

ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI HOTEL SYARIAH ATIQA PINRANG

HYGIENE AND SANITATION ANALYSIS OF ATIQA SHARIA PINRANG HOTEL

Besse Angraini Sulastr^{1,*}, Moh. Yasin Soumena², Hannani³

^{1,2}Program Studi Pariwisata Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Parepare, Jl. Amal Bhakti Soreang, Kota Parepare, 91131, Indonesia.

³Program Studi Manajemen Zakat dan Wakaf, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Parepare, Jl. Amal Bhakti Soreang, Kota Parepare, 91131, Indonesia.

** Penulis Korespondensi*

E-mail: beseanggrainis@iainpare.ac.id, mohyasinsoumena@iainpare.ac.id, hannani@iainpare.ac.id

Abstrack

The Atiqah Syariah Hotel's sanitation and hygiene program has been analyzed in this article. This occurs to stop disease or prevent the spread of infection that can be brought on by a variety of things, including people, contaminated indoor air, workspaces, equipment, and food storage systems. In addition, its importance in maintaining sanitation and hygiene serves to prevent complaints from happening. can harm the hotel's reputation among visitors and result in significant financial losses. Qualitative research is the method employed to describe the circumstances of the Syariah Atiqah Pinrang Hotel. A variety of primary and secondary data sources were gathered by reading sources, documentation studies, interviews, and observation. The study's findings indicate that the Syariah Atiqah Pinrang Hotel starts with hygienic management. It starts with hygiene of the body, clothing, and nourishment. This serves to avoid dirt, bacteria, and germs that may contaminate the food given to hotel guests. Hygiene management can be justified using Sharia principles, namely the concepts of cleanliness and faith. Sanitation management at the Atiqah Pinrang Syariah Hotel operates by maintaining and cleaning the environment, beginning with the hotel yard, living room, rooms, and hotel-prepared facilities. Sanitation is required to keep all visitors safe from physical health issues. Sanitation management is based on Islamic teachings, specifically environmental cleanliness and health.

Keywords: management; hygiene; sanitation; sharia principles

Abstrak

Artikel ini menganalisis sistem higiene dan sanitasi di Hotel Syariah Atiqah. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya penyakit atau penularan penyakit yang disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, area kerja, peralatan, sistem penyimpanan bahan makanan, udara dalam ruangan yang tidak bersih selain itu, pentingnya menjaga higiene dan sanitasi dapat mencegah terjadinya keluhan (komplen) yang dapat menurunkan citra hotel dibenak tamu dan dapat menyebabkan kerugian besar hotel. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif yang menggambarkan situasi yang ada di Hotel Syariah Atiqah Pinrang. Jenis data primer dan sekunder yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi, serta dari sumber-sumber bacaan. Hasil penelitian menunjukkan pengelolaan higiene di Hotel Syariah Atiqah Pinrang, diawali dengan kebersihan tubuh, pakaian dan makanan. Hal ini dimaksud agar terhindar dari kotoran maupun bakteri serta kuman-kuman yang dimungkinkan berdampak pada makanan yang telah disajikan pada pengunjung hotel. Pengelolaan higiene dapat dibenarkan dalam prinsip-prinsip syariah yakni prinsip kebersihan dan keimanan. Pengelolaan sanitasi di Hotel Syariah Atiqah Pinrang dengan cara memelihara dan menjaga kebersihan lingkungan, mulai dari halaman hotel, ruang tamu, kamar dan fasilitas-fasilitas yang telah disiapkan hotel. Sanitasi dibutuhkan untuk melindungi setiap pengunjung dari gangguan kesehatan fisik. Pengelolaan sanitasi ini dibenarkan dalam prinsip islam, yakni kebersihan dan kesehatan lingkungan.

Kata Kunci: pengelolaan; higiene; sanitasi; prinsip syariah

1. Pendahuluan

Pada edisi pertama *Shi'ar* diterbitkan artikel yang ditulis oleh Nur Azizah, M. Nasri Hamang, dan Hannani tentang penerapan prinsip syariah di Hotel Atiq Syaria Pinrang.¹ Artikel tersebut menjadi dasar penulisan artikel ini untuk melanjutkan dan menggali lebih jauh tentang celah yang belum diteliti untuk menjadi *novelty* (kebaruan) dalam produksi pengetahuan dan pengembangan sekaligus pembeda kajian pariwisata syariah.

