

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pariwisata merupakan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang dalam jangka waktu tertentu dari sebuah tempat ke tempat lain dengan melakukan perencanaan sebelumnya, tujuannya untuk rekreasi atau untuk sebuah kepentingan agar keinginannya bisa terpenuhi. Atau pariwisata bisa di artikan juga sebagai sebuah perjalanan dari sebuah tempat ke tempat lain untuk rekreasi atau bersenang-senang. Pariwisata yakni sebuah kegiatan untuk melakukan suatu perjalanan dengan tujuan untuk mendapatkan kenikmatan, mencari kepuasan, mengetahui sesuatu, memperbaiki kesehatan, menikmati olahraga atau istirahat, menunaikan tugas, berziarah dan yang lainnya. (James J. Spillane, 1982).

Hotel adalah sarana tempat tinggal yang dapat dimanfaatkan oleh para wisatawan dengan beberapa fasilitas pelayanan seperti jasa kamar, jasa penyedia makanan dan minuman, dan jasa akomodasi lainnya dengan syarat berupa imbalan ataupun pembayaran. Di dalam suatu hotel terdapat departemen Front Office, Housekeeping, Food & Beverage Service, Food & Beverage Product termasuk Bakery & Patiserie, dan lain – lain. Salah satu bagian departemen yang terpenting dalam sebuah hotel ialah departemen Food & Beverage Product, karena mempunyai peranan standart hygiene dan sanitasi dalam meningkatkan kualitas pada makanan yang dapat membuat kepuasan terhadap tamu.

Kota kembang merupakan sebutan lain untuk kota Bandung, karena pada zaman dulu kota ini di nilai sangat cantik dengan banyaknya pohon-pohon dan bunga-bunga yang tumbuh di sana. Selain itu Bandung dahulunya disebut juga dengan *Parijs van Java* karena keindahannya. Selain itu kota Bandung juga dikenal sebagai kota belanja, dengan *mall* dan *factory outlet* yang banyak tersebar di kota ini, dan saat ini berangsur-angsur kota

Bandung juga menjadi kota wisata kuliner. Dan pada tahun 2007, konsorsium beberapa LSM internasional menjadikan kota Bandung sebagai *pilot project* kota terkreatif se-Asia Timur. Saat ini kota Bandung merupakan salah satu kota tujuan utama pariwisata dan pendidikan.

Grand Tebu Hotel merupakan salah satu hotel yang terletak di pusat kota Bandung, dekat dengan area perkantoran, terkenal dengan kuliner dan factory outlet sepanjang area Jalan Riau, stasiun kereta api dan bandara. Dengan tersedianya rute penerbangan baik domestik maupun internasional (Malaysia & Singapura), area Jalan Riau merupakan salah satu tujuan utama para pecinta belanja. Hal tersebut membuat Grand Tebu Hotel menjadi salah satu tujuan utama untuk menikmati kota Bandung dengan konsep yang amat sesuai dengan area sekitar (Shopping Area).

Pastry section di Grand Tebu Hotel Bandung merupakan bagian yang bertanggungjawab menyediakan, membuat, menghias kue dan makanan penutup serta menjadi bagian yang penting untuk menghasilkan produk dengan kualitas terbaik bagi para tamu. Masalah pada bagian pastry juga sering terjadi terutama kegagalan dalam menghasilkan produk yang berkualitas sehingga diperlukan tatanan kerja, pola atau aturan-aturan kerja standar yang jelas bagi karyawan. Agar menghasilkan produk yang berkualitas memperhatikan beberapa hal seperti jumlah menu yang disediakan, bentuk, warna, rasa, aroma, kebersihan, sehat dan aman untuk dikonsumsi diperlukan penerapan standart *hygiene* dan sanitasi di Grand Tebu Hotel Bandung juga merupakan hal yang penting diterapkan untuk mencegah terjadinya keluhan tamu yang mungkin dapat menurunkan citra baik hotel.

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan.

Berbagai pilihan makanan tersedia di berbagai tempat dengan kualitas yang bervariasi.

Menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia. No1098/MENKES/SK/VII/2003 hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Sedangkan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Menurut Thaheer (2005), banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pengolahan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Pengertian menurut KEPMENKES No. 1098 tentang Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan. Dalam Undang-Undang Kesehatan No.36 tahun 2009 pasal 108 ayat 1 bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan, hal tersebut dijelasn bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat

membahayakan kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat. (Mukono, 2000)

Risiko besar untuk terjadinya kontaminasi makanan ada pada penjamah makanan tahap pengolahan makanan. Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah perilaku penjamah pada saat mengolah makanan. Melindungi dan menjamin keamanan makanan yang diolah dari kontaminasi, seorang penjamah makan harus berpakaian bersih dan memakai pakaian kerja atau celemek yang tidak bermotif agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Penjamah makanan harus memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih, rambut harus selalu dicuci secara periodik dan selama mengolah makanan harus dijaga agar rambut tidak jatuh kedalam makanan disarankan menggunakan topi atau jala rambut. Pekerja yang sedang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan, sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Pekerja yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka dengan pelindung kedap air agar makanan tidak terkontaminasi oleh bakteri yang dapat membahayakan kesehatan.

Penerapan hygiene dan sanitasi mencakup banyak hal seperti kebersihan dan standar kesehatan para penjamah makanan (personal hygiene), hal ini perlu diperhatikan karena para penjamah makanan terlibat langsung dalam proses pembuatan produk makanan untuk tamu, bila penjamah makanan tidak memenuhi standar kesehatan yang ada maka tidak menutup kemungkinan makanan akan terkontaminasi oleh penjamah makanan itu sendiri.

Selain personal hygiene, kebersihan area kerja dan peralatan kerja di area Pastry Grand Tebu Hotel Bandung juga merupakan hal penting yang perlu di perhatikan karena bila peralatan dan area kerja tidak dijaga kebersihannya maka bakteri akan tumbuh dan berkembang dengan cepat sehingga produk pun dapat terkontaminasi. Selain itu proses penyimpanan bahan makanan mentah dan produk jadi pun perlu di perhatikan, karena bila

salah dalam proses penyimpanannya, bahan dan produk makanan akan rusak dan bila terus dipakai bahan makanan, produk akan terkontaminasi oleh bakteri yang tumbuh dalam bahan makanan dan produk tersebut.

Dengan alasan tersebut penulis mengambil judul sebagai Tugas Akhir di program Diploma 3 jurusan perhotelan dengan Topik: “PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA KUALITAS MAKANAN DI DEPARTEMEN PASTRY GRAND TEBU HOTEL BANDUNG 2020”. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui serta mempelajari tentang Penerapan Standart Operasional pada Hotel umumnya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang dikemukakan di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi dalam operasional di dapur patiseri Grand Tebu Hotel Bandung?
2. Bagaimana upaya meningkatkan kualitas makanan dengan penerapan higiene sanitasi tersebut?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut Tujuan Pembahasan :

1. Untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi dalam operasional di dapur patiseri Grand Tebu Hotel Bandung.
2. Untuk mengetahui upaya meningkatkan kualitas makanan dengan penerapan higiene dan sanitasi tersebut.

1.4. Kegunaan Penelitian

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

1.4.1. Kegunaan Teoritis

1. Bagi Program Studi Perhotelan

Penelitian ini digunakan untuk memberi pengetahuan tentang penerapan standart hygieni dan sanitasi sebagai acuan untuk pembelajaran tentang Standart Operasional Personal yang tepat dalam perkuliahan Tata boga dan Pastry.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis tentang bagaimana Standart hygieni dalam meningkatkan makanan.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai referrensi untuk penelitian selanjutnya.

1.4.2. Kegunaan Praktis

Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi Hotel terutama di Grand Tebu Hotel Bandung untuk menerapkan Standart hygiene dan sanitasi untuk departemen Food and Beverage Product dalam meningkatkan kualitas pada makanan.

1.5. Batasan Masalah

Higiene dan Sanitasi dalam dapur memiliki pembahasan yang luas, oleh karena itu perlu adanya batasan masalah dalam penilitian ini. Penelitian ini hanya terfokus pada hygiene dan sanitasi pada kualitas makanan di Hotel Grand Tebu Hotel Bandung agar lebih mudah di pahami.