

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Keberadaan restoran di Jakarta pada saat ini menjadi hal yang penting, Hal ini dikarenakan perkembangan jaman yang terus bertumbuh, gaya hidup masyarakat yang terus meningkat dan permintaan pasar terhadap restoran yang terus meningkat. Menurut prediksi Ketua Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (GAPMMI) Adhi Lukman industri makanan dan minuman berpotensi tumbuh lebih dari 10 persen pada 2018 (Liputan 6,2018). Kondisi ini membuat restoran yang ada di Jakarta harus memiliki strategi untuk menarik minat konsumen, salah satu strategi yang serupa adalah menerapkan, restoran dengan tema dan menu dari negara tersebut. Salah satunya adalah Restoran Emilie.

*Emilie French Restaurant* adalah restoran *french fine dining* yang terletak di kawasan SCBD (Sudirman *Central Business District*), Senopati, terinspirasi oleh gastronomi modern Perancis yang di sajikan secara simpel, tetapi terlihat mewah. Emilie Restoran memiliki atmosfir yang romantis dan elegan, memberikan kenyamanan kepada setiap tamu yang menikmati hidangan di Emilie. Keberhasilan restoran di tentukan oleh berbagai macam faktor diantaranya adalah faktor Higiene dan Sanitasi. Higiene dan Sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan dini setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Depkes RI, 1994). Hal yang perlu di perhatikan dalam Higiene dan Sanitasi adalah mencuci tangan, menjaga penampilan (rambut, kebersihan kuku, seragam dll), membersihkan dan menjaga peralatan dapur, menjaga lingkungan kerja tetap bersih dan melakukan penyimpanan bahan makanan dengan baik. Hasil observasi yang dilakukan oleh penulis Restoran Emilie masih ditemukan kurangnya penerapan Higiene dan Sanitasi, hal ini dapat terlihat dimana para karyawan restoran masih belum menerapkan grooming dengan baik, dan kurangnya kenyamanan lingkungan

dapur seperti udara yang panas dan terdapat hama serangga dan hewan pengerat yang masih berkeliaran di dalam dapur. Hal ini disebabkan oleh kurangnya ketelitian karyawan dan kurangnya pengawasan dari supervisor. Berdasarkan latar belakang tersebut maka akan diteliti mengenai “Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Restoran Emilie, Senopati, Jakarta”

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Kurangnya penerapan Higiene dan Sanitasi di Restoran Emilie.
2. Kurangnya kenyamanan lingkungan dapur di Restoran Emilie.
3. Masih terdapat karyawan yang belum memahami pentingnya Higiene dan Sanitasi.

## **1.3. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Penerapan Higiene dan Sanitasi di Restoran Emilie?”

## **1.4. Tujuan Penelitian**

Dengan demikian tujuan penelitian adalah untuk mengetahui penerapan Higiene dan Sanitasi di Emilie French Restaurant SCBD – Jakarta.

## **1.5. Batasan Penelitian**

Agar penelitian ini lebih terfokus, maka penelitian ini dibatasi dengan hanya melihat permasalahan Higiene dan Sanitasi pada bagian dapur Emilie French Restaurant SCBD – Jakarta.