Hotel syariah menjalankan operasinya sesuai dengan prinsip-prinsip bisnis syariah yang berlandaskan pada nilai-nilai Islam. Prinsip-prinsip ini mencakup tanggung jawab amanah dalam pelaksanaan tugas, menjauhi segala bentuk kecurangan, tidak merampas hak orang lain, dan menghindari melakukan tindakan yang merugikan orang lain, seperti penipuan, kebohongan, sumpah palsu, suap, dan penghibahan. Hal yang tidak kalah pentingnya, hotel syariah berkomitmen untuk menyediakan pelayanan optimal kepada tamu. Konsep wisata syariah yang diusung oleh hotel ini sebenarnya tidak jauh berbeda dengan wisata konvensional. Dalam konteks ini, hotel syariah mengacu pada akomodasi yang memenuhi kebutuhan khusus wisatawan Muslim. Misalnya, hotel tersebut menyediakan makanan halal dan fasilitas yang memudahkan para tamu Muslim. Selain itu, hotel ini juga mengikuti pedoman ajaran Islam dengan melakukan pemisahan dari kegiatan yang diharamkan. Fenomena properti hotel syariah atau halal semakin marak di Indonesia, dan perkembangannya sejalan dengan tren masyarakat yang semakin mengadopsi gaya (*halal lifestyle*).²

Namun, yang terutama adalah kepuasan pengunjung yang didukung oleh fasilitas yang komprehensif dan tingkat kebersihan lingkungan, menciptakan kenyamanan bagi tamu selama masa inap mereka. Keberhasilan mencapai kebersihan melibatkan sejumlah aspek, seperti kebersihan area hotel, penampilan pegawai hotel (*grooming*), dan kualitas makanan serta minuman yang disajikan di hotel. Khususnya di bagian dapur atau kitchen, penerapan standar higiene dan sanitasi menjadi fokus utama, karena keberadaan kebersihan dan sanitasi di dalam hotel memiliki dampak signifikan terhadap citra dan reputasi hotel tersebut.³

¹ N Azizah, M Nasri Hamang, and Hannani, "Analisis Penerapan Prinsip Syariah Pada Hotel Syariah Atiq Pinrang," *Shi'ar: Sharia Tourism*, Vol 01, no. 01 (2022): 01–16,

<https://ejurnal.iainpare.ac.id/index.php/shiar/article/view/3243>.

² A Zamakhsyari Baharuddin and others, 'Vol. 11 No. 1, Januari 2018 Jurnal Al-'Adl', 11.1 (2018), 33–52.

³ I Gede Putra Nugraha, 'Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Dan Citra Di Four Seasons Resort (Sundara Kitchen) Jimbaran Bay, Bali', *Jurnal Mallinosata*, 5.1 (2020), 14–21.

Sanitasi yang kurang baik dapat mengakibatkan munculnya sejumlah penyakit. Secara global, permasalahan sanitasi menjadi tantangan di seluruh dunia. Keterbatasan akses terhadap fasilitas sanitasi sangat terkait dengan penyebaran berbagai penyakit menular seperti kolera, diare, disentri, hepatitis A, tipus, dan polio. Kondisi sanitasi yang tidak memadai diperkirakan menyebabkan kematian sebanyak 280.000 orang setiap tahunnya akibat penyakit diare, dan juga menjadi faktor utama dalam penyebaran beberapa penyakit tropis, termasuk cacingan, schistosomiasis, dan trachoma. Selain itu, sanitasi yang buruk juga berkontribusi terhadap masalah kekurangan gizi.

Higiene dan sanitasi memiliki keterkaitan yang erat dan saling mempengaruhi. Jika seseorang menjaga kebersihan dirinya dengan baik namun kondisi sanitasi di sekitarnya tidak mendukung, maka risiko terjadinya penyakit atau dampak kesehatan lainnya akan lebih tinggi. Higiene dan sanitasi bertujuan untuk mencegah timbulnya penyakit, keracunan, dan gangguan kesehatan lainnya yang dapat disebabkan oleh interaksi faktor-faktor lingkungan dalam kehidupan manusia.⁴ Sistem kebersihan dan sanitasi di Hotel Syariah Atiqah menjadi aspek yang sangat krusial untuk diawasi, bertujuan untuk mencegah keluhan yang dapat merugikan citra hotel di mata pengunjung dan berpotensi menimbulkan kerugian besar. Implementasi higiene dan sanitasi melibatkan berbagai aspek, termasuk kebersihan dan standar kesehatan para penanggung jawab makanan (*personal hygiene*). Hal ini perlu mendapatkan perhatian khusus karena mereka berperan langsung dalam proses penyediaan makanan untuk tamu. Jika para penanggung jawab makanan tidak mematuhi standar kesehatan yang telah ditetapkan, ada risiko kontaminasi pada produk makanan yang dihasilkan oleh mereka.

