

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan industri yang sangat kompleks, ruang lingkupnya sendiri meliputi industri-industri lain seperti industri perhotelan, industri rumah makan (restoran), industri kerajinan atau cinderamata, dan industri perjalanan. Menurut (Sa'ban et al., 2023) pariwisata merupakan segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata baik secara langsung maupun tidak langsung, termasuk di dalamnya terdapat perusahaan akan obyek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait dengan bidang tersebut. Di dalam perusahaan pariwisata industri perhotelan juga harus sangat diperhatikan oleh pemerintah karena bukan tidak mungkin industri perhotelan akan menjadi hal yang sangat penting bagi dunia pariwisata itu sendiri, hal ini karena restoran dan hotel dibutuhkan oleh para wisatawan atau pengunjung untuk tempat makan serta beristirahat yang aman dan nyaman.

Industri perhotelan sendiri saat ini sudah semakin berkembang hal ini terbukti dengan banyaknya hotel-hotel yang menjamur diberbagai kota Indonesia, berkembangnya industri hotel ini juga tidak lepas karena peran pemerintah dan masyarakat yang turun langsung untuk membantu dengan banyaknya sektor pariwisata yang ada baik dulu maupun sekarang sehingga industri perhotelan pun menjadi ikut berkembang. Menurut (Noviastuti & Cahyadi, 2020) Hotel merupakan salah satu bentuk usaha yang dikelola

secara komersil dan memiliki tujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik termasuk kebutuhan para tamu atau wisatawan yang menginap di hotel.

Untuk memberikan pelayanan yang terbaik maka perusahaan harus senantiasa menyiapkan segala kebutuhan bagi para tamu, agar siap tersedia hal ini dapat dilakukan dengan membangun banyaknya fasilitas yang memadai di hotel, tentunya fasilitas tersebut juga harus memperhatikan keamanan dan kenyamanan akan kebersihan untuk kesehatan tamu (higiene dan sanitasi) sehingga para tamu yang berkunjung akan merasa sangat puas karena kebutuhannya sudah terpenuhi. Menurut Brownell dalam (Putri, 2013) *hygiene* adalah bagaimana cara seseorang untuk senantiasa memelihara dan melindungi kesehatannya, sedangkan menurut (Putri, 2013) sanitasi adalah suatu usaha pencegahan terhadap penyakit yang berfokus pada kegiatan usaha kesehatan di lingkungan hidup manusia.

Adapun penelitian terdahulu yang sudah dilakukan yang berkaitan dengan judul, penelitian (Setyawati et al., 2022) tentang “Evaluasi Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di Hotel Swissbelinn Balikpapan” menunjukkan bahwa dari hasil wawancara 10 informan maka dapat disimpulkan dari 6 penjamah makanan menerapkan *hygiene* sanitasi sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011, sedangkan 3 penjamah belum menerapkan *hygiene* sanitasi saat bekerja dan tidak sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011.

Selain itu penelitian (Suryadi et al., 2018) tentang “Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Hotel Kusuma Kartika Sari Di Kota Surakarta”

menyatakan bahwa secara garis besar penerapan sanitasi Hotel Kusuma Kartika Sari sudah memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi namun untuk variabel persyaratan lingkungan masih memungkinkan untuk masuk dan berkembang biak vektor penyakit dan binatang pengganggu.

Sedangkan penelitian (Y. E. Nugraha, 2019) tentang “Penerapan Higienitas Dan Sanitasi Di Restoran *The View Rooftop* Grand La Villais Seminyak” menerangkan bahwa dengan adanya standar penerapan higienitas dan sanitasi yang baik di sebuah restoran hotel akan dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan, dan mutu suatu produk apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada.

Sesuai paparan tersebut, penulis melihat masalah seperti kebersihan di Premiere Hotel Tegal yang kurang bersih sehingga penerapan *hygiene* dan sanitasi di Premiere Hotel Tegal masih kurang optimal, Berdasarkan uraian diatas, maka penulis mengangkat judul “**PENERAPAN *HYGIENE* & SANITASI DI PREMIERE HOTEL TEGAL**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi di Premiere Hotel Tegal?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka dapat diambil batasan masalah seperti :

- a) Dalam objek penelitian ini hanya dibatasi pada Premiere Hotel Tegal.
- b) Informan dalam penelitian ini hanya dibatasi pada *Human Resources Development (HRD)*, *Leader*, dan *Staff* dari *F&B Service*.
- c) Penelitian ini hanya membahas tentang *Hygiene* dan Sanitasi di Premiere Hotel Tegal.
- d) Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan triangulasi data dan studi pustaka.
- e) Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah reduksi data.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan Standar *Hygiene* dan Sanitasi di Premiere Hotel Tegal.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini manfaat teoritis yang diharapkan adalah untuk menambah pengetahuan/wawasan serta menjadi pedoman pengembangan penelitian tentang *hygiene* dan sanitasi hotel yang baik.

1.5.2 Manfaat Praktis

Pada penelitian ini manfaat praktis yang bisa diperoleh adalah

untuk membantu pihak hotel agar mengetahui standar *hygiene* dan sanitasi yang baik di Premiere Hotel Tegal.