

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia pariwisata di Jawa Barat dari tahun ke tahun terus menunjukkan grafik yang meningkat. Hal ini sejalan dengan kebijaksanaan pemerintah. Agar dunia pariwisata Jawa Barat ditingkatkan dan diperluas jangkauannya guna meningkatkan penerimaan devisa bagi negara, memperluas lapangan pekerjaan dan memperkenalkan kebudayaan asli Jawa Barat. Beberapa tahun terakhir ini pendapatan pemerintah dari sektor pariwisata ini terus bertambah, walaupun masih belum seberapa jika dibanding dengan provinsi – provinsi yang lain.

Dalam Undang-undang kepariwisataan No.10 Tahun 2009, yang dimaksud pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah.



Sumber : Disparbud Kota Bandung tahun 2010-2014.

Gambar 1.1

Data Kunjungan Wisatawan Kota Bandung

Dari grafik di atas, terlihat bahwa wisatawan di Kota Bandung ini semakin tahun semakin meningkat. Terlihat dari peningkatan di setiap tahunnya. Pada data tahun 2010 data kunjungan wisatawan berada di angka 83.793.099 orang dan pada tahun 2014 yang berada di angka 97.818.016 orang. Terlihat dari perkembangan wisatawan yang terus meningkat pada setiap tahunnya. Ini membuktikan bahwa Kota Bandung mempunyai daya tarik tersendiri untuk kunjungan wisatawan.

Kota Bandung dikenal sebagai kota wisata kuliner. Dengan banyaknya kuliner di Kota Bandung membuat para wisatawan tertarik untuk berkunjung ke kota ini. Sebagai kota wisata kuliner, kota ini sudah banyak memperjual-belikan produk makanan kuliner. Restoran, café, dan bar adalah salah satu yang memperjual-belikan produk kuliner di Kota Bandung ini. Oleh sebab itu, Kota Bandung ini memiliki sejumlah restoran, café, dan bar. Di bawah ini berikut daftar nama potensi restoran, café dan bar yang berijin di Kota Bandung.

Tabel 1.1
Daftar Nama Potensi Restoran, Café, dan Bar
yang Berijin di Kota Bandung

No	Klasifikasi	Jumlah Potensi
1	Restoran	367
2	Café	13
3	Bar	13
Jumlah		392

Sumber : Disparbud Kota Bandung tahun 2015.

Dari data restoran di tabel 1.1 di atas dapat dilihat bahwa ada tiga klasifikasi untuk potensi restoran, café, bar yang berijin di Kota Bandung. Dapat dilihat jumlah dari ketiga klasifikasi berjumlah 392 pada tahun 2015. Jumlah yang cukup banyak melihat Kota Bandung ini dijuluki sebagai kota kuliner

Sebagai kota kuliner, Kota Bandung sendiri ingin memperkenalkan makanan khas daerahnya. Kerena dengan memperkenalkan makanan khas pada wisatawan lokal maupun asing membuat mereka dapat mengetahui identitas makanan dari kota ini. Dapat dilihat dari banyaknya restoran yang menyajikan makanan dari sunda. Berikut di bawah ini adalah daftar restoran sunda beserta alamatnya di Kota Bandung:

Table 1.2
Daftar Nama dan Alamat Restoran Sunda
di Kota Bandung Tahun 2015

No	Nama Perusahaan	Alamat
1	Bumbu desa	Jl.Cianjur No.14
2	CV. Sambara Boga	Jl. Trunojoyo No.64
3	RM. ma uneh	Jl.Taman Pramuka No.157
4	RM. Alas Daun	Jl. Citarum No.34
5	Sari Sunda	Jl. Sekarno Hatta No.479 B
6	Ampera	Jl. R.E Martadinata no.57
7	Cabe Rawit	Jl. Cimbuleut No.129 A
8	Cibiuk	Jl. Lengkong Besar No.6
9	Kedai Mangga	Jl. Pelajar Pejuang 45 No.78
10	Sambara Boga	Jl.Gatot Subroto 289
11	Sindang Reret	Jl.Surapati No.35
12	Bancakan	Jl. Trunojoyo No.62
13	Raja Sunda	Jl.Terusan Pasteur No.63
14	Sapulidi	Jl. Cihampelas No.7

Sumber : Disparbud Kota Bandung tahun 2015.

Berdasarkan tabel 1.2 terdapat 14 restoran sunda yang masih populer di Kota Bandung salah satunya adalah restoran Sindang Reret. Restoran ini adalah salah satu restoran sunda yang masih popular di kalangan wisatawan yang datang ke Kota Bandung. Restoran Sindang Reret ini mempunyai 2 buah lokasi yaitu terletak di Jalan Surapati dan di Jalan Raya Tangkuban Perahu KM.22 Lembang Bandung. Berikut adalah data pengunjung Juli 2015 sampai dengan February 2016.