Selain menjaga *personal hygiene*, menjaga kebersihan area kerja dan peralatan di Hotel Syariah Atiqah Pinrang juga merupakan aspek yang sangat penting. Keberlanjutan kebersihan ini menjadi kritis karena jika area kerja dan peralatan tidak terjaga kebersihannya, bakteri dapat berkembang dengan cepat, meningkatkan risiko kontaminasi terutama pada produk makanan. Penyimpanan bahan makanan mentah dan produk jadi juga memerlukan perhatian khusus. Kesalahan dalam proses penyimpanan dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan dan produk makanan. Pemakaian bahan dan produk makanan yang terkontaminasi oleh bakteri yang tumbuh dapat mengancam keselamatan konsumen.⁵

⁴ Dini Rahmadhani and Sri Sumarmi, 'Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten', 2017, 291–99.

⁵ Yudha Eka Nugraha. "Penerapan Higienitas Dan Sanitasi Di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak." *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*. Vol. 1. No. 1. 2019.,h. 44-229.

2. Metode

Dalam merancang penelitian ini, digunakan metode penelitian kualitatif. Pendekatan kualitatif bertujuan untuk memahami situasi dalam suatu konteks dengan melakukan deskripsi yang rinci dan mendalam mengenai gambaran kondisi di dalam suatu konteks alami (natural setting). Penelitian ini mengungkapkan apa yang sebenarnya terjadi sesuai dengan realitas di lapangan studi.

Penelitian ini menggunakan metode observasi langsung dalam riset kualitatif, di mana peneliti akan mengamati gejala-gejala yang sedang diteliti secara langsung dari objek penelitian. Metode observasi yang diterapkan dalam setiap kegiatan penelitian dapat bervariasi tergantung pada konteks, kebutuhan, dan tujuan penelitian. Observasi kualitatif ini bersifat naturalistik. Pengamatan kualitatif diterapkan dalam kerangka kejadian alami, mengikuti alur kehidupan yang bersifat alami dan obyektif. Pengamatan kualitatif ini bersifat naturalistik dan dilakukan dalam konteks suatu peristiwa alami, mengikuti jalannya kehidupan yang alami.⁶ Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang melibatkan penyampaian sejumlah pertanyaan kepada narasumber yang telah ditentukan dalam konteks penelitian. Jenis wawancara yang diterapkan dalam penelitian ini adalah wawancara langsung dan terbuka pada Tabel 1.

Tabel 1. Infoman Penelitian

No	Nama	Jabatan
1	Informan 1	<i>Supervisor Hotel</i>
2	Informan 2	<i>Receptionist Hotel</i>
3	Informan 3	<i>Housekeeping</i>
4	Informan 4	<i>Waitress</i>
5	Informan 5	<i>Koordinator Room</i>
6	Informan 6	Tamu

Data yang terkumpul dicek keabsahannya dengan teknik triangulasi melalui studi dokumentasi meliputi buku-buku, peraturan-peraturan, laporan kegiatan, foto-foto, dan data relevan lainnya untuk mendukung penelitian. Studi dokumentasi menjadi pelengkap penting dalam penelitian kualitatif, melengkapi metode observasi dan wawancara.⁷ Setelah dicek keabsahan data, selanjutnya dianalisis secara deskriptif kualitatif agar penarikan kesimpulan dapat dipertanggungjawabkan secara logis.⁸

⁶ Hasyim Hasanah. "Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial)." *At-Taqaddum* 8.1 (2017), h. 21–46.

⁷ Haris Herdiansyah. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Untuk Ilmu-Ilmu social* (Jakarta: Salemba Humanika, 2011,) h. 9

⁸ Wahyudin, 'Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka Dan Studi Lapangan', *Pre-Print Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 6.1 (2017), 1–6.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian dengan metode observasi dan wawancara kepada informan terkait pengelolaan higiene di Hotel Syariah Atiq Pinrang dengan tujuan dipahami bagaimana cara yang dilakukan staff hotel Syariah Atiq Pinrang dalam pengelolaan higiene di hotel Syariah Atiq Pinrang.

3.1 Hasil Penelitian

Hasil wawancara dengan *Supervisor* Hotel dengan pertanyaan bagaimana penerapan higiene dan sanitasi di Hotel Syariah Atiq Pinrang saat ini.

“Kalo masalah kebersihan itu Alhamdulillah sampai saat ini masih terjaga kebersihannya berkat kekompakannya semua karyawan apalagikan disini memang ada sistem devisi cuman kalo misalnya memang kalo ada kotor devisi lain yang biasa membantu kalo devisi yang bertugas lagi sibuk. Saling membantu.”⁹

Dari wawancara tersebut dapat dipahami bahwa pengelolaan kebersihan pada hotel Syariah Atiq Pinrang ini masih terjaga kebersihannya berkat kekompakan staf pada Hotel Syariah Atiq, karna divisi lain juga kerap membantu walaupun bukan arenanya, staf bersatu dalam menghadapi suatu pekerjaan demi menjaga kenyamanan tamu dengan kebersihan. Adapun yang dimaksud dengan *supervisor* Hotel dalam upaya menjaga kebersihan dan kesehatan di lingkungan Hotel Syariah Atiq Pinrang.

