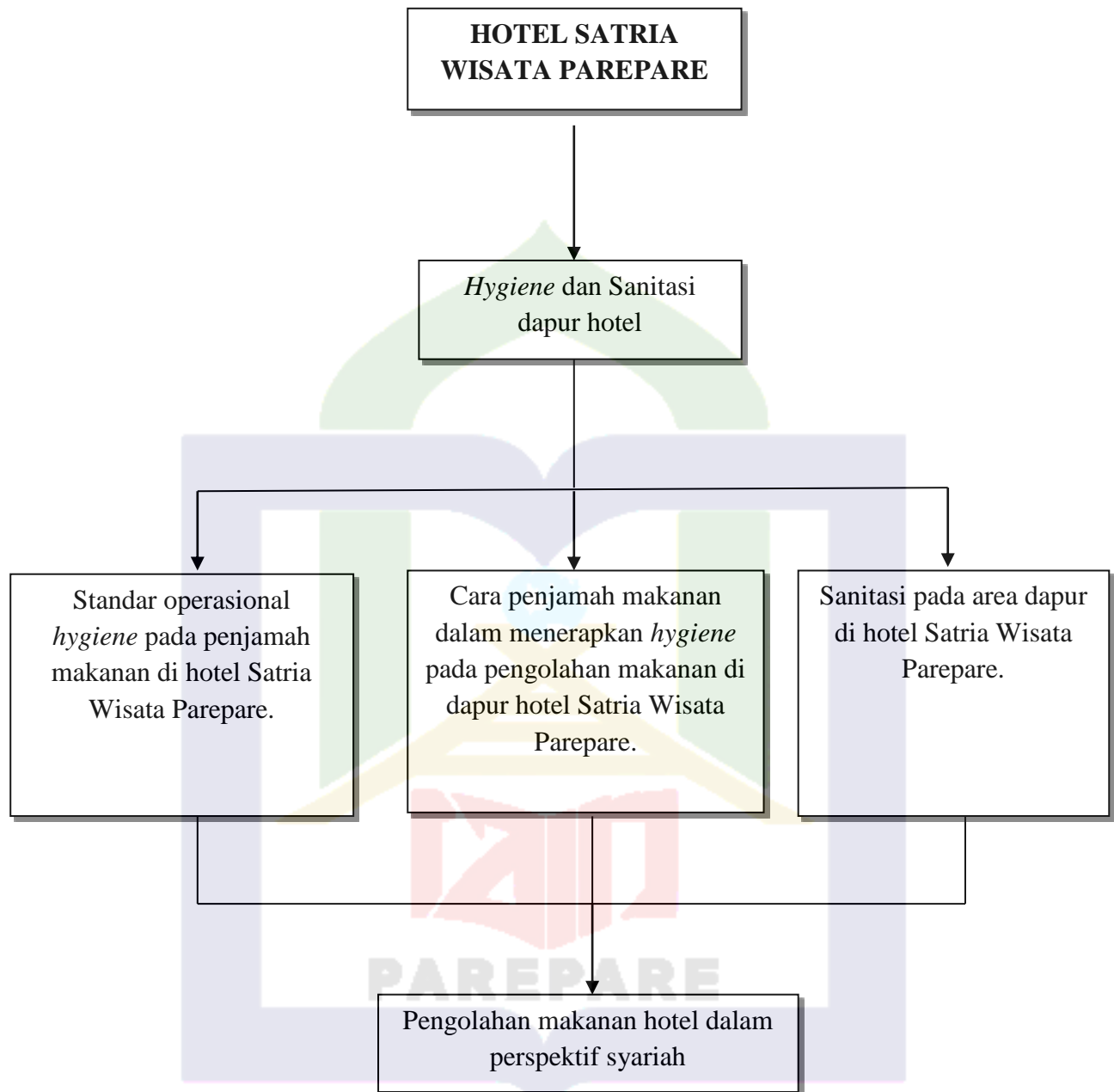
*Hygiene* dan sanitasi diterapkan untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya yang biasanya di sebabkan oleh bakteri-bakteri, debu, dll. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh penjamah makanan.

*Hygiene* dan sanitasi sangat penting diterapkannya di berbagai tempat terutama area dapur, karena dapur merupakan suatu tempat dimana seseorang melakukan

aktivitas mengolah bahan makanan menjadi sebuah hidangan serta tempat menyediakan bahan makanan atau pangan.

Sesuai dengan judul penelitian ini maka peneliti menggambarkan kerangka pikir mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan pada hotel satria wisata Parepare dalam perspektif syariah sebagai berikut:





*Gambar 2.1 Bagan Kerangka Pikir*

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan dalam penyusunan proposal skripsi ini merujuk pada Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah yang diterbitkan oleh IAIN Parepare dengan merujuk pada buku-buku metodologi penelitian yang ada.

#### **A. Pendekatan dan Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif merupakan salah satu jenis penelitian yang bertujuan untuk menyajikan suatu gambaran lengkap mengenai suatu fenomena atau kenyataan sosial dengan cara mendeskripsikan masalah-masalah dalam bentuk kata-kata atau lisan serta perilaku yang diamati.<sup>21</sup>

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini akan dilaksanakan di Hotel Satria Wisata Kota Parepare. Adapun waktu penelitian yang digunakan kurang lebih 2 bulan.

#### **C. Fokus Penelitian**

Berdasarkan judul yang diangkat oleh peneliti, maka fokus penelitian ini yaitu berfokus pada penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di Hotel Satria Wisata kota Parepare dalam Perspektif Syariah.

---

<sup>21</sup> Basrowi & Suwandi, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2008), h.21.

#### D. Jenis dan Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini terbagi dua, yaitu data primer dan data sekunder;

##### 1. Data Primer

Data primer merupakan sebuah data asli yang dikumpulkan oleh peneliti untuk menjawab sejumlah masalah risetnya secara khusus.<sup>22</sup> Data primer yang dikumpulkan penulis dilakukan secara langsung melalui wawancara dengan informan di hotel satria wisata Parepare.

##### 2. Data sekunder

Data sekunder merupakan data yang sudah jadi, yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen, dimana dokumen tersebut kadang berisi data demografis suatu daerah dan sebagainya. Data sekunder juga merupakan data pelengkap dari data primer yang diperoleh dari buku-buku, literatur dan informasi lainnya yang ada hubungannya dengan masalah yang diteliti.<sup>23</sup> Adapun data sekunder yang diperoleh pada penelitian ini berasal dari buku-buku referensi, makalah ilmiah, jurnal, dan dokumen-dokumen perusahaan.

#### E. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut;

##### 1. Observasi

---

<sup>22</sup> Sugiono, *metode Penelitian Kombinasi*, (Bandung: Alfabeta, 2014), h. 287.

<sup>23</sup> Prasatya Irwan, *Logika dan Prosedur Penelitiin*, (Jakarta: Setiawan Pers, 1999), h. 60.

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran.<sup>24</sup> Pengamatan (observasi) merupakan metode pengumpulan data dimana peneliti akan mencatat informasi sebagaimana yang mereka saksikan langsung yang ada dilapangan selama penelitian.<sup>25</sup>

## 2. Wawancara

Wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data yang pelaksanaannya bisa dilakukan secara langsung bertatap muka (*face to Face*) dengan orang diwawancarai (interviewer) atau secara tidak langsung seperti melalui telfon, internet, atau surat (wawancara tertulis termasuk lewat e-mail dan sms).<sup>26</sup> Wawancara merupakan bentuk komunikasi antara peneliti dan responden yang dilakukan secara langsung. Maka dalam penelitian ini peneliti akan melakukan wawancara langsung dengan informan bagian dapur pada Hotel Satria Wisata Parepare.

## 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data berupa dokumen penting yang diperlukan untuk penelitian, seperti catatan, data arsip, serta catatan lain yang berkaitan dengan topik pembahasan yang diteliti.<sup>27</sup> Pada metode ini petugas

---

<sup>24</sup> Abdurrahman Fatoni, *Metodologi Penelitian dan teknik Penyusunan Skripsi* (Jakarta:Rineka Cipta, 2011), hlm. 104.

<sup>25</sup> Gulo, *Metodologi Penelitian* (Jakarta: Grasindo, cet.1,2002), hlm. 116.

<sup>26</sup> Asep Syamsul M Romli, *Jurnalistik Praktisi*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2006), h. 35.