Table 1.4

Jumlah Pengunjung di Restoran Sindang Reret
Bulan Juli 2015- January 2015

Bulan dan tahun	Jumlah Pengunjung
Oktober 2015	3.850 orang
November 2015	4.120 orang
Desember 2015	4.630 orang
Januari 2016	4.782 orang
Februari 2016	3.761 orang
Maret 2016	4.565 orang
Jumlah	25.708 orang

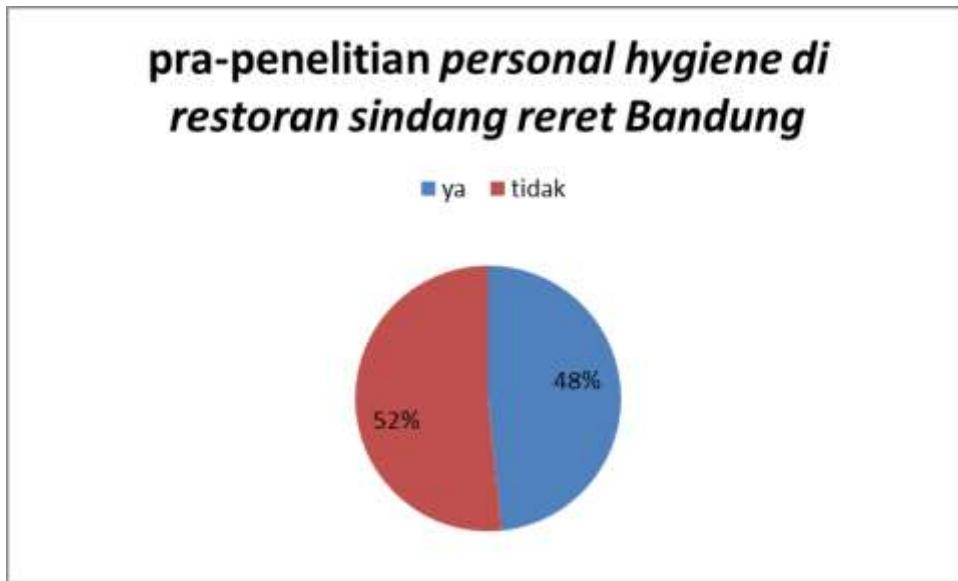
Sumber: data olahan penulis Maret 2016

Dari data di atas bisa dilihat naik turun nya pengunjung yang datang ke restoran ini cukup fluktuatif. Dengan jumlah pengunjung selama 6 bulan terakhir sebanyak 25.708 orang. Dapat dilihat dari banyaknya pengunjung yang datang bahwa di Restoran Sindang Reret telah memiliki pengunjung yang cukup banyak disetiap bulannya..

Karena banyaknya pengunjung yang datang maka restoran harus memperhatikan keamanan makanannya. Karena dengan mempertahankan keamanan makanan di restoran akan menjamin konsumen memperoleh makanan yang aman untuk dikonsumsi. Saat ini masyarakat mulai sadar akan kemanan makanan yang akan mereka konsumsi. Keamanan makanan dapat dipertahankan dengan cara tetap menjaga kebersihan baik secara pengolahan, kebersihan di tempat pengolahan, bahan baku, maupun *personal hygiene* yang baik

Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga bahwa Pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi *hygiene* sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik.

Personal hygiene pada penjamah makanan dan penyaji saat ini belum diterapkan secara baik dan benar. Dapat dilihat dari gambar pra-penelitian mengenai personal hygiene di Restoran Sindang Reret Bandung.



Sumber: data olahan penulis Maret 2016

Gambar 1.2

Presentasi Pra-Penelitian di Restoran Sindang Reret Bandung

Berdasarkan tabel dan gambar di atas menunjukkan hasil dari penyebaran kuisioner pra-penelitian di Sindang Reret Bandung kepada 30 responden pegawai bagian *food product* dan pramusaji. Restoran Sindang Reret ini sudah memiliki *Standar Operasional Procedure* (SOP). Namun, dilihat dari hasil kuisioner pra-penelitian menunjukkan bahwa karyawan belum menerapkan SOP ini. Presentase menunjukkan 52% dari 30 orang karyawan tidak melakukan SOP *personal hygiene* yang benar. Terlihat dari beberapa pertanyaan mengenai pemeriksaan kesehatan setiap 6 bulan ke laboratorium, pengolah makanan tetap mengolah makanan ketika mereka sedang menderita flu/ batuk, mereka tidak rutin memelihara kesehatan kuku, ada beberapa dari karyawan tidak memperhatikan cara mencuci tangan yang baik, pengolah makanan di Sindang Reret ada yang tidak memperhatikan kapan saatnya mereka harus mencuci tangan, dan sebagian dari mereka ada yang tidak menggunakan plastik tangan saat mengolah makanan.

Menurut McSwane, Rue, & Linton (2004:90) Kebersihan dan *personal hygiene* pada penjamah makanan sangat penting. Jika penjamah makanan tidak bersih maka makanan akan terkontaminasi. Seperti yang kita ketahui bahwa kesehatan manusia berasal dari bahaya mikroorganisme. Oleh karena itu, *personal hygiene* yang baik sangat penting untuk mereka yang menangani makanan.

Menurut Ed Sanders, Paul Paz dan Ron Wilkinson dalam *book Service At Its Best Waiter-Waitress Training* (2002:18) menjelaskan bahwa “*sanitation is essential to all foodservice operations and every employee who prepares and/or serves food must meet the highest standards of neatness, cleanliness, personal hygiene, and good grooming*”. Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa setiap karyawan di bidang pelayanan makanan harus melakukan standar yang tinggi mengenai kerapihan, kebersihan diri maupun tempat, dan penampilan yang baik.

Penyaji dan pengolah makanan dituntut untuk mengetahui pengetahuan tentang *personal hygiene*. Karena, *personal hygiene* yang baik akan mempengaruhi makanan yang aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga bahwa *personal hygiene* yang baik adalah Tidak merokok, Tidak makan atau mengunyah saat mengolah makanan, Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban, Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga, Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau, bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan, Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

Untuk menerapkan system *pesonal hygiene* tersebut maka sebuah perusahaan harus mempunyai dan menerapkan sistem *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi. Menutut Soemohadiwidjojo (2014:11) yang dimaksud dengan SOP adalah “panduan yang

digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar (Soemohadiwidjojo, 2014:11)."

SOP yang dirancang khusus untuk menangani masalah *hygiene* keseluruhan adalah *Sanitation Standard Operating Procedur* (SSOP). *Personal hygiene* merupakan salah satu bagian dari SSOP. Dimana Menurut Da-We Sun (2012:764) pengertian SSOP merupakan prosedur yang berlaku dalam pengolahan makanan baik sebelum maupun saat pengolahan makanan dilakukan.

Mengingat bahwa masalah SSOP mencangkup bidang yang cukup luas dan guna membatasi masalah yang di uraikan, maka penulis tertarik untuk membahas tentang *personal hygiene* di restoran Sindang Reret Bandung ini. Sehubungan dengan ini maka penulis mengambil judul: "**Analisis Penerapan Standart Operational Prosedur (SOP) Personal Hygiene di Restoran Sindang Reret Bandung.**"

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka masalah yang muncul pada penelitian ini adalah bagaimana cara mengaplikasikan penerapan *pesonal hygiene* sanitasi di Sindang Reret Bandung saat ini.

Berdasarkan latar belakang masalah maka perumusan masalah nya adalah:

1. Bagaimana pemahaman *personal hygiene* di Sindang Reret Bandung saat ini?
2. Bagaimana penerapan *personal hygiene* di Sindang Reret Bandung ?
3. Bagaimana rancangan pengawasan *personal hygiene* yang baik di Sindang Reret Bandung ?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum :

Adapun maksud dari analisis ini untuk mengetahui bagaimana penerapan *personal hygiene* saat ini yang di terapkan oleh penyaji di sindang reret Bandung.

2. Tujuan formal dan operasional

- a. Tujuan formal

Memenuhi syarat akademi dalam menyelesaikan studi di program studi S-1 Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.

- b. Tujuan operasional
 - 1. Mengetahui bagaimana pemahaman karyawan mengenai *personal hygiene*.
 - 2. Mengetahui penerapan di restoran Sindang Reret Bandung
 - 3. Mengetahui rancangan pengawasan *personal hygiene* yang baik di Sindang Reret Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki kegunaan secara teoritis dan praktis.

- 1. Manfaat penelitian secara teoritis:
 - a. Mengembangkan ilmu terutama tentang *personal hygiene*.
- 2. Manfaat penelitian secara praktis
 - a. Peneliti dapat menambah ilmu dan pengalaman dalam menyusun penelitian skripsi ini dengan mengetahui *personal hygiene* yang di terapkan oleh restoran Sindang Reret Bandung ini.
 - b. Mengetahui apakah *personal hygiene* di Sindang Reret Bandung di terapkan secara benar atau tidak.
 - c. Untuk mengetahui manfaat dari penerapan *personal hygiene* di Sindang Reret Bandung.
 - d. Memberikan solusi kepada masalah yang terjadi pada penerapan *personal hygiene* di Sindang Reret Bandung ini.
 - e. Memberikan informasi atau masukan bagi peneliti selanjutnya.

1.5 Waktu Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan pada bulan Januari 2016 – April 2016.