Kerja sama tim yang baik dapat membuat pekerjaan terasa lebih ringan sehingga tujuan yang diinginkan akan selesai dengan baik dan cepat. Adapun yang dimaksud dengan informan dalam personal higiene pada karyawan hotel.

“Kalo masalah higiene pada karyawan itu ada jadwalnya masing-masing misalnya to laki-lakinya diwajibkan rambutnya tidak melebihi panjangnya, kuku juga ada semua peneliannya kalau sudah melebihi batasnya lagi ditegur lagi atau biasanya dipanggil ditanya baik-baik.”¹⁰

Maksud dari *supervisor* ialah disiplin dalam bekerja memerhatikan diri kita dulu sebelum melakukan kebersihan pada hotel sendiri agar enak dipandang pada tamu dan nyaman saat bekerja serta dapat meningkatkan kinerja staff dan produktivitas kerja yang lebih baik dengan hasil yang baik pula.

Selain dari Informan 1, penulis juga menanyakan hal yang sama dengan Informan 2 selaku resepsionis hotel.

“Untuk SOPnya kami cuman menyampaikan ke tamu dilarang membawa benda tajam dan dilarang merokok dikamar”.¹¹

Kepentingan dari hotel itu ialah kamarnya karna merupakan kunci suksesnya sebuah hotel, kamar hotel mencerminkan kualitas dari hotel tersebut, kamarlah tempat terakhir di malam hari yang akan

⁹ Informan 1, *Supervisor Hotel*, wawancara di Hotel Syariah Atiq Pinrang, 2 Juli 2023.

¹⁰ Informan 1, *Supervisor Hotel*, wawancara di Hotel Syariah Atiq Pinrang, 2 Juli 2023

¹¹ Informan 2, *Receptionist Hotel*, wawancara di Hotel Syariah Atiq Pinrang, 2 Juli 2023

menampung kebutuhan tamu untuk tidur dalam lelahnya bekerja dan lainnya. Selain itu kamar yang membuat nyaman adalah kamar yang bersih, rapi, indah, tetap terawat dan terjaga dari debu dan kotoran, khususnya seksi kamar dituntut untuk memberikan pelayanan sebaik-baiknya agar tamu merasa puas selama tinggal di hotel. Hasil wawancara pada informan 3 sebagai *housekeeping* dalam pengelolaan hygiene pada kamar hotel.

“Kalo misalnya kainnya sudah kotor seperti sarung bantal, seprai dan selimut kalo misalnya sudah kotor baru diganti, biasanya kalo masih bersih dan tidak ada noda-noda masih bisa dipakai lagi.”¹²

Dilihat dari wawancara dengan Informan 3 mengatakan bahwa linen dan sarung bantal tidak selalu diganti maksudnya jika pergantian tamu linen dan sarung bantalnya tidak diganti kecuali linen dan sarung bantalnya terkena noda baru diganti. Informan 5 selaku *koordinator room* juga memberikan pernyataannya tentang cara mengelola kain tersebut yaitu pernyataannya.

“Iya, langsung diganti karna setelah tamu *check out* itu kami menjual kamar kembali Maksudnya *check in* tamu barukan jadi otomatis semua perlengkapan yang sudah dipake oleh tamu itu diganti.”¹³

Lain dari cara Informan 3 mengelolah kain tersebut Ibu Irmayani Bakri selaku *koordinator room* mengelolah kain dengan cara mengganti yang baru jika tamunya sudah selesai pada kamar tersebut, adapun hasil wawancara kepada Informan 3 selaku *housekeeping* di Hotel Syariah Atiqa Pinrang dalam pertanyaannya apakah kamar tamu bebas dari binatang pembawa penyakit.

“Bebas, biasanya kalo ada tamu komplain dan meminta semprotan kami hanya membawakan semprotan nyamuk.”¹⁴

Dilihat dari pernyataan Informan 3 menjaga kamar dari binatang pembawa penyakit ialah tetap menyediakan semprotan pembasmi nyamuk jika ada tamu yang membutuhkannya. Kamar dan lingkungan hotel wajib bebas dari hewan pembawa penyakit karena kebersihan dan kesehatan itu dapat membuat kita terhindar dari penyakit dan membantu meningkatkan kesehatan manusia secara keseluruhan. Adapun pertanyaan selanjutnya kepada Informan 3 selaku *housekeeping* yaitu apakah AC dalam kamar dibersihkan secara berkala.

Alat sholat seperti mukenah, sarung, sajadah wajib diganti saat tamu sudah berganti lagi agar tidak menularkan penyakit karna sel kulit mati dalam tubuh kita ikut menempel pada kain-kain tersebut. Pernyataan sama untuk informan 5 selaku *koordinator room* dalam menyediakan alat sholat pada kamar yang diganti pada saat tamu sudah *check out*.