<sup>27</sup> Mansyhuri dan Zainuddin, *Metode Penelitian (Pendekatan Praktis dan Aplikatif)*, (Jakarta: Refika Aditama, 2012), hlm. 30.



pengumpulan data tinggal mentransfer bahan-bahan tertulis yang relevan pada lembaran-lembaran yang telah disiapkan untuk mereka sebagaimana mestinya.<sup>28</sup>

#### F. Uji Keabsahan Data

Keabsahan data adalah yang berbeda antara data yang diperoleh peneliti dengan data yang terjadi sesungguhnya pada objek penelitian sehingga keabsahan data yang disajikan dapat dipertanggung jawabkan. Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi:<sup>29</sup>

##### 1. Uji *Credibility*

*Credibility* atau tingkat kepercayaan dalam penelitian kualitatif yaitu alat yang digunakan untuk menggambarkan keadaan yang sebenarnya.

##### 2. Uji *Tranferbility*

*Tranferbility* adalah teknik yang menguji validitas eksternal di dalam penelitian kualitatif dan menggunakan istilah konsep transferabilitas keteralihan berate hasil dari penelitian dapat ditetapkan atau digunakan pada situasi lain yang memiliki karekteristik dan koneks yang relative sama.

##### 3. Uji *Dependability*

---

<sup>28</sup> Sanafiah Faesal, *Dasar dan Teknik Penelitian keilmuan Sosial* (Surabaya: Usaha Nasional, 2002), hlm. 42-43.

<sup>29</sup> Helauddin & Hengki Wijaya, "*Analisis Data Kualitatif Sebuah Tinjauan Teori dan Praktif*,"(Sekolah Theologiya Ekonomi Jaffar, 2019, h. 132.

*Dependability* atau yang dikenal dengan reliabilitas adalah suatu penelitian yang dilakukan karena banyaknya peluang dan mempunyai data tanpa turun kelapangan secara langsung.

#### 4. Uji *Confirmability*

*Confirmability* atau dengan istilah kepastian adalah penelitian ini disebut uji obyektifitas penelitian. Penelitian obyektifitas apabila hasil dari penelitian disepakati oleh banyak orang. Uji kepastian dapat diperoleh dengan mencari persetujuan dari beberapa orang termasuk dosen pembimbing terhadap pandangan.

#### G. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, mejabarkan kedalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain.<sup>30</sup> Aktivitas analisis data menurut Miles dan Huberman mengemukakan tiga tahapan yang harus dikerjakan yaitu:<sup>31</sup>

##### 1. Reduksi Data

Reduksi data adalah suatu bentuk analisis yang menajamkan, menyeleksi, memfokuskan, dan mengorganisasikan data sedemikian rupa, sehingga dapat ditarik

---

<sup>30</sup> Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2005), h. 95.

<sup>31</sup> Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2015), h. 210.

kesimpulan akhir dan divariasikan. Tahap reduksi data adalah melalui proses pemisahan dan transformasi data “mentah” seperti yang terlihat pada catatan lapangan tertulis. Adapun data mentah adalah data yang telah dikumpulkan tetapi belum terorganisir secara numerik.<sup>32</sup> Data “mentah” yang dimaksud dalam penelitian ini adalah data yang belum diolah oleh peneliti. Oleh karena itu, reduksi data berlangsung selama penelitian dilakukan.<sup>33</sup>

Proses reduksi data juga dilakukan oleh peneliti di lapangan saat melakukan wawancara dengan beberapa karyawan karena jenis wawancara yang digunakan adalah wawancara tidak terstruktur, sehingga peneliti harus terlebih dahulu memilih dan memisahkan informasi yang dibutuhkan dan informasi yang tidak diperlukan dalam penelitian. Hasil wawancara resepsionis kemudian diseleksi, digabungkan, kemudian dipisahkan atau dibuang informasi yang dianggap tidak berhubungan dengan penelitian ini.

Tahapan reduksi dilakukan untuk menelaah secara keseluruhan data yang di dapatkan dilapangan yaitu mengenai bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di hotel Satria Wisata Parepare dalam perspektif syariah, sehingga dapat ditemukan berbagai hal yang di teliti tersebut. Kegiatan yang dilakukan dalam reduksi data ini antara lain:

---

<sup>32</sup> Murray R. Spiegel dan Larry J. Stephens, *Statistik*, (PT. Gelora Aksara Pratama; Edisi Ketiga, 2004), h. 30.

<sup>33</sup> Muri A Yusuf. *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif & Penelitian Gabungan* (Prenada Media, 2016), h. 406.

- a. Mengumpulkan data dan informasi dari catatan hasil wawancara dan hasil observasi.
- b. Serta mencari hal-hal yang dianggap penting dari setiap aspek yang ditemukan peneliti.

## 2. Penyajian Data

Menurut Miles dan Huberman sebagaimana dikutip oleh Sandu Siyoto dan M. Ali Sodik, penyajian data adalah kumpulan informasi yang memungkinkan untuk ditarik kesimpulan. Langkah ini dilakukan dengan menyajikan informasi terstruktur yang memberikan kemungkinan adanya kesimpulan. Hal ini dilakukan dengan alasan bahwa data yang diperoleh selama proses penelitian kualitatif biasanya berbentuk naratif, sehingga memerlukan penyederhanaan tanpa mengurangi isinya.<sup>34</sup>

Teknik penyajian data dalam penelitian kualitatif dapat dilakukan dalam berbagai bentuk seperti tabel, grafik, dan sejenisnya. Lebih dari itu, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk bagan deskripsi, uraian singkat, bagan alir, hubungan antar kategori dan sejenisnya. Fungsi dari tampilan data adalah untuk memudahkan dan memahami apa yang terjadi, serta untuk merencanakan pekerjaan selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami.

## 3. Verifikasi Data

---

<sup>34</sup> Sandu Siyanto dan M. Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian* (Yogyakarta: Literasi Media Publishing, 2015), h. 123

Kesimpulan atau verifikasi data adalah tahap akhir dalam proses analisis data. pada bagian ini penelitian mengutarakan kesimpulan dari data-data yang diperoleh. Kegiatan ini dimaksud untuk mencari makna data yang dikumpulkan dengan mencari hubungan, persamaan, atau perbedaan. penarikan kesimpulan bisa dilakukan dengan jalan membandingkan kesesuaian pernyataan dari subyek penelitian dengan makna yang terkandung dengan konsep-konsep dasar dalam penelitian tersebut.<sup>35</sup>

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara dan akan berubah jika ditemukan bukti-bukti yang kuat untuk mendukung tahap pengumpulan data selanjutnya. Proses memperoleh bukti ini disebut verifikasi data. Jika kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal didukung oleh bukti-bukti yang kuat dalam arti konsisten dengan kondisi yang ditemukan pada saat penelitian kembali ke lapangan. maka kesimpulan yang diperoleh adalah kesimpulan yang kredibel.<sup>36</sup> Pada tahap ini dilakukan pengkajian tentang kesimpulan yang telah diambil dengan data pembanding teori tertentu; melakukan proses pengecekan ulang, mulai dari pelaksanaan pra survey (orientasi), wawancara, observasi dan dokumentasi; dan membuat kesimpulan umum untuk dilaporkan sebagai hasil dari penelitian yang telah dilakukan.

---

<sup>35</sup> Sandu Siyanto dan M. Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian*, h. 124.

<sup>36</sup> Salim dan Haidir, *Penelitian Pendidikan: Metode, Pendekatan dan Jenis*, (Jakarta: Kencana, 2019), h. 177.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### A. Standar operasional hygiene pada penjamah makanan di hotel Satria Wisata Parepare.

Standar Operasional Prosedur merupakan sebuah panduan yang bertujuan untuk memastikan pekerjaan dan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar.

Pariwisata halal merupakan kegiatan yang di dukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, dan pemerintah daerah yang memenuhi ketentuan syariah. Pariwisata halal dimanfaatkan oleh banyak orang karena produk dan jasanya yang bersifat umum. Tujuan pariwisata halal ini sama dengan pariwisata pada umumnya selama tidak bertentangan dengan nilai-nilai dan etika syariah.

