

## BAB 1

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu fasilitas dari pariwisata dan juga harus ditunjang dengan ketersediaan sarana dan prasarana pariwisata menjadi lebih menarik, dimana hotel adalah salah satu akomodasi dalam pelayanan penginapan, makan, dan minum serta fasilitas lain untuk wisatawan yang melakukan perjalanan berwisata dengan tujuan memberikan kepuasan terhadap para wisatawan yang memakai layanan tersebut.

Hotel seyogianya memiliki standar yang diterapkan terhadap para karyawan dalam memberikan suatu layanan terhadap para wisatawan khususnya dari segi intangible produk sebagai suatu hal yang bisa langsung dinikmati, terutama pada bagian restoran hotel mengenai kesehatan dan kebersihan (sanitasi dan hygiene) dalam setiap pengolahan makanan.

Pelayanan hotel yang menjadi fokus utama selain kamar adalah restoran, dimana pengolahan makanan yang disajikan kepada wisatawan menjadi daya tarik tersendiri. Dalam hal membangun pariwisata di bidang perhotelan tidak akan mampu bersaing dengan pariwisata di bidang lain apabila sanitasi dan hygiene dalam setiap layanan tidak terjaga dengan baik. Penerapan sanitasi dan hygiene mencakup beberapa hal seperti kebersihan dan standar kesehatan dari juru masak dan penyaji makanan.

Hal tersebut harus menjadi perhatian khusus karena juru masak dan penyaji makanan terlibat langsung dalam pembuatan makanan dan wisatawan yang akan menikmati menu makanan tersebut, apabila juru masak dan penyaji makanan tidak memenuhi standar kebersihan dan kesehatan yang telah ditentukan maka tidak menutup kemungkinan makanan yang telah dibuat akan tercemar oleh juru masak dan penyaji makanan itu sendiri.

WHO (World Health Organization) mengatakan bahwa sanitasi adalah suatu usaha dalam memantau faktor lingkungan fisik yang memiliki pengaruh terhadap manusia, terutama terhadap hal-hal yang memiliki dampak merusak perkembangan kesehatan, fisik, dan kelangsungan hidup. Sedangkan hygiene merupakan ilmu pengetahuan yang menelaah terkait kesehatan, hygiene memiliki hubungan erat dengan personal makanan dan minuman karena hal tersebut merupakan syarat yang harus dipenuhi untuk mencapai derajat kesehatan.

Pengolahan makanan yang baik harus memenuhi syarat kesehatan adalah salah satu upaya yang harus dipenuhi untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal, sehingga diperlukan perhatian dari berbagai sisi mulai dari segi kemurnian, gizi, maupun dari segi kebersihan. Lantaran meskipun nilai gizi dan

kemurnian terpenuhi tetapi lingkungan tidak dipelihara dan diawasi, maka makanan tersebut dapat mengakibatkan penyakit. Oleh karena itu diperlukan upaya-upaya yang terstruktur dan masif untuk meningkatkan mutu makanan melalui sanitasi dan higiene. Kualitas makanan yang buruk dapat menyebabkan berbagai penyakit dan gangguan kesehatan, seperti keracunan makanan, diare, dan infeksi saluran pencernaan. Selain itu, kurangnya sanitasi dan higiene dalam proses pembuatan makanan juga dapat meningkatkan risiko kebakaran dan kecelakaan kerja di dapur hotel.

Permasalahan hygiene dan sanitasi yang sering terjadi yang pertama adalah penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai. Bahan makanan yang tidak disimpan dengan benar dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri dan virus yang berbahaya bagi kesehatan. Contohnya, jika bahan makanan dibiarkan terlalu lama di suhu ruangan yang tidak sesuai, bakteri dapat berkembang biak di dalamnya. Selanjutnya, sayuran yang tidak dibersihkan secara menyeluruh dapat menyebarkan bakteri dan virus dari satu makanan ke makanan lainnya.

Hal ini dapat menyebabkan keracunan makanan atau infeksi. Kemudian, Karyawan yang tidak menjaga kebersihan diri dapat membawa kuman dan bakteri ke dapur dan makanan. Misalnya, jika karyawan tidak mencuci tangan dengan benar atau tidak memakai sarung tangan saat menyiapkan makanan, maka kuman dapat menyebar ke makanan. Masalah lainnya yaitu kelembaban yang tinggi dan lingkungan yang tidak bersih dapat menjadi tempat berkembang biak bagi bakteri dan virus. Contohnya, dapur yang lembab dapat menyebabkan tumbuhnya jamur pada makanan. Air yang digunakan dalam proses memasak dan mencuci peralatan dapur harus bersih dan bebas dari kuman. Jika kualitas air tidak baik, maka dapat menyebarkan bakteri ke makanan dan menyebabkan keracunan makanan.

Dari hasil observasi awal, penulis menemukan bahwa di hotel Grand Tjokro Premiere Bandung terdapat adanya penerapan hygiene dan sanitasi yang kurang optimal. Misal, bahan makanan yang tidak dicuci sebelum proses produksi, beberapa sayuran yang sudah tidak layak dipakai, dan beberapa contoh lainnya. Masalah-masalah di atas dapat menyebabkan penurunan kualitas makanan dan bahkan dapat membahayakan kesehatan tamu hotel. Oleh karena itu, penulis mengangkat judul, "Aplikasi Hygiene dan Sanitasi dalam menjaga Kualitas Makanan di Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung".

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana hygiene dan sanitasi di hotel Grand Tjokro Premiere Bandung?
2. Bagaimana aplikasi hygiene dan sanitasi di hotel Grand Tjokro Premiere Bandung?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Apakah tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui hygiene dan sanitasi di hotel Grand Tjokro Premiere Bandung.
2. Mengetahui aplikasi hygiene dan sanitasi di hotel Grand Tjokro Premiere Bandung.

### 1.4 Batasan Masalah

Sikap hygiene dan sanitasi yang diukur dalam penelitian ini yaitu, kebersihan diri, peralatan, penyajian, sarana dan makanan.

### 1.5 Kegunaan Penelitian

Adapun manfaat yang di ambil dari penelitian ini sebagai berikut.

1. Kegunaan Praktis  
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada pihak hotel agar dapat dilakukan upaya evaluasi tindakan hieGINE dan sanitasi di *Kitchen* Hotel.
2. Bagi Peneliti  
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti untuk menjelaskan tentang penerapan hieGINE dan sanitasi di Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung.
3. Bagi Industry  
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pihak hotel untuk lebih memperhatikan penerapan hieGINE dan sanitasi.
4. Bagi Pemerintah  
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pemerintah untuk lebih memperhatikan penerapan hieGINE dan sanitasi dalam industry hotel.
5. Kegunaan Teoritis  
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang penerapan ilmu hieGINE dan sanitasi secara teoritis maupun praktik.