

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan kunci lahirnya generasi pembaharu bangsa serta bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup manusia baik secara fisik, psikis, emosional, spiritual sehingga mampu memberdayakan dirinya sendiri serta lingkungannya, seperti yang dirumuskan oleh undang-undang Republik Indonesia No.2 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional sebagai berikut :

Pendidikan nasional bertujuan mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta tanggung jawab.

Tujuan pendidikan diatas menunjukkan bahwa pendidikan di selenggarakan untuk mengembangkan sikap dan keterampilan individu antara lain beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, cerdas, mampu berkarya, berkemauan dan bermoral yang diperlukan untuk hidup dalam masyarakat. Pendidikan dapat dilaksanakan pada tiga jalur pendidikan, sebagaimana tercantum pada pasal 13 UU RI No.20 Tahun 2003, ayat 1 yakni: “Jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, non formal dan iin formal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya.”

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) adalah salah satu lembaga pendidikan formal yang bertujuan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas dan profesional. Buku Informasi UPI (2008, hlm. 4) bertujuan umum UPI salah satunya “Membina dan mengembangkan mahasiswa untuk menjadi ilmuwan tenaga pendidik, tenaga kependidikan, profesional, berkopetensi tinggi dan berwawasan kebangsaan.”

UPI sebagai lembaga pendidikan yang memiliki beberapa fakultas. Salah satunya yaitu Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK). Salah satu jurusan yang terdapat di FPTK yaitu Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Departemen PKK dibagi menjadi 3 Program Studi yaitu: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan

Tata Busana, dan Program Studi Pendidikan Tata Boga, dalam Kurikulum UPI (2012, hlm. 266) Mahasiswa Pendidikan Tata Boga harus menempuh beberapa Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Latihan Profesi (MKLP) Dan Mata Kuliah Bidang Studi (MKK-BS) sebagai persiapan dalam menempuh dunia kerja baik dalam bidang pendidikan maupun bidang industri.

Struktur kurikulum Departemen PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Tahun 1993 tercantum Mata Kuliah Praktek Industri dengan nama mata kuliah Praktek Industri Bidang Boga. Mata Kuliah ini dilaksanakan pada semester 7 dengan bobot 3 SKS. Berdasarkan Pedoman Praktik Industri Tata Boga (2013, hlm 3) kegiatan praktik dilaksanakan pada industri bidang boga yang telah memenuhi syarat sebagai berikut :

- a. Perusahaan industri yang mengelola produk makanan atau minuman.
- b. Perusahaan industri yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar bagi mahasiswa dalam menumbuh kembangkan kreativitas dan inovasi.
- c. Perusahaan industri yang bersedia mendorong mahasiswa belajar bekerja sesuatu dalam proses produksi makanan melalui cara magang (metode tiga langkah: menunjukan, meniru, mengerjakan sendiri).

Praktek industri bidang boga dilaksanakan pada usaha bidang boga seperti Katering, Restoran, Hotel, Pastry dan instalasi Gizi Rumah Sakit. Sebuah usaha Hotel sangat diperlukan sumber daya manusia yang profesional dan kompeten dalam setiap bidangnya agar memberi dampak, baik positif maupun negatif terhadap lingkungan. Oleh sebab itu karyawan merupakan aset yang mampu mempengaruhi perkembangan suatu perusahaan. *Food and Beverage Departement* (F&B) merupakan salah satu faktor yang dapat berpengaruh terhadap kualitas Hotel. *F&B Department* yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel,

Karyawan *Food and Beverage* (F&B) bekerja harus sesuai aturan atau SOP *F&B Kitchen* yang telah ditetapkan oleh pihak hotel, SOP *personal hygiene* digunakan untuk mengendalikan karyawan saat bekerja dan menghasilkan kualitas kinerja yang konsisten dalam membuat makanan. Makanan yang layak dihidangkan kepada tamu merupakan hasil produksi oleh juru masak yang profesional. SOP yang ada di Hotel Hemangini yaitu *Personal Hygiene, Personal*

Grooming, Personal Attitude, Safety Food, Food Danger Zona, HACCP Implementation, Safety Work, Work Schedule, Work Prosedure, Daily Brifieng, General Cleaning, Supplier Material Receiving, Goods Storage, Kitchen Storage, Kitchen Store Control, Intern Request Form, Market list, Store Requestion Form, Market List, Store Requestion, Minimum Parstock Form, Food Inventory, Assets Inventory, Guest Complaint Handling, Guest Spesial Request, Sold Out, Urgently purchase Request, Monthly Report, Sample Bank, Manual Dishwashing, Standard Recipe Guide, Handle Shift, Bulletin Board.