Pariwisata halal mengacu pada penyediaan produk dan layanan kepariwisataan yang memenuhi kebutuhan wisatawan muslim untuk memfasilitasi ibadah dan kebutuhan makanan yang sesuai dengan ajaran islam, sehingga sesuatu hal dapat digolongkan halal jika telah berpedoman pada kaidah islam.<sup>37</sup>

---

<sup>37</sup> Kurniawan Gilang Widagdyo, *Analisis Pasar Pariwisata Indonesia*, The Journal of Tauhidinomics Vol. 1 No. 1, 2015, h.2

Penerapan *hygiene* di dapur menuntut diri sendiri untuk belajar disiplin dan menjaga kebersihan, itu sangat banyak tetapi pada umumnya itu mulai dari seragam chefnya (*Uniform*), kebersihan perorangan serta kebiasaan karyawan yang harus dilakukan.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada manajer hotel satria wisata parepare:

“Operasional *Hygiene* pada penjamah makanan atau chefnya sudah berupaya kita terapkan dengan baik sesuai standar yang ada pada umumnya walaupun mungkin ada kendala yang mereka alami”.<sup>38</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas bisa dijelaskan bahwa hotel Satria Wisata Parepare sudah memperhatikan dengan baik bagaimana cara menjaga kebersihan chefnya agar makanan yang dihidangkan sempurna. Mulai dari pakaiannya yaitu memakai pakaian khusus chef tidak memakai baju kaos, memakai apron, mencuci tangan setiap kali ingin memasak dan apabila tangannya kotor, memperhatikan kerapian pakaiannya. Tujuan diberikan seragam yang sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) pada bidang pariwisata adalah untuk kenyamanan saat bekerja, keserasian, dan keamanan serta untuk membedakan spesifikasi masing masing bagian dalam pekerjaan.

Ditinjau dari sisi syariah yang peneliti amati selama proses penelitian yaitu karyawan yang ada disana menggunakan pakaian yang sopan dan tertutup atau berhijab bagi karyawan perempuan sedangkan karyawan laki-laki menggunakan

---

<sup>38</sup> Ibu Nur, Hrd Hotel Satria Wisata Parepare, wawancara penulis di Parepare 4 januari 2023

celana panjang yang dimana aurat laki-laki mulai dari lutut. Karyawan yang ada disana seperti yang saya alami sejak pertama datang mereka ramah, sopan dalam berbicara, dan tidak lupa senyum serta menghargai tamu atau pengunjung yang datang. Jadi mereka menerapkan prinsip syariah walaupun hotel ini bukan hotel syariah.

Hotel syariah itu hotel yang menerapkan syariah islam kedalam kegiatan operasional hotel. Biasanya terlihat dari manajemen yang memunculkan logo, moto, fasilitas kamar, maupun seragam atau pakaian yang digunakan para karyawan hotel.

Pelayanan yang diberikan harus penuh dengan rama tamah, bersahabat, bersikap jujur, memiliki sifat yang amanah, dan suka menawarkan bantuan serta tidak lupa mengucapkan kata maaf dan terima kasih kepada pengunjung yang datang.<sup>39</sup>

Penjamah makanan pada hotel Satria Wisata itu tidak sembarang orang bisa masuk. Biasanya ada dari bagian tata boga dan penjamah makanannya itu di latih atau di *training* kurang lebih selama 6 bulan oleh chef professional langsung dari Jakarta. Semua itu dilakukan agar chefnya nanti menjadi professional dan ahli di bidangnya masing-masing. Seperti yang kita ketahui restoran merupakan salah satu penentu seseorang untuk memilih hotel apa yang akan mereka tempati.

---

<sup>39</sup> Ida Nur Sa'adah, "*Konsep Bisnis Syariah Pada Hotel Familie 2 Syariah Kota Metro*", (Skripsi: Ekonomi Syariah, 2019). h. 22-32.



Bahan makanan yang ada di dapur merupakan bahan makanan yang didatangkan langsung oleh distributor dan dipilih bahan-bahan yang berkualitas dan segar agar makanan yang dihasilkan juga bagus dan berkualitas serta bersih.

Seorang juru masak atau chef sangat mengutamakan kebersihan dan keselamatan dalam bekerja. Profesi ini dituntut untuk mengolah hidangan secara higienis dan kondisi sanitasi peralatan maupun ruang yang baik.

Untuk mendukung tugas seorang chef, kelengkapan atribut yang dikenakan sudah menjadi standar yang harus diterapkan baik lingkup dapur restoran maupun hotel. Pakaian kerja di dapur harus sesuai dengan persyaratan yang ada, seperti yang mudah menyerap keringat, kainnya tidak panas, dan ukurannya yang tidak terlalu sempit agar tidak mengganggu pada saat waktu bekerja. Pakaian kerja harus dicuci setelah dipakai karena jika tidak maka pakaian itu akan menjadi sumber penyakit. Berikut atribut yang biasa digunakan oleh penjamah makanan saat bekerja di dapur

a) Hat Cook

Menjadi salah satu ciri khas seorang chef yang sering kita lihat hat cook ini berwarna putih biasanya berbentuk tabung maupun jamur, dan di atasnya ada pori-pori sebagai sirkulasi udara. Hat cook ini berfungsi untuk menahan rambut agar tidak jatuh ke makanan dan juga untuk menyerap keringat yang ada di dahi agar tidak menetes ke makanan.

b) Necktie (dasi/syal)

Dasi yang melingkar di leher untuk menjaga agar keringat disekitar leher tidak menetes ke makanan atau mengalir ke bagian badan.

c) Apron atau celemek

Wajib digunakan oleh chef bertujuan agar pakaiannya tidak terkena percikan-percikan makanan yang dimasak dan digunakan juga untuk menjaga badan dari panas saat mengolah sebuah makanan.

d) Celana panjang

Yang digunakan chef. Trousers harus dibuat dari kain yang mudah menyerap keringat dan memilih warna gelap agar tidak terlihat kotor ketika terkena sesuatu di dapur saat mengolah makanan.

e) Safety Shoes

Digunakan untuk melindungi kaki dari kemungkinan kecelakaan kerja di dapur. Sepatu ini biasanya haknya pendek, tidak licin, enak dipakai dan memiliki dasar dari bahan karet tebal agar tidak mudah slip dan dibagian atas dilindungi besi baja yang dilapisi dengan kulit, agar kaki aman dari kejatuhan benda berat dan tidak menghantarkan arus listrik.<sup>40</sup>

Setiap penjamah makanan atau chef jika waktunya pulang semua akan diperiksa mulai dari pakaian apakah masih rapi atau tidak. Dalam *hygiene* personal ada beberapa hal yang perlu diperhatikan juga seperti:

<sup>40</sup> Ir. Tuti Sumiati, M.M.,” *Sanitasi, Hygiene, dan keselamatan Kerja Bidang Makanan 1,*” (Kementerian dan Pendidikan Kebudayaan, 2013). H. 125-127.

a) Rambut dipotong rapi.

Laki-laki tidak boleh berambut panjang dan untuk perempuan jika berambut panjang maka rambutnya diikat dengan rapi agar tidak mengganggu ketika sedang bekerja dan tidak jatuh pada makanan. Hindari kebiasaan menyentuh rambut selama bekerja, makanya juru masak harus memakai topi selama bekerja.

b) Jangan menyentuh hidung selama bekerja, jangan bersin di sembarang tempat ketika bekerja apalagi ketika memasak.

c) Jangan merokok ketika sedang bekerja, jangan menyentuh bibir atau mulut ketika memasak. Selalu memperhatikan kebersihan mulut dan gigi agar mencegah bakteri berkembangbiak dan agar tidak bau mulut.

d) Jangan menyentuh telinga ketika sedang bekerja di dapur dan usahakan menjaga kebersihan telinga.

Tangan adalah anggota tubuh yang sering menyentuh makanan dalam pengolahan makanan, maka itu kebersihan tangan merupakan hal yang sangat penting karena tangan sebagai perantara dalam perpindahan bakteri dari suatu tempat ke makanan. Maka dari itu kebersihan dan kesehatannya perlu dijaga dengan cara memotong kuku apabila sudah panjang dan biasakan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai.

B. Cara penjamah makanan menerapkan *hygiene* pada pengolahan makanan di dapur hotel Satria Wisata Parepare.

Undang-undang Republik Indonesia No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal di Indonesia, sebagaimana yang tertuang dalam klausula menimbang. Oleh karena undang-undang ini bersifat umum, maka tentu saja berlaku pula untuk industri pariwisata halal yang harus steril dari segala hal yang haram berdasarkan syariah.

Relevansi undang-undang tersebut dengan wisata halal adalah hal yang berhubungan dengan berbagai kebutuhan wisatawan muslim seperti tempat penginapan, restoran, kolam renang, spa, dan lain-lain. Selama di hotel mereka dihidangkan makanan dan minuman sesuai fasilitas yang disediakan serta yang sudah dijamin kehalalannya.<sup>41</sup>

Wisata syariah bukan hanya berlaku untuk umat muslim tetapi bisa juga dirasakan manfaatnya oleh pemeluk agama non muslim. Berikut manfaatnya bagi wisatawan non muslim dengan keberadaan wisata syariah:

- a. Jaminan kebersihan dan kesehatan.
- b. Ketenangan dan kenyamanan.
- c. Memberikan kesenangan dan hiburan.

