

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu industri terbesar di dunia, yang merupakan andalan utama dalam menghasilkan devisa di berbagai negara. Industry pariwisata mampu meningkatkan taraf kehidupan masyarakat, serta membuka peluang usaha yang lebih daripada sektor ekonomi lainnya. Pariwisata dapat menjadi sarana pendorong kerjasama antar bangsa menuju perdamaian dunia. Hal inilah yang menyebabkan banyak daerah tujuan wisata semakin mengembangkan dan meningkatkan produk wisata andalannya. Tidak hanya negara maju yang melakukan pengembangan di sector ini, namun negara berkembang pun ikut berupaya sungguh-sungguh untuk mengembangkan daerah wisatanya, salah satunya adalah Indonesia. Di Indonesia, pariwisata baru dimulai pada awal Tahun 1960-an. Istilah pariwisata di Indonesia diawali dari pemerintahan Presiden Soekarno yang diamanatkan kepada Sri sultan Hamengku Buwono IX selaku Ketua DTI (Dewan Tourism Indonesia) di tahun 1960-an. Dan mulai berkembang dengan makin banyaknya hotel, pendidikan keterampilan untuk keperluan wisata, dan akomodasi.

Akomodasi merupakan salah satu sarana yang perlu dibangun untuk menunjang sektor pariwisata, akomodasi yang diwujudkan dalam bentuk bangunan yang disebut dengan hotel. Hotel merupakan salah satu jenis

akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makan dan minum dan lain sebagainya. Sebagai salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri jasa yang tujuan utamanya menciptakan kepuasan bagi tamu dan keuntungan bagi hotel, perlunya kualitas dan kebersihan dari tempat dan juga produk yang dijual seperti makanan dan minuman.

Jw Marriot Surabaya merupakan sebuah Hotel bintang 5 yang memiliki 4 restoran yang menjual berbagai jenis makanan. Yang pertama adalah *Imari Japanese restaurant* yaitu restoran yang khusus menyediakan makanan khas jepang seperti berbagai macam sushi dan hidangan khas jepang lainnya. Yang kedua adalah *Tang palace Chinese restaurant* yaitu restoran yang khusus menyediakan makanan khas cina seperti berbagai macam barbeque dan hidangan khas cina lainnya dan di *Tang Palace Chinese Restaurant* menyediakan berbagai macam menu *Dimsum* yaitu aneka kukusan seperti siomay, hakao, dan aneka bakpao, kukusan *chong fun*, bubur, gorengan, aneka pangangan dan *Dessert* manggo puding dan ice jelly. Yang ketiga adalah *Vis A Vis French restaurant* yaitu restoran yang khusus menyediakan makanan khas perancis seperti escargot dan hidangan khas perancis lainnya. Dan yang keempat adalah *pavilion Restaurant* yaitu restoran utama yang menyediakan makanan seperti *Western food, Asian food, Japanesse food*, dan lainnya. Pada *Pavilion Restaurant* sendiri juga memiliki 10 *station* yaitu *Noodle Station, Dimsum Corner, Egg Station, japanesse station, Pizza station, Bbq Ribs Station, Rujak Cingur, Jajanan Pasar, Pasta Station, Pastry and Bakery Station. Japanesse station* yaitu *outlet* ini menyediakan berbagai macam olahan

sushi, seperti : *California roll*, *maki California*, *Tekamaki sushi* dan olahan sushi lainnya sehingga para tamu hotel dapat menikmati olahan sushi tersebut sesuai dengan keinginan mereka.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti mengambil Judul :  
**“STANDAR PENERAPAN *HYGIENE AND SANITATION* TERHADAP BAHAN MAKANAN DI *CHINESE KITCHEN JW MARRIOT SURABAYA*“**

## **1.2 Rumusan masalah**

Dari latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

“Bagaimana standar penerapan *hygiene and sanitation* terhadap bahan makanan di Chinese Kitchen Jw Marriot Hotel Surabaya?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui untuk memperluas pengetahuan tentang penerapan standar hygiene dan sanitasi bahan makanan di *Chinese kitchen JW Marriott Hotel Surabaya*, dan menambah informasi tentang hotel JW Marriott Surabaya.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **a. Bagi Peneliti**

Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang Standar *Hygiene and Sanitation* pengolahan menu *dimsum* di *chinese kitchen Jw Marriot Surabaya*.

pemanfaatan ini sehingga dapat diterapkan di seluruh hotel yang ada sesuai dengan standar masing-masing.

b. Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada khalayak umum tentang Standar *Hygiene and Sanitation* pengolahan menu *Dimsum* di *Chinese Kitchen* Jw Marriot Surabaya. Dan pentingnya *hygiene and sanitation* terhadap pengolahan makanan.

c. Bagi Akademi Pariwisata Muhammadiyah Jember

Hasil penelitian ini bisa dijadikan bahan untuk mengetahui Standar *Hygiene and Sanitation* pengolahan menu *dimsum* di *chinese kitchen* Jw Marriot Surabaya.