¹² Informan 3, *Housekeeping*, wawancara di Hotel Syariah Atiqa Pinrang, 2 Juli 2023.

¹³ Informan 5, *Koordinator Room*, wawancara di Hotel Syariah Atiqa Pinrang, 2 Juli 2023.

¹⁴ Informan 3, *Housekeeping*, wawancara di Hotel Syariah Atiqa Pinrang, 2 Juli 2023.

“Iya betul cuman alat sholat yang disediakan dikamar itu hanya sajada nanti mukenahnya ketika ada tamu baru minta baru kami sediakan.”¹⁵

Pernyataan dari informan 5 dalam menyediakan alat sholat yang hanya tersedia sajadah, membawa alat sholat sendiri dari rumah merupakan hal menjaga diri higiene karna menjaga kita dari penyakit yang menular kita tidak dapat mengetahui siapa yang telah menggunakan kain tersebut. Selanjutnya pernyataan dari Informan 3 selaku *housekeeping* dalam pertanyaannya yaitu bagaimana anda mengelola kebersihan di toilet.

“Kami sering memportex WC agar mengkilap dan biasanya digosok dan di wastafelnya juga kita kasih portex agar mengkilat.”¹⁶

Gambar 1. Toilet



Sumber: Dokumentasi Penelitian 2024

Hasil *survey* penulis melihat bahwa kebersihan toilet di Hotel Syariah Atiq Pinrang telah sesuai dengan tata laksana, tata kelola, dan tata niaga yang baik. Terhadap sanitasi, dapat dikatakan telah memenuhi aspek kebersihan dan lantainya kering tidak ada air yang menggenang di lantai tetapi untuk tempat sampah yang tersedia di toilet belum menggunakan tempat sampah yang tertutup.

Gambar 2. Kamar Tamu



Sumber: Dokumentasi Penelitian 2024

¹⁵ Informan 5, Koordinator Room, wawancara di Hotel Syariah Atiq Pinrang 2 Juli 2023

¹⁶ Informan 3, Housekeeping, wawancara di Hotel Syariah Atiq Pinrang, 2 Juli 2023

3.2 Pembahasan

Pengelolaan sistem higiene dan sanitasi di Hotel Syariah Atiqah Pinrang merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan dalam rangka mencegah terjadinya keluhan atau komplek yang dapat menurunkan citra baik hotel di mata pengunjung dan dapat menyebabkan kerugian besar pada hotel. Manajemen kebersihan melibatkan aspek-aspek seperti kebersihan dan standar kebersihan para pengolah makanan. Hal ini penting untuk diperhatikan karena para pengolah makanan secara langsung terlibat dalam proses pembuatan produk makanan untuk tamu.

Dalam *personal hygiene* yang telah dilakukan staff Hotel syariah Atiqah Pinrang menurut peneliti telah terlaksanakan dengan baik seperti membersihkan diri sebelum melakukan pekerjaan, sebelum bekerja staff juga menjaga iklim tetap sejuk dan suasana yang sehat dengan menjaga udara dengan cara membuka jendela dan pintu ketika bersih-bersih dan *personal hygiene* yang diterapkan staff di Hotel Syariah Atiqah Pinrang yaitu membersihkan tempat kerja dan peralatan yang akan digunakan sebelum bekerja. Hal ini penting dan perlu diperhatikan, dikarenakan bila peralatan dan area kerja tidak dijaga kebersihannya maka bakteri akan tumbuh dan berkembang dengan cepat sehingga produk (terutama makanan) pun dapat terkontaminasi. Proses penyimpanan bahan makanan mentah dan produk jadi juga harus diperhatikan. Bila dalam proses penyimpanannya terjadi kesalahan akan menyebabkan rusaknya bahan dan produk makanan. Bila bahan dan produk makanan tersebut dipakai bakteri yang tumbuh dalam bahan makanan dan produk tersebut akan membahayakan konsumen.¹⁷

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan dalam menyimpan bahan makanan di Hotel Syariah Atiqah Pinrang dengan cara sebelum menyimpan bahan makanan ia terlebih dahulu memeriksa kebersihan makanan tersebut sebelum menyimpannya agar tetap sejuk makanan dari kuman dan kotoran. Setelah makanan melewati proses pengolahan, langkah selanjutnya adalah penyimpanan sebelum makanan tersebut disajikan. Penyimpanan yang efektif harus memenuhi persyaratan sesuai dengan regulasi penyimpanan barang atau bahan dan juga mengikuti aturan dari tempat penyimpanan tersebut.

