

**TINJAUAN KEBERSIHAN PERALATAN DAPUR DI *CAFE  
KITCHEN* PADA BERJAYA PENANG HOTEL  
MALAYSIA**

**TUGAS AKHIR**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

**OLEH**

**NURMAYANI  
NPM : 185307020**



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

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

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

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki berbagai jenis ragam budaya yang terbesar dari sabang sampai merauke. Sebagai Negara yang memiliki ragam budaya yang besar maka perkembangan industri pariwisata di Indonesia sangat mempengaruhi sektor perekonomian bagi masyarakat Indonesia. Hal ini dapat di lihat dengan semakin banyak perkembangan industri pariwisata di Indonesia dengan terpadunya kerja sama antara pengusaha di dunia pariwisata, pemerintah, dan masyarakat. Meningkatkan usaha pengembangan pariwisata dengan cara memberikan pelayanan yang terbaik kepada wisatawan domestik maupun mancanegara untuk mendukung *visit* Indonesia 2009.

Perkembangan dunia pariwisata di Indonesia mengalami kemajuan yang sangat pesat. Oleh karena itu, industri pariwisata semakin mendapat perhatian khususnya dari pemerintah karena erat kaitannya dengan harapan dan devisa Negara yang utama. Pariwisata merupakan kegiatan yang dilakukan oleh seseorang atau lebih, untuk melakukan perjalanan dari suatu tempat ketempat yang lain dengan tujuan untuk bersenang-senang maupun melakukan kegiatan wisata atau rekreasi.

Kegiatan pariwisata ada karena beberapa faktor, adanya tempat tujuan pariwisata yang unik dan menarik serta fasilitas-fasilitas yang dapat mendukung dan memudahkan untuk memberikan kepuasan kepada pengunjung, salah satunya adalah perhotelan. Banyak hal yang harus diperhatikan dalam kegiatan pariwisata

itu sendiri, salah satunya bidang perhotelan. Hotel menjadi salah satu aspek yang sangat penting dalam kegiatan pariwisata, dimana hotel sangat diperlukan sebagai salah satu alternatif tempat penginapan bagi wisatawan yang datang dan akan tinggal disuatu tujuan wisata.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menggunakan seluruh atau sebagian bangunannya untuk menyediakan jasa penginapan serta pelayanan makanan, minuman dan jasa lainnya yang dikelola secara komersial untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu. Setiap hotel memiliki beberapa *Department* yang merupakan bagian dari operasional hotel, termasuk *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food & Beverage* dan sebagainya.

*Food & Beverage Department* memiliki beberapa outlet yang salah satunya yaitu *Kitchen* hotel, dimana *Kitchen* hotel memiliki fungsi utama untuk mengelola dan memproduksi makanan. *Kitchen* hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan *Department* lain yang ada di hotel. *Kitchen* hotel dibagi menjadi beberapa bagian yang memiliki fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti *Soup*, *Vegetable*, *Sauce*, *Pastry*, *Pantry*, dan *Butcher*.

*Kitchen* merupakan satu bagian *departement* yang perlu dijaga kebersihannya, karena *kitchen* menjadi tempat untuk menyimpan dan mengolah aneka makanan yang akan dikonsumsi oleh tamu. *Kitchen* di Berjaya Penang Hotel berusaha untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi para tamunya biasanya hotel akan menyediakan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Dilihat dari fungsi *kitchen* ini sendiri yang ada di Berjaya Penang Hotel yang harus menyiapkan makanan yang

dibutuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan kebersihan peralatan serta penyimpanan peralatan yang akan menunjang kelancaran operasional pengolahan makanan yang akan disajikan untuk tamu. Apabila peralatan *kitchen* tidak dibersihkan secara rutin dan berkala maka resiko kesehatan akan mengancam. Maka dari itu, salah satu upaya yang harus dilakukan untuk menjaga kebersihan dapur adalah dengan membersihkan semua peralatan dapur yang telah digunakan dengan sebaik-baiknya. Hal ini ditujukan untuk menjaga kebersihan dan menjamin kehygienisan makanan yang akan disajikan untuk tamu hotel.

Kebersihan peralatan dapur adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada alat-alat yang digunakan untuk kegiatan masak-memasak, penyajian masakan dan makanan serta perlengkapan makan dan minum. Peralatan dapur termasuk barang yang mahal, agar peralatan ini dapat berfungsi optimal maka peralatan ini perlu dirawat atau dijaga kebersihannya dengan sebaik-baiknya dan dipergunakan dengan sewajarnya.

