BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata telah menjadi salah satu sektor ekonomi terbesar dan tumbuh paling pesat di dunia. Bagi Indonesia, pariwisata merupakan sektor yang penting dalam perekonomian, baik sebagai sumber penghasil devisa negara, pencipta lapangan kerja dan kesempatan berusaha, serta pemerataan pendapatan. Setiap tahun jumlah wisatawan mancanegara (wisman) yang datang ke Indonesia terus meningkat hal ini terlihat dalam Katalog Resmi Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur tahun 2018 yang mencatat Jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Provinsi Jawa Timur tahun 2018 sebesar 320.529 kunjungan yang naik sebesar 29,68 persen dibandingkan dengan tahun 2017 yang mencapai 247.166 kunjungan. Peningkatan ini diimbangi dengan peningkatan penyediaan kamar hotel maupun akomodasi lainnya, sehingga tidak menimbulkan kesenjangan antara permintaan dan penawaran atas kamar/akomodasi. Dalam Katalog Resmi Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur tahun 2018 mencatat jumlah seluruh hotel di Jawa Timur pada tahun 2018 yaitu 3.977 unit, yang mengalami pertambahan dibandingkan dengan tahun 2017 yaitu sebanyak 3.369 unit. Hal ini menunjukkan bahwa investasi di bidang perhotelan cukup baik di Provinsi Jawa Timur.

Surabaya adalah salah satu kota di Jawa Timur yang pariwisatanya berkembang pesat. Pada tahun 2018 Kota Surabaya dinobatkan menjadi kota terbaik dalam pengembangan pariwisata versi Yokatta Wonderful Indonesia Tourism Awards 2018. Yokatta Wonderful Indonesia Tourism Awards 2018 merupakan bentuk penghargaan kepada kabupaten atau kota yang memiliki komitmen, performansi, inovasi, kreasi, dan leadership dalam membangun pariwisata daerah.

Sheraton Surabaya Hotel & Tower yang merupakan salah satu hotel bintang 5 di Surabaya yang beralamat di Jl. Embong Malang No.25-31, Kedungdoro, Kecamatan Tegalsari, Kota Surabaya, Jawa Timur. Hotel ini menawarkan *Dining Room*, Kolam Renang *Outdoor*, *Meeting Room*, *Ballroom*, *Spa dan Gym*.

Sheraton Hotel and Tower Surabaya memiliki berbagai departemen diantaranya Room division Department, Food and Beverage Department, Human *Resource Department*, *Engineering Department*, *Accounting Department*, *dan Sales and Marketing Department*. *Food and Beverage Department* adalah suatu departemen yang berperan penting di suatu hotel, departemen ini dibagi menjadi 2 yaitu *Food and beverage Product dan Food and Beverage Service* yang bertugas dalam menangani kebutuhan makanan dan minuman. *Food And Beverage Product* terkait dengan cara pengelolaan makanan sehingga menjadi makanan yang berkualitas dan sesuai standar. Pemahaman tentang langkah- langkah pengelolaan makanan sangat penting untuk mendapatkan hasil yang sempurna. Satu hal lagi yang

menjadi acuan dalam pengelolaan bahan makanan yaitu *hygiene* dan sanitasi. *Hygiene* dan sanitasi diperlukan demi menjaga kesehatan dan kebersihan makanan yang akan disajikan. *Hygiene* dan sanitasi diterapkan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan hingga penyajian makanan. Terutama dalam *hygiene* dan sanitasi penyimpanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dengan cara yang salah akan dapat membuat bahan cepat rusak dan busuk. Hal – hal yang harus di perhatikan dalam Penyimpanan bahan makanan yang benar antara lain, jenis dan alat penyimpanan yang tepat, suhu yang seharusnya diterapkan, cara menyusun dan menempatkan barang, alat atau wadah barang dan kebersihan alat penyimpanan. *Food and Beverage Product* terdapat berbagai *section*, salah satunya adalah *Garde Manger*. *Garde Manger* merupakan *section* yang bertugas mempersiapkan bumbu dan menyajikan makanan dingin seperti *salad*, daging dingin, sup dingin, keju, hiasan, es patung-patung (*ice curving*) dan buah segar yang mudah mengalami kerusakan. sehingga pentingnya penerapan *Hygiene* dan Sanitasi terutama dalam penyimpanan bahan makanan dalam lingkungan kitchen khususnya *section Garde Manger* agar kualitas makanan yang disajikan tetap terjaga.