---

<sup>41</sup> Muhammad Djafar, *Pariwisata Halal Perspektif Multidemensi Peta Jalan Menuju Pengembangan Akademik dan Industri Halal di Indonesia*, (Malang: UIN Maliki Press, 2017 ), h. 149-151

d. Memberikan citra positif agama islam sebagai agama *Rahmatan lil alamin*.<sup>42</sup>

Makanya kenapa kita harus menjaga kebersihan dapur dan cara mengolah makanan selama proses memasak agar wisatawan yang berkunjung merasakan kepuasan, kesehatan, kebersihan dan kenyamanan. Setiap chef yang akan bertugas di dapur wajib memperhatikan kebersihan diri sendiri dan bahan makanan yang akan diolah dengan menggunakan pakaian yang bersih dan rapi.

Hasil wawancara yang dilakukan pada salah satu chef yang bertugas di hotel

Satria Wisata:

“ Kami selalu mencuci tangan setiap ada kegiatan baru yang akan dilakukan, walaupun tidak menggunakan sarung tangan kami tetap berusaha menjaga kebersihan sebelum mulai mengolah makanan, selalu mencuci bahan makanan yang akan digunakan dan memilih bahan makanan yang masih segar untuk diolah artinya kami tidak memakai bahan makanan yang sudah mulai rusak ataupun busuk”.<sup>43</sup>

Hasil wawancara diatas bisa dijelaskan bahwa penjamah makanan merupakan subjek utama dalam mengontrol kebersihan alat, makanan, lingkungan dan juga personal. Kebersihan personal perlu di perhatikan karena penjamah makanan rentan menjadi sumber penyakit yang mampu mencemari makanan yang akan dikonsumsi. Maka dari itu semua penjamah makanan sudah berusaha menjaga kebersihan di setiap pengolahan makanannya, walaupun belum secara sempurna dan penjamah makanan yang sakit tidak dibolehkan masuk bekerja karena itu dapat

---

<sup>42</sup> M. Amir Mahmud, Muhammad Endy Faiduallah, *Mimpi Wisata Syariah Studi Atas Pelaksanaan Wisata syariah Pulau Santen Banyuwangi*, (Banyuwangi: LPM Institut Agama Islam Ibrohim Genteng Banyuwangi, Januari 2018). H. 11-12

<sup>43</sup> Suriansyah, Hotel Satria Wisata Parepare, wawancara penulis pada 4 Januari 2023

mengganggu ketidaknyamanan ketika berada di dapur dan mungkin saja itu akan menular. Jadi pihak hotel memberikan bpjs kesehatan kepada setiap penjamah makanan untuk digunakan berobat ketika mereka sakit. Itulah pentingnya menjaga kesehatan diri sendiri sebelum memasak di dapur untuk orang banyak.

Hasil pengamatan yang saya lakukan selama penelitian yang berhubungan atau sejalan dengan prinsip syariah yaitu mereka menggunakan bahan-bahan yang halal untuk dikonsumsi dan segar serta mengolah makanan dengan teliti karena teliti adalah salah satu sifat terpuji dalam islam. Dari yang saya lihat mereka tidak mengolah atau menyediakan makanan yang haram, menunya pun semuanya halal tidak menyediakan daging babi dan bisa dikonsumsi oleh semua orang. Mereka juga tidak menyediakan minuman beralkohol walaupun dihotel ini biasanya sering dikunjungi oleh orang asing atau mungkin untuk orang yang bukan beragama islam, tetapi mereka tidak menjual itu jadi sejalan dengan prinsip syariah yang tidak membolehkan kita untuk minum-minuman keras.

Cara memasak mereka itu halal karena mereka menggunakan alat-alat yang tidak mereka gunakan untuk memasak yang haram, dan makanan atau bahan makanan yang mereka siapkan semuanya ditutup dengan plastik agar tidak terkena lalat atau hewan lain yang mungkin membawa najis ataupun penyakit . Seperti yang kita ketahui pada surat Al-Baqarah ayat 168 yang artinya “ hai sekalian manusia makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu

mengikuti langkah-langkah syaitan karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.<sup>44</sup>

Kegiatan observasi mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan ini Pihak hotel menyediakan bahan bahan yang berkualitas untuk diolah setiap harinya, cara penyajian, cara pengolahan makanan, dan cara menghidangkan makanan yang sudah matang atau siap saji. Selain itu makanan yang disajikan berupa prasmanan menggunakan wadah yang tertutup agar terhindar dari debu ataupun lalat dan makanan juga diambil menggunakan alat seperti sendok, garpu, dan alat lain yang dibutuhkan. Makanan prasmanan yang disediakan mulai dari pagi sampai dengan pukul 10.00 pagi, bagi mereka yang terlambat untuk sarapan maka harus memesan makanan sendiri.

Penjamah makanan adalah orang yang berhubungan langsung dengan makanan yang akan dikonsumsi oleh orang banyak. Seorang penjamah makanan dapat menyebarkan mikroorganisme atau bakteri ke makanan melalui tangan. Oleh karena itu penjamah makanan harus mentaati standar personal *hygiene* yang tinggi saat berhubungan langsung dengan makanan yang akan diolah. Makanan adalah senyawa organik alami sehingga mudah rusak apabila tidak diperhatikan. Makanan yang dikatakan sehat yaitu sebagai berikut:

---

<sup>44</sup> Q.S Al-Baqarah ayat 168

- a. Makanan yang layak untuk dimakan dan memenuhi komposisi kebutuhan dan diolah sesuai dengan prosedur pengolahan makanan.
- b. Bebas dari hewan-hewan hidup yang dapat menimbulkan penyakit seperti lalat, dll.
- c. Bebas dari benda-benda yang dapat mengotori makanan atau menyebabkan penyakit bagi yang mengkonsumsinya, misalnya rambut, pecahan gelas, dll.
- d. Bebas dari unsur kimia yang mencemari makanan baik yang berasal dari bahan kimia diluar makanan maupun yang berasal dari bahan makanannya langsung.

Kebalikan dari makanan sehat, berikut yang bisa diartikan sebagai makanan rusak:

- a. Makanan yang jika dikonsumsi oleh manusia akan menyebabkan penyakit bagi yang mengkonsumsinya.
- b. Makanan yang mengandung mikroorganisme patogen dalam jumlah yang cukup untuk menyebabkan penyakit.
- c. Makanan yang telah mengalami penurunan kualitas dari standar mutu makanan yang telah ditentukan.
- d. Makanan yang telah mengalami penyimpanan fisik yang melewati batas standar mutu/batas normal, misalnya penyimpangan pada aspek warna, tekstur yang sudah berubah, citarasa (baud an rasa), dan bentuk.<sup>45</sup>

---

<sup>45</sup> Ir. Tuti Sumiati, M.M., ' *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan kerja Bidang Makanan 1* ', (Kementerian dan Pendidikan Kebudayaan, 2013). h. 110.



Ada baiknya sebelum mengolah makanan, terlebih dulu mengadakan persiapan yang bertujuan untuk mempermudah penjamah makanan dalam melaksanakan pekerjaannya. Hal ini bertujuan agar semuanya tertata rapi dan lebih menghemat waktu saat bekerja karena sudah menyiapkan *step by step*. Berikut beberapa persiapan yang bisa dilakukan sebelum memasak yaitu:

a. Penimbangan (Weighing)

Penjamah makanan biasanya sering merasa bahwa jika menimbang bahan-bahan yang akan digunakan terlebih dahulu maka hasilnya akan lebih maksimal, karena dalam proses penimbangan dapat mengontrol setiap bahan yang digunakan terlebih lagi jika menggunakan buku resep yang menggunakan takaran takaran tertentu. Misalnya jika ingin membuat kue maka lebih baik jika bahan yang digunakan di timbang agar hasilnya pas.

b. Pencucian (Washing)

Pencucian bahan makanan sebelum diolah itu sangat penting agar mendapatkan makanan yang berkualitas dan ini adalah syarat dasar ketika ingin memasak dan sebaiknya di cuci dengan air bersih dan mengalir. Pencucian ini agar menghilangkan kotoran-kotoran yang menempel pada bahan makanan.

c. Penyiangan (Trimming)

Merupakan proses pembersihan bahan makanan dari kotoran dan yang diambil hanyalah bagian tertentu dari bahan makanan tersebut, seperti sayuran, hewani, dll.

d. Pemotongan (Cutting)

- a) Potongan untuk sayuran, misalnya sayuran yang dipotong berbentuk kubus, potongan tipis memanjang, atau potongan dadu dengan ukuran kecil, dll.
- b) Potongan pada ikan, misalnya fillet atau potongan tidak berkulit atau bertulang, potongan yang tipis dan digulung, dll.

