

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masalah makanan terus-menerus tinggi karena kurangnya kontrol atas kebersihan dan keamanan makanan. Oleh sebab itu perlu dilakukan peningkatan terhadap pengetahuan, sikap dan persepsi terkait keamanan pangan. Sejauh ini, tidak ada data yang tersedia untuk fasilitas kebersihan dan sanitasi pribadi, maupun organisasi dalam hal makanan. Makanan yang disajikan terkadang tidak higienis dalam disajikan sehingga hal ini membuatnya sangat mudah untuk terkontaminasi bakteri makanan, baik dari bahan nabati yang digunakan, piring, sendok, cangkir, lap kain, air cuci dan perilaku penjamah makanan yang tidak sehat.

Terlepas dari kenyataan bahwa keamanan pangan memiliki perhatian besar di seluruh dunia, tetapi itu adalah sistem yang saling tergantung satu dengan lainnya antara makanan yang dikonsumsi dan kesehatan. Mengingat bahwa perdagangan dan transportasi makanan modern memiliki karakter internasional, pertanyaan keamanan pangan telah menjadi masalah umum di negara maju dan berkembang. Lembaga, standar, dan metode baru untuk pengaturan keamanan pangan ditetapkan oleh banyak pemerintah di seluruh dunia dan, ada peningkatan investasi dalam pengendalian bahaya potensial. Tantangan terbesar dalam industri makanan pada saat ini adalah upaya untuk: a) mengurangi kerugian ekonomi yang disebabkan oleh pembusukan makanan, b) mengurangi harga dari proses produksi makanan, c) mengurangi kemungkinan transfer patogen, dan d) memuaskan konsumen yang tumbuh kebutuhan akan makanan siap pakai yang rasanya segar, memiliki nilai gizi dan vitamin yang tinggi, dan telah diproses secara minimal dan diolah dengan bahan pengawet. Ketika merancang program kebersihan makanan dan sanitasi, pendekatan rantai pasokan total sangat penting.

Skenario terburuk, fasilitas bisa menjadi nol untuk wabah besar-besaran dari penyakit yang sangat tidak menyenangkan seperti keracunan E. coli atau salmonella. Pada skala yang lebih kecil, jika sekelompok empat atau lima orang

sakit setelah makan di restoran Anda, mereka tidak akan pernah kembali. Lebih buruk lagi, mereka akan menyebarkan berita ke semua teman, rekan kerja, dan siapa pun yang mau mendengarkan. Obrolan negatif semacam ini dapat merusak reputasi fasilitas, dan basis pelanggan akan menyusut, yang berarti semua orang di perusahaan akan menghasilkan lebih sedikit uang dan beberapa mungkin harus dilepaskan (Bambang, 2011).

Dapur atau ruang makan yang tidak dibersihkan dengan benar juga dapat menjadi penghalang bagi pelanggan, terutama mereka yang memiliki harapan tinggi terhadap kualitas. Fakta menyatakan bahwa suasana kecerobohan akan mempengaruhi cara setiap anggota staf melakukan pekerjaan mereka. Dengan tidak mengikuti dan menegakkan praktik terbaik, pekerja akan merasakan bahwa aturan itu benar-benar hanya "saran," dan mereka akan berhenti menganggapnya serius. Tidak akan lama sebelum sikap lesu mulai meresapi seluruh bisnis, menciptakan lingkungan yang umumnya tidak menyenangkan baik untuk makan maupun bekerja. Terakhir, tidak ada dapur komersial yang dapat beroperasi tanpa izin dari departemen kesehatan. Jika situasinya memburuk dengan cukup buruk, seorang inspektur departemen kesehatan akan menutup fasilitas itu, dan kemudian semua orang akan kehilangan pekerjaan (Fatonah, 2005).

Menurut Rejeki (2015: 60) higiene makanan menitik beratkan pada makanan yang mudah membusuk seperti susu, telur, ikan, daging, makanan kaleng, dan minuman berkarbonasi. Dari indikator yang diuraikan di atas, perlu kita cermati bahwa bagian dari dapur yang perlu diperhatikan kebersihannya bukan hanya tempat memasak atau tempat produksi makanan saja, tetapi juga tempat penyimpanan makanan. Kedua area tersebut harus memenuhi standar higiene dan sanitasi dalam rangka menjamin kebersihan dan kualitas produk atau makanan yang dihasilkan. (Rachman, 2005)

Sanitasi *kitchen* adalah praktik mendinginkan, memasak, membersihkan makanan dengan benar, dan menghindari kontaminasi silang untuk mencegah penyebaran bakteri dalam makanan. Kebersihan makanan yang tidak benar ketika menangani makanan mentah dapat menyebabkan keracunan makanan. Sebaliknya, sanitasi adalah penggunaan alat dan tindakan yang efektif yang menjaga

lingkungan kita tetap sehat (Ratih, 2011). Ini termasuk persiapan makanan, tempat cuci, drainase yang efektif dan mekanisme lainnya. Hal ini penting karena berbagai bakteri berbahaya atau mematikan akan menginfeksi orang dan berpotensi memulai penyakit. Peningkatan umur dan kualitas hidup yang ditingkatkan selama beberapa abad terakhir sebagian karena perbaikan prosedur insani. Keselamatan dapur adalah kondisi dan langkah-langkah yang diperlukan untuk memastikan keamanan pangan mulai dari produksi hingga konsumsi (Soekresno, 2010).

Makanan dapat terkontaminasi di mana saja selama masa penahanan atau panen, pemrosesan, penyimpanan, distribusi, transportasi, dan persiapan akan kebersihan makanan yang memadai dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan dan kematian konsumen. Ini adalah langkah-langkah yang diperlukan untuk meningkatkan dan melindungi kesehatan dan kesejahteraan orang-orang. Praktek-praktek kebersihan dan sanitasi di dapur setiap hotel adalah isu penting mengenai kesehatan masyarakat karena kesadaran akan penyakit yang ditularkan melalui makanan, bagaimana para petani dan koki berpengetahuan luas tentang kebersihan dan sanitasi yang layak dalam makanan masak, tempat persiapan, kondisi lingkungan, metode peralatan cuci dan metode pelestarian. Kemungkinan penyakit yang disebabkan oleh makanan, atau penyakit bawaan makanan, digambarkan sebagai penyakit ringan yang membuat orang terinfeksi oleh makanan yang mereka makan.

Hygiene merupakan point yang paing penting dalam sistem kebersihan yang ada didapur. Artinya point penting ini harus diperhatikan karena pembuatan makanan langsung di proses dan dibuat di tempat tersebut. Pengolahan makanan yang tidak masuk pada standar hyginie tandanya akan mudah terkontaminasi dengan bakteri atau kuman yang ada disekitar lingkungannya tersebut.

Area Kitchen Hotel Keraton The Plaza juga menerapkan sistem yang memenuhi standar tersebut. Guna agar makanan yang dibuat dan diproduksi lebih aman dan tidak terkontaminasi dengan kuman. Selain lingkungannya, hotel ini juga menggunakan sistem peralatan yang terbuat dari stainlis sehingga lebih aman dan mudah dibersihkan. Setelah dapur penyimpana bahan baku adalah paling

penting, karena apabila bahan bakunya tidak segar maka secara tidak langsung akan mempengaruhi makanan itu sendiri. Malah yang ada bakteri yang berkembang pada makanan yang diolah dari pihak hotel tersebut.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti ini berjudul: "Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada *Kitchen* Hotel Keraton The Plaza Indonesia".

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada tugas akhir ini adalah tentang bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pada *Kitchen* Hotel Keraton The Plaza Indonesia karena selama ini belum pernah dilakukan evaluasi higiene pada *Kitchen* Hotel Keraton The Plaza Indonesia.

1.3. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada tugas akhir ini adalah :

1. Bagaimana standar *personal hygiene* di Hotel Keraton The Plaza Indonesia?
2. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di *kitchen* Hotel Keraton The Plaza Indonesia?
3. Bagaimana standar kebersihan peralatan dan area di *kitchen* Hotel Keraton The Plaza Indonesia?

1.4. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui standar *personal hygiene* di Hotel Keraton The Plaza Indonesia.
2. Untuk mengetahui standar penyimpanan produk bahan baku di *kitchen* Hotel Keraton The Plaza Indonesia.
3. Untuk mengetahui kebersihan area di *kitchen* Hotel Keraton The Plaza Indonesia.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Hotel

Manfaat dari penelitian ini untuk hotel yaitu dapat memperbaiki maupun menambahkan strategi perkembangan di hotel khususnya di Departemen *kitchen* agar dapat lebih inovatif dan kreatif.

2. Manfaat bagi Karyawan

Manfaat dari penelitian ini untuk karyawan yaitu agar dapat menentukan apakah karyawan dapat bekerja dengan baik atau hanya sekedar rutinitas dalam bekerja.

3. Manfaat bagi mahasiswa

Manfaat dari penelitian ini untuk mahasiswa yaitu agar dapat membuka dan menambah wawasan mahasiswa di bidang perhotelan dengan menerapkan praktek langsung di lapangan.