

**PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE DI DAPUR PADA
THE HILL HOTEL & RESORT SIBOLANGIT**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

OLEH :

GRASYA HANA SIMANJUNTAK

NPM : 185307046



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
POLITEKNIK MANDIRI BINA PRESTASI
MEDAN
2021**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang masalah

Dalam era globalisasi ini, sektor bisnis digambarkan akan menjadi salah satu industri terbesar dan terkuat dalam pembiayaan ekonomi global, sekaligus menjadi pendorong utama perekonomian dunia. Sektor bisnis adalah hal yang paling menguntungkan dalam menghasilkan devisa yang besar bagi suatu negara. Perkembangan bisnis di Indonesia semakin memperlihatkan pertumbuhan kearah yang lebih baik.

Salah satu bisnis yang mengalami perkembangan, yaitu bisnis pariwisata dimana promosi bisnis pariwisata yang dilakukan selama ini sudah membuahkan hasil terlihat dari jumlah tingkat kunjungan wisatawan mancanegara dan wisatawan *domestic*, dengan memiliki daya tarik objek yang mempesona dan kaya keragamannya baik dari segi kekayaan alam, keragaman budaya dan keramah-tamahan masyarakatnya.

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat berdampak akibat adanya pandemi Covid-19 (*corona virus dease*) atau yang juga dikenal dengan nama virus *Corona* saat ini sedang melanda dunia. Pada masa pandemi sekarang, penurunan kegiatan pariwisata sangatlah berpengaruh karena adanya pemberlakuan berbagai pembatasan perjalanan oleh banyak negara dalam upaya mencegah penyebaran Covid-19. Banyak kegiatan pariwisata yang terpaksa berhenti beroperasi dikarenakan tidak adanya wisatawan yang datang berkunjung disaat pandemi Covid-19

Saat ini. Berdasarkan data terdapat penurunan jumlah wisatawan yang cukup signifikan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2020 sebesar 4,02 juta kunjungan. Apabila dibandingkan dengan tahun 2019, jumlah wisatawan mancanegara turun sebesar 75,03 persen. Sementara itu, Deputy bidang pengembangan destinasi dan infrastruktur kemenparekraf memaparkan bahwa jumlah wisatawan lokal menurun sebesar 61 persen apabila dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Kegiatan pariwisata juga salah satu sektor utama yang berdampak khususnya pada industri perhotelan. Adapun beberapa dampak pandemi covid-19 pada industri perhotelan seperti: (1) *Occupancy* menurun, (2) terjadinya PHK (Pemutusan Hubungan Kerja) pegawai/karyawan, (3) adanya pemotongan gaji karyawan, (4) beberapa outlet restoran ditutup, dan lain sebagainya. Usaha pariwisata dapat dikaitkan dengan sarana pokok kepariwisataan yaitu perusahaan yang hidup dan kehidupannya sangat tergantung kepada arus kedatangan orang-orang yang melakukan perjalanan wisata. Pariwisata merupakan suatu usaha yang kompleks, hal ini dikarenakan terdapat banyak kegiatan yang terkait dalam penyelenggaraan pariwisata. Kegiatan-kegiatan tersebut diantaranya seperti usaha perhotelan (*homestay*), usaha kerajinan/cinderamata, usaha perjalanan, dan usaha-usaha lainnya kepada pelanggan khususnya aspek *intangible* produk sebagai salah satu yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur (*kitchen*) restoran hotel perihal kesehatan dan kebersihan (*sanitasi and hygiene*) dalam pengelolaan makanan.

Hotel merupakan suatu bentuk bangunan, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik tamu yang bermalam dihotel tersebut ataupun yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Perkembangan dunia perhotelan sangat pesat sehingga mempengaruhi kota-kota besar salah satunya Indonesia yang telah mendirikan hotel-hotel, baik hotel kelas melati maupun hotel berbintang.

Hotel dapat diartikan sebagai tempat menginap bagi umum yang dikelola secara komersil, terdiri dari beberapa kamar dan menyediakan juga makanan/minuman. Selain itu kebersihan dan kesehatan hotel juga sangat mempengaruhi minat para wisatawan. Karena kebersihan ini akan dapat membantu meningkatkan kepariwisataan di Indonesia. Sanitasi adalah kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada “lingkungan” yang ada di sekitar objek “manusia”, kegiatannya misalnya menjaga kebersihan ruangan, sirkulasi udara ruangan, pengelolaan sampah, penanganan vektor penyakit dan lain-lain. Sanitasi lebih mengarah kepada upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan subjeknya. Sedangkan *hygiene* adalah kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada objek itu sendiri “manusia”, kegiatannya misalnya mencuci tangan, memasak air/makanan, proses pengolahan produk dan lain-lain. Arti pentingnya *hygiene* adalah untuk menjaga kesehatan makanan mulai

pengolahan sampai penyajiannya. Sehingga konsumen tetap terjaga kesehatannya dari penyebaran penyakit melalui makanan dan minuman yang diolah.

