

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha dibidang tersebut (Suwithi, 2008:14). Menurut Muljadi (dalam Risalah, 2019:1) *“Tourism is any person who travels to a country other than that in which she/he has his/her usual residence but outside his/her usual environment for a period not exceeding 12 months and whose main purpose of visit is other than the exercise of an activity remunerated from within the country visited”* (Pariwisata adalah seseorang yang melakukan perjalanan ke Negara lain selain Negara atau diluar tempat kediamannya selama tidak lebih dari 12 bulan dengan tujuan utama kunjungan selain mencari nafkah secara langsung di Negara yang dikunjungi).

Menurut Westlake sebagaimana dikutip oleh Yoeti (dalam Andayani, 2014:2) *“Tourism is the sum of relationship arising from the travel and stay of non residents, is so far as they do not lead to permanent resident and are not connected with any earning activity”*. (Pariwisata adalah sejumlah gejala/fenomena dan hubungan yang timbul dari suatu perjalanan yang jauh dan

tidak untuk tinggal menetap serta tidak ada hubungannya dengan aktivitas mencari pekerjaan). Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh Masyarakat, Pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah (dalam Larasati, 2016:1).

Menurut data dari Kementerian Pariwisata tahun 2018 yang menunjukkan bahwa sejak tahun 2013 sektor pariwisata menempati posisi keempat setelah minyak dan gas bumi, batubara, serta kelapa sawit sebagai penghasil devisa negara. Dari data Kementerian Pariwisata, telah mencatat pada tahun 2014 jumlah wisatawan mancanegara sebanyak 9,4 juta jiwa. Maka setahun pemerintahan Jokowi, angka kunjungan naik sebesar 1 juta jiwa, tahun 2015 tercatat 10,4 juta jiwa, tahun 2016 tercatat 11,5 juta jiwa, tahun 2017 naik cukup signifikan menjadi 14,03 juta jiwa, dan tahun 2018 tercatat sebanyak 15,8 juta. Dari sumber yang samapun, per Januari 2019 tercatat ada sebanyak 1.158.162 jiwa tamu mancanegara berkunjung ke Indonesia, dengan kenaikan kisaran 58 ribu lebih dibandingkan bulan yang sama pada 2018, yang tercatat sebanyak 1.100.677 jiwa. (<https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/wisata-indonesia-di-mata-dunia> diakses 27 Januari 2022).

Menurut *The American Hotel and Motel Association (AHMA)* sebagaimana dikutip oleh Steadmon dan Kasavana (dalam Suwithi, 2008:38) : *“A hotel may be defined as an establishment whose primary business is providing lodging facilities for the general public and which furnishes one or more of the*

following services food and beverage service, room attendant service, uniformed service:, laundering of linens and use of furniture and fixtures”. (Hotel dapat didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut : pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian. Dan dapat menggunakan fasilitas/perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada di dalamnya).

Menurut Smith (dalam Kusumaningrum, 2009:16) menjelaskan bahwa wisatawan adalah orang yang sedang tidak bekerja, atau sedang berlibur dan secara sukarela mengunjungi daerah lain untuk mendapatkan sesuatu yang lain.

Menurut Nyoman (2003:14), wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata atau orang yang melakukan perjalanan untuk sementara waktu ke tempat atau daerah yang sama sekali masih asing baginya. Salah satu cara untuk bisa mendapatkan kualitas produk yang baik perlu diperhatikan adalah *hygiene* dan sanitasi di dapur. Seperti dikatakan oleh Brownell (dalam Benny, 2016:3-4) bahwa “*Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan”. Sedangkan sanitasi menurut Dr. Azrul Azwar (dalam

Benny, 2016:3-4) adalah “Cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat”. Dari kedua pengertian tersebut penulis dapat memberi kesimpulan bahwa *hygiene*

adalah upaya yang dilakukan untuk menjaga kesehatan dari berbagai penyakit, sedangkan sanitasi merupakan pengawasan atau usaha pencegahan penyakit yang timbul dari berbagai faktor lingkungan.

Di hotel terdapat bagian yg disebut departemen yang membawahi bagian-bagian kecil lainnya yang disebut *section*. Secara umum hotel membagi tugasnya kepada setiap departemen-departemen yang ada pada umumnya hotel memiliki delapan departemen yang terdiri dari *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Engineering Department*, *F&B Department*, *Security Department*, *Sales & Marketing Department*, *Accounting Department*, dan *Human Resource Department*.

Dalam struktur hotel terdapat satu bagian yang menangani penyajian dan pembuatan makanan dan minuman yaitu *Food and Beverage Department* yang berfungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* juga memiliki *section* sendiri untuk menangani makanan-makanan tertentu yang di pesan oleh tamu yaitu *food and beverage product*. Sedangkan *waiter/waitress* dari *department food and beverage service* yang akan menyajikan makanan tersebut kepada tamu. *Section* yang terdapat pada *food and beverage product* diantaranya adalah *main kitchen section*, *cool kitchen/garde manger section*, *butcher section*, *banquet kitchen section*, *pastry and bakery section*, dan *stewarding section*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan rumusan masalah sebagai berikut: “Bagaimana Penerapan *Hygiene & Sanitasi* di *Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center* agar dapat menghasilkan makanan yang berkualitas?”

