

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (STPB) adalah Perguruan Tinggi yang bernaung dibawah Kementerian Pariwisata sedang secara teknis akademis dibina oleh Kementerian Pendidikan Nasional. Sebagai sebuah lembaga tinggi milik pemerintah, STPB bertujuan untuk menyiapkan tenaga-tenaga profesional dibidang pariwisata sebagai aset nasional yang berkualitas internasional, kreatif, berjiwa wirausaha, berkepribadian Indonesia, dan berbudi luhur. STPB bekerjasama dengan berbagai perguruan tinggi, baik dalam negeri maupun luar negeri dalam mengembangkan program-program pendidikannya pada tingkat D-III, D-IV, S1 dan PascaSarjana.

Program pendidikan yang diselenggarakan oleh setiap Jurusan di STPB adalah program yang menekankan pada pencapaian keterampilan dari sebuah ilmu. Pencapaian keterampilan tersebut diperkaya dengan Praktik Laboratorium, Studi Lapangan dan Praktek Kerja Nyata (PKN). PKN ini merupakan suatu kegiatan atau praktek yang dilakukan di dunia industri. Sekolah ini mempunyai tiga Jurusan yaitu Jurusan Hospitaliti, Jurusan Kepariwisata, dan Jurusan Perjalanan. Jurusan Hospitaliti terdiri dari beberapa Program Studi yaitu, Program Studi Akomodasi dan Katering, Program Studi Administrasi Perhotelan, Program Studi Manajemen Divisi Kamar, Program Studi Manajemen Tata Hidang, Program Studi Manajemen Tata Boga, dan Program Studi Manajemen Patiseri.

Program Studi Manajemen Tata Boga (MTB) mempunyai tujuan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kepribadian dan berperilaku kerja profesional dalam industri pariwisata, juga memiliki lulusan yang mempunyai kompetensi dalam mensupervisi usaha pada bagian pengolahan makanan. Untuk mencapai tujuan tersebut, mahasiswa STPB dibekali dengan berbagai pengetahuan dan keterampilan di dalam kampus maupun di luar kampus, salah satu pembelajaran di luar kampus adalah PKN di Industri Pariwisata. Agar mahasiswa mempunyai kesiapan untuk melaksanakan PKN, mahasiswa diberi

pengetahuan dari berbagai mata kuliah, salah satunya adalah mata kuliah Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja.

Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja mempelajari tentang pentingnya higiene dan sanitasi dalam bidang *food & beverage production* tanpa melupakan aspek keselamatan dalam bekerja. Materi yang dipelajari meliputi Higiene dan Sanitasi, *Personnal Hygiene, Kitchen Sanitation, Sanitasi Makanan, Kerusakan Makanan dan HACCP*. Program PKN yang dilakukan oleh MTB untuk mahasiswanya, pada umumnya ditempatkan di *Food and Beverage Production*. Hal ini sesuai dengan tujuan dari PKN bahwa mereka diharapkan mampu memahami dan menghayati sistem operasional khususnya di bidang *Food and Beverage Production*.

Higiene dan sanitasi dalam *food and beverage production* berkaitan dengan proses produksi makanan yang meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian. Hal ini seperti yang diungkapkan oleh Purnawijayanti (2001, hlm 2) mengatakan bahwa, “Proses produksi makanan dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan”. Makanan yang disiapkan di Industri Pariwisata khususnya Industri Hotel yang merupakan tempat PKN harus aman dikonsumsi karena akan berdampak pada kenyamanan dan keselamatan konsumen.

Hasil wawancara dari beberapa mahasiswa MTB di STPB bahwa pengetahuan teori Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja sangat membantu mahasiswa dalam proses praktek kerja nyata di industri, karena mahasiswa dituntut untuk bisa berpenampilan rapi dan bersih, dengan mengutamakan faktor kesehatan pribadi, kesehatan lingkungan tempat bekerja, dan kebersihan pada proses pengolahan makanan, sesuai beberapa pengamatan narasumber yang telah melakukan praktek kerja nyata bahwa penerapan higiene sanitasi pada saat pengolahan makanan belum terlaksana dengan baik, seperti masih ada mahasiswa yang mencicipi makanan menggunakan tangan, batuk atau bersin tanpa menggunakan masker, dan mengobrol pada saat melakukan praktek kerja nyata.

Berdasarkan latar belakang masalah dan kutipan yang penulis dapatkan mengenai Higiene dan Sanitasi, serta rasa keinginan penulis untuk mengetahui

pengetahuan dan tanggapan mahasiswa STPB terutama mahasiswa MTB mengenai pentingnya Higiene dan Sanitasi sebagai kesiapan Praktek Kerja Nyata. Maka dari itu penulis melakukan penelitian dengan judul: **“Analisis Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Nyata Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung”**.

#### **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah mengenai **“Bagaimana Pengetahuan Higiene dan Sanitasi pada Mahasiswa Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Nyata?”**, maka untuk mencari jawabannya penulis melakukan penelitian mengenai **“Analisis Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Nyata Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung”** yang kemudian dijadikan judul pada skripsi ini.

#### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian merupakan tujuan yang diarahkan untuk memberikan jawaban terhadap permasalahan yang akan diteliti. Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis pengetahuan higiene dan sanitasi sebagai kesiapan PKN dalam aspek persiapan makanan di *Food Production*.
2. Untuk menganalisis pengetahuan higiene dan sanitasi sebagai kesiapan PKN dalam aspek pengolahan makanan di *Food Production*.
3. Untuk menganalisis pengetahuan higiene dan sanitasi sebagai kesiapan PKN dalam aspek penyajian makanan di *Food Production*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung pada:

1. Segi Teori: hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengetahuan higiene dan sanitasi sebagai kesiapan praktek kerja nyata mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

## 2. Segi Praktik

- a. Bagi mahasiswa Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung diharapkan dapat bermanfaat sebagai masukan tentang pengetahuan higiene dan sanitasi terhadap kesiapan Praktek Kerja Nyata.
- b. Bagi Peneliti: Penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan wawasan tentang pengetahuan higiene dan sanitasi pada mahasiswa Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- c. Bagi Akademisi: Penelitian ini diharapkan menjadi sumbangan wawasan dan masukan ilmu pengetahuan di bidang higiene dan sanitasi.

## E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia 2014, yaitu:

1. Halaman Judul
2. Halaman Pengesahan
3. Halaman Pernyataan Keaslian Skripsi
4. Halaman Ucapan Terimakasih
5. Abstrak
6. Daftar Isi
7. Daftar Tabel
8. Daftar Lampiran
9. BAB I PENDAHULUAN: Latar Belakang Penelitian, Rumusan Masalah Penelitian, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Struktur Organisasi Skripsi.
10. BAB II KAJIAN PUSTAKA
11. BAB III METODE PENELITIAN: Desain Penelitian, Partisipan, Populasi dan Sampel, Instrument Penelitian, Prosedur Penelitian, Analisis Data.
12. BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

13. BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI
14. Daftar Pustaka
15. Lampiran