Personal hygiene merupakan salah satu prosedur yang harus benar-benar di jaga baik kebersihan maupun kesehatan karyawan setiap melaksanakan aktivitas bekerja. *Personal hygiene* karyawan sangat diutamakan karena berhubungan dengan makanan secara langsung dan karyawan harus menjaga kebersihan diri agar produk yang dihasilkan bersih dan aman.

Pada saat persiapan mengolah sampai dengan penyajian makanan karyawan harus melakukan beberapa aturan seperti memperhatikan kuku, hidung dan tangan, wajib mencuci tangan sebelum memulai bekerja dan setelah melakukan aktivitas seperti setelah dari toilet/wc, menyentuh bahan makanan mentah, selesai menutup mulut akibat bersin, dan sebagainya. Hal tersebut wajib dilakukan oleh karyawan guna menjaga bakteri atau kuman terkontaminasi langsung ke dalam makanan,

Berdasarkan studi pendahuluan pada saat penulis melakukan kegiatan praktek industri yang mulai pada bulan Febuari hingga bulan Maret di Hotel Hemangini yang bertempat di Jl. Dr. Setiabudhi No.66, bahwa karyawan *F&B Kitchen* di Hotel tersebut kurang dalam melaksanakan SOP pada prosedur *Personal Hygiene*, dibuktikan dengan karyawan yang melakukan *test food* tidak menggunakan *personal spoon*, kuku panjang, tidak mencuci tangan sebelum melakukan aktivitas kerja dan merokok di area dapur.

Pada kesempatan kali ini penulis akan meneliti pengetahuan SOP *Personal Hygiene* yang dilakukan oleh karyawan. Sehingga penulis akan melakukan penelitian mengenai **“Pengetahuan Standar Operasional Prosedur (SOP) *Personal Hygiene* Pada Karyawan *Food And Beverage Kitchen* Di Hotel Hemangini Bandung”**.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Pengetahuan Standar Operasional Prosedur *Personal Hygiene* Pada Karyawan *Food and Beverage Kitchen* di Hotel Hemangini Bandung”. Menurut Sugiyono (2012, hlm 55) “Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan diberikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Berdasarkan kutipan di atas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana pengetahuan karyawan mengenai SOP *Personal Hygiene* di Hotel Hemangini khususnya pada departemen *F&B Kitchen*?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah memperoleh informasi dan gambaran tentang Pengetahuan Standar Operasional Prosedur *Food and Beverage Kitchen* pada karyawan di Hotel Hemangini Bandung “

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh gambaran yang lebih rinci tentang Pengetahuan Standar Operasional Prosedur *Personal Hygiene* Pada Karyawan *Food and Beverage*.

D. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis ini di harapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat dari :

1. Teoritis, menambah dan meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang *Personal Hygiene*, dan hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan masukan serta manfaat pada pengembangan ilmu Standar Operasional Prosedur (SOP), khususnya mengenai pengetahuan *Personal Hygiene* yang akan di implikasikan di suatu perusahaan.
2. Praktiktis, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk menghasilkan karyawan *F&B Kitchen* yang berkualitas dan

product yang sehat dan aman dikonsumsi oleh tamu di Hotel Hemangini Bandung.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penelitian Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2016, hlm. 23) adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Pendahuluan berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian/signifikansi penelitian dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II Kajian Pustaka/Landasan Teoritis

Kajian pustaka berisi tentang konsep/teori yang berkaitan dan mendukung dalam proses penelitian.

3. Bab III Metode penelitian

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, pengumpulan data, analisis data dan isu etik.

4. Bab IV Temuan dan Pembahasan

Hal ini menyampaikan dua hal utama yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan hasil analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan (2) pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

5. Bab V Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi

Bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.