

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Bintan adalah [pulau](#) di [provinsi Kepulauan Riau](#), di mana terdapat [Kota Tanjungpinang](#), [Ibu kota Provinsi Kepulauan Riau](#). Pulau Bintan berada di sebelah Negara Singapore dan berbatasan dengan Negara Singapore.

Di Pulau Bintan terdapat Resort pariwisata Internasional : Nirwana Gardens Resort, Banyan Tree, Bintan Lagoon Resort, Club Med, The Sanchaya , Natra Bintan dll. Ibu kota dari kepulauan Riau berada di Pulau Bintan yang bernama Tanjung Pinang. Berikut tempat destinasi di Pulau Bintan yang bisa dikunjungi: Lagoi merupakan kawasan wisata terpadu dan eksklusif di Pulau Bintan. Pulau Bintan sendiri memiliki banyak pantai dan resort internasional, lokasinya sekitar 60 menit dari kota Tanjung Pinang. Kawasan ini sangat dikenal oleh para wisatawan mancanegara, maka tak heran apabila banyak sekali turis asing yang datang kesini teruma wisatawan dari Singapore. Wisatawan juga dapat memanfaatkan akomodasi di Pulau Bintan karena akomodasi di Pulau Bintan sangat bagus untuk liburan.

Akomodasi dan atraksi wisata di Pulau Bintan berjarak sangat jauh, untuk di Bintan tidak ada angkutan umum. Di daerah Lagoi sendiri hanya ada bis resort lagoi yang merupakan fasilitas oleh pihak resort yang siap mengantarkan ke berbagai resort 1estau destinasi lain nya seperti ke Tanjung Pingan, Tanjung Uban, Lagoi Bay.

Pengertian Resort adalah Hotel yang lokasinya berada di daerah pegunungan, ditepi aliran sungai, di tepi pantai, atau di tepi danau. Salah satu resort yang berada di Pualu Bintan adalah Natra Bintan yang memiliki memiliki banyak department yang menunjang kesuksesan hotel salah satu nya adalah department *kitchen*. (Murdhanti, 2011)

Menurut (Rijal, 2000) dapur adalah suatu ruangan khusus yang di peruntukan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, warung, rumah makan, restoran maupun hotel.

Tentunya karena dapur memiliki fungsi sebagai tempat pengolahan makanan maka dari itu kebersihan dapur harus selalu di jaga setiap saat agar makanan tidak terkontaminasi bakteri atau kotoran yang dapat masuk ke dalam makanan. Adapun teori yang dapat menjadi acuan kebersihan lingkungan dapur dan kebersihan seorang juru masak itu sendiri, teori itu di sebut Higiene dan Sanitasi, adapun pengertian Higiene dan Sanitasi sebagai berikut.

Hygiene Dan Sanitasi Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia. Makanan-makanan mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan makanan yang kita makan atau kita buat sebagai staff di kitchen yaitu dengan menggunakan alat yang bersih, mencuci tangan sebelum membuat sesuatu, dan menjaga lingkungan sekitar agar bersih dan terhindar dari kotoran. Cara ini sudah menjadi kewajiban di Natra Bintang karena dengan begitu makanan yang kita buat akan terhindar dari penyakit tapi, tetap saja ada *Staff* atau *Trainee* yang masih bandel untuk melakukan kewajiban di department *kitchen*.

Sanitasi makanan ditekankan pada pengawasan terhadap pembuatan, penyediaan bahan makan dan membuat para *staff kitchen* agar tidak bersentuhan langsung dengan makanan. Dalam hal Sanitasi makanan Natra Bintang mengahuskan agar para staff kitchen tidak bersentuhan langsung pada makanan yang telah siap makan maka dari itu *Kitchen* Natra Bintang mewajibkan para *staffnya* menggunakan *Hand Glove* untuk menyentuh makanan yang telah siap saji.

Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. *Hygiene* juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri, termasuk ketepatan sikap tubuh. Sedangkan, sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang akan mencegah terjadinya bakteri dan kuman masuk ke makanan atau sering di sebut *steril*. Dalam hal ini pernah terjadi komplek dari tamu karena ada rambut yang masuk ke dalam makanan yang telah di antar ke meja.

Penulis mengalami beberapa kejadian tentang penting nya sanitasi *hygiene*. Salah satu nya pada saat ada salah satu *chiller* mati di karenakan keadaannya sudah mulai rusak dan seluruh isi *chiller* itu adalah bahan bahan untuk *a'la carte* seperti daging, ayam, ikan yang harus disimpan dalam keadaan dingin. Penulis pun akhirnya menyadari setelah Restaurant sepi dan benar saja

hampir semua bahan bahan itu mengeluarkan bau bau tidak sedap dan akhirnya harus *prepare* dari awal lagi mulai dari mengganti tempat sampai mengganti bahan bahan yang mengeluarkan bau tidak sedap.

Berdasarkan masalah yang diceritakan di atas penulis merasa perlu melakukan peneliatan tentang “**PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA KITCHEN DEPARTMEN DI NATRA BINTAN RESORT LAGOI**” pada penulisan karya ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang Penerapan Higiene dan Sanitasi pada *department kitchen* di Natra Bintang Resort Lagoi, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *Hygiene* dan *Sanitasi* di *Kitchen Natra Bintang a Tribute Portfolio Resort Lagoi*?
2. Apa saja hambatan dalam penerapan *Hygiene* dan sanitasi di *Kitchen Natra a Tribute Portfolio Bintang Resort*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Departmen *Kitchen* di Natra Bintang Resort Lagoi adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan *Hygiene* dan *Sanitasi Department Kithen* di Natra Bintang *Resort Lagoi*.
2. Untuk mengetahui apa saja hambatan dalam penerapan *Hygiene* dan sanitasi di *Kitchen Natra Bintang Resort*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Prodi Perhotelan

Penelitian ini digunakan untuk memberi pengetahuan tentang *Hygiene dan Sanitasi di department kitchen* dan sebagai acuan untuk pembelajaran tentang *Hygiene dan Sanitasi* yang tepat seperti apa dalam perkuliahan Tata Boga.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan bagi penulis tentang bagaimana *Hygiene dan Sanitasi* yang baik dan benar

3. Bagi penilitan lebih lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi penulis lainnya dan dapat meningkatkan pengetahuan tentang *Hygiene dan Sanitasi di Department Kitchen*

1.4.2 Kegunaan Praktis

Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi Resort untuk menerapkan *Hygiene dan Sanitasi* yang baik dan benar karena untuk resort baru seperti Natra Bintang terkadang ada hal dalam bagian *Hygiene dan Sanitasi* yang kurang sesuai prosedur nya.