

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Alasan Pemilihan Judul

Restoran merupakan suatu jenis usaha yang melayani pelayanan makanan maupun minuman. Suatu restoran tidak hanya dilihat dari pelayanan yang diberikan kepada tamu tetapi juga bisa dilihat dari produk yang dihasilkan dan kondisi personal maupun kondisi restoran tersebut.

Kondisi personal atau karyawan yang sehat dan bersih merupakan modal dasar yang sangat penting, karena hal tersebut dapat mempengaruhi operasional sebuah restoran. Kebersihan dan kesehatan dalam dunia hotel dikenal dengan istilah *Hygiene dan Sanitasi*. *Hygiene dan Sanitasi* sangat diperlukan terutama dalam memelihara kebersihan dan kesehatan karyawan, makanan dan minuman, serta ruang lingkungan kerja atau restoran. Maka dari itu *Hygiene dan sanitasi* di restorant harus terus ditingkatkan.

Berdasarkan uraian di atas dengan ini penulis mengangkat judul "*Peran Hygiene dan Sanitasi Untuk Meningkatkan Semangat Kerja Karyawan di Restoran Coffee Shop Hotel Weta Surabaya*". Dengan adanya *Hygiene dan sanitasi* yang baik diharapkan dapat memperlancar kegiatan operasional restoran dan menimbulkan semangat kerja karyawan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan maka penulis dapat merumuskan permasalahan yang ada di Restoran sebagai berikut :

- A. “Bagaimana *Hygiene dan sanitasi* di restoran ? “
- B. “Apakah dengan *Hygiene dan Sanitasi* dapat meningkatkan semangat kerja karyawan?”

## 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulisan Proyek Akhir (PA) ini yaitu untuk mengetahui *Hygiene dan Sanitasi* di restoran dalam meningkatkan semangat kerja karyawan terhadap jalannya operasional restoran.

### 1.3.2 Manfaat Penulisan

#### 1. Bagi penulis

Untuk memperluas wawasan tentang berbagai hal yang menyangkut tentang *Hygiene dan Sanitasi* sesuai dengan ilmu yang dipelajari, serta dapat menerapkan teori-teori yang telah penulis pelajari diperkuliahan sehingga dapat memahami langsung antara teori dengan kenyataan yang ada di restoran beserta permasalahan yang ada.

#### 2. Bagi Restoran

Memberikan informasi tambahan kepada restoran dengan harapan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk alat analisa masalah yang sedang dihadapi restoran, serta juga sebagai evaluasi atas kebijakan yang telah dilakukan restaurant dalam meningkatkan *Hygiene dan sanitasi*.

### **3. Bagi Ilmu Pengetahuan**

Dapat memberikan sedikit gambaran tentang teori-teori perkuliahan dan menambah pengetahuan tentang dunia perhotelan khususnya yang mencakup *Hygiene dan sanitasi*.

#### **1.4 Batasan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang dan perumusan masalah yang telah dibahas, maka penulis membatasi masalah sebagai berikut : Upaya apa yang dilakukan dalam *Hygiene dan sanitasi* restoran untuk meningkatkan semangat kerja karyawan atau *waiter / ss*.

#### **1.5 Sistematika Penulisan**

Penyusunan Proyek Akhir (PA) ini digolongkan pada bab dan sub bab ini dimaksudkan agar mempermudah pembahasan serta memperjelas pengutaraan suatu masalah, yang mana bab dan sub bab tersebut adalah :

##### **BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini berisi tentang gambaran singkat alasan pemilihan judul, penjelasan maksud dan tujuan serta perumusan penulisan.

##### **BAB II : TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisi landasan empiris yang di dalamnya membahas tentang penelitian terdahulu. Landasan teori membahas tentang pengertian food and beverage departement, pengertian restoran, *pengertian Hygiene dan sanitasi*, kerangka pemikiran dan asumsi-asumsi

**BAB III : METODOLOGI**

Bab ini berisi tentang jenis penelitian, terminologi, teknik pengumpulan data, metode analisis data.

**BAB IV : PEMBAHASAN**

Bab ini berisi tentang Tinjauan umum, tinjauan khusus, dan presentasi hasil dari studi kasus yang telah diperoleh.

**BAB V : SIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini merupakan bab terakhir yang berisi kesimpulan dan saran-saran.