Kebersihan harus dijaga pada semua peralatan dapur untuk mencegah adanya bakteri yang dapat mengkontaminasi makanan yang disiapkan di dalamnya, hal yang sama dilakukan oleh narasumber dalam menjaga peralatan dapur ialah sesudah memakainya ia membersihkan dulu sebelum disimpan ditempat yang bersih. Penting untuk memperhatikan kebersihan bagian-bagian tertentu agar makanan di dapur tidak terkontaminasi oleh debu dan kotoran. Kebersihan peralatan dan area dapur menjadi aspek

¹⁷ Yudha Eka Nugraha. "Penerapan Higienitas Dan Sanitasi Di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak." *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*. Vol. 1. No. 1. 2019.

krusial dalam proses pengolahan makanan, dan perlu dijaga agar selalu bersih. Tindakan ini dilakukan untuk memastikan kualitas produk makanan tetap terjaga dan mencegah potensi kontaminasi pada produk makanan.

Higiene dan sanitasi di dapur hotel, terutama di Hotel Syariah Atiq Pinrang, sangatlah penting karena kebersihan makanan harus dijaga dengan baik selama proses pengolahan. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas, bersih, dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan higiene menjadi aspek yang perlu diperhatikan secara menyeluruh dalam pelaksanaan untuk mencapai standar kualitas hotel yang tinggi, terutama dengan mempertahankan tingkat kebersihan yang optimal di dapur.

Dalam manajemen Hotel Syariah, penting untuk mematuhi aturan dan hukum yang berlaku. Hotel syariah merujuk pada sebuah tempat penginapan, penyedia makanan, minuman, dan layanan lainnya yang bersifat umum, dioperasikan secara komersial, dan mematuhi kriteria yang telah ditetapkan oleh pemerintah, industri, serta prinsip syariah. Dalam pengelolaan Hotel Syariah Atiq Pinrang, perhatian khusus harus diberikan pada aspek kebersihan. Ini disebabkan oleh fakta bahwa dalam ajaran Islam, konsep kebersihan mencakup berbagai aspek, termasuk kebersihan individu, kebersihan dalam hal makanan dan minuman, kebersihan rumah, kebersihan sumber air, pekarangan dan jalan, serta kebersihan lingkungan sekitar.

Selain area dapur, kebersihan kamar di Hotel Syariah Atiq Pinrang juga merupakan aspek yang harus mendapatkan perhatian. Hotel tersebut telah menetapkan standar higiene untuk kamar sesuai dengan prinsip-prinsip yang terdapat dalam berbagai teori:

- a) Mengganti linen seperti sarung bantal, seprai, dan selimut saat pergantian tamu
- b) Kamar bebas dari binatang pembawa penyakit
- c) Menjaga kondisi kamar agar tidak pengap dan bau
- d) Peralatan ibadah diganti saat pergantian tamu

Namun ada kalanya para staff Hotel Syariah Atiq Pinrang lalai dalam menerapkan beberapa prosedur standar personal higiene, dan beberapa contoh kegiatan yang sering terlupakan adalah sebagai berikut:

- a) Tidak mengganti linen seperti sarung bantal, seprai, dan selimut saat pergantian tamu hanya diganti yang baru jika linennya sudah kotor seperti yang dikatakan narasumber staff *Housekeeping* Hotel Syariah Atiq Pinrang
- b) Kerap kali tidak menyediakan alat sholat hanya menyediakan jika tamu membutuhkannya.

Kebersihan peralatan di Hotel Syariah Atiq Pinrang dikelola setiap harinya dengan mengikuti jadwal shift yang bergantian. Penanganan peralatan di area hotel tersebut dijalankan secara rutin setiap hari, mengingat pentingnya peralatan dalam menjalankan tugas-tugas staff Hotel Syariah Atiq. Hal ini

dilakukan agar kebersihan di Hotel Syariah Atiq Pinrang tetap terjaga. Pihak Hotel Syariah Atiq Pinrang tidak hanya menetapkan standar proses pembersihan untuk area dapur, tetapi juga menetapkan standar kebersihan personal dan area kerja. Standar ini dipantau secara langsung oleh pihak hotel.¹⁸

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, dilakukan observasi sebagai bagian dari upaya untuk mendapatkan data yang tepat dan akurat terkait standar personal hygiene di Hotel Syariah Atiq Pinrang. Hotel Syariah Atiq Pinrang telah mengimplementasikan standar personal hygiene sesuai dengan prinsip-prinsip yang terkandung dalam teori-teori yang relevan diantaranya:

- a) Mewajibkan staffnya untuk menggunakan pakaian kerja yang telah disediakan oleh pihak hotel.
- b) Mewajibkan para staff untuk menggunakan sepatu khusus dan penutup kepala bila berada di area kerja.
- c) Memperhatikan kebersihan para staff.
- d) Memperhatikan dan menjaga kesehatan staff.
- e) Memakai sarung tangan saat bekerja.
- f) Tidak memakan makanan saat berada di area kerja.
- g) Mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan sesuai dengan teori teori yang ada.

