

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu sektor yang menghasilkan devisa sangat besar bagi Negara Indonesia adalah sektor Pariwisata. Didukung budaya, adat istiadat, sarana dan prasarana yang memadai sehingga membuat Indonesia sebagai salah satu negara tujuan pariwisata. Selain didukung budaya, ada istiadat, sarana dan prasarana, Indonesia juga di kenal dengan keramah tamahannya bagi orang asing atau orang luar, Sehingga membuat perkembangan pariwisata di Indonesia berkembang begitu pesat.

Seiring dengan perkembangan pariwisata sekarang ini yang begitu pesat, salah satu faktor penunjangnya adalah hotel. Hotel sekarang ini di kelola secara komersial untuk mendapatkan keuntungan baik secara perorangan maupun kelompok. Tamu mendapatkan fasilitas berupa makanan, minuman, kamar, kolam renang dan fasilitas lainnya sebagai faktor penunjang hotel. Faktor yang dapat menimbulkan rasa percaya konsumen pada hotel antara lain adalah mutu, kualitas makanan yang disajikan dan pelayanannya. Karena makanan dan minuman merupakan salah satu ciri atau gambaran untuk hotel, maka dari itu banyak hotel berlomba - lomba membuat menu makanan yang beragam. Mulai dari menu makanan Indonesia, hingga luar negeri.

Dapur merupakan salah satu bagian yang menunjang mutu dan kualitas dari hotel, karena dapur adalah departemen atau bagian dari hotel yang memproduksi atau mengolah makanan yang akan disajikan untuk tamu. Menurut Bagus Putu Sudiara (1996:1-4) menyebutkan pengertian dan kedudukan dapur dalam sebuah hotel sebagai berikut : *kitchen is a room or other space (as a wall area or special building) with facilities for cooking*. Dengan singkat dapat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan. Oleh karena itu, baik dan buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas makanan yang disajikan.

Pada saat ini, banyak tamu sudah mulai paham dan peduli terhadap kebersihan pada makanan. Tamu lebih berhati – hati dalam mengkonsumsi makanan ataupun minuman, bahkan ada yang sampai melihat dari kebersihan restoran, kebersihan tempat penyajian makanan, bahkan sampai pada kebersihan *kitchen utensilnya*. Kebersihan tempat penyajian makanan, kebersihan restoran hingga kebersihan *kitchen utensilnya* merupakan salah satu faktor pendukung dalam pengolahan makanan. Jika restoran di hotel kurang memperhatikan faktor tersebut, kemungkinan tamu ataupun konsumen yang mengkonsumsinya dapat terserang penyakit sewaktu mengkonsumsi makanan yang disajikan. Karena itu sudah mulai banyak hotel yang memperhatikan sistem Hygiene dan Sanitasi pada pengolahan makanannya ataupun makanannya. Sanitasi pada *kitchen utensil* atau peralatan pengolahan masak juga harus di perhatikan. Adapun pengertian dari sanitasi adalah suatu upaya pencegahan

penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Hotel Shangri-La Surabaya merupakan salah satu hotel bintang 5 di Surabaya. Oleh karena itu Hotel Shangri-La Surabaya sangat memperhatikan *kitchen utensilnya* dengan cara membersihkan, merawat dan menyimpan. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis mengambil judul “Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada *Kitchen Utensil* guna kelancaran operasional di Restoran JAMOO hotel Shangri-La Surabaya“.

B. Rumusan Masalah

Adapun penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana *prosedure* membersihkan *kitchen utensil* di hotel Shangri-La Surabaya?
2. Bagaimana *procedure* penyimpanan *kitchen utensil* di hotel Shangri-La Surabaya?

C. Tujuan

Membantu penulis dalam rangka memperdalam pemahaman tentang Perhotelan yang nantinya sangat diperlukan dalam industri kerja, adapun tujuannya sebagai berikut :

1. Untuk menerapkan teori yang telah di peroleh di bangku perkuliahan dan dapat sekiranya di terapkan di industri yang sebenarnya.
2. Untuk dapat mengetahui semua kondisi dan kegiatan yang telah di laksanakan di dalam industri perhotelan.
3. Untuk dapat mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi pada *kitchen utensil* di hotel.

D. Manfaat

Membantu penulis untuk mengetahui lebih dalam tentang Hygiene dan Sanitasi di Hotel, adapun penjelasannya sebagai berikut :

1. Untuk Pribadi

Membantu penulis menambah pengetahuan dan ilmu tentang pentingnya Hygiene dan Sanitasi di hotel. Selain itu mengetahui cara membersihkan serta penyimpanan *kitchen utensil* yang baik dan benar.

2. Untuk Pembaca

Membantu dalam hal referensi skripsi atau tugas akhir selanjutnya yang akan diteliti, atau dilakukan.

3. Untuk Perusahaan

Untuk dapat mempertahankan sistem Hygiene dan Sanitasi yang sudah di terapkan atau digunakan di hotel.

E. Batasan Masalah

Dari penjelasan di atas, penulis menyampaikan bahwa kebersihan peralatan memasak sangatlah penting. Penulis mengambil penelitian di hotel Shangri-La Surabaya sebagai salah satu contoh hotel yang menerapkan Sistem Hygiene dan Sanitasi pada peralatan memasaknya. Penulis dalam melakukan penelitian ini, membatasi masalah hanya menjelaskan tentang prosedur membersihkan dan penyimpanan *kitchen utensil*.