

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran umum lokasi

Adiwana Unagi Suites adalah salah satu hotel bintang 4 yang terletak di Jalan Suweta, No. 88, Bentuyung Sakti, Kecamatan Ubud, Gianyar. Memiliki jarak 4 km dari pusat kota ubud ke utara menjadikan Adiwana Unagi Suites sebagai hotel yang mudah di akses oleh wisatawan

Adiwana Unagi Suites resmi beroperasi dari tanggal 25 Desember 2019 hingga sekarang. Hotel ini dibentuk dari kerjasama anatar PT. Unagi Bali Villa dengan Tri Jeevawasa Kusuma. Nama Adiwana Unagi Suites diberikan oleh owmer dari PT. Unagi Bali Villa, dimana “Adiwana” diperoleh dari nama brand hotel, “Unagi” diperoleh dari nama perusahaan, dan “Suites” yang diperoleh pada saat awal hotel dibuka hanya memiliki 22 suites room.

Fasilitas yang ada di Adiwana Unagi Suites adalah memiliki 6 privat pool villas dan 22 suites rooms dengan total 28 kamar yang memanjang kearah barat yang berada di area seluas 2,1 hektar di tengah persawahan. Adiwana Unagi Suites terletak di daerah pedesaan yang asri, dan sejuk. Selain itu Adiwana Unagi Suites juga memiliki fasilitas *restaurant* salah satunya yaitu *Ely's Kitchen Restaurant* yang beroperasi dari pukul 7.00 am – 11.00 pm. Memiliki 20 table dengan kapasitas 40 tempat. *Ely's Kitchen restaurant* menyediakan fasilitas breakfast yang disajikan secara a'la carte, dimana menyediakan berbagai menu breakfast seperti *American breakfast* dan *Continental breakfast*. *Ely's Kitchen Restaurant* mengusung tema *Rustic Asian Cuisine*, dimana menu yang ditawarkan adalah menu Asian seperti

Ayam taliwang, Sate madura, dan Soto ayam lamongan. Lokasi dan kepemilikan hotel yaitu :

Alamat : Jl. Suweta No. 88, Bentuyung Sakti, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali (80571)

Telpon : (0361) 6209999

Website : resv.unagi@adiwanahotels.com

1. Hasil

a. Penilaian Unsur dan Komponen

1) Sumber Daya Manusia

a) Komponen Karyawan

Komponen karyawan merupakan komponen utama yang memiliki peran penting dalam proses pengolahan. Berdasarkan dari hasil observasi yang dilakukan pada komponen karyawan memiliki enam unsur yang masing masing mendapatkan nilai maksimum 3, kemudian hasil masing masing unsur dijumlahkan dengan nilai maksimal penjumlahan 18 dan komponen ini sudah mencapai nilai maksimal. Hasil penjumlahan kemudian dirata ratakan dengan dibagi 6 sehingga mendapatkan nilai akhir 3,0 dengan kriteria baik. Keterangan dari hasil penilaian komponen karyawan yaitu tidak terdapat permasalahan yang tidak memenuhi persyaratan. (Lampiran 5)

b) Komponen pelatihan

Hasil dari komponen pelatihan hygiene sanitasi karyawan hanya memiliki satu unsur sehingga tidak perlu dirata ratakan lagi jadi komponen pelatihan mendapatkan hasil akhir 1 dengan kriteria kurang. Pada komponen ini hanya memiliki satu unsur sehingga tidak perlu dirata ratakan lagi. Dimana karyawan yang bekerja di Food & Beverage Product di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud

Gianyar belum pernah mendapatkan pelatihan yang berkaitan dengan higiene sanitasi di tempat produksi atau pengolahan. (Lampiran 5)

2) Sumber Daya Fisik

a) Komponen Bahan

Pada komponen bahan merupakan komponen utama yang menjadi factor utama terhadap kualitas produk. Berikut tabel hasil penilaian dari komponen bahan :

Tabel 3
Hasil Penilaian Komponen Bahan

No	Komponen bahan	Maks	Min	\bar{x}
1.	Persyaratan Bahan	9	9	
2.	Persyaratan Air	15	15	3,0
	Jumlah	24	24	

