

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia, hewan dan tumbuhan untuk memperoleh energi, karbohidrat, lemak, protein, dan vitamin. Makanan juga merupakan salah satu hal penting bagi kesehatan dalam kehidupan. Di Indonesia nasi adalah salah satu makanan pokok bagi masyarakatnya, selain nasi ada juga beberapa makanan pokok seperti jagung, singkong, ubi jalar, kentang dan lain-lain. Makanan pokok merupakan gizi dasar. Selain makanan pokok, alangkah baiknya ditambahkan dengan lauk-pauk untuk mencukupi keperluan nutrisi serta mencegah kurangnya gizi. Restoran sebagai penyedia fasilitas akomodasi berupa makanan yang tak luput dari faktor keehatan, ada beberapa restoran baik yang berada di dalam hotel maupu yang bearada diluar hotel yang berpatokan dengan ISO (*Internasional Organization for Standardization*). Masalah hygiene dan sanitasi di dalam restoran sangat penting karena pihak restoran ingin produk yang ditawarkan memuaskan tamu dengan cara menyediakan makanan yang sehat, bersih dan berkualitas agar tamu merasa puas nyaman serta tidak menyebabkan tamu sakit dan keracunan.

Higiene dan sanitasi adalah upaya yang dapat dilaksanakan untuk melindungi, memelihara dan menjaga kualitas makanan, staf, tempat dan perlengkapan yang bisa menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan. Dengan cara menjaga kebersihan pada bahan makanan, kebersihan bahan makanan sangat penting bagi kesehatan manusia, dan tamu di restoran yang ada di hotel maupun diluar hotel.

Pengawetan bahan makanan ialah suatu cara yang digunakan untuk mewujudkan makanan agar mempunyai daya simpan yang cukup lama serta mempertahankan kualitas makanan. Pada saat mengawetkan makanan ada beberapa yang harus diperhatikan seperti jenis bahan makanan, keadaan bahan makanan, dan jangka waktu yang ditentukan. Secara umum, tujuan pengawetan suatu makanan direstoran pada masa pandemic ini ialah agar

bahan makanan bisa digunakan dalam jangka waktu panjang dan makanan dapat dikonsumsi dalam jangka waktu panjang juga.

Mengingat betapa pentingnya penjelasan di atas tentunya pihak restoran khususnya di hotel tentunya memperhatikan dan menjaga kebersihan makanan yang akan dikonsumsi oleh tamu dan peduli atas kesehatan kepada tamu agar tamu merasa aman dan menjadikan citra restoran menjadi baik sehingga tamu akan kembali ke restorannya.

Berdasarkan pengalaman penulis mengenai higiene dan sanitasi makanan di hotel serta pengalaman praktik kerja lapangan mengangkat judul **“Strategi Sistem Higiene dan Sanitasi Pengawetan Bahan Makanan Di *Food Production Holiday Inn Baruna Bali*”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan makanan di *kitchen* Holiday Inn Resort Baruna Bali?
2. Bagaimana strategi penerapan pengawetan makanan yang dilakukan di *kitchen* Holiday Inn Resort Baruna Bali?

1.3 Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, adapun tujuan penelitian yang penulis harapkan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan makanan *kitchen* Holiday Inn Resort Baruna Bali.
2. Untuk mengetahui strategi penerapan pengawetan bahan makanan yang dilakukan di *kitchen* Holiday Inn Resort Baruna Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian ini dapat memberikan manfaat berupa wawasan mengenai strategi sistem hygiene dan sanitasi pengawetan makanan, adapun manfaatnya sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperdalam pengetahuan keilmuan mengenai Higiene dan Sanitasi serta strategi Pengawetan Bahan Makanan di *kitchen* Holiday Inn Resort Baruna Bali.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memperdalam kemampuan untuk menerapkan higiene dan sanitasi serta pengawetan makanan dengan cara yang baik dan benar.

