

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan pariwisata Bali dari tahun ke tahun seharusnya dapat dinikmati oleh masyarakat Bali yang merupakan pemeran utama dalam adat dan budaya Bali. Tidak dipungkiri wisatawan domestik dan mancanegara datang ke Bali karena kearifan lokal Bali yang tidak didapatkan di wilayah lain. Adat, budaya, dan agama yang masih dipertahankan dan dilestarikan masyarakat Bali, tanpa itu Bali tidaklah menarik seperti saat ini.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya (Soekadijo, 2000:3).

Badan Pusat Statistik Provinsi Bali mencatat jumlah wisatawan mancanegara yang datang ke Bali pada bulan Desember 2018 mencapai 498.819 kunjungan, dan jika dibandingkan dengan bulan Desember 2017, jumlah kunjungan wisatawan mengalami peningkatan 57,90%.

Sanitasi menurut WHO (*World Health Organisation*) adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh

kepada manusia, terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sedangkan *hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Menurut SK Dirjen Pariwisata, sanitasi *hygiene* adalah meliputi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha sanitasi dan *hygiene* adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

The Anvaya Beach Resort Bali menawarkan jasa resort yang terdiri dari akomodasi dan makanan minuman didalamnya. Pelayanan yang diberikan oleh The Anvaya Beach Resort Bali terutama terkait dengan pelayanan makanan dan minuman memiliki standar pengolahan utamanya pada bagian dapur (kitchen) restoran yaitu perihal kesehatan dan kebersihan (sanitasi, *hygiene*) dalam pengelolaan makanan. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan. Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengambil judul tentang “ Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di *Kitchen* Kuyit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah adalah “Bagaimana Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di *Kitchen* Kunyit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali?”

1.3 Tujuan

Tujuan Penelitian Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di *Kitchen* Kunyit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi penulis

Dapat mengetahui Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di *Kitchen* Kunyit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali

2. Manfaat bagi perusahaan

Dapat memberikan masukan kepada pihak hotel tentang pentingnya Penerapan *Hygiene* Sanitasi Dalam Pengelolaan Makanan Di *Kitchen* Kunyit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali

3. Manfaat bagi institusi

Hasil penulisan dapat dijadikan bahan referensi untuk penulisan selanjutnya

1.5 Lokasi Penelitian

Penulis melakukan *On The Job Training* selama \pm 6 bulan terhitung mulai tanggal 07 januari 2019 sampai dengan 06 juli 2019 di department *Food and Beverage Pruduct*. Adapun praktek kerja lapangan penulis laksanakan di:

Tempat : The Anvaya Beach Resort Bali
Alamat : Jl. Kartika, Tuban, Kuta, Kabupaten Badung, Bali
80361
Telp. : (0361) 751267, 759991
Fax : (0361) 751268
Email : info@theanvayabali.com
Website : www.theanvayabali.com

1.6 Teknik Pengumpulan Data.

Teknik Pengumpulan Data Dalam metode pengumpulan data ini, penulisan menggunakan metode pengumpulan data berupa observasi langsung ke lapangan, wawancara dan penggunaan bahan dokumentasi sebagai berikut:

1. Teknik Observasi

Pengumpulan data dengan menggunakan jalan mengamati, meneliti atau mengukur kejadian yang berlangsung. Dengan cara ini data yang di peroleh adalah data faktual dan aktual dalam artian data yang dikumpulkan diperoleh pada saat peristiwa berlangsung (Kusmayadi, 2000:84)

Jenis pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan persertaan sebagai pengamat yang artinya peranan penelitian dalam hal ini

sepenuhnya sebagai pemeranserta tetap masih melakukan fungsi pengamatan menjadi sebagai anggota pura-pura jadi tidak melebur dalam arti sesungguhnya (Moeleong, 2000:127).

Pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan tentang proses pengerjaan dalam penentuan ukuran baku pada hotel tersebut.

2. Teknik Interview

Percakapan yang dilakukan oleh dua belah pihak yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan diwawancarai (interviewee) yang memberikan jawaban dari pertanyaan itu. Dalam wawancara ini penulis menggunakan wawancara tak berstruktur yaitu wawancara yang menggunakan terbuka sehingga interviewee dapat menjawab sejauh yang diketahui dan data dapat tergali secara mendalam.

3. Penggunaan bahan dokumen

Menggunakan data-data berupa dokumen untuk melengkapi proses analisis berupa data primer adalah data yang diperoleh dengan jalan dikumpulkan sendiri oleh penelitian dan langsung dan obyek yang diteliti (Kusmayadi, 2000 80). Antara lain Foto, hasil observasi dan lain-lain serta menggunakan data sekunder adalah data yang merupakan hasil pengumpulan orang/instansi lain dalam bentuk publikasi, seperti laporan tahunan, *company file* dan seterusnya (Kusmayadi, 2000.80) yang digunakan penulis antara lain literature sebagai standar universal, file-file *Food & Beverages* yang berkaitan proses *hygiene* sanitasi

1.7 Teknik Analisis Data

Pembahasan dalam penelitian ini nantinya akan menggunakan penelitian deskriptif kualitatif Pengumpulan data yang berupa kata-kata atau informan tertulis ataupun lisan dari proses observasi, wawancara dan penggunaan dokumen dan orang-orang dan perilaku yang diamati.

Sedangkan deskriptif merupakan tahapan dimana penelitian akan menjelaskan dan setiap jawaban yang diberikan oleh informan.

Menurut Moeleong. (1989:130-137), adapun urutan kerja yang dilakukan dalam pengetahuan ini adalah membaca dengan teliti data yang diperoleh dari wawancara, catatan maupun dokumen lainnya.

Berikut ini langkah- langkah analisis data :

1. Menandai dan mencatat pokok-pokok yang dianggap penting yang dapat di wawancarai.
2. Memeriksa topik dari hasil wawancara dan meningkatkan aktifasi selama penelitian.
3. Menyusun data menurut tipe-tipe atau mengklarifikasi data sehingga membantu dalam mengidentifikasi pokok pikiran yang diperoleh selama penelitian.
4. Membaca keputusan yang relevan.
5. Membuat alur cerita data-data dapat disortir dan dipilih untuk mendukung alur cerita yang dibuat. Langkah selanjutnya adalah mereview kembali pada obyek untuk mencari kebenaran yaitu hasil dari analisis data yang akan diteliti kembali melibatkan satuan-satuan gejala yang ada dilapangan.