### 1.5 Lokasi penelitian

Pelaksanaan penelitian di lakukan di hotel Jw Marriot Surabaya yang terletak di:

Alamat : Jl. Embong Malang No.85-89,Kedungoro  
Tegalsari, Kota SBY, Jawa Timur 60261

Nomor telpon : (031) 5458888

Website : [www.marriott.com/hotels](http://www.marriott.com/hotels)

Email : -

Waktu penelitian : 07 January 2019 sampai 06 July 2019

## 1.6 Jenis dan Sumber Data

Menurut Arikunto (1998:144), sumber data adalah subjek darimana suatu data dapat diperoleh. Menurut Sutopo (2006:56-57), sumber data adalah tempat data diperoleh dengan menggunakan metode tertentu baik berupa manusia, artefak, ataupun dokumen-dokumen. Menurut Moleong (2001:112), pencatatan sumber data melalui wawancara atau pengamatan merupakan hasil gabungan dari kegiatan melihat, mendengar, dan bertanya. Pada penelitian kualitatif, kegiatan-kegiatan ini dilakukan secara sadar, terarah dan senantiasa bertujuan memperoleh suatu informasi yang diperlukan.

Sumber data penelitian yaitu sumber subjek dari tempat mana data bisa didapatkan. Jika peneliti memakai kuisioner atau wawancara didalam pengumpulan datanya, maka sumber data itu dari responden, yakni orang yang menjawab pertanyaan peneliti, yaitu tertulis ataupun lisan. Sumber data berbentuk responden ini digunakan didalam penelitian. Dalam hal ini peneliti menjelaskan dan mendeskripsikan standar penerapan *hygiene and sanitation* terhadap pengolahan menu *dimsum* di *chinese kitchen* Jw Marriot Surabaya.

## 1.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah bertujuan untuk memperoleh data dalam bentuk keterangan atau informasi dari objek yang telah ditentukan sehingga dapat diperoleh kesimpulan yang obyektif. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi. Observasi adalah pemusatan penelitian terhadap suatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra yang meliputi pengelihatan, penciuman, pendengaran, peraba dan pengecap (Arikunto, 2002). Dalam hal ini metode pengumpulan data peneliti

menjelaskan dengan menggunakan alat indra penglihatan, penciuman, pendengaran, peraba tentang standar penerapan *hygiene and sanitation* terhadap pengolahan menu *dimsum* di *chinese kitchen* Jw Marriot Surabaya.

## 1.8 Teknis Analisis Data

Data yang diperoleh dari suatu penelitian belum merupakan jawaban atas suatu masalah yang diteliti. Data tersebut harus diolah dan dianalisis lebih lanjut dengan menggunakan cara atau metode tertentu. Yang dimaksud dengan analisis data adalah langkah untuk mengolah data yang telah diperoleh dari hasil penelitian sehingga akan didapatkan adanya kesimpulan akhir. Untuk itu analisis data sangatlah berperan penting dalam pemecahan masalah yang terdapat dalam suatu penelitian.

Data akan dianalisis dengan metode deskriptif. Penelitian deskriptif digunakan untuk mengumpulkan informasi aktual secara rinci dan melukiskan gejala yang ada, memeriksa kondisi, membuat perbandingan menentukan apa yang dilakukan orang. Dalam penelitian ini metode deskriptif ditujukan untuk mengetahui standar penerapan *hygiene* dan sanitasi terhadap pengolahan menu *dimsum* di *chinese kitchen* Jw Marriot Surabaya. Dengan metode ini peneliti dapat memperoleh kesimpulan dan dapat membandingkan tentang *hygiene and sanitation*

### 1.8.1 Teknis Analisis Data

Analisis deskriptif merupakan analisis yang paling mendasar untuk menggambarkan keadaan data secara umum. Analisis deskriptif ini

meliputi beberapa hal, yakni distribusi frekuensi, pengukuran tendensi pusat, dan pengukuran variabilitas (Wiyono, 2001).

### 1.8.2 Teknis Analisis SWOT

Sulastiyono (2006;290) 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.

<b>Faktor – Faktor</b>	<b>Kekuatan</b> <i>(strengths)</i>	<b>Kelemahan</b> <i>(weaknesses)</i>	<b>Peluang</b> <i>(opportunities)</i>	<b>Ancaman</b> <i>(threats)</i>
Sumber daya manusia				
Peralatan dan perlengkapan				
Lokasi				