Potongan untuk daging, misalnya daging yang dicincang hingga halus, potongan yang tipis, daging potong dadu, potongan daging bertulang, dll.

Betapa pentingnya makanan untuk kehidupan manusia, maka Allah swt mengatur bahwa aktifitas makan selalu diikuti dengan rasa nikmat dan puas, sehingga manusia sering lupa bahwa makan itu bertujuan untuk kelangsungan hidup dan buka sebaliknya hidup untuk makan. Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia.

Oleh sebab itu, disamping konsep halal haram baik yang langsung disebutkan secara jelas maupun secara tersamar. Berikut kategori yang harus dipenuhi agar makanan layak dikatakan sebagai makanan halal:

- a) Halal zatnya

Hal pertama yang harus diperhatikan dalam penentuan kehalalan suatu makanan adalah zatnya atau bahan dasar makanan tersebut. Adapun

jika dalam makanan tersebut terkandung zat atau makanan yang tidak halal maka status makanan yang tercampur tersebut adalah haram dan tidak boleh dikonsumsi khususnya untuk umat islam.

b) Halal cara memperolehnya

Makanan halal dapat menjadi haram apabila diperoleh melalui hasil mencuri, melakukan perbuatan zina, riba, korupsi, dan lain sebagainya.

c) Halal cara memprosesnya

Apabila makanan sudah diperoleh dengan cara yang halal dengan bahan baku yang halal pula, tetapi jika makanan diperoleh dengan menggunakan sesuatu yang haram, misalnya alat memasak bekas yang digunakan untuk makanan haram atau bahan-bahan yang haram maka makanan yang halal tersebut bisa menjadi haram.<sup>46</sup>

d) Halal mengantarkan dan halal menyimpannya

Dimaksud disini yaitu bagaimana makanan itu disimpan, diangkut sebelum akhirnya dikonsumsi, proses tersebut dapat mengubah status makanan yang halal menjadi haram. Misalnya jika makanan disimpan bersamaan atau dicampurkan dengan makanan haram dan diantar untuk tujuan yang tidak baik.

e) Halal dalam penyajian

---

<sup>46</sup> Drs. Mahmud M.Si “ Halal Dengan Cara Memperolehnya,” (Bandung, 2008) h.5

Dalam mengedarkan dan menyajikan makanan penyajiannya haruslah bersih dari najis dan kotoran. Para supplier atau sales haruslah orang yang sehat dan berpakaian bersih dan suci. Alat kemas dan bungkus atau yang sejenisnya harus bersih pula. Perkakas atau alat hidangan seperti piring, gelas dan sebagainya.<sup>47</sup>

Kegiatan produksi merupakan mata rantai dari konsumsi dan distribusi. Pada dasarnya produksi adalah kegiatan menghasilkan barang dan jasa kemudian dimanfaatkan oleh konsumen, maka tujuan produksi adalah sejalan dengan tujuan dari konsumsi itu sendiri. Sebagaimana telah diketahui, konsumsi seorang muslim dilakukann untuk mencari falah, demikian pula produksi dilakukan untuk menyediakan barang dan jasa guna mencapai falah tersebut.

Islam memandang setiap amal perbuatan yang menghasilkan benda atau pelayanan yang bermanfaat bagi manusia atau yang memperindah kehidupan mereka dan menjadikannya lebih makmur dan sejahtera. Efisiensi dalam produksi islam lebih dikaitkan dengan penggunaan prinsip produksi yang dibenarkan syariah. Dengan kata lain, efisiensi produksi terjadi jika menggunakan prinsip-prinsip produksi sesuai syariah islam. Adapun prinsip produksi dalam islam sebagai berikut:

- a) Motivasi berdasarkan keimanan

---

<sup>47</sup> Ashabul Kahpi, "Aspek hokum Perlindungan Konsumen Muslim Indonesia," *Jurisprudentie*, Vol.5, No. 1 (Juni 2018) h. 52.

Aktivitas produksi yang dikerjakan seseorang harus berhubungan dengan keimanan atau keyakinan hanya semata-mata untuk mendapatkan ridha Allah SWT dan balasan di akhirat nanti. Jika mereka yakin dan berpikir positif maka sifat kejujuran, amanah, dan kebersamaan akan dijunjung tinggi. Tingkat keuntungan dari berproduksi bukan dari aktivitas yang curang, tetapi keuntungan tersebut sudah ketentuan dari Allah SWT sehingga keuntungan yang mereka dapatkan dicapai dengan menggunakan atau mengamalkan prinsip islam, sehingga Allah SWT ridha terhadap aktivitasnya.

b) Berproduksi berdasarkan azaz manfaat dan maslahat

Seorang muslim berproduksi bukan hanya untuk seberapa banyak profit yang didupatkannya, tetapi juga seberapa penting manfaatnya untuk masyarakat.<sup>48</sup>

c) Mengoptimalkan kemampuan akalunya

Seorang muslim harus menggunakan kemampuan akhlaknya (kecerdasannya), serta profesionalitas dalam mengelola sumber daya karena factor produksi yang digunakan untuk menyelenggarakan proses produksi sifatnya tidak terbatas, manusia perlu berusaha mengoptimalkan kemampuan yang telah Allah berikan.

---

<sup>48</sup> Helsy Zella Rafita, “ *Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik,*” Skripsi UIN RIL, 2017. H. 79.

d) Adanya sikap tawazam (keberimbangan)

Produksi dalam islam juga mensyaratkan adanya sikap yang seimbang antara kepentingan umum dengan kepentingan khusus.

e) Harus optimis

Seorang produsen khususnya yang beragama islam harus yakin bahwa apa yang diusahakannya atau dikerjakan sesuai dengan ajaran islam dan tidak membuat hidupnya menjadi kesulitan.

f) Seorang produsen muslim menghindari praktik produksi yang mengandung unsur haram atau riba, pasar gelap dan spekulasi.

Produk makanan halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan yang sesuai dengan syariat islam, yakni tidak mengandung babi atau bahan-bahan yang diharamkan lainnya. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara islam. Tempat penyimpanan, tempat penjualan, tempat pengolahan, dan transportasi tidak boleh digunakan untuk barang yang tidak halal. Jika pernah digunakan untuk barang atau hewan yang tidak halal lainnya harus dibersihkan dengan cara syariat islam dan makanan serta minuman yang tidak mengandung khamr

C. Sanitasi pada area dapur di hotel Satria Wisata Parepare.

Penerapan sanitasi di dapur akan sangat mempengaruhi fasilitas yang ada di dapur. Semua alat digunakan sesuai dengan kebutuhan dan kegunaannya. Apabila

alat yang sudah digunakan maka sebaiknya langsung dibersihkan agar tempat memasak terlihat rapi dan tidak berantakan, dimana kebersihan itu sebagian dari pada iman.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada manajer hotel Satria Wisata Parepare:

“Mereka selalu memeriksa kebersihan dapurnya apabila pergantian shift pekerja, seperti apakah mereka membuang sampah sisa makanan, membersihkan kompor yang sudah di pakai, memperhatikan kebersihan lantai dan sampah-sampah lainnya. Semua itu berusaha kita terapkan demi menjaga kebersihan dan kepercayaan tamu kepada kita”.<sup>49</sup>

Jadi, berdasarkan hasil wawancara diatas, hotel Satria Wisata sudah berusaha menjaga kebersihan di daerah dapur dengan cukup baik, walaupun tidak sepenuhnya terlaksana atau terkadang tidak terlalu rapi. Semua penjamah makanan di hotel ini diwajibkan menjaga kebersihan dapur agar enak untuk di pandang. Tetapi, walaupun mereka sudah berusaha pasti ada kendala yang mereka alami, seperti yang saya lihat waktu observasi mungkin lupa untuk membuang sampah, terkadang lupa membersihkan kompor dan menyusun kembali bahan bahan atau alat yang telah mereka gunakan untuk memasak dan karyawan dapur bertanggung jawab atas semua itu.

