

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia perhotelan sekarang ini sudah maju dengan pesat. Banyak hotel-hotel besar yang dibangun dengan fasilitas-fasilitas yang canggih. Dunia perhotelan memiliki pengertian dan makna yang sangat luas. Pada umumnya sekarang ini banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang dunia Hotel dan banyak yang menilai negatif tentang Hotel.

Padahal adanya hotel bertujuan untuk memudahkan masyarakat untuk bisa tinggal sementara waktu apabila sedang bepergian ke luar kota/pulau, berlibur dan jika ada tugas bisnis yang mengharuskan untuk meninggalkan rumah. Dalam mengatasi ketidaktahuan masyarakat tentang dunia hotel kami akan menganalisis kegiatan apa saja yang ada di hotel dan mengetahui bagaimana cara operasional di hotel.

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). *Hygiene* adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati, 2002).

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Widyati, 2002).

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004).

Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Ricki M. Mulia, 2005).

Makanan dan minuman termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia karena merupakan sumber energi satu-satunya. Sehingga apapun yang akan disajikan sebagai makanan maupun minuman manusia haruslah memenuhi syarat utama, yaitu citra rasa makanan dan keamanan makanan dalam arti makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh yang memakan (Moehyi, 1992).

Purchasing Department merupakan salah satu bagian di Hotel yang menyediakan tempat untuk penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman yang dibutuhkan untuk operasional Hotel. Karena itu diharuskan memahami dan mengetahui cara menjaga kebersihan *Store*, cara membersihkan rak-rak makanan

dan minuman, cara menjaga kualitas makanan dan minuman. *Hygiene* dan Sanitasi sangatlah penting dalam kehidupan sehari-hari, baik secara langsung maupun tidak langsung. Itu semua bertujuan agar bahan makanan dan minuman yang disimpan itu tidak rusak.

Hotel Bumi Surabaya merupakan salah satu Hotel bintang lima yang didukung fasilitas serba mewah. Oleh karena itu Hotel Bumi Surabaya dan karyawan haruslah memberikan kualitas yang baik guna mendapatkan hasil yang terbaik.

Berdasarkan uraian diatas, penulis mengambil judul “*Pentingnya hygiene sanitasi untuk meningkatkan pelayanan di dry good store*” karena dengan adanya pengetahuan, pengembangan, dan pemeliharaan *dry good store*, diharapkan dapat memberikan keamanan dari bahan makanan dan minuman yang disimpan.

1.2 Rumusan Masalah

Penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara meningkatkan pelayanan di *Dry Good Store* Bumi Surabaya Hotel?
2. Apakah penting *Hygiene* sanitasi di *Dry Good Store* Bumi Surabaya Hotel?

1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan *Hygiene* dan Sanitasi *Dry good store*.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Penulis berharap penelitian ini berguna bagi Perusahaan untuk lebih memperhatikan fasilitas-fasilitas yang dimiliki sehingga dapat digunakan sebaik mungkin agar menghasilkan sumber daya manusia yang trampil dan profesional dalam bidangnya.

2. Bagi Pembaca

Dari penelitian ini penulis berharap penelitian ini bisa dijadikan sebagai referensi penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Penulis

Penulis memperoleh wawasan tentang pentingnya *Hygiene* dan Sanitasi untuk meningkatkan pelayanan di *Dry Good Store* Bumi Surabaya Hotel.

1.4 Batasan Masalah

Penulis dalam penelitian ini membatasi batasan masalah tentang kebersihan hygiene sanitasi di *dry good store* yang membahas tentang kebersihan individu, kebersihan lingkungan dan bahan makanan.

1.5 Sistematika Penulisan

Agar penulisan ini mempunyai tata susunan yang teratur dan berurutan, maka penulis menjelaskan secara singkat bab demi bab yang dibahas dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab pendahuluan ini akan menjelaskan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, batasan masalah, serta sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Dalam bab tinjauan pustaka ini akan menjelaskan mengenai penelitian terdahulu, landasan teori serta kerangka pemikiran.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab metodologi penelitian ini akan menjelaskan penjelasan mengenai terminologi, teknik pengumpulan data, serta metode analisis data.

BAB IV : PEMBAHASAN

Dalam bab pembahasan ini akan menjelaskan mengenai tinjauan umum penelitian serta presentasi hasil.

BAB V : SIMPULAN DAN SARAN

Dalam bab terakhir ini akan menjelaskan mengenai simpulan serta saran-saran bagi penulisan karya ilmiah ini.