

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia pariwisata dewasa ini berkembang sangat pesat. Dimana tempat-tempat wisata banyak dikunjungi para wisatawan baik dari dalam maupun luar negeri, yang diikuti dengan perkembangan di berbagai bidang. Perkembangan dunia pariwisata ini sangat berpengaruh bagi pendapatan di Indonesia. Selain dapat meningkatkan devisa negara, juga dapat memperluas peluang lapangan pekerjaan di Indonesia.

Berkembangnya dunia kepariwisataan ini, maka pemerintah dan pihak-pihak yang ikut membantu yaitu pihak swasta mendirikan sarana akomodasi bagi para wisatawan (rumah sementara). Bentuk-bentuk sarana akomodasi dalam dunia pariwisata antara lain : hotel, motel, *home stay*, dan lain sebagainya. Keberadaan hotel dapat melengkapi kebutuhan para wisatawan yaitu dalam hal penginapan. Selain dalam bentuk penginapan, hotel memiliki sarana lain yaitu kebutuhan makanan dan minuman. Melihat kebutuhan makanan dan minuman sangatlah penting, maka pihak pengelola hotel menciptakan suatu restoran dengan pelayanan-pelayanan yang telah disediakan oleh pihak hotel sehingga omset hotel akan meningkat.

Restoran di dalam dunia perhotelan merupakan bagian dari F&B Departemen. Pada umumnya menu-menu yang disediakan restoran pada hotel

meliputi : masakan eropa, masakan china, masakan Indonesia. Dengan banyaknya menu tersebut, hotel harus bisa memiliki strategi agar menu-menu tersebut menjadi menu yang terbaik dan dikenal di masyarakat.

Berdasarkan kenyataan tersebut maka kualitas makanan dan minuman harus selalu terjaga dari segi hygiene dan sanitasinya, karena secara tidak langsung ikut serta dalam meningkatkan pendapatan hotel. Dengan kualitas makanan yang tinggi di lihat dari segi kebersihan makanan tersebut, maka penjualan produk makanan akan meningkat dan para pelanggan akan merasa tertarik ingin merasakan kembali masakan tersebut. Keterangan ini yang menjadi alasan penulis untuk menyusun dan membuat tugas akhir dengan judul “PERANAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS MASAKAN DI WETA INTERNATIONAL HOTEL”.

1.2 Perumusan Masalah

Masalah pokok yang dikemukakan dalam proyek akhir ini adalah dengan semakin banyak dan berkembangnya hotel, membuat banyaknya persaingan dalam industri perhotelan khususnya dalam bidang F&B Produk. Penulisan proyek akhir ini akan menerangkan secara detail terhadap gambaran tentang cara dan upaya mempertahankan kualitas masakan ditinjau dari segi hygiene dan sanitasinya. Berdasarkan masalah di atas maka penulis merumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana kualitas masakan yang terjaga hygiene dan sanitasinya ?
2. Mengapa masakan harus hygiene ?

3. Bagaimana cara meningkatkan hygiene dan sanitasi dalam upaya meningkatkan kualitas masakan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan pada penulis pada pembahasan ini adalah sebagai berikut :

- a. Memberikan pengalaman pada situasi kerja yang sesungguhnya.
- b. Untuk meningkatkan kebersihan masakan dalam upaya untuk menjaga image hotel.

1.4 Batasan Masalah

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

- a. Sejauh mana peranan hygiene dan sanitasi dalam mempertahankan mutu masakan.
- b. Motivasi oleh para staff *kitchen* untuk bersama-sama mempertahankan hygiene masakan sehingga dapat menarik konsumen.

1.5 Sistematika Penulisan

Pembahasan data yang telah terkumpul, maka penulis akan memberikan secara garis besar mengenai sistematika penulisan. Kemudian membagi menjadi beberapa bab yang tersusun secara sistematis. Selanjutnya penulis akan membahas makalah dan menghubungkan antara bab satu dengan yang lainnya.

Pembahasan secara garis besar mengenai sistematika penulisan ini adalah sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Berisi tentang PENDAHULUAN dengan sub bab antara lain latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penulisan/penelitian, batasan masalah, serta yang terakhir dari bab satu yaitu pada bagian ini adalah sistematika laporan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

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

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang terminologi atau definisi operasional variable 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 tentang gambaran umum perusahaan yang penulis observasi yaitu mengenai sejarah perusahaan, fasilitas yang dimiliki dan struktur organisasi. Selanjutnya mengenai hasil dan pembahasan yaitu pengertian hygiene dan sanitasi, ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan, metode pengolahan makanan, kualitas masakan.

BAB V : SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan yang penulis peroleh dalam melakukan penelitian serta saran-saran yang menurut penulis sesuai dengan apa yang terjadi dalam penelitian.