Hasil pengamatan yang bisa saya kaitkan dengan prinsip syariah selama melakukan penelitian yaitu dari cara mencuci piring yang bersih, menyimpan atau menyusunnya dengan rapi, menjaga kebersihan dapurnya, rajin setiap ada piring

---

<sup>49</sup> Ibu Nur, Hrd Hotel Satria Wisata Parepare, wawancara penulis pada 4 Januari 2023

kotor langsung dicuci, jujur. Jadi menurut pengamatan saya itu sejalan dengan prinsip syariah yang memang sangat mengutamakan kebersihan dan selama bekerja mereka tidak melakukan hal-hal yang aneh, mereka bekerja dengan santai dan teratur. Mungkin hanya itu yang saya amati dari bagian dapurnya karena hotel ini memang bukan hotel syariah.

Mereka membersihkan dapur setiap hari setelah pergantian shift berakhir dan membuang limbah atau sisa makanan ke tempat sampah yang sudah mereka sediakan dan lantai disana pun bersih, kursi-kursi tersusun rapi, tempat makanan juga tersusun rapi dan bersih, Cuma memang mereka belum setiap saat membersihkan kompor dan mengembalikan alat dan bahan yang sudah mereka gunakan mungkin mereka akan membersihkan ketika mereka benar benar sudah selesai mengolah makanan.

Seperti yang dilihat dapur mereka ditempat yang terbuka, pencahayaan yang bagus, tidak terdapat bau bau yang tidak sedap dan bisa kita lihat secara langsung ketika chef sedang memasak dan dapur mereka lumayan bersih dan bagus.

Mereka juga menggunakan tempat makanan prasmanan yang terbuat dari stainless, sehingga makanan akan tetap terjaga kehangatan dan kebersihannya, menggunakan alat sesuai dengan kegunaannya, menggunakan peralatan yang utuh tidak rusak dan mudah dibersihkan, mencuci peralatan dengan menggunakan air bersih serta menyimpan peralatan pada tempatnya dan tentunya aman.



Ruang pengolahan makanan atau dapur sangat berperan penting dalam menentukan berhasil atau tercapai tidaknya upaya sanitasi makanan yang dilakukan. Dapur yang bersih dan terpelihara dengan baik akan menjadi bersih dan tempat yang nyaman untuk bekerja.

Ciri-ciri dapur biasanya itu :

- a. Terpisah dari ruangan lain dan tidak berhubungan dengan alam bebas.
- b. Lantai dapur dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak licin.
- c. Penerangan dapur harus baik. Hal ini dimaksudkan untuk menjaga dan memperhatikan kebersihan dan keamanan penyajian makanan kepada tamu.

Ciri – ciri di atas sudah memenuhi dapur utama tetapi yang saya teliti disini yaitu dapur umum yang merupakan dapur kedua hotel tersebut, jika dilihat dari ciri ciri diatas maka dapur hotel ini belum memenuhi syarat diatas karena berada di ruangan terbuka atau alam bebas.

Fungsi dari dapur yaitu:

- a. Tempat mengolah makanan.
- b. Ciri khas suatu hotel yang dimaksud disini kemampuan petugas pengolah makanan yang dapat dilihat aspek kreativitas yang menciptakan jenis dan variable makanan yang akan dihidangkan untuk tamu.

- c. Sarana promosi untuk memperkenalkan budaya bangsa melalui seni kuliner khas daerah masing-masing, dengan fungsi ini dapur sangat berperan dalam mempromosikan dan meningkatkan reputasi hotel melalui seni kuliner.

Persyaratan hygiene dapur berdasarkan peraturan hygiene sanitasi dapur yang ditetapkan oleh Menkes No. 715/ME/SK/V/20103 meliputi:

- a. Halaman

Halaman bersih, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menimbulkan bau, dll.

- b. Konstruksi bangunan

Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih, dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna

- c. Lantai

Lantai di area pengolahan makanan sebaiknya terbuat dari bahan yang keras, kedap air, bahan tahan kimia, mudah dibersihkan, tidak mudah retak dan licin.

- d. Langit-langit

Langit-langit untuk dapur sebaiknya memiliki permukaan halus dan mudah untuk dibersihkan, memiliki lubang untuk mencegah akumulasi udara dan asap, warna cerah, dll.

e. Saluran air

f. Dinding

Syarat-syarat dinding dapur itu kokoh, kedap air, dan tinggi dari lantai, permukaan rata dan halus, mudah dibersihkan, hubungan antara atap dan dinding harus bebas dari tikus.

g. Pencahayaan

Penerangan harus merata di segala penjuru ruang dan sumber cahaya tidak menyilaukan dan menimbulkan bayangan.

h. Ventilasi

Kondisi udara di area pengolahan tetap bersih dan sehat. Ruangan tidak boleh terlalu tertutup dan apabila ruangan pengolahan agak tertutup maka alat *exhaust* sangat diperlukan khususnya di area pengolahan.

i. Pintu dan jendela

Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat agar secara otomatis menutup sendiri atau menggunakan tirai agar lalat tidak masuk.

j. Penyediaan tempat sampah

Tempat sampah dilengkapi dengan tutup dan dilapisi dengan kantong plastik untuk mempermudah proses pembuangan dan tempat sampah tetap bersih. Jumlah tempat sampah harus memadai sesuai dengan kapasitas

produksi yang dilakukan. Letakkan tempat sampah pada area penyiapan bahan makanan.

k. Area ruangan pengolahan makanan

Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada penjamah makanan agar dengan mudah dan efisien supaya menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan mudah dibersihkan.

l. Fasilitas pencucian peralatan

Pencucian peralatan secara manual harus menggunakan tiga tempat untuk proses pembersihan yaitu tempat pembersihan dilengkapi dengan detergen atau sabun cuci, tempat pembilasan, dan tempat sanitasi yang bersih.

m. Fasilitas tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan yang dilengkapi dengan air kran, sabun, saluran pembuangan tertutup, dll.

n. Tata letak dapur

Penataan dapur penting untuk mengakomodasi semua kegiatan yang akan dilakukan. Tata letak dapur harus memenuhi dua persyaratan yaitu mengakomodasi pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan efisien dan menghindari

terjadinya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kotor, dan limbah pengolahan.<sup>50</sup>



---

<sup>50</sup> Lily Diana Fitry Hasan, "Hygiene Sanitasi Dapur dan Penjamah Makanan pada Hotel di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan", (Jurnal Kepariwisata, Vol 10, No. 1 2016), h. 18

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

1. Hotel Satria Wisata sudah menerapkan standar operasional *hygiene* dengan lumayan baik, menggunakan seragam khusus *chef* saat memasak dan apabila ditinjau dari sisi syariahnya karyawan disana berpakaian sopan serta tertutup seperti perempuan disana telah menggunakan hijab dan laki-laki menggunakan celana panjang.
2. Penjamah makanan di Hotel Satria Wisata Parepare selalu mencuci tangan, mencuci bahan makanan yang akan diolah serta memilih bahan makanan yang berkualitas untuk dikonsumsi dan jika di lihat dari sisi syariahnya mereka menggunakan bahan yang halal untuk di makan dan tidak menyediakan minuman yang beralkohol.
3. Kebersihan dapur selalu mereka perhatikan dengan membuang sampah, membersihkan lantai, membersihkan kompor, mencuci semua peralatan yang telah digunakan dan menyimpan kembali ke tempat semula. Semua itu berhubungan dengan prinsip syariah yang mengharuskan menjaga kebersihan, disiplin, teliti serta teratur dalam bekerja.

## B. Saran

1. Supaya memperbaiki lagi kerapian dapurnya dan menyimpan bahan bahan makanan ditempatnya kembali setelah memasak agar dapur itu kelihatan bersih dan supaya mencuci alat-alat yang telah digunakan dan tidak di tumpuk-tumpuk di tempat pencucian piring karena itu dapat mengganggu kebersihan dapur.
2. Untuk pembaca diharapkan kedepannya lebih memperbanyak lagi buku-buku bacaan atau referensi-referensi mengenai *hygiene* dan sanitasi pada dapur di hotel, penelitian ini merasa hal sangat penting untuk menambah wawasan dan pengetahuan untuk para mahasiswa berkaitan dengan pentingnya menjaga kebersihan diri sendiri dan *hygiene* dan sanitasi dalam mengolah makanan.
3. Untuk Penulis berharap agar Hotel Satria Wisata Parepare bisa lebih dalam meningkatkan bagaimana cara menerapkan *hygiene* dan sanitasi agar terus berkembang dan dapat diminati banyak pengunjung.