Oleh sebab itu, peneliti sebagai *Trainee* di Sheraton Surabaya Hotel and Tower mengambil judul penelitian "Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Tower"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas rumusan masalah yang dibahas adalah Bagaimana Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Tower.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulisan ini untuk mengetahui Bagaimana Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Tower?

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Penulis
   a. Sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Pariwisata (A.Md. Par).
   b. Dapat mengetahui Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Tower.
2. Manfaat bagi Perusahaan atau Hotel

   Manfaat bagi *Sheraton Surabaya Hotel & Tower* adalah dengan mengetahui *Hygiene* dan Sanitasi dalam penyimpanan Bahan Makanan, para *staff* akan lebih mudah menjalankan tugas dan tanggung jawabnya sesuai yang telah dibuat dan ditetapkan oleh pihak hotel. Sehingga operasional *restaurant* berjalan dengan lancar.

3. Manfaat bagi Perguruan Tinggi

Manfaat bagi Akademi Pariwisata Muhammadiyah Jember adalah dapat mengetahui *Hygiene* dan Sanitasi dalam penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel & Tower yang mana tempat tersebut merupakan tempat penelitian bagi penulis.

1.5 Lokasi Penelitian

1. Tempat Penelitian

Tempat penelitian yang dilaksanakan oleh penulis adalah *Garde Manger section* yang terletak di *Sheraton Surabaya Hotel and Tower*, beralamat di Jl. Embong Malang No.25-31, Kedungdoro, Kecamatan Tegalsari, Kota Surabaya, Jawa Timur.

2. Waktu Penelitian

Waktu Penelitian yang dilaksanakan penulis adalah kurang lebih 6 bulan, dimulai pada tanggal 09 Januari 2020 sampai 08 Juli 2020.

1.6 Jenis Penelitian

Jenis Penelitian yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah penelitian kualitatif, menurut Azhar (dalam Ela, 2018:35), penelitian kualitatif adalah penelitian yang lebih menekankan kepada analisis pada proses penyimpulan induktif dan deduktif serta pada ananlisis terhadap dinamika hubungan antar fenomena yang diamati, dengan menggunakan logika ilmiah.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Menurut Moleong (dalam Ela, 2018:35), penelitian kualitatif deskriptif adalah

penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu peristiwa atau kejadian yang menjadi pusat perhatian tanpa memberikan perlakuan khusus terhadap peristiwa tersebut.

Dari pemahaman tentang jenis penelitian yang digunakan oleh penulis maka tugas akhir ini mencoba menggambarkan dan mendeskripsikan Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di *Garde Mager Section* Sheraton Surabaya Hotel and Tower.

1.7 Jenis dan Sumber Data Penelitian

1. Jenis Data

Jenis data menurut Kusherdyana (dalam Octandhi, 2018:6-7), dibagi menjadi 2 yaitu data kualitatif dan data kuantitatif

a. Data Kualitatif

Data kualitatif yaitu data yang tidak berbentuk angka, atau merupakan atribut. Misalnya: data mengenai sejarah hotel Sheraton Surabaya Hotel and Towers

b. Data Kuantitatif

Data kuantitatif yaitu data yang berbentuk angka angka. Misalnya: data keberadaan jumlah hotel bintang di Jawa timur tahun 2018.

2. Sumber Data

a. Data Primer

Menurut Sekaran (dalam Octandhi, 2018:7), data primer adalah data yang mengacu pada informasi yang diperoleh dari tangan pertama oleh peneliti yang berkaitan dengan variabel minat untuk tujuan spesifik studi. Sumber data primer adalah responden individu, kelompok fokus, internet juga dapat menjadi sumber data primer jika koesioner disebarkan melalui internet.

b. Data Sekunder

Menurut Sekaran (dalam Octandhi, 2018:7), Data sekunder adalah data yang mengacu pada informasi yang dikumpulkan dari sumber yang telah ada. Sumber data sekunder adalah catatan atau dokumentasi perusahaan, publikasi pemerintah, analisis industri oleh media, situs Web, internet dan seterusnya. Misalnya: data standart *Hygiene* dan sanitasi makanan di *Sheraton Surabaya Hotel and Tower*.

