BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berkembangnya industri pariwisata di Sumatera Selatan merupakan daya tarik yang mendorong berbagai kalangan pengusaha untuk melakukan investasi di bidang akomodasi perhotelan (Handra;2015). Menurut SK Menteri Perhubungan No.241/11/70 mengenai usaha perhotelan, Usaha perhotelan adalah usaha yang menyediakan pelayanan jasa berupa penginapan, penyedia makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya yang bersifat komersil.

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang mendukung berkembangnya dan berjalannya kegiatan pariwisata di Indonesia. Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2011:6), "Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial".

Berbicara mengenai hotel yang juga menyediakan jasa penyedia makanan dan minuman tidak terlepas dari adanya sebuah tempat makan atau restoran. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 tahun 2014usaha restoran adalah usaha penyedia makanan atau minuman yang dilengkapi peralatan atau perlengkapan untuk proses penyimpanan, pembuatan

dan penyajian di tempat yang tetap untukmendapatkan keuntungan. (Firman; 2019).

Adapun pengertian restoran menurut Marsum W. A. (2005 : 7) adalah sebagai berikut: “Restoran adalah suatu tempat atau bangunanyang diorganisasikan secara komersial, yang memberikan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum”. Dapur memiliki fungsi penting sebagai tempat pengolahan makanan.

Dapur *(kitchen)* merupakan pusat pengolahan makanan di hotel sebagai ruang produksi yang awalnya mentahmenjadi masak dan dapat disajikan, selain menjaga kualitas rasa, baik buruknya produk makanan di hotel di tentukan pada *personal hygiene,* dan *sanitasi* lingkungan di area dapur *(kitchen)* hotel. (Hiasinta; 2007)

Seorang juru masak *(chef)* yang baik harus mampu menghasilkan makanan yang tidak hanya enak saja tetapi juga makanan yang aman untuk dimakan.Di dalam pengolahan makanan dan minuman, kesehatan makanan sangat penting artinya bahkan cukup menentukan keberhasilan suatu perusahaan tersebut.(Firman; 2019).

Personal hygiene seorang pelayan dapur harus di utamakan karena berhubungan dengan pengolahan bahan makanan.Pelayan dapur harus mampu menjaga kebersihan diri agar makanan yang dibuat terjaga kualitasnya. Untuk kebersihan dapur *(kitchen sanitation)* pelayan dapur harus bisa menjaga kebersihan area dapur tempat dimana para pelayan dapur mengelola bahan baku

makanan sampai dihidangkan ke tamu baik untuk hidangan :*breakfast, lunch, dinner, ala carte.* Hal ini untuk mencegah terjadinya keracunan makanan yang bisa terjadi akibat tidak *hygiene* dan bersihnya area dapur pada saat mengelola makanan.(Hiasinta; 2007).

*Hygiene*adalahupayadalam menjaga kesehatan yang ditujukan pada kesehatan pribadi. Sedangkan *Sanitasi*merupakanupaya kesehatanyang tujuan kegiatannya untukkelangsungan hidup banyak manusia. (Noval; 2009).*Hygienesanitasi* juga diartikan sebagai usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari hubungan kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena hubungan lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan yang sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan lingkungan (*hygiene*. Depkes RI, 2009).

Hygiene dan *sanitasi* dapur sangatlah penting agar mendapatkan makanan yang baik untuk dikomsumsi. Jika *hygiene*dan *sanitasi* dapat diterapkan sesuai dengan ketentuan maka dapat menghasilkan makanan dan lingkungan dapur ang bersih dan sehat sehingga akan meningkatkan pendapatan hotel dari penjualan makanan. (Hiasinta; 2007).

Salah satu hotel yang melakukan penerapan *hygiene* dan *sanitasi* pada bagian *kitchen* yaitu hotel Rio City Palembang yang beralamat di Jalan Lingkaran Dempo No.1, 9 Ilir, Ilir Timur II, Kota Palembang.Hotel Rio City Palembang merupakan salah satu hotel bintang tiga yang memberikan akomodasi penginapan, pelayanan makanan dan minuman. Hotel Rio City Palembang juga memiliki

dapur (*kitchen department*) yang tugasnya mengolah bahan baku sampai menjadi makanan yang siap dihidangkan untuk tamu di hotelyang tidak hanya enak saja, tetapi juga sehat. Seperti memperhatikan setiap kebersihan dan kelayakan bahan baku, cara pengolahan produk, cara penyajian produk, kebersihan peralatan yang digunakan, dan kebersihan lingkungan dapur (*kitchen*) dengan menerapkan *hygiene sanitasi* di dapur. Apabila diterapkan, maka kualitas kebersihan di hotel Rio City Palembang akan menjadi meningkat sehingga dapat memberi keuntungan bagi pendapatan hotel dengan meningkatnya konsumenyang berkunjung ke hotel Rio City Palembang.

