

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **2.1 *Hygiene***

*Hygiene* merupakan suatu pendekatan terhadap kesehatan yang dilakukan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan barang-barang seperti membersihkan piring dan membuang bagian makanan yang sudah tidak layak untuk menjaga keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Menurut Widyati dalam (Atmoko, 2017), *hygiene* adalah suatu strategi pencegahan penyakit yang berfokus pada penanganan kesehatan manusia dan lingkungannya. Sedangkan menurut Suroso dalam (Noviastuti & Putranti, 2021) *hygiene* (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, *Hygieia*) umumnya diterjemahkan sebagai “kebersihan”, namun dalam arti luas *hygiene* mencakup semua kondisi dan praktek, pola gaya hidup, tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang bertujuan untuk menjamin suatu mutu keamanan pangan.

Definisi *hygiene* di hotel sendiri menurut (Ramadhayanti, 2023) adalah lebih merujuk atau menekankan terhadap praktik yang berfokus pada memelihara kebersihan dan kesehatan lingkungan kerja di area sekitar hotel, hal ini mencakup perbuatan seperti mencuci tangan dengan teratur, menjaga kebersihan dari area fasilitas umum dan serta menjaga kebersihan diri sendiri.

Adapun manfaat yang dapat diperoleh ketika menjaga *hygiene* yaitu:

- a) Mencegah penyakit menular

- b) Mencegah kecelakaan
- c) Mencegah timbulnya bau tidak sedap
- d) Menghindari pencemaran
- e) Mengurangi jumlah (persentase sakit)
- f) Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman, dan lain –lain.

## **2.2 Sanitasi**

Sanitasi merupakan bagian dari ilmu kesehatan lingkungan yang mencakup cara dan upaya baik individu atau masyarakat dalam mengendalikan dan mengelola lingkungan luar yang berbahaya bagi kesehatan dan dapat mengancam kelangsungan hidup manusia. Menurut (Depantara & Mahayana, 2019) sanitasi adalah upaya untuk memantau faktor lingkungan manusia yang dapat mempengaruhi perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup manusia. Sedangkan menurut (Sitorus et al., 2023) sanitasi merupakan suatu upaya yang bertujuan mengembangkan pola hidup sehat serta strategi untuk melindungi masyarakat dari kontak langsung dengan bahan berbahaya dan kotoran sehingga kebersihan tetap terjaga dan kesehatan masyarakat akan semakin meningkat.

Definisi sanitasi hotel sendiri menurut (Djaafar & Bungawati, 2023) ialah rangkaian upaya kebersihan area sekitar yang dilakukan pihak hotel yang bertujuan untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan tamu maupun karyawannya. Adapun manfaat dari menjaga sanitasi yaitu:

- a) Mencegah penyakit menular

- b) Mencegah timbulnya bau tidak sedap
- c) Menghindari pencemaran lingkungan
- d) Lingkungan menjadi bersih, sehat, dan nyaman
- e) Mengurangi jumlah karyawan yang sakit
- f) Meningkatkan Kualitas lingkungan, dan lain – lain.

### 2.3 Hotel

Hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dioperasikan secara komersial, digunakan sebagian atau seluruhnya untuk penginapan, catering, dan layanan lainnya untuk umum. Menurut (Erianto, 2022) hotel adalah suatu jenis usaha atau tempat penginapan yang menyediakan bangunan, simbol, jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, serta fasilitas pelayanan lainnya yang diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik yang menginap di hotel tersebut maupun tidak. Sedangkan menurut (Krestanto, 2019) hotel merupakan salah satu akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan sebagai fasilitas penginapan, termasuk menyediakan makanan dan minuman serta pelayanan lainnya untuk umum yang dioperasikan secara komersial. Manfaat hotel bagi masyarakat yaitu:

- a) Sebagai tempat penginapan yang aman dan nyaman
- b) Sebagai tempat penyelenggaraan *meeting / event*
- c) Sebagai tempat rekreasi / berlibur bagi keluarga
- d) Sebagai tempat kulineran yang tersedia di *restaurant*, dan lain-lain.

## 2.4 Standar Kebersihan Restoran

Menurut Marsum dalam (Indriawati, 2018) restoran adalah suatu bangunan yang diatur secara komersial yang memberikan pelayanan prima berupa makanan dan minuman kepada semua tamunya. Sedangkan menurut (Wardiyanta et al., 2020) restoran umumnya mempunyai definisi sebagai usaha yang menyediakan makanan, minuman, beserta layanannya di suatu lokasi tertentu dengan imbalan keuntungan finansial.

Adapun standar kebersihan restoran menurut (Kemenparekraf, 2020) adalah sebagai berikut:

- a) Makanan dan minuman disajikan secara *a la carte* atau *family style*. Tidak menerapkan sistem prasmanan/buffet. Apabila menerapkan pihak hotel harus menempatkan petugas pelayanan pada *stall* yang sudah disediakan dengan memakai masker serta sarung tangan lengkap, dalam mengambil makanan tamu dilayani oleh petugas dan tetap menjaga jarak minimal 1 (satu) meter hal ini untuk menghindari terjadinya kontaminasi terhadap makanan dan minuman agar tetap steril.
- b) Tempat duduk dan jarak antartamu diatur minimal 1 (satu) meter.
- c) Sediakan sarana untuk mencuci tangan pakai sabun (CTPS)/*hand sanitizer* di dalam restoran.
- d) Area dan barang publik dibersihkan menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dengan sesuai secara teratur.
- e) Restoran harus bebas dari vektor serta binatang pembawa penyakit lainnya.