1.3 Tujuan Penelitian

1. Sebagai syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (Amd.Par)
2. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *Hygiene & Sanitasi* di *Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center* agar dapat menghasilkan makanan yang berkualitas

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Penulis

- a) Penulis memperoleh pengetahuan tentang *Food & Beverage Department*
- b) Penulis bisa mempraktekkan secara langsung teori yang sudah diberikan pada kegiatan operasional yang sesuai
- c) Untuk mengetahui Penerapan *Hygiene & Sanitasi* di *Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center*

1.4.2 Manfaat Bagi Hotel

- a) Dapat menjadi bahan materi penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center
- b) Dapat meningkatkan penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center

1.4.3 Manfaat Bagi Akademik

- a) Dapat menjadi bahan referensi untuk karya ilmiah
- b) Dapat menjadi tolak ukur kemampuan mahasiswa untuk kompetensi yang sesuai keilmuannya

1.5 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian bertempat di Aston Hotel Jember & Conference Center di Jl. Sentot Prawirodirdjo No. 88, Telengsah, Jember Kidul, Kec. Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68131.

1.6 Jenis dan Sumber Data

1.6.1 Jenis Data

1. Data Kualitatif

Menurut Bogdan (dalam Rachmat, 2016:6) Penelitian kualitatif adalah salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data

deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati.

2. Data Kuantitatif

Menurut Kasiram (dalam Rachmat, 2016:6) Penelitian kuantitatif adalah suatu proses menemukan pengetahuan yang menggunakan data yang berupa angka sebagai alat menganalisis apa yang diketahui.

1.6.2 Sumber Data

1. Data Primer

Menurut Sujarweni (dalam Ahmad, 2019:7) Data primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui kuisioner, kelompok fokus dan panel atau juga data hasil wawancara peneliti dengan narasumber. Data yang diperoleh data primer ini harus diolah lagi. Sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data.

2. Data Sekunder

Menurut Sujarweni (dalam Ahmad, 2019:7) Data sekunder adalah data yang didapat dari catatan, buku, majalah berupa laporan keuangan publikasi perusahaan, laporan pemerintah, artikel, buku-buku ini tidak perlu diolah lagi. Sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data.

1.7 Metode Pengumpulan Data

1. Metode Kepustakaan

Metode dengan cara mencari, mempelajari dan membaca buku yang terkait dengan laporan yang dibuat.

2. Metode Observasi

Metode dengan cara melakukan pengamatan terhadap hal-hal penting selama mengikuti program *on the job training*.

3. Metode Wawancara

Metode memperoleh data dengan cara melakukan tanya jawab atau bertanya secara langsung kepada staff mengenai informasi tentang hotel tempat *on the job training*.

4. Metode Dokumentasi

Metode dengan cara mendokumentasikan sebuah data yang dibutuhkan melalui gambar, video, tulisan untuk membuktikan bahwa informasi yang didapat oleh penulis benar.

1.8 Metode Analisis Data

1.8.1 Metode penelitian Deskriptif

Menurut Sugiarto (dalam Ahmad, 2019:8) Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui

prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya dan bertujuan mengungkapkan gejala secara holistik-kontektual melalui pengumpulan data dengan latar alami dengan memanfaatkan diri peneliti sebagai kunci. Penelitian kualitatif bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif.

Dalam penelitian tentang “Penerapan *Hygiene & Sanitasi* dapur di *Kitchen Aston Jember Hotel & Conference Center*”, pendekatan yang digunakan adalah pendekatan kualitatif.

Menurut Sugiarto (dalam Ahmad, 2019:8) Data dalam penelitian kualitatif adalah data yang bersifat deskriptif yang pada umumnya berbentuk kata-kata, gambar-gambar, atau rekaman. Kriteria data dalam penelitian kualitatif adalah data yang pasti. Data yang sebenarnya terjadi.

1.8.2 Metode Analisis SWOT

Menurut Rangkuti (dalam Aminullah, 2019:9) definisi analisis SWOT adalah usaha yang dilakukan berdasarkan logika yang dapat memaksimalkan kekuatan dan peluang, dan pada saat yang sama dapat meminimalisir kelemahan dan ancaman. Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan.

Menurut Sulastiyono (dalam Murdani, 2018:8) menjelaskan analisis SWOT merupakan singkatan dari kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*). Cara ini adalah sederhana dan bersifat langsung dalam penggunaannya, tetapi dapat menyajikan suatu analisis yang komperatif dan akurat tentang usaha yang dilaksanakan.

