

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan pariwisata saat ini menjadi suatu fenomena yang sedang diminati sebagai salah satu sumber pendapatan negara selain dari sektor migas. Berdasarkan ketentuan yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 mengenai Kepariwisata, disebutkan bahwa wisata diartikan sebagai aktivitas perjalanan yang dilakukan oleh perseorangan atau kelompok dengan maksud untuk bersantai, meningkatkan diri, atau memahami karakteristik unik dari objek wisata yang dikunjungi dalam periode yang tidak bisa ditentukan.

Destinasi wisata di Indonesia cukup menarik banyak perhatian wisatawan, salah satunya wisata kuliner. Menurut data statistik indikator makro pariwisata dan hasil survey ekonomi kreatif, bidang kuliner, fashion, dan kerajinan telah menjadi bagian dari subdivisi utama yang memberikan kontribusi paling besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dalam sektor ekonomi kreatif dengan total sumbangan sekitar 75% setiap tahunnya. Subsektor kuliner rata-rata tiap tahun menyumbang sekitar 42%, subsektor fashion 18%, dan subsektor kriya 15% (Kemenparekraf, 2019, hlm. 2).

Wisata kuliner merujuk pada aktivitas para wisatawan dalam mencari pengalaman mencoba makanan dan minuman yang memiliki keunikan. Dengan kata lain, wisata kuliner tidak sekadar tentang keinginan untuk menikmati kenikmatan kuliner, melainkan lebih menitikberatkan kepada aspek keunikan dan kenangan yang tercipta setelah menjalani pengalaman mencicipi makanan tersebut (Nur Salam Achiel & Taufik, 2022, hlm. 46). Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional, wisata kuliner bukan merupakan hal baru yang hanya terkait dengan pariwisata agrowisata, tetapi lebih menitikberatkan pada cara dimana jenis makanan dan minuman tertentu memiliki daya tarik untuk mengundang kunjungan wisatawan untuk menikmatinya.

Wisata kuliner membentuk opsi alternatif yang mendukung potensi wisata alam, budaya, sejarah dan bahari. Aspek wisata kuliner mengintegrasikan diri

dalam kategori wisata yang ada karena kunjungan wisatawan akan terasa belum lengkap tanpa mencicipi hidangan khas setempat. Meskipun sering dianggap sebagai pelengkap, wisata kuliner memiliki potensi yang dapat diperluas karena para wisatawan yang berkunjung biasanya memiliki minat untuk mengeksplorasi masakan lokal (Sunaryo, 2019, hlm. 236). Salah satu bentuk wisata kuliner yang sangat diminati oleh para wisatawan adalah layanan jasa boga. Jasa boga dapat diartikan sebagai bisnis yang berfokus pada pengelolaan makanan dan minuman di luar lokasi mereka pada waktu tertentu (Kemenkes RI, 2011, hlm. 3). Ragam pilihan menu jasa boga memungkinkan konsumen dapat menikmati citarasa dari berbagai masakan, baik yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri dan dapat diadaptasikan sesuai dengan tema acara, tampilan, serta penyajian yang optimal (S. F. Wibowo & Bachtiart, 2018, hlm. 254).

Industri pariwisata termasuk restoran dan layanan katering yang telah berkembang dalam beberapa waktu terakhir memerlukan penciptaan suasana yang mengundang kenyamanan dari berbagai sudut pandang agar dapat dihadirkan sebagai produk yang menarik bagi calon konsumen. Dalam konteks ini, perusahaan yang berfokus pada layanan katering seharusnya memiliki standar khusus yang ditekankan kepada setiap karyawan terutama penekanan pada aspek yang tidak berwujud yang mewakili pelayanan yang dapat dinikmati kapan saja terutama berlaku di bagian dapur katering (Mochammad Musafa'ul Anam et al., 2021, hlm. 75).

Departemen Kesehatan RI Tahun 2004, upaya menjaga kebersihan seperti membersihkan tangan dengan menggunakan air dan sabun, mencuci perlengkapan makan, serta menghilangkan bagian makanan yang tidak layak adalah langkah-langkah dalam menjaga kebersihan. Dengan mengikuti prosedur dan menerapkan prinsip kebersihan maka makanan yang dihasilkan akan memiliki kualitas yang baik dan sebaliknya jika langkah-langkah tersebut diabaikan akan mendapatkan hasil yang kurang baik (Artana, 2019, hlm. 31). Pengembangan program sanitasi makanan dan minuman yang baik membutuhkan regulasi dalam proses pengolahan makanan dan pencegahan penyakit bawaan makanan. Untuk menunjang pencapaian strategi sanitasi

makanan dan minuman memerlukan beberapa sarana antara lain pengadaan air bersih, sistem penyisihan limbah saniter, sistem penyisihan limbah cair, dan sistem penanganan serangga dan tikus. Hal penting yang mendukung strategi tersebut ialah sarana prasarana yang sesuai, tenaga pendidik, standar pangan dan aturan terkait pangan serta pengamatan sanksi hukum (Mukono, 2006).

Berdasarkan hasil pengamatan awal, terdapat beberapa penyimpangan terkait hygiene dan sanitasi yang mungkin terjadi pada produk yang dihasilkan sehingga mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan. Gambar dibawah ini menunjukkan bahwa kurangnya pemahaman penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi, seperti terdapat tempat sampah terbuka di ruang pengolahan makanan.



Gambar 1.1 Bukti Masalah Penelitian

Pada ruang produksi terdapat beberapa karyawan yang masih lalai terhadap cara hygiene dan sanitasi yang baik seperti tidak menggunakan tutup kepala, sarung tangan dan masker (Karnita & Yurianto, 2020, hlm. 2). Proses produksi yang dilakukan tanpa menggunakan alat pelindung diri yang baik mengakibatkan terdapat bahaya potensial dan kontaminasi langsung dengan produk pangan yang diolah (Cruz et al., 2018, hlm. 203). Hal ini berdampak pada keluhan konsumen karena terdapat temuan benda asing didalam makanan seperti rambut atau kotoran lainnya. Cara penanganan makanan oleh pengolah makanan akan mempengaruhi mutu hasil akhir makanan, sehingga untuk mendapatkan makanan yang berkualitas maka harus ada penerapan hygiene dan sanitasi yang baik. Jika tidak menerapkan hygiene dan sanitasi maka makanan akan terkontaminasi dan menyebabkan keracunan bagi yang mengonsumsinya (Artana, 2019, hlm. 24).

Industri pengolahan pangan harus dapat menjamin keamanan pangan pada makanannya agar pelanggan dapat merasa puas terhadap makanan yang dikonsumsi. Keluhan apapun yang tercipta dari kekurangan produk sangat mempengaruhi konsumen dalam mempertimbangkan ulang dalam melakukan pembelian produk (Putera, 2018, hlm. 112). Jika produk yang dijual tidak menerapkan hygiene dan sanitasi yang baik dan berpotensi membahayakan konsumen maka PT Pandjava Kencana Utama berpotensi kehilangan konsumen dalam jumlah yang banyak.

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran pelaku usaha industri catering akan pentingnya memproduksi pangan yang berkualitas dan aman dikonsumsi masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Apakah perilaku penjamah makanan di catering PT Pandjava Kencana Utama sudah sesuai dengan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011?
2. Bagaimana kesesuaian penerapan prinsip hygiene pengolahan makanan di catering PT Pandjava Kencana Utama berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011?
3. Bagaimana penerapan sanitasi di catering PT Pandjava Kencana Utama berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011?
4. Apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara penerapan hygiene pengolahan makanan sebelum dan sesudah dilaksanakan pelatihan karyawan di PT Pandjava Kencana Utama?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis kesesuaian perilaku penjamah makanan di catering PT Pandjava Kencana Utama berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011.
2. Menganalisis kesesuaian penerapan prinsip hygiene pengolahan makanan sesuai dengan Permenkes No. 1096 Tahun 2011 di catering PT Pandjava Kencana Utama.
3. Mengidentifikasi kesesuaian sarana sanitasi di catering PT Pandjava Kencana Utama menurut Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011.

4. Menganalisis perbedaan mengenai penerapan hygiene pengolahan makanan antara sebelum dan sesudah dilaksanakan pelatihan karyawan di PT Pandjava Kencana Utama.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi perusahaan, sebagai pedoman untuk meningkatkan pelaksanaan tindakan kebersihan dan sanitasi dalam produksi makanan olahan sehingga sesuai dengan standar yang berlaku.
2. Bagi peneliti, hal ini memberikan peluang untuk memperluas pemahaman dan menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama masa perkuliahan, serta sebagai salah satu prasyarat untuk menyelesaikan program penelitian tingkat sarjana Strata-1 di bidang Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Bagi pembaca, sebagai alat untuk memperluas pengetahuan dan juga dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian mendatang.