

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada dunia pariwisata peranan hotel sangat mempengaruhi kenyamanan wisatawan yang berkunjung. Hotel merupakan suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang di kelola secara komersial (Keputusan Menteri Parpostel no Km 94/HK103/MPPT 1987).

Dalam sebuah hotel terdapat departemen-departemen yang masing-masing memiliki fungsi tugas serta tanggung jawab yang berbeda. Misalnya untuk memberikan pelayanan dibidang makanan dan minuman dikenal dengan istilah tata hidang atau food and beverage service department (FBS), yang bertanggung jawab menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu yang berkunjung secara professional. Selain memberikan pelayanan pada penyajian makanan dan minuman bagian tata hidang atau FBS ini juga harus memperhatikan kebersihan dari makanan dan minuman yang disajikan. Kebersihan ini sangat berpengaruh untuk tingkat kepuasan para tamu dan menunjang kesehatan lingkungan.

Secara luas kebersihan yang terjaga dengan baik akan mempengaruhi tingkat kesehatan secara umum baik bagi para tamu maupun bagi lingkungan sekitar. Apabila saat ini ditengah situasi pandemi covid 19 maka kesehatan sangat penting untuk dijaga agar pandemi covid 19 tidak meluas dan dapat segera diakhiri. Maka dari itu pada masa pandemi ini hotel-hotel yang beroperasi harus selalu menjaga hygiene dan sanitasi yang baik untuk mengurangi resiko terdampaknya wabah. Pada hotel khususnya dibidang food and beverage service sangat perlu dijaga dan ditingkatkan hygiene dan sanitasi produknya, karena makanan dan minuman adalah hal utama yang langsung terhubung dengan para tamu. Jika makanan dan minuman sudah higienis maka para tamu pun terjaga kesehatannya dan juga mampu memberikan

pengaruh terhadap citra dan nama baik hotel itu sendiri disamping itu juga mampu menciptakan lingkungan yang sehat di sekitarnya.

Dalam arti khusus makanan dan minuman yang disajikan harus terjaga kebersihannya mulai dari pemilihan bahan makanan, cara pengolahan, peralatan yang digunakan untuk mengolah maupun peralatan penyajian makanan dan minuman tersebut. Serta juga pelaku yang membuat makanan dan minuman tersebut juga harus bersih karena hal ini akan sangat berpengaruh terhadap product yang di hasilkan.

Hotel W Seminyak Bali adalah salah satu hotel yang berlokasi di jalan Petitenget, Seminyak Kerobokan, Denpasar, Bali. Adapun Hotel W Seminyak Bali ini adalah sebuah perusahaan jasanya menawarkan produk berupa jasa penginapan, restoran bagi para tamu hotel dan jasa penyewaan room atau tempat untuk acara formal seperti rapat-rapat (meeting) dan acara non formal seperti wedding ceremony.

Dalam tugas akhir ini, penulis melakukan penelitian di W Seminyak Hotel ini karena ada beberapa factor yang mendukung penelitian ini. Factor pendukung tersebut diantaranya karena pada hotel W Seminyak ini terdapat jasa pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu hotel yang menginap di hotel tersebut. Disamping itu juga penulis memiliki latar belakang ilmu pendidikan di jurusan perhotelan. Hal tersebut mendorong penulis melakukan penelitian di hotel W Seminyak Bali khususnya untuk upaya peningkatan hygiene dan sanitasi pada food and beverage product department.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan diatas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Apa saja kendala yang terjadi pada bidang food and beverage product di hotel W Seminyak Bali sehingga standart hygiene dan sanitasi perlu di tingkatkan.

2. Strategi apa yang perlu ditempuh untuk dapat meningkatkan hygiene dan sanitasi pada food and beverage product di hotel W Seminyak Bali.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui standart hygiene dan sanitasi yang baik pada food and beverage product di hotel W Seminyak Bali.
2. Untuk mengetahui strategi meningkatkan hygiene dan sanitasi food and beverage product di hotel W Seminyak Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat bagi mahasiswa (peneliti)

Dari penelitian ini diharapkan mahasiswa (peneliti) dapat menerapkan ilmunya secara teoritis di lapangan dengan melakukan kerja nyata penelitian khususnya upaya peningkatan hygiene dan sanitasi pada food and beverage product, serta memperoleh tambahan pengetahuan dan pengalaman nyata akan masalah yang ada di lapangan

2. Manfaat bagi kampus Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja (Undiksha)

Sebagai tambahan ilmu bacaan ilmiah untuk inventaris di perpustakaan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja khususnya di bidang upaya peningkatan hygiene dan sanitasi food and beverage product serta partisipasi kampus dalam mengabdikan ilmu-ilmu di perkuliahan.

3. Manfaat bagi hotel atau tempat dilakukan penelitian

Dari hasil laporan penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan informasi yang berguna dan pemikiran yang lebih maju sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan serta mengambil langkah-langkah dalam melaksanakan kegiatan sehingga dapat meningkatkan hygiene dan sanitasi food and beverage product yang lebih baik lagi.