Pada tabel 10 menunjukkan hasil observasi dari komponen bahan memiliki delapan unsur dengan dua bagian dimana masing masing unsurnya memiliki nilai maksimal 3,0. Kemudian hasil nilai dari masing masing unsur dijumlahkan, jumlah maksimal dari komponen ini yaitu 24 dan pada komponen bahan sudah mencapai jumlah maksimal. Hasil penjumlahan kemudian di rata ratakan dengan dibagi 8 sehingga mendapatkan nilai akhir 3,0 dengan kriteria baik. Namun masih perlu ditingkatkan lagi untuk bahan yang kadaluwarsa ataupun bahan mentah yang rusak. (Lampiran 5)

b) Komponen Lokasi

Hasil observasi dari komponen lokasi terdapat tujuh unsur dengan masing masing unsur memiliki nilai maksimum 3. Kemudian nilai dari tujuh unsur tersebut dijumlahkan dengan jumlah akhir maksimal 21 tetapi pada komponen ini mendapatkan jumlah akhir 20. Kemudian hasil penjumlahan dirata ratakan dengan dibagi 7 sehingga mendapatkan nilai akhir 2,9 dengan kriteria baik. Dari ketujuh

unsur hanya 1 yang mendapatkan kriteria cukup dengan nilai 2. Keterangan dari hasil observasi yang dilakukan pada komponen lokasi yaitu terdapat tempat sampah terbuka. (Lampiran 5)

c) Komponen Bangunan

Hasil observasi komponen bangunan tersaji pada tabel dibawah ini :

Tabel 4
Hasil Penilaian Komponen Bangunan

No	Komponen bahan	Maks	Min	\bar{x}
1.	a. Desain dan tata letak	3	1	2,3
2.	b. Struktur Ruangan			
	1) Lantai	12	4	
	2) Dinding	15	5	
	3) Atap dan langit langit	21	7	
	4) Pintu	12	4	
	5) Jendela dan Ventilasi	27	9	
	6) Permukaan tempat kerja	6	2	
	Jumlah	96	32	

Pada tabel 7 merupakan hasil observasi yang dilakukan pada komponen bangunan memiliki tiga puluh dua unsur dengan enam pembagian. Masing masing unsur tersebut memiliki nilai maksimum 3, hasil dari masing masing unsur tersebut akan dijumlahkan, jumlah maksimum dari komponen bangunan yaitu 96 tetapi komponen ini hanya mendapatkan jumlah akhir 73. Hasil tersebut akan dijumlahkan kemudian dirata ratakan dengan dibagi 32 sehingga mendapatkan nilai akhir 2,3 dengan kriteria cukup, hal ini dikarena masih terdapat permasalahan yang belum memenuhi persyaratan. Keterangan dari hasil pengamatan yang dilakukan pada komponen bangunan yaitu dinding dan lantai masih membentuk sudut mati, pintu tidak rata dan masih membuka kedalam, serta belum ada jendela hanya terdapat satu lubang dari penerimaan oderan. (Lampiran 5)

d) Komponen Fasilitas Sanitasi

Tabel dibawah menunjukkan hasil penilaian dari komponen fasilitas sanitasi yaitu sebagai berikut :

Tabel 5
Hasil Penilaian Komponen Fasilitas Sanitasi

No	Komponen Fasilitas Sanitasi	Maks	Min	\bar{x}
1.	Sarana Penyediaan Air	15	5	2,8
2.	Sarana Pembuangan air dan limbah	12	4	
3.	Sarana Pembersihan/pencucian	6	2	
4.	Sarana Toilet	18	6	
5.	Sarana higiene karyawan	12	4	
Jumlah		63	21	

Tabel 6 menunjukkan pada hasil observasi dari komponen fasilitas sanitasi memiliki dua puluh satu unsur dengan lima bagian dimana dari masing masing unsur tersebut memiliki nilai maksimum 3,0. Dari masing masing unsur tersebut kemudian dijumlahkan, jumlah maksimum dari komponen ini yaitu 63 tetapi pada komponen ini hanya mendapatkan 59. Kemudian hasil tersebut dirata ratakan dengan dibagi 21 sehingga mendapatkan nilai akhir 2,8 dengan kriteria baik. Keterangan dari hasil observasi yang dilakukan yaitu untuk limbah padat dan semi dibuang ke tong sampah dan diangkut oleh truck sampah, sedangkan untuk limbah cair di septictank , toilet karyawan masih menjadi satu antara laki laki dan perempuan, serta belum terdapat tempat mencuci sepatu kerja di depan pintu masuk tempat produksi. (Lampiran 5)

e) Komponen Mesin/Peralatan

Hasil observasi yang dilakukan pada komponen bangunan tersaji pada tabel dibawah ini :