1.8 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (dalam Octandhi, 2018:8), teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data.

Berikut adalah metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian tentang Standar hygiene dan sanitasi makanan di *garde manger section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers

1. Teknik Wawancara

Menurut Esterberg (dalam Octandhi, 2018:7), wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikontruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Misalnya bertanya kepada karyawan Standar hygiene dan sanitasi makanan di *garde manger section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers.

2. Metode Observasi

Menurut Arikunto (dalam Octandhi, 2018:8-9), observasi yakni memperhatikan sesuatu dengan menggunakan mata. Didalam pengertian psikologik, observasi atau yang disebut pula dengan pengamatan, meliputi kegiatan pemuatan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra. Misalnya penulis melaksanakan *On The Job Training* selama kurang lebih 6 bulan dimulai pada awal bulan Januari sampai dengan bulan juli di *Garde Manger Section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers.

3. Metode Kepustakaan

Menurut sugiyono (dalam Octandhi, 2018:9), kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi social yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literature-

literatur ilmiah. Misalnya: kajian teori mengenai *food and beverage department*.

4. Metode Dokumentasi

Teknik Dokumentasi, Menurut Sugiyono (dalam Octandhi, 2018:9-10), dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, *film* dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

1.9 Teknik Analisis Data

Menurut Bogdan (dalam Octandhi, 2018:10), analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami dan semuanya dapat diinformasikan kepada orang lain.

1. Analisis Deskriptif

Menurut Sugiyono (dalam Octandhi, 2018:10-11), Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Variabel

mandiri adalah variabel yang berdiri sendiri, bukan variabel independen karena jika independen selalu dipasangkan dengan variabel dependen.

Berdasarkan penjelasan diatas, sampai pada pemahaman penulis bahwa metode penelitian deskriptif adalah sebuah metode yang bertujuan untuk melukiskan atau menggambarkan keadaan di lapangan secara sistematis dengan fakta-fakta dengan interprestasi yang tepat, serta bukan hanya untuk mencari kebenaran mutlak tetapi pada hakekatnya mencari pemahaman observasi. Misalnya: memberikan gambaran yang terjadi di tempat *On The Job Training* mengenai permasalahan yang terdapat dalam rumusan masalah. Yaitu standar *Hygiene* dan sanitasi bahan makanan di *Garde Manger section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers

2. Analisis SWOT

Menurut Yoeti (dalam Octandhi, 2018:11-12), teknik analisis SWOT sebagai berikut:

a. Kekuatan (*Strengths*)

Merupakan karakteristik dari suatu organisasi atau bisnis yang merupakan suatu keunggulan. Dalam hal ini,kekuatan apa saja yang dimiliki oleh *Garde Manger section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers

b. Kelemahan (*Weaknesses*)

Merupakan karakteristik dari suatu organisasi atau bisnis yang merupakan kelemahan.Yaitu segala faktor yang tidak menguntungkan atau merugikan bagi *Garde Manger section Sheraton* Surabaya Hotel

and Towers. Dalam hal ini, kelemahan kelemahan ini berupa, kurang profesionalnya pelaksana pelayanan di lapangan dan ketidak sesuaian standar *hygiene* dan sanitasi.

c. Peluang (*Oppurtunities*)

Kesempatan yang datang dari luar organisasi atau bisnis.

d. Ancaman (*Threats*)

Elemen yang datang dari luar yang dapat menjadi ancaman bagi organisasi atau bisnis. Yang dimaksudkan dengan ancaman di sini ialah hal hal yang dapat mendatangkan kerugian *Garde Manger section* Sheraton Surabaya Hotel and Towers.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER