**BAB I**

**PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Saatinisalahsatu pembangunan tujuaninfrakstrukturdifokuskanpadapemenuhankebutuhanmanusia,yaitukebutuhanakantempatpenginapan*Akomodasi/Hotel*yangstrategisyangmembuattamumerasanyamandidalamnya,danpenyediaanataupelayananmakanan danminumanyangbaikdansehat.*Food&Beverage* departmenmerupakandepartemen yang sangatmutlak di perlukan di hotel dalampenyediaandanpelayananmakanandanminuman. Bagian dapur sebagai tempat pengolahan makanan bertanggung jawab atas kebersihan dan kesehatan makanan yang dihidangkan kepada tamu. Bagian-bagian yang mendukung kelancaran kerja bagian dapur restoran, *room service*, *purchasing*, *store room*, *engineering, dan maintenance*.

 Dapur yang berfungsi sebagai ruang produksi yang mengelolah bahan makanan dari bahan baku sampai menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel, harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang diolah tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan dapur yang digunakan maupun bahan baku yang digunakan maupun bahan baku yang gunakan di area dapur itu sandiri.

Salah satu faktor yang dapat menimbulkan rasa percaya pada konsumen akan mutu dan pelayanan adalah dapur. Karena baik dan buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas makanan yang disajikan. Kebersihan karyawan dapur juga sangat diutamakan karena berhubungan dengan pengolahan bahan-bahan makanan yang tidak diinginkan, karyawan harus dapat menjaga kebersihan diri juga peralatan yang dipakai dalam mengelolah bahan makanan tersebut.

Penerapan hygene dan Sanitasi masih sangat kurang karena pada kenyataan yang saya temui, masih banyak kariawan yang tidak memperhatikan masalah kebersihan di area kitchen hotel. Barang-barang yang sehabis di cuci di steward masi di dapati banyak kotoran yang menempel, bagian lantai kitchen masi sangat kotor, Penerapan Hygene and sanitasi sangatlah penting.

Tujuan diadakannya usaha hygiene dan sanitasi adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta mengganggu kesehatan lain sebagai akibat adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup.

Jika hygene dan sanitasi ini dapat diterapkan akan memberi keuntungan bagi karyawan dan tamu hotel yang menikmati makanan yang diberikan hotel kepadanya.Dengan melihat arti pentingnya *Hygene dan Sanitasi* dapur, saya merasa tertarik untuk mengambil judul ‘’PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) HYGENE DAN SANITASI KITCHEN AREA DI SINTESA PENINSULA HOTEL MANADO’’

* 1. **Rumusan Masalah**

Masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

Bagaimanapenerapan SOP *hygene dan sanitasi* kitchen Area di sintesa peninsula hotel manado?

* 1. **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk:

Untuk mengetahui bagaimana penerapan SOP *hygene dan sanitasi* pada *kitchen departement*, diSintesa Peninsula Hotel Manado.

* 1. **Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis.

1. **Bagi Penulis**

Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma IV, Manajemen Perhotelan, Jurusaan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia kerja yang berkaitan dengan Manajemen Perhotelan. Sedangkan manfaat teoritis yang berdasarkan pertimbangan kontekstual dan konseptual dapat dijadikan acuan untuk penelitian lanjutan yang relevan dengan penelitian ini.

1. **Bagi Politeknik Negeri Manado**

Skripsi ini penulis harapkan agar dapat digunakan sebagai salah satu panduan atau pedoman dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado pada umumnya dan pada Jurusan Pariwisata khususnya serta untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.

1. **Bagi Industri**

Sebagai bahan pertimbangan dalam menerapkan prosedur yang wajar berdasarkan disiplin ilmu yang terurai pada teori dan praktek Manajemen Perhotelanpada Sitesa Peninsula Hotel.