Namun ada kalanya para staff Hotel Syariah Atiq Pinrang lupa menerapkan beberapa prosedur standar personal hygiene beberapa contoh kegiatan yang sering terlupakan adalah sebagai berikut:

- a) Tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan proses produksi makanan dan saat membersihkan di Hotel Syariah Atiq Pinrang.
- b) Kerap kali tidak menggunakan sabun saat mencuci tangan.
- c) Hanya menggunakan sandal saat bekerja

Meskipun beberapa prosedur di atas terkadang dianggap kurang signifikan, namun pentingnya menggunakan sarung tangan, sepatu, dan sabun saat mencuci tangan dianggap sebagai hal krusial dalam upaya mencegah kontaminasi pada produk makanan di Hotel Syariah Atiq Pinrang. Faktor yang memengaruhi permasalahan di atas adalah tingkat kesadaran para staff di Hotel Syariah Atiq Pinrang. Kesadaran ini menjadi faktor utama penyebab terjadinya permasalahan tersebut, karena tanpa kesadaran para staff terhadap pentingnya penerapan sistem hygiene, maka prosedur-prosedur tersebut tidak dapat dilaksanakan dengan efektif.

¹⁸ Sri Harjanti, Tri Mardiana, Hafsa, Pelayanan Prima Bagi Para Front Liner Kepariwisata, (*LPPM UPM Vetetan Yogyakarta* 2018) h.32.

Dalam prinsip syariah Islam sebagai agama menegaskan pentingnya kebersihan dengan meletakkannya sebagai bagian dari iman (*aqidah*). Keimanan seseorang dianggap kurang sempurna jika tidak memperhatikan kebersihan. Selain itu, kebersihan juga dijadikan sebagai syarat diterimanya ibadah. Oleh karena itu, studi fiqh ibadah seringkali dimulai dengan pembahasan mengenai kebersihan (*thaharah*). Rasulullah SAW juga pernah berkata untuk membersihkan segala sesuatu karena islam dibangun diatasnya “agama itu dibangun berasaskan kebersihan” (HR. Muslim).¹⁹

Oleh karena itu, dapat dianalisis bahwa pengelolaan higiene di Hotel Syariah Atiq Pinrang telah sesuai dengan teori-teori yang ada namun belum sepenuhnya dikerjakan sesuai dengan standar yang berlaku. Penerapan standar higiene dan sanitasi Hotel Syariah Atiq Pinrang bertujuan untuk meningkatkan motivasi dan kreatifitas dalam bekerja serta tindakan pencegahan pencemaran lingkungan, dilakukan melalui implementasi prosedur kerja yang optimal. Membentuk lingkungan kerja yang mendukung individu dengan energi, kreativitas, dan komitmen untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama. Karyawan diakui sebagai individu yang inovatif dan inspiratif di bidangnya, memiliki semangat tinggi untuk mencapai prestasi, dan selalu berupaya mencapai hasil yang memuaskan.

4. Simpulan

Pengelolaan higiene di Hotel Syariah Atiq Pinrang, dengan kebersihan tubuh, pakaian dan makanan. Hal ini dimaksud agar terhindar dari kotoran maupun bakteri serta kuman-kuman yang dimungkinkan berdampak pada makanan yang telah disajikan pada pengunjung hotel. Pengelolaan higiene dapat dibenarkan dalam prinsip-prinsip syariah yakni prinsip kebersihan dan keimanan. Pengelolaan sanitasi di Hotel Syariah Atiq Pinrang dengan cara memelihara dan menjaga kebersihan lingkungan, mulai dari halaman hotel, ruang tamu, kamar dan fasilitas-fasilitas yang telah disiapkan hotel. Sanitasi dibutuhkan untuk melindungi setiap pengunjung dari gangguan kesehatan fisik. Pengelolaan sanitasi ini dibenarkan dalam prinsip islam, yakni kebersihan dan kesehatan lingkungan.

Saran yang penulis berikan dari hasil penelitian adalah perlunya meningkatkan dan melengkapi fasilitas-fasilitas yang menunjang pelaksanaan upaya menjaga higiene dan sanitasi di Hotel Syariah Atiq Pinrang serta mensosialisasikan akan standar atau aturan tentang higiene dan sanitai pada Hotel Syariah Atiq Pinrang yang diberlakukan kepada seluruh staff.

