

**TINJAUAN KEBERSIHAN LINGKUNGAN DAPUR DI  
HOTEL SINABUNG HILLS BERASTAGI**

**TUGAS AKHIR**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

**OLEH**

**JEAN PIETER BANYUAJI MARPAUNG**  
**NPM : 185307015**



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

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan 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. Pariwisata bisa diartikan juga sebagai sebuah perjalanan dari sebuah tempat ke tempat lain untuk rekreasi atau bersenang-senang kemudian kembali ke tempat awal .

Pariwisata merupakan salah satu sumber devisa negara dan saat ini banyak negara berlomba untuk memajukan sektor pariwisata mereka. Selain sebagai salah satu sumber devisa, juga memberikan dampak positif didalam peningkatan kualitas hidup masyarakat setempat dan juga adanya peningkatan pada transportasi darat, udara, maupun laut. Industri pariwisata sangat luas cakupannya dan juga sangat berpengaruh terhadap suatu negara. Dengan adanya pariwisata maka akan dibangun obyek-obyek wisata yang akan menyerap tenaga kerja dalam skala besar dan juga memberikan dampak ganda terhadap sektor ekonomi suatu negara maupun daerah.

Dalam era globalisasi, perkembangan pariwisata yang semakin berkembang menjadikan sektor ini tidak akan pernah habis, karena sumber daya alam yang ditawarkan dalam kegiatan pariwisata juga merupakan unsur budaya. Jika dikelola dengan baik dapat dilestarikan dan meningkatkan taraf hidup masyarakat, baik dari segi ekonomi maupun peradaban social budaya.

Semakin sering perjalanan wisata dilakukan maka akan membutuhkan akomodasi yang mendukung perjalanan mereka. Pemerintah telah melakukan penambahan beberapa sarana dan prasarana ataupun hanya sekedar membenahi sarana yang sudah ada supaya menjadi lebih baik. Salah satu sarana yang mampu menunjang dan mendukung pariwisata di Indonesia adalah hotel.

Hotel adalah salah satu akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya. Semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki oleh hotel. Hotel harus mampu memiliki sumber daya manusia yang berkualitas, oleh karna itu sebuah perusahaan harus mampu mengelola sumber daya manusianya dengan baik agar dapat meningkatkan produktivitas di perusahaan tersebut.

Untuk mendapatkan sumber daya manusia yang diharapkan setiap organisasi agar memberikan andil positif terhadap semua kegiatan organisasi dalam mencapai tujuannya, Setiap karyawan diharapkan memiliki motivasi kerja yang tinggi sehingga nantinya akan meningkatkan produktivitas kerja yang tinggi.

Hotel Sinabung Hills Berastagi merupakan hotel yang terletak di daratan tinggi Karo, dengan luas 36.043 m<sup>2</sup>. Dengan ketinggian rata-rata 1400 meter di atas permukaan laut. Hotel Sinabung terletak di Jalan Kolam Renang Berastagi 22156 yang mempunyai letak strategis. *View* Hotel Sinabung Hills menghadap ke Gunung Sibayak, Gunung Sinabung dan Gunung Barus. Hotel Sinabung Hills memiliki beberapa *department* yang mendukung segala

kelancaran operasional hotel. Salah satu *department* yang penting adalah *departemen Dapur* atau *Food and Beverage Product*. Dapur adalah salah satu ruangan khusus yang diperuntukkan khusus mengelola makanan. Dapur dapat ditemui di hotel, restoran, rumah makan maupun warung.

Dapur terbagi menjadi 3 bagian pertama *Hot Kitchen* yakni, bagian yang mempersiapkan segala jenis makanan utama atau *Main Course* dan *soup*. yang kedua *Cold Kitchen* yakni bagian yang mempersiapkan segala jenis makanan pembuka seperti *salad*, dan yang ketiga *Pastry and Bakery* yakni bagian yang mempersiapkan segala jenis makanan penutup atau *dessert* seperti kue dan roti. Untuk mendukung segala operasional yang ada di Departemen Dapur, maka kebersihan sangatlah penting untuk kenyamanan, keamanan atau jaminan kebersihan untuk kesehatan.

Kebersihan adalah salah satu keadaan bebas dari kotoran, sampah, debu dan bau. Kebersihan lingkungan merupakan hal yang tak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia dan merupakan unsur mendasar dalam kesehatan. Dapur harus selalu dalam keadaan yang bersih agar menciptakan kondisi yang aman dan nyaman selama melakukan operasional. Manfaat kebersihan lainnya adalah seperti terhindar dari penyakit, lingkungan menjadi sejuk dan lebih tenang dalam menjalankan aktivitas kerja dapur. Lingkungan dapur akan lebih baik jika semua orang sadar dan bertanggung jawab atas kebersihan lingkungan.