Tabel 6
Hasil Penilaian Komponen Mesin/Peralatan

No	Komponen Mesin/Peralatan	Maks	Min	\bar{x}
1.	Mesin/Peralatan	12	4	2,8
2.	Tata letak mesin/peralatan	9	3	
3.	Pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan	9	3	
Jumlah		30	10	

Hasil observasi pada tabel 7 dari komponen mesin/peralatan memiliki sepuluh unsur dengan tiga bagian dimana masing masing memiliki nilai maksimal 3,0. Pada masing masing unsur kemudian dijumlahkan, jumlah maksimal dari komponen ini yaitu 30 tetapi komponen ini hanya mendapatkan 28. Hasil penjumlahan tersebut dirata ratakan dibagi dengan jumlah unsur yaitu 10 sehingga mendapatkan hasil akhir 2,8 dengan kriteria baik. Dari keterangan masih terdapat hal yang belum memenuhi persyaratan yaitu tidak terdapat alat pengatur suhu dan pengendalai kelembaban. (Lampiran 5)

f) Komponen Produk Akhir

Hasil pengamatan yang dilakukan pada komponen produk akhir memiliki 2 unsur dimana masing masing memiliki nilai maksimal 3,0. Jumlah maksimal dari komponen ini yaitu 6. Hasil penilaian tersebut kemudian dirata ratakan sehingga mendapatkan nilai akhir 3,0 dengan kriteria baik. Produk akhir sebelum disajikan selalu dipantau baik secara fisik dan kebersihan hingga sampai ke konsumen. Namun masih banyak hal yang perlu diperhatikan saat penyajian. (Lampiran 5)

3) Metode

a) Komponen pengawasan proses

Komponen pengawasan proses termasuk kedalam komponen utama yang sangat penting dalam proses produksi agar sesuai dengan tujuan. Berikut tabel hasil penilaian dari komponen pengawasan proses :

Tabel 7
Hasil Penilaian Komponen Pengawasan Proses

No	Komponen Pengawasan Proses	Maks	Min	\bar{x}
1.	Pengawasan proses	3	1	3,0
2.	Pengawasan bahan	9	3	
	Pengawasan terhadap	18	6	
3.	Kontaminasi			
4.	Pengawasan proses khusus	3	1	
	Jumlah	33	11	

Pada tabel 8 hasil observasi yang dilakukan pada komponen pengawasan proses memiliki 11 unsur dimana masing masing unsur tersebut memiliki nilai maksimum 3,0. Selanjutnya nilai dari masing masing unsur tersebut dijumlahkan, jumlah nilai maksimal dari komponen ini yaitu 33. Penjumlahan tersebut kemudian dirata ratakan dibagi jumlah unsur yaitu 11 sehingga mendapatkan hasil akhir 3,0 dengan kriteria baik. Namun masih perlu ditingkatkan lagi untuk pengawasan saat proses produksi. (Lampiran 5)

b) Komponen Penyimpanan

Hasil observasi dari komponen penyimpanan memiliki 8 unsur dimana masing masing unsur memiliki nilai maksimal 3,0. Selanjutnya pada masing masing unsur dijumlahkan, jumlah maksimal dari komponen ini yaitu 24 dan komponen penyimpanan sudah memenuhi jumlah maksimal. Hasil penjumlahan tersebut kemudian dirata ratakan dengan dibagi jumlah unsur yaitu 8 sehingga mendapatkan

hasil akhir 3,0 dengan kriteria baik. Namun masih perlu ditingkatkan lagi untuk menghindari terjadinya hama tikus di dalam tempat penyimpanan. (Lampiran 5)

c) Komponen Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Komponen pemeliharaan dan program sanitasi merupakan komponen utama yang harus mendapatkan kriteria baik dan semua unsur sesuai dengan persyaratan.

Berikut tabel hasil penilaian dari komponen pemeliharaan dan program sanitasi :

Tabel 8
Hasil Penilaian Komponen Pemeliharaan dan Program Sanitasi

No	Komponen Pemeliharaan Program Sanitasi	Maks	Min	\bar{x}
1.	Pemilihan dan pembersihan	12	4	2,3
2.	Prosedur pembersihan dan sanitasi	24	8	
3.	Program Pembersihan	9	3	
4.	Program Pengendalian hama	15	5	
5.	Penanganan Limbah	12	4	
Jumlah		72	24	

Pada tabel 9 menunjukkan penilaian komponen pemeliharaan dan program sanitasi memiliki 24 unsur dimana masing masing unsur memiliki nilai maksimal 3,0. Masing masing unsur kemudian dijumlahkan, jumlah maksimal dari komponen ini yaitu 72 namun untuk hasil yang diperoleh yaitu 55. Hasil dari penjumlahan tersebut kemudian dirata ratakan dengan jumlah unsur yaitu 24 sehingga mendapatkan hasil akhir 2,3 dengan kriteria cukup. Hal ini dikarenakan masih terdapat permasalahan yang belum memenuhi persyaratan. Keterangan yang didapat pada hasil observasi komponen pemeliharaan dan program sanitasi yaitu tidak melakukan penyemprotan air bertekanan, tidak memiliki jendela hanya ada satu ventilasi udara yaitu lubang penerimaan odoran., dan tidak terdapat pengolahan limbah. (Lampiran 5)

d) Komponen Dokumentasi dan Pencatatan

Hasil penilaian komponen dokumentasi dan pencatatan hanya memiliki 1 unsur saja sehingga tidak perlu dirata ratakan. Komponen ini mendapatkan nilai akhir 2 dengan kriteria cukup, hal ini dikarenakan masih terdapat permasalahan atau hal yang belum sesuai dengan persyaratan. (Lampiran 5)

b. Penilaian akhir dari setiap pengelompokan komponen

Hasil akhir dari penilaian setiap pengelompokan komponen yaitu sebagai berikut:

- 1) Sumber daya manusia : 2 dengan kriteria cukup (merata ratakan nilai akhir komponen karyawan dan pelatihan)
- 2) Sumber daya fisik : 2,8 dengan kriteria baik (merata ratakan nilai akhir komponen bahan, lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, produk akhir, dan mesin/peralatan)
- 3) Metode : 2,6 dengan kriteria baik (merata ratakan nilai akhir komponen penyimpanan, pengawasan proses, pemeliharaan dan program sanitasi dan dokumentasi dan pencatatan)

Hasil akhir dari penilaian ketiga kelompok diatas yaitu 2,4 dengan kriteria Cukup.

c. Penilaian akhir GMP dari seluruh komponen

Hasil Penilaian akhir dari seluruh komponen dilakukan pemilihan komponen utama yaitu fasilitas sanitasi, bahan, pengawasan proses, karyawan, serta pemilihan dan pengawasan sanitasi. Hasil dari penilaian tersebut yaitu sebagai berikut :

1. Komponen Karyawan : Baik (Komponen Utama)

2. Komponen Pelatihan : Baik
3. Komponen Bahan : Baik (Komponen Utama)
4. Komponen Lokasi : Baik
5. Komponen Bangunan : Cukup
6. Komponen Fasilitas Sanitasi : Baik (Komponen Utama)
7. Komponen Mesin/Peralatan : Baik
8. Komponen Produk Akhir : Baik
9. Komponen Pengawasan Proses : Baik (Komponen Utama)
10. Komponen Penyimpanan : Baik
11. Komponen Pemeliharaan dan Program Sanitasi :Cukup (Komponen Utama)
12. Komponen Dokumentasi dan Pencatatan : Cukup

Dari hasil penilaian diatas dapat disimpulkan bahwa penilaian akhir dari seluruh komponen mendapatkan nilai Cukup dikarenakan pada komponen utama terdapat satu yang mendapat nilai cukup, jadi dapat diartikan bahwa tidak termasuk kedalam kategori Baik.

B. Pembahasan

Bedasarkan hasil observasi yang dilakukan pada komponen utama yaitu komponen karyawan, komponen fasilitas sanitasi, komponen bahan, komponen pengawasan proses, dan komponen pemeliharaan dan program sanitasi. Dan yang bukan termasuk komponen utama atau komponen penunjang yaitu komponen pelatihan, komponen lokasi, komponen bangunan, komponen mesin/peralatan, komponen produk akhir, komponen penyimpanan, dan komponen dokumentasi dan pencatatan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada komponen karyawan

mendapatkan nilai baik yaitu semua sesuai dengan ketujuh unsur dari persyaratan GMP. Pada penelitian yang dilakukan oleh (Singga et al., 2023) menyatakan bahwa tindakan karyawan dapat mempengaruhi kebersihan atau sanitasi hotel. Selain itu pada penelitian (Yuasadam et al., 2018) menyatakan pada prinsip epidemiologi penjamah makanan menjadi perantara menularnya penyakit atau food born disease.

Hasil observasi dari komponen fasilitas sanitasi mendapatkan nilai baik namun masih ada unsur yang belum memenuhi syarat GMP yaitu diantaranya :

1. Limbah dari proses produksi tidak dibuang secara khusus melainkan hanya dibuang biasa pada tempat sampah kemudian diangkut oleh truck sampah dan dibuang ke TPA
2. Toilet khusus untuk karyawan di kitchen hotel ini belum memenuhi syarat karena untuk toilet cewek dan cowok masih digabung dan jumlahnya belum sesuai persyaratan
3. Belum terdapat tempat mencuci sepatu kerja didepan pintu masuk

Pada penelitian (Suryadi et al., 2018) menyatakan untuk pembuangan limbah di hotel grand timoho di buang keselokan tertutup karena dari pihak hotel belum memiliki fasilitas untuk pengolahan limbah. Pada penelitian ini juga menyebutkan bahwan belum terdapat pemisahan antara toilet laki laki dan perempuan. Dalam peraturan Kementerian Perindustrian RI No :75/M-IND/PER/2010, limbah harus dibuang pada tempat yang telah ditentukan agar tidak mencemari makanan olahan dan sumber air serta menjadi tempat berkumpulnya hewan pengerat. hama, serangga, atau hewan lainnya.

Hasil pengamatan yang dilakukan pada komponen bahan mendapatkan nilai 3,0 dengan kriteria baik, masih perlu ketelitian lebih lanjut saat penerimaan bahan agar

dapat tetap memenuhi persyaratan. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/2010, bahan yang digunakan harus memenuhi persyaratan atau baku mutu yang ditentukan. Pada penelitian serupa menyebutkan bahwa kualitas bahan baku dapat meningkatkan kualitas produk, karena kualitas bahan baku harus terjaga dari segi penyimpanan dengan memperhatikan kebersihan, suhu ruangan dan berurutan sesuai dengan jenisnya. (Hilary, 2021).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada komponen pengawasan proses mendapatkan nilai baik, namun masih perlu ditingkatkan lagi untuk agar persyaratan yang telah ditentukan dapat terus dilaksanakan oleh karyawan yang bertugas. Pengawasan bahan harus tetap diperiksa terlebih dahulu baik secara fisik maupun secara organoleptic. Pengawasan harus terus dilakukan agar tidak terjadi hal seperti pada penelitian yang dilakukan oleh (Septiyanti et al., 2018) dengan bahan yang diterima tidak sesuai dengan standar hotel dan menyebutkan masih terhadap bahan yang rusak saat di simpan di store oleh hama tikus.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada komponen pemeliharaan dan program sanitasi mendapatkan nilai cukup, dikarenakan masih terdapat beberapa unsur yang tidak sesuai dengan persyaratan GMP diantaranya :

1. Belum terdapat proses fisik berupa penyikatan, penyemprotan air bertekanan untuk membersihkan kotoran yang tidak memungkinkan memungkinkan untuk di pel. Belum terdapat gabungan proses fisik dan kimia untuk proses pembersihan. Dan belum ada proses pembersihan menggunakan deterjen untuk membersihkan jasad renik.
2. Belum memiliki catatan program pembersihan
3. Ventilasi pada bagian penerimaan orderan tidak dilapisi kasa dan tempat sampah

dalam keadaan terbuka dan penuh, hal tersebut dapat memicu terjadinya kontaminasi pada pangan olahan

4. Belum terdapat penanganan limbah secara khusus dan tidak terdapat pengolahan limbah

Pada buku (Kurniati et al., 2021) menyebutkan untuk menghilangkan kotoran dan mikroorganisme dari lingkungan, bangunan, dan peralatan di lokasi produksi, prosedur pembersihan dan sanitasi dilakukan dengan proses fisik seperti penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan, atau penyedotan vakum, dan proses kimia seperti sabun atau detergen, atau kombinasinya. Keduanya. Buku ini juga menjelaskan bahwa proyek kebersihan dan disinfeksi harus dilakukan secara rutin dan diperiksa kepraktisannya dalam pelaksanaan dan dengan asumsi pencatatan penting.

Pada buku hygiene dan sanitasi hotel (Guanabara et al., 2022) menyebutkan persyaratan dari tempat sampah yaitu ringan, mudah diangkat oleh satu orang, mudah dikosongkan, dasar bak sampah berbentuk konus dan mempunyai tutup dan di tutup. Pada penelitian ini tempat sampah yang digunakan dibiarkan terbuka, pada penelitian yang dilakukan disekitar pelabuhan belawan menyebutkan dari beberapa tempat makan masih menggunakan tempat sampah yang terbuka hal tersebut diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak menjadi tempat berkembangbiaknya berbagai penyakit yang dapat mencemari pangan olahan. (Nasution, 2019)

Pada pembuangan limbah tidak dilakukan pengolahan, untuk limbah padat langsung dibuang ke tempat sampah, untuk limbah cair langsung dibuang ke septictank dan untuk limbah gas langsung ke udara melalui eksos. Pada penelitian

serupa terkait pengelolaan limbah di hotel kawasan daerah pariwisata Ubud menyatakan dari 14 hotel yang diteliti yang termasuk kedalam kategori cukup dan kurang cenderung lebih banyak menggunakan teknologi yang masih sangat rendah dan masih sangat jauh dari ketentuan dan tujuan pengolahan limbah cair. (Gunawan et al., 2018).

Komponen pelatihan mendapatkan nilai kurang dikarenakan karyawan belum pernah mendapatkan pelatihan GMP yang seharusnya menjadi bagian penting untuk penerapan personal hygiene maupun sanitasi lingkungan kerja. Pada penelitian (Singga et al., 2023) menyatakan harapan perlunya dilaksanakan pelatihan atau sosialisasi kepada karyawan berkaitan dengan sanitasi hotel sehingga dapat meminimalisir terjadinya pelayanan yang tidak nyaman terhadap tamu hotel.

Hasil observasi yang dilakukan pada komponen lokasi mendapatkan nilai baik namun masih ada nilai 2 dengan kriteria cukup pada salah satu unsur yaitu masih ada sampah teronggok di tempat produksi. Kondisi serupa juga terjadi pada penelitian (Rudiyanto, 2016) kondisi lokasi tempat produksi cukup bersih namun ketersediaan tempat sampah di tempat produksi tidak berpenutup sehingga dapat dijamah oleh binatang yang kemungkinan dapat menimbulkan kontaminasi.

Penilaian terhadap komponen bangunan mendapatkan nilai cukup dikarenakan masih ada hal hal yang tidak memenuhi syarat GMP yaitu diantaranya:

1. Pertemuan lantai dengan dinding dan dinding dengan dinding tidak membentuk sudut mati, hal ini menyebabkan sulit untuk dibersihkan dan kemungkinan masih ada kotoran pada sudutnya.
2. Pintu tidak rata dan terbuka kedalam sehingga sulit untuk dibersihkan, hal ini juga dapat memicu adanya debu yang masih tersisa dan jika dibiarkan dapat

menyebabkan kontaminasi pada makanan

3. Pada kitchen Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar tidak memiliki jendela, pengeluaran uap atau asap hanya dari eksos dan ventilasi lainnya dari lubang penerimaan orderan dan pintu masuk saja

Pada penelitian yang dilakukan oleh (Jufrizal, 2019) di Kabupaten Kuantan Singingi Propinsi Riau menyatakan 60% rumah makan memenuhi persyaratan berkaitan dengan bangunan, lantai, ventilasi, pencahayaan dan pintu. Pada penelitian lain oleh (Nasution, 2019) yang menyatakan ketidak sesuai dan tidak memenuhi syarat bangunan dan fasilitas sanitasi lainnya di sekitar pelabuhan Belawan. Ada beberapa restoran yang lantainya masih kotor dan tidak mengerucut atau miring sehingga sulit dibersihkan bagian sudutnya. Studi ini juga menyebutkan pentingnya ventilasi udara, yang dapat meningkatkan jumlah karbondioksida dan kelembapan di dalam ruangan jika kurang. Masih ada dua rumah makan yang tidak memiliki ventilasi sehingga menyebabkan pengap.

