

**TINJAUAN KEBERSIHAN LINGKUNGAN AREA DAPUR
PADA HOTEL PARDEDE INTERNASIONAL
MEDAN**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

GLEH

TESHA FEBRI BR S DEPARI

NPM : 185307027



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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah perjalanan wisata yang dilakukan secara berkeliling dari satu tempat ketempat lainnya. Dari pengertian tersebut terlihat bahwa kegiatan wisata merupakan bagian dari kegiatan pariwisata. Dari kegiatan ini para wisatawan berkeliling dari satu tempat ketempat lain memakai berbagai sarana, salah satu sarana yang di pakai pada wisatawan yaitu industri perhotelan. Industri perhotelan ini merupakan bagian terpenting juga bagi para wisatawan. Industri perhotelan adalah kategori yang luas dari bidang dalam industri jasa yang meliputi penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan, transportasi, jalur pelayaran, dan bidang tambahan lainnya yang ada dalam industri pariwisata. Secara umum industri perhotelan mempunyai hubungan yang sangat erat dengan pariwisata.

Hotel sebagai pondasi pariwisata baik itu di suatu negara, provinsi maupun kota, membuat jumlah hotel dan akomodasi penginapan lainnya semakin dikembangkan. Adapun hotel adalah suatu tempat hunian untuk para wisatawan yang datang pada saat berlibur, atau untuk para pembisnis yang berkunjung untuk urusan bisnisnya, dan berbagai jenis tamu yang bisa menginap disuatu hotel.

Saat ini dunia tengah diguncang oleh kasus penyebaran pandemi wabah Virus COVID-19 dari China kian merebak dan meluas secara cepat dan menjadi

polemik global terbesar untuk saat ini. Bahkan wabah virus ini telah ditetapkan sebagai pandemi global oleh *World Health Organization* (WHO). Hal inilah yang kini menjadi pembicaraan dan perbincangan publik yang terjadi diseluruh dunia. Setelah pernyataan yang ditetapkan oleh WHO tersebut tentunya ini menjadi problematika yang harus menjadi perhatian serius oleh pemerintah dan masyarakat seluruh dunia. Dunia menjadi waspada akan wabah virus ini, tidak hanya waspada terhadap penyebaran penyakitnya saja, akan tetapi juga waspada terhadap dampak yang mungkin terjadi terhadap perekonomian dunia.

Virus Covid-19 yang tengah menjadi permasalahan kesehatan global untuk saat ini menimbulkan dampak yang sangat besar terhadap semua sektor kehidupan diseluruh dunia. Mulai dari sektor ekonomi, pendidikan, sosial, pariwisata dan sebagainya. Hal ini terjadi karena virus Covid-19 menimbulkan rasa ketakutan akan bahaya dan resikonya yang berdasarkan berita dan fakta yang tersebar saat ini yaitu dapat berujung pada kematian. Akibatnya timbul rasa kekhawatiran masyarakat untuk menjalankan segala aktivitasnya yang memiliki kemungkinan akan tertular virus Covid-19 ini. Adapun sektor pariwisata merupakan salah satu yang terdampak sangat besar dari kasus wabah virus Covid-19. Pariwisata yang pada awalnya kian mengalami pertumbuhan yang sangat begitu pesat saat ini seakan melemah dan mengalami penurunan yang sangat drastis.

Penurunan yang terjadi dalam tingkat hunian Hotel untuk saat ini tidak akan bisa ditanggulangi sampai kasus wabah virus Covid-19 ini menemukan titik terang penyelesaiannya. Adapun upaya yang diberlakukan oleh pemerintah Indonesia dalam mempertahankan sektor pariwisata dari dampak negatif virus

COVID-19 dengan pemberian insentif terhadap industri pariwisata dan pemberian diskon kepada wisatawan, tapi nyatanya tidak akan berdampak apa-apa untuk saat ini. Bisnis pada sektor pariwisata merupakan salah satu bisnis yang berkembang pesat pada saat ini. Minat masyarakat dalam berwisata pada saat ini semakin meningkat. Salah satu bagian penting dari bisnis pariwisata adalah keberadaan hotel sebagai salah satu sarana akomodasi. Hotel merupakan salah satu badan usaha akomodasi yang memberikan berbagai macam jasa, pelayanan, serta fasilitas. Menurut Sulastiyono (2011:5), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Dari pengertian tersebut, dapat kita lihat bahwa pengertian hotel tidak terbatas hanya pada tempat penginapan.

Saat ini, hotel menyediakan berbagai fasilitas. Segala fasilitas dan jasa yang diberikan oleh hotel ditujukan untuk masyarakat umum dan dapat dinikmati oleh setiap orang yang menginap di hotel ataupun bagi orang yang datang ke hotel khusus untuk menggunakan beberapa fasilitas di dalamnya. Seluruh fasilitas dan jasa ini tentunya bisa diperoleh dengan syarat konsumen harus melakukan pembayaran kepada pihak hotel. 2 Fasilitas utama yang diberikan hotel adalah fasilitas penginapan yang kemudian dilengkapi dengan berbagai pelayanan serta jasa, di antaranya jasa layanan kamar, sarana olahraga, sarana hiburan, dan restoran.

