

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Seiring berjalannya zaman, industri pariwisata kuliner yang berhubungan dengan penyediaan makanan dan minuman mengalami kemajuan yang signifikan. Fenomena ini disebabkan oleh kecenderungan para wisatawan untuk mengunjungi daerah wisata dengan tujuan mengejar pengalaman kuliner yang unik, termasuk jenis makanan, rasa autentiknya, presentasinya yang khas, yang semuanya menjadi daya tarik tersendiri bagi sebagian besar pelancong. Indonesia sebagai salah satu negara yang gigih dalam meraih status sebagai destinasi wisata global terus mengupayakan dirinya untuk tetap bersaing dengan negara-negara lain.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 tentang pariwisata, industri pariwisata melibatkan berbagai jenis kegiatan wisata yang didukung oleh fasilitas dan layanan dari masyarakat, pelaku usaha, serta pemerintah dan pemerintah daerah. Di antara kegiatan tersebut adalah wisata kuliner, yang semakin ditekankan sebagai bagian penting dari pengalaman pariwisata. Di Indonesia banyak daerah yang mengembangkan sektor pariwisatanya. Salah satunya Provinsi Bali. Bali adalah salah satu daerah yang mempunyai potensi pariwisata yang baik untuk dikembangkan. Berbagai usaha pariwisata mulai berkembang, salah satu usaha yang mulai berkembang dan mendukung kegiatan kepariwisataan di Bali adalah Rumah Makan.

Rumah Makan merupakan bentuk penyediaan makanan yang tidak terikat oleh peraturan tertentu, menawarkan berbagai macam variasi, dan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di luar rumah dengan orientasi keuntungan.

Faktor-faktor seperti pelayanan, kebutuhan, kepuasan konsumen, serta manajemen yang mampu bersaing dengan jenis usaha makanan lainnya juga menjadi pertimbangan yang penting. Kegiatan rumah makan melibatkan penyediaan makanan dan minuman untuk konsumen masyarakat.

Undang-undang Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 menguraikan bahwa rumah makan merupakan bentuk usaha jasa pangan yang beroperasi di bangunan permanen dengan peralatan serta perlengkapan yang lengkap untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penjualan makanan serta minuman kepada masyarakat umum. Pada penataan rumah makan, aspek kesehatan menjadi hal yang harus diperhatikan, karena lingkungan rumah makan memiliki potensi untuk memunculkan masalah seperti keracunan makanan atau penyebaran penyakit akibat kelalaian dalam menjaga kebersihan dan kesehatan proses penyediaan makanan. Oleh karena itu, kebersihan dan sanitasi perlu menjadi fokus utama dalam pelaksanaan penyediaan makanan dan minuman di lingkungan rumah makan.

Berdasarkan penelitian (Afifah & Malina, 2020), Lebih kurang 600 juta orang di seluruh dunia mengalami sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Salah satu penyakit yang sering muncul akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi adalah diare, yang mengakibatkan sekitar 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kasus kematian setiap tahunnya, terutama di negara-negara berkembang. Data tahun 2017 di Indonesia menunjukkan bahwa provinsi-provinsi dengan kasus KLB keracunan pangan tertinggi adalah Jawa Barat (25 kejadian), Jawa Tengah (17 kejadian), Jawa Timur (14 kejadian), Bali (13 kejadian), dan Nusa Tenggara Barat (12 kejadian). Secara total, selama tahun

2017, kejadian keracunan makanan yang tercatat di Indonesia menyebabkan sakit pada 893 orang dan 8 orang meninggal dunia. (Heryantoro & Rohmayanti, 2017)

Menurut laporan dari (Dinas Kesehatan Kabupaten Tabanan, 2018), Indonesia mengalami Kejadian Luar Biasa akibat keracunan makanan yang menyebabkan diare sebanyak 10 kali dalam satu tahun, dan dua kali di antaranya terjadi di Kabupaten Tabanan. Jumlah target penemuan kasus diare di semua kelompok umur di Kabupaten Tabanan pada tahun 2018 mencapai 11.975. Tambahan pula, pada bulan April 2019, tercatat Kejadian Luar Biasa keracunan makanan di warga Banjar Pinge, Desa Baru, Kecamatan Marga, Tabanan Bali. Keracunan diduga akibat nasi bungkus yang dikonsumsi usai sembahyang ke Pura Besakih. Akibat kejadian ini 40 orang mengalami diare, pusing, mual, dan muntah (Berita Bali, 2019). KLB keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan ditingkat nasional maupun regional. Hal ini disebabkan semakin meningkatnya industri pangan masak maupun bahan mentah dan dengan pengawasannya yang belum jelas.

Dari gambaran di atas, hal ini mendorong penulis untuk menjalankan penelitian, sebab situasi tersebut memenuhi syarat sebagai penyelenggaraan makanan komersial yang rata-rata melayani lebih dari 50 hidangan setiap harinya. Penyelenggaraan makanan tersebut menawarkan beragam menu untuk layanan catering, sementara belum ada pengamatan sebelumnya yang membahas mengenai “ Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati Tabanan”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dapat dirumuskan yaitu “Bagaimanakah Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati Tabanan?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati Tabanan.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan Ketenagaan/ SDM di Depot Pojok Melati Tabanan.
- b. Mendeskripsikan Hygiene Sanitasi di Depot Pojok Malati Tabanan.
- c. Mendeskripsikan Keuangan/Biaya di Depot Pojok Melati Tabanan.
- d. Mendeskripsikan Sarana Prasarana di Depot Pojok Melati Tabanan
- e. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati Tabanan.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil pengamatan penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga dapat digunakan bagi pengamatan selanjutnya serta penulis dapat memperoleh pengalaman dalam mengkaji mengenai Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati Tabanan.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Peneliti

Pada pengamatan ini penulis mendapat pengalaman dalam penulisan karya tulis ilmiah dan menambah wawasan mengenai penerapan teori yang telah didapat dari perkuliahan dan diterapkan ke dalam penelitian.

### b. Bagi Rumah Makan

Pada pengamatan penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan mengenai gambaran sistem penyelenggaraan makanan dan *hygiene* sanitasi yang baik bagi Depot Pojok Melati Tabanan.

### c. Bagi Masyarakat

Hasil pengamatan ini diharapkan dapat memberikan informasi, pengetahuan, dan wawasan masyarakat tentang gambaran sistem penyelenggaraan makanan serta *hygiene* sanitasi yang baik di Depot Pojok Melati Tabanan.