

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya arus kunjungan wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara, fasilitas penunjang kepariwisataan juga meningkat seperti sarana akomodasi, objek wisata, biro perjalanan usaha, *restaurant*, dan lain sebagainya. Perkembangan ini berdampak luas bagi berbagai jenis usaha yang bergerak dalam industri pariwisata, Salah satu jenis usaha yang memiliki unsur pemuas atas kebutuhan berwisata.

Termasuk dalam bidang pariwisata, adalah perhotelan, dimana hotel tidak hanya menyediakan tempat untuk menginap saja, akan tetapi juga menyediakan fasilitas *kitchen* yang menyediakan makanan dan minuman.

Dunia perhotelan merupakan bagian dari sektor pariwisata yang menyediakan berbagai macam fasilitas. Dalam pengelolaannya juga, hotel didukung oleh berbagai macam departemen, dimana departemen satu dengan departemen lainnya saling berhubungan dan mempunyai korelasi. Departemen tersebut antara lain : *Front office*, *Housekeeping*, *Purchasing*, *Marketing*, *Engineering* dan *Food and Beverage*.

F & B Departement merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap pelayanan makan dan minum tamu hotel yang dikelola secara komersial dan profesional. Dalam operasional *F & B Departement* di bagi menjadi dua bagian yakni *F & B service*, dan *F & B product*.

F & B Service adalah departemen yang bertugas dan bertanggung jawab untuk melayani, menjual, serta mempromosikan semua produk hotel khususnya makanan dan minuman, restoran, dan jasa pelayanan makanan dan minuman di dalam kamar. Sedangkan *F & B Product* adalah Proses dimana makanan dan minuman di produksi / dibuat, sesuai dengan standar dengan cita rasa dan sentuhan seni yang tinggi. Di *F & B product*, Hotel Horison Makasar mempunyai 5 seksi yaitu *Pastry & Bakery* , *Cold Kitchen* atau *Garde Manger*, *Hot Kitchen*, dan *Butcher and Commissary*.

F & B product Hotel Horison Makasar memiliki peranan penting dalam upaya pengadaan makan dan minum kepada tamu hotel yang kebanyakan merupakan tamu dari luar hotel. Sebagai seksi yang memiliki tugas yang berkaitan langsung dengan kebutuhan tamu, maka *staff* yang bertugas diuntut untuk bekerja dan bertindak secara profesional berdasarkan *Standart Operating Procedure (SOP)* yang telah ditentukan oleh pihak manajemen hotel.

Perkembangan kuliner sangat berkembang pesat pada restoran hotel. Karena dalam perkembangannya, kuliner menjadi salah satu faktor penunjang dalam usaha bisnis apapun, baik itu rumah makan, catering, sampai pada bidang profesional yaitu perhotelan. Jenis makanannya pun dapat dikelompokkan sesuai urutan penyajian , seperti *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*, serta ada juga berbagai macam *sandwich* dan pasta. Jenis makanan pun dapat di kelompokkan berdasarkan waktu jam makan, yaitu *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Departemen yang bertanggung jawab atas produksi makanan ini adalah *F & b Produk*.

Salah satu tugas utama *F & B Produk* adalah mengolah makanan. Dalam pengolahan makanan perlu diterapkan *hygiene* dan *sanitation* karena *kitchen* berfungsi sebagai ruang produksi yang mengolah bahan makanan dari bahan baku sampai menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual baik kepada tamu hotel maupun di luar tamu hotel, kebersihan seluruh area dapur merupakan tanggung jawab seluruh karyawan dapur, baik dari *Executive Chef* hingga *Cook Helper*.

Hygiene merupakan usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Sedangkan *sanitation* berarti usaha kegiatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Penerapan *hygiene* dan *sanitation* perlu dilakukan diantaranya penerapan *hygiene sanitation* di bagian dapur yang meliputi kebersihan peralatan dapur, kebersihan karyawan dapur serta kebersihan dalam pengolahan makanan karena dapur adalah tempat mengolah suatu makanan. Untuk itu para juru masak yang bertugas harus benar-benar memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan dan dihasilkan, sehingga produk yang dijual kepada tamu berupa makanan adalah hasil pilihan dan olahan yang baik.

Hotel Horison Makasar sebagai salah satu industri penyedia jasa dari aspek layanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk menyelenggarakan usaha perhotelan sebaik mungkin. Hal ini di buktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur (*kitchen*), tenaga pengolahan makanan yang terampil

di bidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan sementara penulis, pada saat proses pengolahan makanan petugas pengolah makanan kurang memperhatikan kebersihan diri, salah satunya petugas masih memakai perhiasan tangan seperti cincin, gelang dan jam tangan, pada saat itu pula petugas mencicipi makanan tidak menggunakan alat bantu seperti sendok, melainkan menggunakan jari. Disamping itu juga dalam proses penyimpanan bahan makanan jadi maupun mentah sering ditempatkan menjadi satu di dalam *chiler* sehingga bahan-bahan tersebut mudah rusak dan mudah terkontaminasi. serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan pun banyak terdapat sisa-sisa makanan yang menempel, karena dalam proses pencucian peralatan masih kurang bersih.

Melihat dan mengamati pentingnya penerapan *Hygiene* dan *sanitation* dalam pengolahan makanan, maka penulis tertarik untuk memilih judul tugas akhir “**PENERAPAN *HYGIENE* DAN *SANITATION* DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI HOTEL HORISON MAKASAR**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan masalah yakni “Bagaimana penerapan *Hygiene* dan *Sanitation* dalam pengolahan makanan di Hotel Horison Makasar”?

I.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana penerapan *Hygiene* dan *Sanitation* dalam pengolahan makanan di Hotel Horison Makasar.

I.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1.4.1 Bagi Lembaga / Institusi

Menambah ilmu pengetahuan khususnya di bidang perhotelan. Serta sebagai acuan mahasiswa pariwisata terutama di bidang perhotelan, sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut dalam penelitian yang sama.

1.4.2 Peneliti

Untuk menambah wawasan serta ilmu pengetahuan di bidang pariwisata secara umum dan di bidang perhotelan khususnya.

Untuk melengkapi dan memenuhi tugas akademis sebagai salah satu syarat guna meraih gelar Ahli Madya dibidang Pariwisata (Diploma III) di Universitas Negeri Gorontalo.