

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini telah terjadi sebuah fenomena yang menarik bahwa hidup sehat telah menjadi *trend* dalam segala aktivitas manusia, terutama kegiatan mengkonsumsi makanan dan minuman. Banyak iklan produk makanan dan minuman di berbagai media yang mengambil tema kesehatan sebagai keunggulan kualitasnya, misalnya mengandung vitamin, bernutrisi tinggi, higienis, alami dan sebagainya. Dari sini dapat dilihat terjadi pergeseran pola pikir, bahwa konsumen tidak hanya menginginkan makanan yang lezat tetapi juga sehat.

Restoran sebagai penyedia akomodasi berupa makanan dan minuman juga tak luput dari fenomena ini. Ada beberapa restoran, baik yang berada di hotel maupun diluar hotel, yang menstandarkan kualitas makanannya dengan standar ISO (*International Organization for Standardization*) terutama ISO/TS 22002-1:2009 sebagai bukti bahwa produk yang ditawarkan kepada konsumen adalah sehat dan berkualitas. Masalah *hygiene* dan sanitasi di dalam restoran menjadi penting karena pihak restoran tidak ingin produk makanan yang di sajikan menjadi penyebab tamu sakit dan keracunan.

Kitchen sebagai bagian dari restoran yang bertugas mengolah bahan makanan hingga menjadi makanan yang lezat, terkadang sering diabaikan kebersihannya oleh para petugas. Lingkungan *kitchen*, personalia, dan peralatan

bisa menjadi sumber penularan penyakit ke makanan. Bakteri, virus, jamur, dan benda-benda asing lainnya yang berbahaya bagi manusia dapat berpindah dengan cepat dari satu medium ke medium yang lain jika kebersihan tidak terjaga. Oleh karena itu, diperlukan manajemen *hygiene* dan sanitasi yang benar agar semua makanan yang diolah di *kitchen* terhindar dari kontaminasi bakteri dan benda-benda asing yang berbahaya bagi manusia. Hal ini yang menjadi alasan penulis untuk menyusun dan membuat TPPA dengan judul “MANAJEMEN *HYGIENE* DAN SANITASI *KITCHEN* DALAM UPAYA MENCEGAH KONTAMINASI MAKANAN”.

1.2 Perumusan Masalah

Masalah pokok yang dikemukakan dalam TPPA ini adalah bagaimana mengoptimalkan mencegah kontaminasi makanan terhadap kuman dan benda-benda asing yang berbahaya bagi kesehatan tamu restoran. Berdasarkan masalah tersebut maka penulis merumuskan masalah, yaitu “Bagaimana manajemen *hygiene* dan sanitasi *kitchen* dalam upaya mencegah kontaminasi makanan ? “.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan manajemen *hygiene* dan sanitasi *kitchen* dalam upaya mencegah kontaminasi makanan.

1.4 Batasan Masalah

Pada batasan masalah ini, penulis membatasi masalah sesuai dengan judul agar tercapai sasaran dan target utama penulisan TPPA yaitu pada hal berikut :

1. Manajemen kebersihan lingkungan, personalia, dan peralatan *kitchen* berdasarkan POAC (*Planning, Organizing, Actuating, and Controlling*).
2. Kandungan bahan makanan dan campuran bahan makanan.
3. Metode pengolahan bahan makanan berdasarkan teori *hygiene* dan sanitasi.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB I : PENDAHULUAN

Berisi tentang PENDAHULUAN dengan sub bab antara lain latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penulisan/penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan tentang penelitian terdahulu atas permasalahan yang mirip dengan topik yang dipilih, kemudian landasan teori yang berisi tentang teori-teori yang mendukung atau berkaitan dengan topik permasalahan yang ditulis, dan kerangka pemikiran yang menguraikan tentang konsep berpikir yang berhubungan dengan topik dan perumusan masalah.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang terminologi atau definisi operasional variabel yang digunakan untuk menjelaskan istilah atau kata-kata yang dipergunakan pada judul atau topik, sumber dan jenis data yang diambil, metode pengambilan data, dan metode analisis data yang berisi tentang jenis data yang diambil.

BAB IV : PEMBAHASAN

Bab ini membahas mengenai gambaran umum perusahaan yang di observasi oleh penulis yaitu mengenai sejarah perusahaan, fasilitas yang dimiliki dan struktur organisasi. Selanjutnya mengenai hasil dan pembahasan, yaitu ruang lingkup *hygiene* dan sanitasi makanan, manajemen *hygiene* dan sanitasi, metode pengolahan, dan kualitas masakan.

BAB V : SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan yang penulis peroleh berdasarkan hasil penelitian serta saran-saran yang bisa diterapkan sesuai dengan situasi yang terjadi di dalam penelitian.