

BAB I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang.

Indonesia salah satu Negara yang sangat luas dan memiliki kepulauan yang tak terhitung jumlahnya, bermacam-macam adat dan suku yang memberikan keberagaman budaya. Sektor pariwisata merupakan salah satu sektor yang menghasilkan devisa sangat besar di Negara Indonesia. Adapun budaya, adat istiadat serta sarana dan prasarana yang lengkap yang membuat Indonesia menjadi salah satu Negara tujuan pariwisata. Menurut laporan data dari bps yaitu jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada Januari 2019 meningkat 5,22% dibanding jumlah kunjungan wisatawan pada bulan Januari 2018. Lalu sementara itu, pada Desember 2018 jumlah wisatawan mancanegara lebih banyak daripada Januari 2019 mengalami penurunan sebanyak 17,60%. Bali salah satu tujuan para turis untuk dikunjungi. Bali sangat identik dengan budaya, adat istiadat dan tempat wisata yang mampu menarik wisatawan lokal maupun internasional. Salah satu lokasi dan destinasi favorit bagi wisatawan mancanegara. Menurut data dari Bps yaitu jumlah wisatawan mancanegara yang masuk ke Bali di awal tahun 2019 tercatat 456.218 kunjungan. Bali tidak hanya terkenal dengan tempat wisata, budaya dan adat istiadat melainkan masakan khas Bali yang terbuat dari rempah-rempah asli Indonesia. Terdapat berbagai macam restoran di Bali. Mulai dari makanan khas Bali hingga makanan *western*. Menurut data dari Dinas Pariwisata Provinsi Bali jumlah restoran di Bali secara keseluruhan pada tahun 2017 mencapai 2.251 restoran.

Definisi restoran menurut (Soekresno, Management Food and Beverage, Service Hotel, 2000) “restoran merupakan suatu usaha komersial yang menyediakan pelayanan makanan, minuman bagi umum dan dikelola secara professional”. Menurut surat keputusan Direktorat Jenderal Pariwisata No.Kep15/V/II/88 yang menjelaskan Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, yang menjelaskan “Restoran adalah satu usaha jasa

pangan yang memiliki bangunan sebagian atau seluruhnya permanen, yang di dalamnya dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses persiapan, pengolahan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum dan memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan dalam surat keputusan ini”. Salah satu faktor pendukung yang penting adalah dapur. Untuk memproduksi sebuah makanan dan minuman diperlukan dapur agar menghasilkan makanan yang berkualitas dan siap dijual kepada tamu.

Pada dasarnya ketika menjalankan sebuah restoran harus memperhatikan kualitas makanan karena itu salah satu faktor yang paling penting. Jika restoran dapat memberikan kualitas makanan serta kualitas pelayanan yang maksimal maka tamu yang datang merasa kebutuhannya terpenuhi dan akan datang kembali. Menurut (Marsum, 2005) kualitas dipengaruhi beberapa faktor yaitu *flavor* (rasa), *texture/shape/form* (susunan/potongan/bentuk), *visual appeal* (presentasi), *temperature, aromatic appeal* (aroma), *consistency* (kemantapan), *nutritional content* (kandungan nutrisi).

1.2 Batasan Masalah.

Menurut (Sudiara, 1996) “dapur adalah suatu ruangan khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan”. Sedangkan menurut (Syamsul, 2000) “dapur adalah suatu ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan”.

Kesimpulan yang dapat diambil bahwa dapur merupakan suatu tempat dimana terdapat perlengkapan beserta peralatan yang dipakai untuk memproses setiap bahan makanan menjadi sebuah hidangan yang akan dihidangkan kepada tamu. Jenis dan jumlah peralatan dan perlengkapan dapur harus disesuaikan dengan makanan yang akan disajikan kepada tamu. Menurut (Safari, 1996) peralatan dapur dibagi menjadi 2 kelompok yaitu:

1. *Kitchen utensil* adalah peralatan yang bentuknya kecil dan bisa dipindahkan. *Kitchen utensil* dibagi menjadi:
 - a. *Cooking utensil* seperti *pan, spatula, baking tray, frying pan*.

- b. *Cutting utensil* seperti *knife, vegetable cutter*.
 - c. *Additional utensil* seperti *milk jug, container, tray*.
2. *Kitchen equipment* adalah peralatan yang bentuknya besar serta bebannya berat dan sangat sulit untuk dipindahkan, diperlukan instalasi khusus. *Kitchen equipment* dibagi:
- a. *Large kitchen equipment* seperti *sink, oven, stoves, boiler*.
 - b. *Mechanical equipment* seperti *meat slicer, chopper, griller*.
 - c. *Chilling/Freezing equipment* seperti *chiller/refrigerator, walk-in refrigerator*.

Ada beberapa karakteristik dapur menurut (Soekresno, Dasar-Dasar Pengolahan Makanan, 2009) yaitu:

- a) Lantai dapur yang tidak licin.
- b) Dinding dapur dilapisi dengan keramik yang kedap air.
- c) Penerangan di dalam dapur harus terang sehingga para karyawan dapat bekerja dengan nyaman.
- d) Ventilasi di dapur sangat penting karena begitu banyak asap dari hasil pemasakan yang menyebabkan suhu dapur menjadi panas seperti adanya exhaust fan.

Wilayah dapur harus diperhatikan kebersihan, kerapihan dan standar kebersihan yang diajarkan kepada setiap karyawan di dapur. Dapur memerlukan juru masak untuk melakukan kegiatan tersebut. Setiap juru masak ketika memproduksi makanan harus memperhatikan kebersihan bahan makanan, dan peralatan dapur. Selain itu memperhatikan kebersihan restoran, tempat penyajian makanan.

“*Hygiene* adalah usaha kesehatan *preventif* yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha kesehatan pribadi hidup manusia” (Sihite, Tourism Industry, 2000). Menurut (Purwiyatno, 2009) “*hygiene* peralatan adalah pemilihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan pangan dengan mempertimbangkan bahan yang

digunakan dan kemudahan membersihkan peralatan tersebut”. Sanitasi menurut Hadi Susanto (Darwin, 2014) adalah usaha pemutusan mata rantai untuk pencegahan penularan, penyakit, pencemaran dan kecelakaan. (Mukono, 2004) “Pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan hygiene yang diperlukan, serta peraturan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan hygiene di rumah makan”.

Di setiap hotel dan restoran sudah menerapkan *hygiene* dan sanitasi yang berguna agar para tamu tidak terkontaminasi penyakit dan bakteri. Setiap karyawan diajarkan hygiene dan sanitasi. Kebersihan peralatan restoran sangat penting. Jika peralatan dan wilayah dapur kotor maka tamu bisa terkena penyakit yang diakibatkan dari bakteri yang ada di peralatan dapur. Bahan makanan yang diolah dengan peralatan yang kotor akan mengakibatkan terdapat bakteri dalam makanan tersebut. Maka restoran akan mengalami kerugian dan tamu akan menuntut atas kejadian tersebut. Jika berita tersebut diketahui oleh orang lain maka yang terjadi restoran itu tidak mempunyai pelanggan. Dengan menerapkan *hygiene* serta melakukan kegiatan sanitasi di wilayah dapur restoran maupun hotel akan mencegah adanya bakteri dan penyakit dalam makanan yang diproduksi.

1.3 Identifikasi Masalah.

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Kurangnya informasi tentang cara membersihkan perlengkapan dan peralatan dapur.
2. *Steward* ketika membersihkan perlengkapan dan peralatan dapur tidak memakai sabun yang khusus untuk mencuci perlengkapan dan peralatan dapur.
3. Ada beberapa perlengkapan dan peralatan dapur yang kurang bersih.
4. Resiko apabila tamu terkena bakteri yang disebabkan oleh kurangnya kebersihan perlengkapan dan peralatan dapur.

1.4 Perumusan Masalah.

Perumusan masalah yang ditentukan penulis yaitu:

1. Bagaimana penerapan hygiene pada peralatan dapur di restoran Mozaic?
2. Bagaimana penerapan sanitasi pada peralatan dapur di restoran Mozaic?

1.5 Tujuan Penelitian.

Maka tujuan melakukan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi peralatan dapur di restoran Mozaic.
2. Untuk mengetahui dampak *hygiene* dan sanitasi peralatan dapur terhadap kualitas makanan di restoran Mozaic.