## DAFTAR PUSTAKA

### *Al-Qur'an Al- karim.*

- Ahmad Syauqi Al-Fanjari, *Nilai Kesehatan Dalam Syariat Islam*, (Jakarta: Bumi Aksara, 1996).
- Abdurrahman Fatoni, *Metodologi Penelitian dan teknik Penyusunan Skripsi* (Jakarta:Rineka Cipta, 2011).
- Anni Dara Bugissa, “*Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar*” (Skripsi; Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, 2011).
- Arief Santoso, ‘*Prosedur Operasional Cook di Kitchen Allson Residence Jakarta*’, (Pkl; *Kepariwisataan Akademi Pariwisata Nasional 2010*).
- Arif Sumantri, *Kesehatan Lingkungan*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2010).
- Asep Syamsul M Romli, *Jurnalistik Praktisi*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2006).
- Ashabul Kahpi, “ *Aspek Hukum Perlindungan Konsumen Muslim di Indonesia*”, *Jurisprudentie*, Vol.5, No. 1 (Juni 2018)
- Avicena Sakuta Marsanti, S.KM., M.Kes, Retno Widiarini, S.KM., M.Kes, ‘ *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*’, (Sidoharjo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2018).
- Abdurrahman , *Memelihara Lingkungan Dalam Ajaran Islam*, (Bandung: Menti Koordinasi Bidang Perekonomian RI, 2012).
- Basrowi & Suwandi, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2008).
- Dr. Zulham, S.H, “ *Hukum PerlindunganKonsumen*”, (Jakarta, 2013).
- Drs. Mahmud M.Si, “*Halal Dengan Cara Memperolehnya*”, (Bandung, 2008).
- Gulo, *Metodologi Penelitian* (Jakarta: Grasindo,cet.1,2002).
- Helauddin & Hengki Wijaya, “*Analisis Data Kualitatif Sebuah Tinjauan Teori dan Praktif*,”(Sekolah Theologiya Ekonomi Jaffar, 2019).



- Helsy Zella Rafita, “ *Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik*”, Skripsi (UIN RIL, 2017)
- Ibu Nur, manajer Hotel Satria Wisata Parepare, wawancara penulis di Parepare 4 januari 2023
- Ida Nur Sa’adah, “*Konsep Bisnis Syariah Pada Hotel Familie 2 Syariah Kota Metro*”, (Skripsi: Ekonomi Syariah, 2019). h. 22-32.
- Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2015).
- Indira Prameswardani, Elly Lasmanawati, Ade Juwaedah, ‘*Pengetahuan Sanitasi Hygiene Karyawan F&B Product dan F&B Service di Isola Resort Bandung*’, Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner, Vol. 8, No.1, (2019).
- Ir. Tuti Sumiati, M.M,’ *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan kerja Bidang Makanan 1*’, (Kementerian dan Pendidikan Kebudayaan, 2013).
- Iwan Suryadi, Seviana Rinawati, Siti Rahmawati, ‘*Penerapan Hygiene dan Sanitasi Hotel Kusuma Kartika Sari di Kota Surakarta*’, Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health, Vol. 2, (2018).
- Kurniawan Gilang Widagdyo, *Analisis Pasar Pariwisata Indonesia*, The Journal of Tauhidinomics Vol. 1 No. 1, 2015.
- Lily Diana fitry Hasan, ‘ *Hygiene Sanitasi Dapur dan Penjamah Makanan pada Hotel di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan*’, (Jurnal Kepariwisata, Vol, 10 No, 1, 2016).
- M. Amir Mahmud, Muhammad Endy Faiduallah, *Mimpi Wisata Syariah Studi Atas Pelaksanaan Wisata syariah Pulau Santen Banyuwangi*, (Banyuwangi: LPM Institut Agama Islam Ibrohim Genteng Banyuwangi, Januari 2018).
- Muhammad Tholhah Hasan, *Islam dalam Perspektif Sosio Kultural*, (Jakarta: Lantabora Press, 2005)
- Mahir Hasan Mahmud, *Terapi Air: Kemampuan Air dalam Mengatasi Aneka Penyakit Berdasarkan Wahyu dan Sains*, (jakarta: Qultum Media, 2008).
- Mansyhuri dan Zainuddin, *Metode Penelitian (Pendekatan Praktis dan Aplikatif)*, (Jakarta: Refika Aditama, 2012).

- Muri A Yusuf. *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif & Penelitian Gabungan* (Prenada Media, 2016).
- Muhammad Djafar, *Pariwisata Halal Perspektif Multidemensi Peta Jalan Menuju Pengembangan Akademik dan Industri Halal di Indonesia*, (Malang: UIN Maliki Press, 2017).
- Murray R. Spiegel dan Larry J. Stephens, *Statistik*, (PT. Gelora Aksara Pratama; Edisi Ketiga, 2004).
- Nannisa Hidayah Rahmadiyah, “*Penerapan Higiene dan Sanitasi Warung Makan di Pasar Ngasem sebagai Penunjang Wisata Kuliner di Yogyakarta*” (Skripsi; Universitas Negeri Yogyakarta, 2018).
- Nur Samsu Hadi, ‘ *Hubungan antara hygiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada tahu di home industri tahu kecamatan paron kabupaten ngawi*’, (Skripsi; program studi kesehatan masyarakat 2019).
- Prasatya Irwan, *Logika dan Prosedur Penelitin*, (Jakarta: Setiawan Pers, 1999).
- Suriansyah, Hotel Satria Wisata Parepare, wawancara penulis pada 4 Januari 2023
- Salim dan Haidir, *Penelitian Pendidikan: Metode, Pendekatan dan Jenis*,(Jakarta: Kencana, 2019).
- Sanafiah Faesal, *Dasar dan Teknik Penelitian keilmuan Sosial* (Surabaya: Usaha Nasional, 2002).
- Sandu Siyanto dan M. Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian*( Yogyakarta: Literasi Media Publishing, 2015).
- Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2005).
- Tim Lembaga Penelitian Universitas Islam Jakarta, Konsep Agama Islam tentang Bersih dan Implikasinya dalam Kehidupan Masyarakat.*
- Tina Linda, ‘*Tinjauan tentang peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan dibagian pastry pada hotel Nagoya Plasa Batam*’, Vol. 3, (2019).
- Yulianto, et, ‘ *Hygiene, Sanitasi, dan K3*’, (Yogyakarta: Graha Ilmu 2020).
- Yusuf Al-Qaradhawi, *Fiqih Peradaban: Sunnah Sebagai Paradigma Ilmu Pengetahuan. Penerjemah Faizah Firdaus.* (Surabaya: Dunia Ilmu, 1997).



**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**Pedoman wawancara**

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA</b><br/> <b>INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE</b><br/> <b>FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM</b></p> <p><b>Jl. Amal Bakti No. 8 Soreang 91131 Telp. (0421) 21307</b></p> |
| <p><b>VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN</b></p>                                       |   |

NAMA MAHASISWA : NUR ILMI  
 NIM : 18.93202.022  
 FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
 PRODI : PARIWISATA SYARIAH  
 JUDUL : PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI  
 DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL  
 SATRIA WISATA PAREPARE DALAM  
 PERSPEKTIF SYARIAH

**PEDOMAN WAWANCARA UNTUK PIHAK HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE**

1. Bagaimana standar operasional *hygiene* pada penjamah makanan di hotel satria wisata Parepare.
  - a. Apakah ada dilakukan pemeriksaan kesehatan pada pegawai secara berkala atau hanya waktu tertentu saja?
  - b. Apakah standar operasional prosedur pada penjamah makanan di hotel ini sudah dilakukan dengan baik atau belum?

- c. Bagaimana bapak/ibu bisa memastikan apakah para pegawai telah menerapkan SOP dengan baik dan benar?
  - d. Bahan bahan yang digunakan apakah di datangkan langsung oleh distributor atau pihak hotel yang berbelanja sendiri?
2. Bagaimana cara penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* pada pengolahan makanan atau bahan makanan di dapur hzotel satria wisata Parepare.
    - a. Hal-hal apa saja yang harus diperhatikan para penjamah makanan dalam menerapkan *hygiene* dalam pengolahan makanan?
    - b. Apakah ada kendala yang di alami oleh penjamah makanan dalam menerapkan *Hygiene* dalam pengolahan makanan, jika ada apa saja kendalanya?
  3. Bagaimana sanitasi pada area dapur di hotel satria wisata Parepare?
    - a. Berapa kali anda membersihkan dapur berserta dengan peralatan-peralatannya?
    - b. Bagaimana cara bapak/ibu menyikapi jika ada peralatan yang kurang atau terbatas di dapur?
    - c. Apakah ada petugas khusus yang membersihkan dapur?