¹⁹ Shinta Ayu Pramesti dan Nandang Ihwanudin 'ETIKA KONSUMSI DALAM MENCAPAI FALAH', *pascasarjana Universitas Islam Bandung* (2021) h. 8-9

Referensi

Al-Qur'an al-Karim

- Andriyani, Andriyani, 'Kajian Literatur Pada Makanan Dalam Perspektif Islam Dan Kesehatan', *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15.2 (2019), <<https://doi.org/10.24853/jkk.15.2.178-198>>
- Ayu, Shinta, and Nandang Ihwanudin. "Etika Konsumsi dalam Mencapai Falah." *Moderation | Journal of Islamic Studies Review* 1.2 (2021): 13-28.
- Azizah, Nur, M Nasri Hammang, and Hannani, 'Shi ` Ar : Sharia Tourism Research Analysis Of The Application Of Sharia Principles At Atiqah, Shiar: Sharia Tourism Research, Vol 01 (2022).
- Darmalaksana, Wahyudin, 'Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka Dan Studi Lapangan', *Pre-Print Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 2020,
- Hasanah, Hasyim. "Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial)." *At-Taqaddum* 8.1 (2017): 21-46.
- Iltiham, Muhammad Fahmul, and Danif. "Penerapan Konsep Etika Bisnis Islam Pada Manajemen Perhotelan Di PT. Syari'ah Guest House Malang." *Jurnal MALIA* Vol 7, no. 2 (2016)
- Izza, Muh., 'Penerapan Manajemen Hotel Syariah Dengan Pendekatan Maqasid As-Syariah', *Al Tijarah*, 4.1 (2018), 19 <<https://doi.org/10.21111/tijarah.v4i1.2370>>
- Kadir, Suryadi. *Ekonomi Pariwisata: Pengantar dan Prospek*. Literasi Nusantara, 2020.
- Kamboj, Sahil, Neeraj Gupta, Julie D Bandral, and Garima Gandotra, 'Food Safety and Hygiene : A Review Food Safety and Hygiene : A Review', March, 2020 <<https://doi.org/10.22271/chemi.2020.v8.i2f.8794>>
- Mabrurin, Achmad, 'Analisis Pengembangan Potensi Pariwisata Syariah Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat (Studi Pada Wisata Religi Di Makam Gus Miek Kabupaten Kediri Dan Mbah Wasil Kota Kediri)', *Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, Volume I, No 1, 2021
- Magdalena, Ina, Tini Sundari, Silvi Nurkamilah, Dinda Ayu Amalia, and Universitas Muhammadiyah Tangerang, 'Analisis Bahan Ajar', *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 2.2 (2020), <<https://ejournal.stitpn.ac.id/index.php/nusantara>>
- Mariyanti, Eka, Puti Embun Sari, and Siska Lusia Putri, 'Persepsi Konsumen Terhadap Minat Berkunjung Pada Hotel Syariah Di Kota Padang', *Menara Ekonomi*, IV.1 (2018).
- Mokodongan, Asminar, Poppy Arnold Kadir, and Indry Pakaya, 'Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen TC Damhil UNG', *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7.2 (2021), 151 <<https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>>
- Misno, Abdurahman, 'Analisis Praktik Pariwisata Syariah Perspektif Hukum Ekonomi Syariah', *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, Vol 2, No 02, 2018
- Nugraha, I Gede Putra, 'Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Dan Citra Di Four Seasons Resort (Sundara Kitchen) Jimbaran Bay, Bali', *Jurnal Mallinosata*, 5.1 (2020).
- Nugraha, Yudha Eka. "Penerapan Higienitas Dan Sanitasi Di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak." *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*. Vol. 1. No. 1. 2019.

- Pratomo, Aditya, and Agung Gita Subakti, 'Analisis Konsep Hotel Syariah Pada Hotel Sofyan Jakarta Sebagai World's Best Family Friendly Hotel', *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 2.3 (2017).
- Rahmadhani, Dini, and Sri Sumarmi. "Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten." *Open Access under CC BY-SA License* (2017): 291-299.
- Tho'in, Muhammad, 'Kompetensi Sumber Daya Manusia Bank Syariah Berdasarkan Prinsip-Prinsip Syariah Islam (Studi Kasus Pada BNI Syariah Surakarta)', *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 2.03 (2016), 158-71 <<https://doi.org/10.29040/jiei.v2i03.49>>
- Putra, A.P. *Pengantar Ilmu Pariwisata. Kontemporer*. Balai Insan Cendekia, 2022
- Ratih, Siti. *Pelaksanaan Food Hygiene di Restoran Bumbu Desa Bandung*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata, 2011
- Satria, Firdauska Darya, 'Hakikat Ekonomi Syariah (Landasan, Pengertian Dan Tujuan) Sumber Dan Norma Ekonomi Syariah Pada Lembaga Keuangan', *Academia*, 2018.
- Wahyudin, 'Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka Dan Studi Lapangan', *Pre-Print Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 6.1 (2017).
- Yoeti, Oka A, *Ekonomi Pariwisata : Introduksi, Informasi, Dan Implementasi*. Jakarta: Kompas Media Nusantara, 2008.