

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Politeknik NSC Surabaya yang berlokasi di Jalan Basuki Rahmat 85 Surabaya. merupakan salah satu Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya yang bergerak dibidang Vokasi. Pendidikan Vokasi merupakan Program Pendidikan yang mempersiapkan tenaga-tenaga trampil dan mempunyai keahlian, ketrampilan dengan tujuan tenaga siap kerja yang bermanfaat di masyarakat secara luas. Didalam Pendidikan Bidang Vokasi yang disampaikan dalam proses pembelajaran terdiri dari pembelajaran Teori, Praktik dan Praktikum. Pembelajaran Teori merupakan pembelajaran dengan mengeluarkan pendapat, cara dan aturan melakukan sesuatu teori memiliki fungsi sebagai sesuatu ikhtisar waktu dan hukum yang jelas dan ilmiah untuk mendapatkan pengertian dan mengorganisasikan pengalaman merupakan peran teori. Pembelajaran Praktik adalah suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perbedaan nyata diperlakukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan. Dan Pembelajaran Praktikum adalah kegiatan belajar yang berbentuk pengamatan terhadap percobaan atau pengujian di laboratorium yang di ikuti dengan analisis dan penyimpulan terhadap hasil pengamatan tersebut .

Untuk menunjang Pembelajaran Praktik dan Praktikum di Politeknik NSC Surabaya khususnya di Program Studi Perhotelan juga ditunjang adanya

Laboratorium *kitchen* sebagai tempat praktik dan praktiknya mata kuliah *Food and Beverage Product*. Praktikum mahasiswa dituntut untuk dapat mempraktikkan pengolahan makanan maupun kue dan roti.

Laboratorium yang bersih dan rapi akan akan menjadikan nyaman dalam pelaksanaan praktik dan praktikum mahasiswa. Karena Laboratorium Kitchen yang didalamnya ada peralatan memasak, bahan makanan mentah sampai siap saji selalu dipersiapkan di laboratorium kitchen. Sehingga Laboratorium kitchen harus betul betul bersih dari kotoran dan kuman.

Dari latar belakang diatas maka penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini mengambil judul **Cara membersihkan Laboratorium Kicthen di Politeknik NSC Surabaya.**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang sadah penulis sampaikan diatas maka rumusan masalah yang diambil oleh penulis adalah “Bagaimanakah cara membersihkan laboratorium *kitchen* di Politeknik NSC Surabaya.

## **C .Tujuan dan Maanfaat Penulis**

### 1.Tujuan Penelitian

Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui standar pembersihan laboratorium *kitchen* di Politeknik NSC Surabaya

### 2. Manfaat Penelitian

Diharapkan dengan selesainya Tugas Akhir ini akan memberikan manfaat kepada pihak -pihak yang terkait di antaranya:

### 1. Bagi Penulis

Tugas akhir membantu penulis dalam memahami lebih dalam tentang pembersihan laboratorium *kitchen* yang ada di Politeknik NSC Surabaya

### 2. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dengan selesainya Tugas Akhir ini diharapkan bisa menjadi referensi sumber bacaan mengenai pembersihan laboratorium *kitchen* yang ada di Politeknik NSC Surabaya.