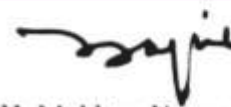
Parepare, 19 April 2022

Pembimbing Utama

Mengetahui  
Pembimbing Pendamping



Drs. Moh. Yasin Soumena, M.Pd  
NIP. 19610320 199403 1 004



Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M.Th.I  
NIP. 19700627 200501 1 005

## Surat Penelitian Awal (Observasi)



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Jalan Amal Bakti No. 8 Soreang, Kota Parepare 91132 Telepon (0421) 21307, Fax. (0421) 24404  
PO Box 909 Parepare 91100, website: [www.iainpare.ac.id](http://www.iainpare.ac.id), email: [mail@iainpare.ac.id](mailto:mail@iainpare.ac.id)

Nomor : B.3011/In.39.8/PP.00.9/08/2022  
Lampiran : -  
Hal : Penelitian Awal (Observasi)

Yth. Pimpinan Hotel Satria Wisata Parepare  
Di  
Kota Parepare

*Assalamu Alaikum Wr. Wb.*

Dengan ini disampaikan bahwa mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Parepare :

Nama : NUR ILMI  
Tempat/ Tgl. Lahir : PAREPARE, 10 SEPTEMBER 2000  
NIM : 18.93202.022  
Fakultas/ Program Studi : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM/PARIWISATA SYARIAH  
Semester : VIII (DELAPAN)  
Alamat : JL. LAULENG, KEL. BUKIT HARAPAN, KEC. SOREANG,  
KOTA PAREPARE

Bermaksud akan mengadakan penelitian awal di wilayah Kantor HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE dalam rangka penyusunan proposal skripsi yang berjudul:

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE DALAM PERSPEKTIF SYARIAH**

Pelaksanaan penelitian awal ini direncanakan pada bulan Agustus sampai selesai.

Demikian permohonan ini disampaikan atas perkenaan dan kerjasama diucapkan terima kasih.

*Wassalamu Alaikum Wr. Wb.*

01 Agustus 2022  
Dekan,



Muzdalifah Muhammadun

## Surat Izin Meneliti dari Kampus



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Amal Bakti No. 8 Soreang, Kota Parepare 91132 Telepon (0421) 21307, Fax. (0421) 24404  
PO Box 909 Parepare 91100, website: [www.iainpare.ac.id](http://www.iainpare.ac.id), email: [mail@iainpare.ac.id](mailto:mail@iainpare.ac.id)

Nomor : B.5515/In.39.8/PP.00.9/11/2022  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian

Yth. WALIKOTA PAREPARE  
Cq. Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu  
Di

KOTA PAREPARE

*Assalamu Alaikum Wr. Wb.*

Dengan ini disampaikan bahwa mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Parepare :

Nama : NUR ILMI  
Tempat/ Tgl. Lahir : PAREPARE, 10 SEPTEMBER 2000  
NIM : 18.93202.022  
Fakultas/ Program Studi : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM/PARIWISATA SYARIAH  
Semester : IX (SEMBILAN)  
Alamat : KELUARAHAN BUKIT HARAPAN, KECAMATAN SOREANG, KOTA PAREPARE

Bermaksud akan mengadakan penelitian di wilayah KOTA PAREPARE dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul :

**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE DALAM PERSPEKTIF SYARIAH**

Pelaksanaan penelitian ini direncanakan pada bulan November sampai selesai.

Demikian permohonan ini disampaikan atas perkenaan dan kerjasama diucapkan terima kasih.

*Wassalamu Alaikum Wr. Wb.*

Parepare, 23 November 2022  
Dekan,



Muhammad Muztalifah Muhammadun



**Surat Izin Penelitian dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu  
Pintu Parepare**

|   |  |
|---|--|
|    | SRN IP0000921  |
| <p><b>PEMERINTAH KOTA PAREPARE</b><br/> <b>DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU</b><br/> <i>Jalan Veteran Nomor 28 Telp (0421) 23594 Faximile (0421) 27719 Kode Pos 91111, Email : dpmpmsp@pareparekota.go.id</i></p>   |  |
| <p><b>REKOMENDASI PENELITIAN</b><br/> <b>Nomor : 911/IP/DPM-PTSP/12/2022</b></p>  |  |
| <p>Dasar : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2002 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan, dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.<br/>         2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian.<br/>         3. Peraturan Walikota Parepare No. 23 Tahun 2022 Tentang Pendelegasian Wewenang Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.</p> |  |
| Setelah memperhatikan hal tersebut, maka Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu :  |  |
| <b>MENGIZINKAN</b>  |  |
| KEPADA<br>NAMA  | : <b>NUR ILMI</b>  |
| UNIVERSITAS/ LEMBAGA  | : <b>INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PAREPARE</b>   |
| Jurusan   | : <b>PARIWISATA SYARIAH</b>  |
| ALAMAT  | : <b>JL. LAULENG PAREPARE</b>  |
| UNTUK   | : melaksanakan Penelitian/wawancara dalam Kota Parepare dengan keterangan sebagai berikut :                      |
| JUDUL PENELITIAN  | : <b>PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL SATRIA WISATA DALAM PERSPEKTIF SYARIAH</b> |
| LOKASIT PENELITIAN  | : <b>HOTEL SATRIA WISATA PAREPARE</b>  |
| LAMA PENELITIAN   | : <b>20 Desember 2022 s.d 18 Januari 2023</b>  |
| <p>a. Rekomendasi Penelitian berlaku selama penelitian berlangsung<br/>         b. Rekomendasi ini dapat dicabut apabila terbukti melakukan pelanggaran sesuai ketentuan perundang - undangan</p>   |  |
| <p>Dikeluarkan di: <b>Parepare</b><br/>         Pada Tanggal : <b>26 Desember 2022</b></p>  |  |
| <p><b>KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL<br/>         DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU<br/>         KOTA PAREPARE</b></p>   |  |
| <p><br/> <b>Hj. ST. RAHMAH AMIR, ST, MM</b><br/>         Pangkat : <b>Pembina (IV/a)</b><br/>         NIP : <b>19741013 200604 2 019</b></p>   |  |
| <b>Biaya : Rp. 0.00</b>   |  |

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1
- Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah
- Dokumen ini telah dibandatangan secara elektronik menggunakan **Sertifikat Elektronik** yang diterbitkan **BSrE**
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan terdaftar di database DPMPPTSP Kota Parepare (scan QRCode)



Balai  
Sertifikasi  
Elektronik





**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**

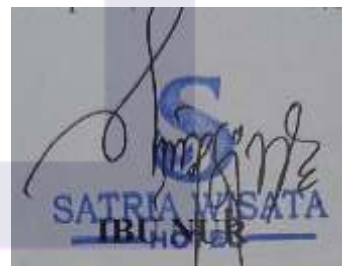
Yang bertandatangan di bawah ini Manajer Hotel satria Wisata Parepare menerangkan bahwa:

Nama : Nur Ilmi  
Nim : 18.93202.022  
Program Studi : Pariwisata Syariah  
Judul Skripsi : Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Hotel Satria Wisata Parepare dalam Perspektif Syariah

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian di Hotel Satria Wisata Parepare Pada tanggal 20 Desember s/d 18 Januari 2023.

Surat keterangan ini diberikan agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 18 Januari 2023

A rectangular stamp containing a handwritten signature in black ink over a blue ink stamp. The blue stamp has the text "S" in a large font, followed by "SATRIA WISATA" and "IBU SUR" in smaller fonts.

HRD Hotel Satria Wisata

**Dokumentasi foto di Hotel Satria Wisata Parepare**

**Foto dengan HRD Hotel Satria Wisata**



**Foto area dapur Hotel Satria Wisata Parepare**







## BIODATA PENULIS

**Nur Ilmi**, Lahir di Parepare pada tanggal 10 September 2000 merupakan anak ketiga dari 3 bersaudara, dari pasangan ayah bernama Dahir dan ibu Rosmini di jalan Lauleng, kelurahan Bukit Harapan, kecamatan Soreang, kota Parepare, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis memulai pendidikannya di SD Negeri 10 Parepare dan lulus pada tahun 2012, kemudian melanjutkan Pendidikan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan lulus pada tahun 2015. Kemudian melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 3 Parepare dan lulus pada tahun 2018. Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Pare-Pare mengambil Program Studi Pariwisata Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.

Penulis pernah melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di Dinas Kebudayaan dan Kepariwisataan Provinsi Sulawesi Selatan dan melaksanakan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) di Desa Bubun Lamba, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan.

Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E), penulis mengajukan tugas akhir berupa tugas skripsi yang berjudul : *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Hotel Satria Wisata Parepare dalam Perspektif Syariah.*