Selama penulis melakukan penelitian di Berjaya Penang Hotel, peneliti melihat bahwa cara kerja atau proses pembersihan dan penyimpanan peralatan yang masih kurang memperhatikan kebersihan peralatan dapur. Dalam pelaksanaan pembersihan, penulis sering melihat bahwa banyak *utensils* seperti panci, teflon sehabis pakai tidak langsung dibersihkan, terkadang hanya direndam dengan air dingin lalu ditinggalkan, terkadang langsung disikat menggunakan sikat besi dengan paksa bahkan dibiarkan begitu saja sehingga meninggalkan bekas goresan, hasil dari sikat dan permukaan yang tidak rata karena terlalu lama tidak dibersihkan. Hal ini menyebabkan perlengkapan tersebut menjadi rusak dan tidak berfungsi secara maksimal.

Penulis juga melihat bahwa dalam pelaksanaan penyimpanan perlengkapan peralatan dapur kecil atau *utensils* tidak disimpan menurut jenis dan fungsinya dan tidak ditemukannya tempat penyimpanan yang khusus disediakan untuk perlengkapan *utensils* seperti penyimpanan untuk pisau disatukan dengan *utensils* lainnya seperti spatula dan *tong*. Penyimpanan yang sembarangan dapat mengakibatkan peralatan yang sudah dibersihkan akan menjadi kotor kembali sehingga mengakibatkan makanan yang diolah dengan peralatan tersebut menjadi kurang bersih atau *hygiene* dan dapat juga berimbas kepada juru masak yang mengolah makanan tersebut.

Pengawasan juga sangat dibutuhkan dalam menjalani suatu pekerjaan, pengawasan meliputi mengawasi sumber daya manusia yang bekerja secara efisien dan efektif, mengawasi kebersihan peralatan untuk menunjang kelancaran operasional yang sedang berlangsung.

Selama penulis melakukan penelitian di Berjaya Penang Hotel penulis menemukan masalah kurangnya pengawasan yang dilakukan oleh *supervisor* terhadap kebersihan peralatan dapur seperti tidak membuat *schedule* kebersihan peralatan dan juga kurangnya kesadaran *staff* terhadap kebersihan peralatan dapur yang mengakibatkan kerusakan pada peralatan tersebut. Kurangnya motivasi yang diberikan *supervisor* sehingga membuat kinerja karyawan tidak maksimal dalam melakukan kebersihan peralatan dapur.

Keselamatan kerja karyawan adalah salah satu bagian paling penting di dalam suatu industri yaitu tentang kenyamanan karyawan pada saat bekerja dan terhindar dari kecelakaan kerja. Kondisi dari mental pekerja serta kesadaran tentang keselamatan kerja yang kurang, tidak ada koordinasi, sikap yang buruk,

bekerja lamban, perhatian yang kurang terhadap kebersihan peralatan contohnya seperti *oven* yang jarang dibersihkan dapat menyebabkan korslet, *grill* yang kotor yang masih ada sisa minyak sehingga dapat mengakibatkan luka bakar ringan hingga luka bakar parah akibat cipratan minyak, dan penggunaan *exhaustfan* yang jarang dibersihkan dapat menyebabkan kebakaran dan lainnya, masih menggunakan piring dan gelas yang sompel sehingga ketika dibersihkan kadang-kadang melukai tangan karyawan.

Dari permasalahan yang dipaparkan diatas maka penulis tertarik mengangkat masalah tersebut dalam suatu tulisan yang berjudul. **“TINJAUAN KEBERSIHAN PERALATAN DAPUR DI CAFE KITCHEN PADA BERJAYA PENANG HOTEL”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

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

1. Bagaimana perawatan peralatan dapur di *Cafe Kitchen* pada Berjaya Penang Hotel?
2. Bagaimana pengawasan *supervisor* terhadap kebersihan peralatan dapur di *Cafe Kitchen* pada Berjaya Penang Hotel?
3. Bagaimana Keselamatan Kerja karyawan di *Cafe Kitchen* pada Berjaya Penang Hotel?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### Tujuan Formal

Adapun tujuan formal dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata dan Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi (MBP) tahun Akademik 2020/2021.

### **D. Manfaat Penelitian**

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

#### 1. Manfaat Teoritis

- a. Selama penulis melakukan penelitian di Berjaya Penang Hotel Malaysia, penelitian ini dapat memotivasi dan memberikan saran kepada penulis dan juga karyawan dapur untuk meningkatkan perawatan peralatan dapur di *CafeKitchen* pada Berjaya Penang Hotel.
- b. Bagi kampus politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan, penelitian ini sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya untuk meneliti tentang kebersihan peralatan dapur di Berjaya Penang Hotel.

## 2. Manfaat Praktis

- a. Bagi hotel, penelitian ini dapat dijadikan sebagai pertimbangan dan referensi dalam menjaga kebersihan peralatan dapur pada hotel Berjaya Penang Hotel.
- b. Bagi pihak eksternal, penelitian ini sebagai bahan pengetahuan bagi pihak pembaca atau untuk mengetahui tentang proses prosedur pembersihan peralatan dapur pada Berjaya Penang Hotel.