Selama Penulis melakukan penelitian pada Hotel Sinabung Hills Berastagi, Penulis banyak melihat kurangnya kebersihan pada dapur. beberapa kondisi yang terlihat tidak memenuhi *standard* yakni lantai dapur yang licin

sehingga membuat karyawan dapur terpeleset dan jatuh. Kompor yang jarang dibersihkan yang mengakibatkan minyak-minyak bergumpal dan mengeras. *Exhaust* yang jarang sekali dibersihkan sehingga dapat menyebabkan makanan terkontaminasi, kemungkinan terjadinya kebakaran. Serangga-serangga yang berterbangan di mana-mana sehingga membuat dapur tidak *hiegene*. *Fire extinguisher* yang jarang di cek. Pipa-pipa pembuangan air yang tidak dibersihkan sehingga membuat saluran pembuangan air tersumbat dan air menggenang, *Oven* yang jarang dibersihkan yang mengakibatkan hama tikus masuk kedalam *oven*. Peralatan yang tidak dibersihkan langsung mengakibatkan sisa-sisa daging yang tertinggal menjadi busuk dan menimbulkan bau yang tidak sedap. Kebiasaan karyawan dapur yang tidak menjaga *personal hiegene* dengan baik sehingga dapat menyebabkan makanan yang dimasak terkontaminasi. Dari hal-hal tersebut Penulis menyadari bahwa kurangnya kebersihan dibagian dapur mungkin karena kurangnya peralatan dan *chemical* yang disediakan. Untuk menjaga kebersihan itu sendiri diperlukan peralatan-peralatan kerja dan bahan pembersih yang tersedia belum sesuai.

Peralatan kebersihan adalah alat yang digunakan untuk membantu membersihkan suatu objek. Sapu dan kain pel untuk membersihkan lantai. Kemoceng dan *dust cloth* untuk membersihkan meja-meja di dapur dan bagian lain-nya. Sedangkan bahan pembersih atau *chemical* digunakan untuk membantu mengangkat noda-noda atau kotoran yang melekat pada objek yang akan dibersihkan.

Kelengkapan alat pembersih di dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi masih belum memadai untuk membersihkan bagian dapur. Seperti tidak adanya sapu ijuk bertangkai panjang yang digunakan untuk membersihkan langit-langit, kain untuk mengelap debu, alat penggerak kerak, *gun sprayer*, karet busa untuk membersihkan peralatan dengan *chemical*, sikat tanpa tangkai dan lain-lain. Sedangkan kelengkapan *chemical* juga masih belum memadai seperti: *lime away* yang digunakan untuk membersihkan kerak-kerak air, *assure* yang digunakan untuk membersihkan alat yang terbuat dari *stainless*/perak, *grease cutter* yang digunakan untuk membersihkan bekas minyak goreng dan lain-lain. Kebersihan dapur itu sendiri harus selalu dijaga agar dapat meminimalisir kecelakaan kerja.

Kecelakaan kerja juga merupakan salah satu hal yang penting yang harus kita jaga, karena kecelakaan itu sendiri dapat merugikan perusahaan dan orang yang mengalaminya, misalnya lantai dapur yang basah dan sering membuat Staff Dapur terpeleset. Menurut Suma'mur (Rezeki,2015:143) “keselamatan kerja merupakan rangkaian usaha menciptakan suasana kerja yang aman dan tentram bagi para karyawan yang bekerja di perusahaan yang bersangkutan”. Oleh karena itu kurangnya kebersihan di bagian Dapur dapat mengakibatkan terjadinya hal yang tidak diinginkan.

Melihat permasalahan yang terjadi tersebut saat melakukan penelitian, maka Penulis tertarik untuk memilih judul :

## **TINJAUAN KEBERSIHAN LINGKUNGAN DAPUR DI HOTEL SINABUNG HILLS BERASTAGI**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan masalah yang akan dianalisa, Penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi ?
2. Bagaimana kelengkapan peralatan dan *chemical* kebersihan di lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi ?
3. Bagaimana kesehatan dan keselamatan kerja dilingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi ?

Penelitian ini khusus hanya membahas hal-hal yang di sampaikan pada identifikasi masalah di atas saja.

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan formal

Tujuan formal penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III, di Program Studi Perhotelan pada Politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan Tahun Akademik 2020/2021

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi
- b. Untuk mengetahui kelengkapan peralatan dan *chemical* kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi
- c. Untuk mengetahui kesehatan dan keselamatan kerja di lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi

## **D. Manfaat Penelitian**

Dengan dilaksanakannya penelitian ini, maka diharapkan memberi manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Penulis untuk mengaplikasikan ilmu yang Penulis dapat selama dibangku kuliah, dalam meneliti dan menganalisis pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi
2. Bagi pembaca sebagai bahan pengetahuan tentang pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi
3. Bagi Hotel Sinabung Hills Berastagi sebagai bahan masukan dan diharapkan dapat menjadi perbaikan khusus nya di lingkungan dan bagian dapur.
4. Bagi kampus Mandiri Bina Prestasi Medan sebagai bahan refensi untuk penelitian selanjutnya meneliti pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Sinabung Hills Berastagi