Pada saat melakukan penelitian di *kitchen department* penulis melihat adanya masalah terkait dengan *hygiene* dan *sanitasi*, seperti adanya karyawan *kitchen* yang tidak menggunakan topi (*hair cover*) sebagai penutup kepala ketika mereka bekerja, *chiller* atau tempat penyimpanan bahan baku seperti sayur-sayuran dan buah-buahan yang kurang besar dan tidak sesuai dengan jumlah bahan makanan yang tersedia (*over load*) sehingga terjadi penumpukan bahan baku yang dapat mempermudah terjadinya pembusukan, tempat sampah di *kitchen* tidak tertutup.

Oleh sebab itu, penulis akan menyusun sebuah penelitian dengan judul **"Penerapan *Hygiene* Dan *Sanitasi* Untuk Meningkatkan Kualitas Kebersihan *Kitchen*Hotel Rio City Palembang"**.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana

penerapan *hygiene* dan *sanitasi kitchen department* Hotel Rio City Palembang?

1.3 Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menitikberatkan pada kebersihan dapur yang menjadi salah satu tolak ukur persaingan bisnis dalam pelayanan hotel.Adapun perinciannya adalah sebagai berikut :

a. Kebersihan lingkungan yaitu kondisi dimana lingkungan sekitar departemen *kitchen* yang menggambarkan bebas dari kotoran atau sampah.

b. Peralatan dapur yang digunakan yaitu beberapa peralatan yang dibutuhkan untuk melakukan aktifitas kerja dalam pengerjaan pada departemen *kitchen.*

c. Kebersihan dari setiap juru masak dalam memulai pekerjaan.

1.4 Metodologi Penelitian

1.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian yang dilakukan penulis adalah di Hotel Rio City Palembang di Jalan Lingkaran Dempo No.1, 9 Ilir, Palembang, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30113.Serta penulis melaksanakan penelitian selama dua bulan.

1.4.2 Teknik Pengumpulan Data

Berikut teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti :

a. Observasi

Penulis melakukan penelitian secara langsungobjek yang di telitipadainstansi terkait dengan melihat dan mengamati penerapan *hygiene* dan *sanitasikitchen* di Hotel Rio City Palembang.

b. Wawancara

Penulis melakukan pertanyaan langsung kepada pimpinan departemen*food and beverage product* dan staff *kitchen* di Hotel Rio City Palembang. Untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan sesuai pembahasan yang terdapat pada tugas akhir ini.

c. Studi Literatur

Mengumpulkan referensi dan teori yang terkait dengan masalah yang diteliti.

1.4.3 Teknik Analisis

Penelitian yang dilakukan penulis tentang Penerapan *Hygiene* Dan *Sanitasi* Untuk Meningkatkan Kualitas Kebersihan *Kitchen*di Hotel Rio City Palembang.Peneliti menggabungkan teori *hygiene sanitasi kitchen* serta teori yang berkaitan dengan peningkatan kualitas yang berhubungan pada area kerja, peralatan dan karyawan.Dengan melakukan observasi, maka metode yang dipakai oleh peneliti yaitu deskriptif kualitatif.

Pada penelitian ini tidak memakai data perhitungan, sehingga hasil yang didapat merupakan bahasan – bahasan.Karena kualitatif merupakan suatu teknik analisis data untuk menghasilkan pembahasan dalam bentuk deskriptif terhadap masalah

yang berkaitan dengan teori (Creswell, Herdiansyah, 2010: 8).

1.5 Tujuan dan Manfaat

1.5.1 Tujuan

Adapun tujuan dalam pembahasan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan *hygienesanitasi* yang ada di*kitchen department* Hotel Rio City Palembang.

1.5.2 Manfaat

Adapun manfaat dalam penulisan tugas akhir ini di bagi menjadi dua yaitu terdiri dari :

a. Manfaat Teoritis

Penulis mendapat wawasan dan pengetahuan serta kemampuan menggambarkan dan membedakan proses pembelajaran teori di perkuliahan dan penelitian di bagian *kitchen* dalam penerapan *hygiene* dan *sanitasi* pada *kitchendepartment* hotel Rio City Palembang.

b. Manfaat Praktis

Sebagai bahan analisis untuk meningkatkan efesiensi dan efektifitas kinerja bagian *sanitasi*pada *kitchendepartment* hotel Rio City Palembang.

1.6 Sistematika Laporan

Pada penelitian ini terdiri dari empat bab dengan uraian sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan

Pada bab ini penulis mengemukakan hingga terdiri dari : Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Ruang Lingkup Penelitian, Metodologi Penelitian, Tujuan dan Manfaat serta Sistematika Laporan.

Bab II Gambaran Umum Perusahaan

Pada bab ini penulis menerangkan tentang gambaran umum perusahaan meliputi sejarah, struktur organisasi perusahaan, visi misi perusahaan dan lokasi perusahaan.

Bab III Pembahasan

Pada bab ini penulis akan menyampaikan pembahasan mengenai *flow chart* manajemen perusahaan (*planning-controlling*), *flow chart* proses kerja dalam satu bagian dan pembahasan.

Bab IV Penutup

Pada bab ini berisi kesimpulan mengenai hasil penelitian yang di tuangkan dalam bentuk kesimpulan dan saran yang bersifat membangun ide – ide yang bermanfaat.