

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Alasan Pemilihan Judul

Keberadaan sektor pariwisata pada saat ini merupakan salah satu aset terbesar bagi negara. Terutama di bidang industri perhotelan khususnya, sebagai sarana yang menyediakan segala kebutuhan tamu, hotel harus dapat meningkatkan kualitas produk dan jasanya seiring dengan ketatnya persaingan di bidang perhotelan pada era globalisasi ini. Disamping itu juga, hotel harus mampu memberikan pelayanan yang terbaik bagi tamunya.

Kemantapan pelayanan suatu hotel terlihat dari tingkat hygiene dan sanitasi personalnya maupun lingkungannya serta department-department pendukung hotel lainnya. Di dalam upaya meningkatkan pelayanan hotel, salah satu department yang mempunyai peran penting dalam fungsinya adalah bagian dapur atau *kitchen Department*.

Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan. Kesehatan dan kebersihan dapur adalah merupakan kunci keberhasilan dari seluruh tugas dalam melaksanakan bidang Food Production and Preparation. Karena pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi pada kebersihan dan kesehatan makanan yang dikelola dan dihidangkan kepada tamu.

Dapur 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 diluar tamu hotel, kebersihan seluruh area dapur merupakan tanggung jawab seluruh karyawan dapur, baik dari Executive Chef hingga cook helper. Karena di area kitchen mudah sekali terkontaminasi oleh bakteri maupun bibit penyakit yang timbul disebabkan oleh personal maupun makanan itu sendiri.

Masakan yang diolah oleh petugas masak (cooker) dapat mempengaruhi cita rasa suatu makanan, apabila mengabaikan pentingnya hygiene dan sanitasi serta prosedur kerja, hal ini dapat menimbulkan image negatif pada citra hotel tersebut. Karena, baik-buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas serta memperdulikan tingkat hygiene dan sanitasi yang tinggi terhadap makanan yang akan disajikan kepada tamu. Oleh karena itu, diwajibkan bagi seluruh karyawan hotel, baik di *kitchen department* maupun di *department* lainnya untuk benar-benar memperhatikan kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan (area) sekitar dengan baik dan rapi.

Khusus untuk karyawan dapur lebih diutamakan untuk memakai alat kerja yang lengkap dan sesuai prosedur kerja guna untuk menghindari terjadinya kecelakaan kerja dan terkontaminasinya makanan pada bakteri dan bibit penyakit. Dengan demikian, semua pihak baik owner dan seluruh karyawan hotel telah turut serta dan peduli terhadap kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan. Sehingga kepuasan dan kenyamanan tamu dalam menginap dan menyantap makanan dan minuman adalah kebanggaan dan keberhasilan seluruh pihak hotel dalam mengupayakan tingkat hygiene dan sanitasi di hotel tersebut.

Melihat dan mengamati pentingnya arti dari hygiene dan sanitasi dilingkungan hotel, khususnya di *area kitchen*, maka penulis merasa ikut terlibat dan tertarik untuk menerapkan ilmu yang didapat untuk diaplikasikan kedalam dunia kerja nantinya, sehingga penulis merasa tertarik untuk memilih judul **”Pentingnya Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Area Kitchen Dalam Meningkatkan Mutu dan Cita Rasa Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Garuda Plaza Hotel Medan”**.

1.2 Batasan Masalah

Didalam penulisan kertas karya ini, penulis hanya membatasi permasalahan yang terkait dengan ruang lingkup dan penerapan hygiene dan sanitasi pada area kitchen di Garuda Plaza Hotel. Karena sudah semestinya hygiene dan sanitasi merupakan prioritas utama dalam menjalankan operasional di area kitchen yang memiliki klasifikasi bertaraf hotel internasional.

1.3 Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan dari kertas karya ini, antara lain :

1. Untuk memenuhi salah satu syarat akademik dalam menyelesaikan perkuliahan di Program Studi Diploma III Pariwisata Bidang Keahlian Perhotelan Fakultas Sastra Universitas Sumatera Utara.
2. Sebagai bahan untuk menganalisis dan membandingkan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktek langsung di hotel.
3. Untuk mengetahui bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi pada kinerja area kitchen di Garuda Plaza Hotel.
4. Agar dapat lebih mengetahui dan mempersiapkan diri untuk terjun ke dunia kerja sewaktu-waktu.
5. Membagi pengetahuan dan pengalaman penulis kepada pembaca tentang hygiene dan sanitasi apabila sewaktu-waktu diperlukan.

1.4 Metode Penelitian

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis mencari sumber dan data-data yang diperlukan dengan menggunakan 2 (dua) metode, yaitu :

- 1. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)**

penelitian yang dilakukan dengan cara mencari sumber data yang dibutuhkan sesuai dengan pembahasan materi melalui buku, diktat, jurnal dan sumber pustaka lainnya.

2. Penelitian Lapangan (*Field Research*)

penelitian yang dilakukan berdasarkan praktek kerja lapangan dihotel tersebut dengan pengumpulan data, pengamatan, dan tinjauan serta informasi dan wawancara langsung dari nara sumber yang berhubungan dengan masalah yang diberikan..

1.5 Sistematika Penulisan

Kertas karya ini, menguraikan permasalahan yang akan dibahas secara sistematis yang terdiri dari lima bab, dan setiap bab nya mencakup hal-hal sebagai berikut :

Bab I : Pendahuluan

Bab ini menjelaskan alasan pemilihan judul, batasan masalah, metode penulisan, dan sistematika penulisan.

Bab II : Uraian Teoritis

Bab ini menjelaskan mengenai pengertian hygiene dan sanitasi, aspek-aspek hygiene dan sanitasi, ruang lingkup hygiene dan sanitasi di area kitchen, tujuan hygiene dan sanitasi, aspek-aspek hygiene dan sanitasi, kareteristik bangunan dapur, macam-macam keracunan makanan dan pencegahannya.

Bab III : Tinjauan Umum Tentang Garuda Plaza Hotel Medan

Bab ini dijelaskan tentang sejarah berdirinya Garuda Plaza Hotel, klasifikasi hotel, fasilitas yang dimiliki, dan struktur organisasi hotel.

Bab IV : Penerapan hygiene dan sanitasi di area kitchen Garuda Plaza Hotel

Bab ini menjelaskan tentang penerapan hygiene dan sanitasi di area kitchen, peralatan-peralatan yang digunakan, pelaksanaan kerja yang tidak sesuai dengan standard operasional prosedur, teknis penerapan hygiene dan sanitasi pada makanan dan minuman, masalah yang dihadapi dalam pelaksanaan hygiene dan sanitasi di area kitchen serta alternative pemecahan masalahnya.

Bab V : Penutup

Bab ini berisikan keseluruhan dari isi kertas karya yang berupa kesimpulan dan saran.

DAFTAR PUSTAKA