Komponen Mesin/Peralatan mendapatkan nilai baik namun masih ada unsur yang belum memenuhi syarat GMP yaitu pada tempat produksi belum adanya alat pengatur suhu dan pengendalian kelembaban yang mempengaruhi keamanan pangan produk olahan. Pada peraturan Menteri Perindustrian RI No :75/M-IND/PER/2010 menyatakan pengaturan suhu dapat berpengaruh pada keamanan pangan olahan. Pada penelitian serupa (Sari et al., 2021) menyebutkan bahwa pangan dapat terlindungi dari aktivitas mikroorganisme jika ruang produksi memiliki suhu dan kelembapan yang baik. Karyawan perlu merasa aman dan nyaman di tempat kerja, sehingga suhu dan kelembapan juga penting.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan pada komponen produk akhir

mendapatkan nilai 3,0 dengan kriteria baik, masih perlu ditingkatkan lagi untuk daya tarik konsumen. Pada penelitian serupa menyebutkan bahwa semakin baik kualitas makanan, maka semakin tinggi kepuasan yang dirasakan oleh konsumen.(Ekonomi et al., 2018)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada komponen penyimpanan mendapatkan nilai baik. Namun masih harus terus ditingkatkan dan selalu dalam pengawasan terutama di bagian kadaluwarsa bahan dan kontaminasi hama yang kemungkinan ada di bagian penyimpanan. Penelitian sejenis juga dilakukan oleh (Septiyanti et al., 2018) terdapat hama tikus di bagian penyimpanan yang merusak kemasan bahan makanan sehingga banyak bahan makanan yang rusak dan terbuka.

Hasil observasi pada komponen dokumentasi dan pencatatan mendapatkan nilai kurang, dikarenakan belum terdapat pencatatan secara maksimal untuk program sanitasi hanya sebatas pencatatan barang masuk dan keluar. Seharusnya hal ini perlu ditingkatkan untuk pencatatan komponen lainnya sehingga dapat menjadi perbandingan dan evaluasi untuk di bulan berikutnya.

Penilaian akhir dari masing masing kelompok yaitu kelompok berdasarkan sumber daya manusia mendapatkan nilai rata rata 2, berdasarkan sumber daya fisik mendapatkan nilai 2,8, dan berdasarkan metode mendapatkan nilai 2,6. Secara garis besar penililaian GMP berdasarkan sumber daya manusia, sumber daya fisik, dan metode mendapat nilai Baik dengan rata rata nilai 2,8 sedangkan pada penilaian akhir dari seluruh komponen dengan pemilihan komponen utama mendapatkan nilai akhir cukup dikarenakan pada komponen utama terdapat satu yang mendapat nilai cukup, jadi dapat diartikan bahwa tidak termasuk kedalam kategori Baik. Walaupun hasil akhirnya baik berdasarkan pengelompokan dan cukup berdasarkan

pemilihan komponen utama namun masih banyak hal hal yang perlu diperbaiki dan ditambahkan dalam penerapan GMP.

Pada penelitian serupa yang dilakukan di rumah makan Wong Solo oleh (Studi et al., 2022) mendapatkan hasil Rumah Makan Wong Solo sudah menerapkan prosedur GMP dan SSOP dengan baik tetapi masih ada beberapa hal yang perlu diperbaiki dalam penerapannya yaitu pada aspek kondisi umum saran pengolahan, pencatatan dan dokumentasi, penyimpanan produk dan pengawasn mutu. Penelitian serupa juga dilakukan di warung tegal oleh (Suparmono et al., 2020) menyatakan dengan total keseluruhan nilai belum memenuhi masih terdapat beberapa factor seperti lokasi berbatasan langsung dengan got yang dapat menimbulkan sarang hama dan sistem pengaturan udara yang masih terasa panas dalam ruang pengolahan, hygiene karyawan yang kurang, penggunaan alat sekali pakai dipakai berulang serta pemasakan makanan yang berulang. Pengawasan penerapan GMP seharusnya dilakukan secara langsung oleh pihak pengelola yang bertugas harian.