

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal manca negara sebagai salah satu tujuan destinasi wisata. Namun wisatawan tidak hanya berkunjung untuk sekedar menikmati keindahan alamnya saja, tetapi kuliner Indonesia yang khas disetiap daerah yang menjadi tujuan wisatanya (DTW). (Harsana, Minta, Triwidayati, 2020). Wisata kuliner adalah jenis wisata yang bertujuan tidak hanya untuk memuaskan diri dengan menyediakan pilihan hidangan khas dari tujuan wisata, tetapi juga untuk memberikan pengalaman menarik dengan memberi kesempatan untuk makan dan menyiapkan pilihan makanan unik dari masing-masing daerah. (Wibawati & Prabhawati, 2021).

Bali adalah pulau dengan keindahan alam dan budaya yang melimpah. Budaya Bali dikenal memiliki keistimewaan tersendiri, maka menjadi salah satu daya tarik wisata. Wisata Ubud menjadi salah satu kawasan wisata Bali yang di kenal dunia, salah satu tempat liburan ke Ubud adalah kuliner yang disuguhkan dan dianggap sebagai salah satu daya tarik yang wajib ada. (Septiyanti et al., 2018)

Pada tahun 2018, Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) mengidentifikasi lebih dari 200 penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan. Penyakit bawaan makanan (juga dikenal sebagai "Penyakit akibat makanan") adalah infeksi atau keracunan yang disebabkan oleh agen atau mikroba yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan. Menurut data dari Pusat Kegiatan Krisis Kesejahteraan Umum (PHEOC) Dinas Kesejahteraan Sosial (Kemenkes) dan Direktorat Kesejahteraan Ekologis, pada tahun 2017 terdapat 163 kasus pencemaran pangan yang

mengakibatkan 7123 kasus dan *case casualty rate* (CFR) sebesar 0,1 persen. (Kemenkes (2019)). Terjadi keracunan pada 2 orang WNA Australia pada tahun 2014 di restoran daerah Ubud, kedua WNA tersebut meninggal dunia. Menurut profil kesehatan Provinsi Bali tahun 2021, 31 orang meninggal dunia dan 1202 orang terkena keracunan makanan di Kabupaten Gianyar pada tanggal 29 September 2021 (Kesehatan, 2021). Pada tanggal 8 Januari 2022 tiga wisatawan domestik mengalami sakit diare akibat keracunan makanan di salah satu hotel di Bali, hal tersebut terjadi setelah mengkonsumsi *breakfast* dari hotel tempat ia menginap. Pada 4 Juni 2022 terjadi keracunan makanan di SMP N 1 Atap Kubutambahan Buleleng, 84 siswa yang mengalami keracunan dan 20 diantaranya dirawat karena kekurangan cairan.

Berdasarkan dengan Undang –Undang Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019, sanitasi adalah keadaan pada suatu usaha bertujuan untuk menjaga pangan dari potensi bahan alam serta berbagai komponen yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesejahteraan manusia. (Peraturan Pemerintah, 2019). GMP (*Good Manufacturing Practices*) adalah seperangkat pedoman dalam kegiatan produksi makanan yang bertujuan agar produsen wajib mengikuti persyaratan yang telah ditentukan agar produk makanan yang dihasilkan berkualitas tinggi serta memenuhi permintaan konsumen (Pudjirahaju, 2017). GMP merupakan teknik pengolahan yang mengutamakan keamanan pangan seperti mencegah cemaran biologi, kimia, menghambat kelangsungan hidup bakteri dan pengawasan produksi (Tengah, 2022). Setiap industri yang menghasilkan produk pangan wajib menerapkan GMP hal ini adalah upaya preventif sehingga menghasilkan pangan siap dikonsumsi bersifat aman, layak, dan berkualitas di wilayah hotel, restoran di

daerah tujuan wisata. (Zakiyah et al., 2017).

Restoran atau rumah makan merupakan suatu bentuk usaha yang menyediakan produk makanan dan minuman dengan tujuan memperoleh keuntungan. (Juliana, Juliana, Themmy Noval, Reno, 2019). Di Indonesia penyelenggaraan makanan masal adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi per hari (Bakri et al., 2018). Di Hotel Adiwana Unagi Suite melaksanakan penyelenggaraan makanan di restoran milik hotel tersebut dan memiliki 50 jenis *main course* yang tersedia setiap harinya. Pada penelitian ini berdasarkan restoran hotel yang diteliti pemilihan komponen dilakukan dan disesuaikan dengan yang ada di hotel. Maka dari itu dilakukan pemilihan 12 komponen dari 18 komponen dimana diantaranya yaitu lokasi, bangunan, karyawan, pelatihan, fasilitas sanitasi, produk akhir, bahan, pemeliharaan dan program sanitasi, penyimpanan, pengawasan proses, dokumentasi dan pencatatan, mesin/ peralatan.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait “Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Gambaran Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Di Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar

2. Tujuan Khusus

- a. Mengamati penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada sumber daya manusia di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar bagian kitchen
- b. Mengamati penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada sumber daya fisik di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar bagian kitchen
- c. Mengamati penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada metode di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar bagian kitchen
- d. Mengamati penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar bagian kitchen

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan tentang penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* secara maksimal

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk masukan dalam rangka meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* di Hotel Adiwana Unagi Suite Ubud Gianyar bagian kitchen