Salah satu penghasilan terbesar hotel diperoleh dari restoran yang menyediakan makanan dan minuman. Keberadaan restoran merupakan salah satu upaya hotel dalam meningkatkan kualitas pelayanan bagi konsumen. Kualitas restoran menjadi salah satu komponen penilaian kepuasan konsumen. Setiap kualifikasi hotel memiliki syarat terkait kualifikasi restoran yang ada pada hotel tersebut. Pada hotel bintang empat, harus terdapat sekurang-kurangnya dua buah restoran yang berbeda di mana salah satunya merupakan *coffee shop*. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa restoran memiliki pengertian yang berbeda dengan *coffee shop*. Dalam penelitian ini, penulis memfokuskan pembahasan pada restoran yang menyediakan makanan (bukan *coffee shop*).

Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional”. Berdasarkan kutipan dari pernyataan Soekresno ini dapat penulis simpulkan bahwa restoran memiliki pengertian sebuah tempat yang tidak hanya memberikan pelayanan makanan dan minuman, namun juga memberikan pelayanan jasa untuk memenuhi kepuasan bagi seluruh konsumennya. Dalam usaha menjaga kepercayaan dan memuaskan para konsumen, sebuah restoran harus menjaga dan memperhatikan setiap kualitas dari produk yang ditawarkan. Penyelenggaraan usaha restoran sebagai bagian dari sebuah hotel, terikat pada standar mutu tertentu dan didalam restoran ada bagiannya lagi seperti Dapur,

Dapur merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk menjamin mutu sebuah restoran. Dapur merupakan tempat di mana terdapat segala aktivitas yang berhubungan dengan produk yang dijual

Dengan singkat dapat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan. Dalam pelayanan segala kebutuhan yang diperlukan di bisnis, pariwisata, seperti pelayanan akomodasi, restoran, *bar*, *fitness center*, transportasi dan sebagainya. Tidak hanya menampilkan mutu, cita rasa masakan, kenyamanan saja, akan tetapi faktor yang sangat penting adalah menyangkut kenyamanan dan jaminan kebersihan.

Kebersihan dapur adalah dapur dalam keadaan bebas dari kotoran diantaranya debu, sampah, dan bau.

Peralatan dan *chemical* adalah peralatan adalah berupa alat yang digunakan untuk membersihkan lantai, kaca, pintu, atap dan lain-lain dan *chemical* adalah obat atau berupa cairan untuk membersihkannya.

Keselamatan kerja adalah suatu pemikiran dan upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan jasmani maupun rohani tenaga kerja khususnya.

Selama penulis melakukan penelitian di *kitchen department* Hotel Pardede International Medan, penulis melihat bahwa kurangnya kebersihan dapur seperti lantai yang berair dan berlumpur, sampah dan kulit buah yang berserakan, meja yang sering berdebu dan masih ada beberapa karyawan dapur yang tidak mencuci tangan sebelum mengolah bahan makanan, sering terjadinya kecelakaan kerja seperti karyawan yang tergelincir di area dapur, karyawan sering flu dan batuk karena banyaknya debu, penataan peralatan dapur yang kurang rapi, penyimpanan bahan makanan yang jarang dibersihkan.

Melihat permasalahan yang terjadi tersebut saat melakukan penelitian maka penulis tertarik untuk memilih judul : **“TINJAUAN KEBERSIHAN LINGKUNGAN DAPUR DI HOTEL PARDEDE INTERNATIONAL MEDAN”**

B. Identifikasi Masalah

1. Bagaimana pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur di Hotel Pardede International Medan ?
2. Bagaimana kelengkapan peralatan dan *chemical* kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Pardede International Medan ?
3. Bagaimana kesehatan dan keselamatan kerja karyawan di lingkungan dapur pada Hotel Pardede International Medan?

C. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan yang hendak dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pelaksanaan kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Pardede International Medan
2. Untuk mengetahui kelengkapan peralatan dan *chemical* kebersihan lingkungan dapur pada Hotel Pardede International Medan
3. Untuk mengetahui kesehatan dan keselamatan kerja karyawan di lingkungan dapur pada Hotel Pardede International Medan

D. Manfaat Penelitian

Dengan dilaksanakan penelitian ini, maka diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Untuk menerapkan ilmu yang penulis dapat selama dibangku kuliah, dalam meneliti dan menganalisis kebersihan lingkungan dapur dalam memberikan kenyamanan dalam bekerja.

2. Bagi Pembaca

Sebagai bahan pengetahuan bagi pihak pembaca untuk mengetahui tentang pengaruh kebersihan lingkungan dapur dalam memberikan kepuasan kepada tamu di Hotel Pardede International Medan.

3. Bagi Kampus Politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan

Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya untuk meneliti dan menganalisis pengaruh kebersihan lingkungan dapur dalam memberikan kepuasan kepada tamu di Hotel Pardede International Medan