The Hill hotel adalah salah satu hotel berbintang yang seharusnya memiliki standard prosedur Sanitasi dan *Hygiene* yang baik, namun Sanitasi dan *Hygiene* pada dapur di The Hill hotel belum memenuhi standar sanitasi dan *hygiene* yang sebenarnya hal ini mengakibatkan kurangnya kebersihan pada produk makanan. Selama penulis melakukan penelitian, penyimpanan bahan baku makanan dilakukan oleh satu orang yaitu administrasi *kitchen*. Penulis menemukan beberapa kekurangan terhadap penyimpanan bahan baku makanan yang dilakukan admin tersebut, seperti staf tidak menyimpan bahan makanan sesuai jenisnya sehingga mengakibatkan kesulitan saat mengambil bahan makanan yang diperlukan diwaktu terdesak, tidak membersihkan bahan makanan sebelum menyimpan sehingga bahan makanan tersebut menjadi tidak layak untuk dikonsumsi dan dalam proses penyimpanan bahan baku makanan The Hill Hotel tidak menerapkan adanya sistem FIFO (*first in first out*), tidak adanya laporan proses pemasukan dan pengeluaran bahan makanan, suhu penyimpanan tidak sesuai dengan jenisnya, terdapat beberapa tumpukan barang yang tidak rapi, tidak ditaruh dalam kontainer terlebih dahulu dan tempat penyimpanan bahan baku tidak diletakkan pada tempat yang bersih. Dalam *hygiene* makanan pada saat proses pengolahan bahan mentah seperti sayuran tidak dibersihkan dahulu langsung dipotong dan diolah, karyawan mengambil makanan yang siap disajikan dengan

menggunakan tangan tidak pakai *hand gloves* kemudian diletakkan makanan tersebut kepiring untuk disajikan, peralatan yang digunakan untuk mengolah tidak dicuci dengan benar, staf tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan proses pengolahan, kebersihan dapur tidak selalu dijaga oleh karyawan, sehingga makanan yang disajikan pramusaji tamu mendapatkan semut dan ulat. Hal ini didapat dari salah satu tamu yang mengatakan bahwa makanan yang disajikan tidak bersih, tamu mendapatkan ulat di sayuran yang disajikan, dan juga terdapat semut di piring. Dalam personal *hygiene* tidak memakai *uniform* yang lengkap hanya memakai baju kaos dan sandal, karyawan juga bebas untuk merokok di area dapur.

Dalam *hygiene* peralatan penyimpanan sendok, piring, mangkuk dan peralatan lainnya yang tidak melalui proses pencucian yang benar menggunakan, tidak ada pemolesan dan pengeringan. Penyajian makanan juga kurang baik dimana memakai peralatan penyajian kurang bersih seperti peralatan makanan dan minuman yang terdapat sidik jari, noda kecil dan berdebu.

Oleh sebab itu berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penulis tertarik untuk meneliti dan menganalisa dengan mengajukan judul untuk tugas akhir yaitu: **“PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* DI DAPUR PADA THE HILL HOTEL & RESORT SIBOLANGIT”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan sanitasi dan *hygiene* dalam proses penyimpanan bahan baku makanan pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit?
2. Bagaimana pelaksanaan sanitasi dan *hygiene* dalam proses pengolahan bahan baku makanan pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit?
3. Bagaimana pelaksanaan sanitasi dan *hygiene* dalam proses penyajian makanan pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Adapun tujuan dalam penelitian Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Mandiri Bina Prestasi Medan.

2. Tujuan Operasional

Adapun tujuan operasional dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a) Untuk mengetahui pelaksanaan sanitasi dan *hygiene* dalam proses penyimpanan bahan baku makanan pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit

- b) Untuk mengetahui pelaksanaan sanitasi dan *hygiene* dalam proses pengolahan bahan baku makanan pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit
- c) Untuk mengetahui pelaksanaan sanitasi dan *hygiene* dalam proses penyajian makanan pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Secara Teoritis

Secara teoritis, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bukti empiris pada penelitian yang akan datang khususnya menyangkut tentang sanitasi dan *hygiene* di dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.

2. Manfaat Secara Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pihak manajemen dalam merumuskan kebijakan pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit, terutama tentang sanitasi dan *hygiene* karyawan dapur dan lingkungan dapur pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit.

3. Manfaat Bagi Penulis

Untuk menerapkan teori-teori dan pengetahuan yang di dapat sewaktu kuliah ke dalam masalah yang sebenarnya terjadi pada suatu perusahaan khususnya mengenai analisis sanitasi dan *hygiene* dapur.