- f) Toilet harus dalam keadaan higienis, bersih, kering, tidak bau, dan berfungsi dengan baik, serta dibersihkan sesering mungkin pada saat sebelum maupun setelah digunakan.
- g) Tempat sampah selalu dalam keadaan tertutup.

## 2.5 Standar Kebersihan Public Area

Menurut (Pereira, 2015) *public area* adalah bagian dari *housekeeping* yang menjaga kebersihan dan kerapian area-area umum sekitar hotel yang banyak digunakan oleh tamu. Sedangkan menurut (Hutabarat, 2020) *public area* atau area umum di dalam hotel merupakan tempat-tempat yang selalu didatangi dan dipergunakan oleh tamu, baik itu tamu yang menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung.

Adapun standar kebersihan *public area* menurut (Kemenparekraf, 2020) adalah sebagai berikut:

- a) Toilet/*Restrooms* harus dalam keadaan higienis, bersih, kering, tidak bau, dan berfungsi dengan baik, serta dibersihkan sesering mungkin setelah digunakan.
- b) Tempat sampah di area publik harus selalu dibersihkan serta dalam kondisi tertutup hal ini agar mencegah munculnya bau yang tidak sedap.
- c) *Lobby*, restoran, *fitness center*, dan *public area* lainnya harus selalu dijaga dan menerapkan kebersihan sesuai dengan protokol kesehatan yang ada baik itu menyediakan *hand sanitizer* maupun lainnya hal ini berguna untuk

mencegah terjadinya penularan penyakit terhadap tamu maupun karyawan yang bekerja.

- d) Ruang dan barang publik harus selalu dibersihkan menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman secara berkala minimal 3 (tiga) kali sehari.
- e) Fasilitas hotel dan area publik lainnya harus bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit.

## **2.6 Standar Kebersihan Kamar**

Menurut (Purba, 2020) kamar adalah ruangan yang bersekat/tertutup dinding dan menjadi bagian dari suatu bangunan. Sedangkan menurut (Martin & Kusuma, 2021) kamar merupakan ruangan yang digunakan seseorang untuk beristirahat/tidur.

Adapun standar kebersihan kamar menurut (Kemenparekraf, 2020) adalah sebagai berikut:

- a) Barang publik di kamar tamu dibersihkan menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai.
- b) Penggantian *linen* seperti sarung bantal, seprai, dan selimut dilakukan sekali pakai.
- c) Sediakan sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/*hand sanitizer* di dalam kamar.
- d) Kamar tamu bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit.

- e) AC dalam kamar berfungsi dengan baik dan filter AC dibersihkan secara berkala.
- f) Toilet dalam keadaan higienis, bersih, kering, tidak bau, dan berfungsi dengan baik, serta dibersihkan sesering mungkin setelah digunakan.
- g) Tempat sampah sebaiknya menggunakan penutup.

### **2.7 Standar Kebersihan *Office*/Kantor**

Menurut (Yunisa & Martono, 2018) kantor adalah suatu tempat yang dipakai oleh organisasi/perusahaan untuk melaksanakan kegiatannya. Sedangkan menurut Atmosudirdjo dalam (Barnad, 2019) kantor merupakan sebuah tempat yang digunakan untuk memberikan suatu layanan maupun transaksi bisnis lainnya serta melakukan pekerjaan *information handling*.

Adapun standar kebersihan kantor menurut (Kemenparekraf, 2020) adalah sebagai berikut:

- a) Atur jarak meja kerja dan tempat duduk antarindividu di dalam kantor minimal 1 (satu) meter.
- b) Sediakan sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/*hand sanitizer* dalam jumlah cukup.
- c) Barang publik di ruang kerja dibersihkan menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai minimal 3 (tiga) kali sehari.
- d) Alat tulis dan alat kerja lainnya disediakan untuk setiap karyawan.
- e) Tempat sampah sebaiknya menggunakan penutup.

## 2.8 Standar Kebersihan *Receptionist*

Menurut Hesti dalam (R. N. Nugraha et al., 2022) *receptionist* adalah seseorang yang bertugas di kantor depan untuk melayani tamu yang datang ke hotel. Sedangkan menurut Simanjuntak dalam (Widiawati & Santoso, 2021) *receptionist* merupakan orang yang bertugas menerima tamu (baik secara langsung maupun via telepon) dan selanjutnya menyediakan suatu informasi terkait dengan perusahaan yang diwakilinya.

Adapun standar kebersihan *receptionist* menurut (Kemenparekraf, 2020) adalah sebagai berikut:

- a) Meja penerima tamu dilengkapi sedikitnya dengan *hand sanitizer* dan tisu.
- b) Atur meja penerima tamu untuk tetap menjaga jarak aman antara *receptionist* dengan tamu minimal 1 (satu) meter.
- c) Informasikan kepada tamu tentang SOP kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan di hotel secara tertulis.
- d) Antrean untuk pendaftaran tamu diatur minimal 1 (satu) meter.
- e) Sediakan sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/*hand sanitizer* dalam jumlah cukup.
- f) Barang publik di area *receptionist* dibersihkan menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai secara berkala minimal 3 (tiga) kali sehari.
- g) Sediakan area dan peralatan untuk membersihkan barang bawaan tamu yang akan disimpan di *concierge* dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai.