

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan semakin hebatnya teknologi transportasi sehingga semakin memudahkan mobilitas orang dari satu tempat ke tempat lain, baik untuk kegiatan bisnis maupun perjalanan wisata. Keinginan untuk berwisata ketempat wisata pun semakin lama semakin meningkat. Maka tidak heran bila saat ini industri pariwisata merupakan industri yang sangat pesat perkembangannya.

Oleh karena itu bidang kepariwisataan semakin di kembangkan lagi karena pariwisata dijadikan sebagai komoditi unggulan. Menurut Yoeti (1996) “untuk menunjang berkembangnya kepariwisataan maka sarana dan prasarana yang dibutuhkan adalah sarana akomodasi dan transportasi”. Dalam hal ini bidang akomodasi yaitu hotel merupakan sarana yang di butuhkan oleh para wisatawan dari manca negara maupun domestik sebagai salah satu sarana pembantu dalam beristirahat setelah mereka melakukan perjalanan.

Hotel menjadi salah satu pilihan yang sering dipilih oleh para wisatawan asing dalam kegiatan berwisata disuatu tempat wisata. Pengertian Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Wisatawan asing kini menjadi sebuah aspek penting untuk mempertahankan perkembangan pariwisata suatu

negara. Untuk menjaga pariwisata terus berkembang di Indonesia, dibutuhkan Sumber daya Manusia yang baik.

Didalam hotel itu sendiri memiliki beberapa departemen yang mempunyai fungsi masing-masing yang berbedasatu sama lainnya. Dari seluruh departemen tersebut harus saling mendukung dan berkoordinasi dengan departemen lainnya agar tujuan yang ingin dicapai dari pihak manajemen hotel tersebut dapat dicapai, yaitu kepuasan tamu dan keuntungan yang optimal. Departemen yang terkait dalam penyelenggaraan hotel antara lain adalah *Front Office, Housekeeping, F & B Product and Service, Accounting, Marketing, Engineering, Security, Human Relation, Storing and Purchasing*. (Agus Sulastyono,2004)

Dalam industri perhotelan sebuah hotel harus memiliki department-department yang menyusun satu kesatuan hotel tersebut dimana didalam tugasnya setiap tugas department di hotel harus berbeda. Salah satu departement yang harus ada dihotel dan sangat penting adalah *kitchen department*.

Kitchen merupakan salah satu sarana yang menduduki peranan penting dalam kegiatan *hotel operasional* sesuai dengan fungsinya dan peranannya diharapkan *kitchen* mampu memberikan kepuasan terhadap tamu atau pengunjung pemakai *product kitchen*, terutama melalui *product kitchen*. Hal ini dimaksudkan untuk menimbulkan perasaan senang, terutama di kalangan *customernya*.

Untuk memperoleh hasil yang baik maka diperlukan standar resep yaitu suatu ukuran yang digunakan untuk mengevaluasi kualitas dan kuantitas suatu produk. Panduan tertulis yang ada bagi seorang juru masak itulah yang dikenal dengan standar resep. Selain itu dengan adanya standar resep, maka akan mempermudah pengerjaan suatu produk dan tidak menyulitkan bagi siapa saja yang akan membuatnya serta dapat mengontrol biaya yang akan dikeluarkan dan harga yang akan dicantumkan. Di Dalam pelaksanaan pengolahan makanan bagian dapur harus berpedoman kepada standar resep.

Harris Hotel and Convention Center Bandung merupakan lokasi penulis melaksanakan praktik kerja magang selama satu semester. Penulis melaksanakan praktik kerja magang pada bagian *kitchen*.

Berdasarkan hasil praktik kerja magang, penulis tertarik dengan judul **“Tinjauan Penggunaan Dan Pengawasan Standar Resep Di Cold Kitchen Harris Hotel And Convention Center Bandung”**

1.2. Identifikasi Masalah

Sesuai dengan judul yang dipilih identifikasi masalah ditentukan sebagai berikut:

1. Bagaimana standar resep di *Cold Kitchen* Harris Hotel and Convention Center Bandung ?

2. Bagaimana penggunaan standar resep di *Cold Kitchen* Harris Hotel and Convention Center Bandung ?
3. Bagaimana peranan supervisor dalam pengawasan penggunaan standar resep di Harris Hotel and Covention Center Bandung ?

1.3. Maksud dan Tujuan Penulisan

1.3.1. Maksud Penulisan

- a. Untuk mendalami bidang yang selama ditekuni.
- b. Untuk mendapatkan pengetahuan dan keterampilan lebih lanjut.

1.3.2. Tujuan Penulisan

- a. Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat kelulusan di Fakultas Ilmu Terapan Program Diploma III Perhotelan pada Universitas Telkom Bandung.

b. Tujuan Operasional

1. Untuk mengetahui standar resep di *Cold Kitchen* Harris Hotel Bandung.
2. Untuk mengetahui penggunaan standar resep di *Cold Kitchen* Harris Hotel Bandung.
3. Untuk mengetahui pengawasan penggunaan standar resep di Harris Hotel Bandung

1.4. Metode penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1.4.1. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan ialah metode deskriptif dengan mengumpulkan, menganalisis dan menyajikan data yang berkaitan dengan masalah yang diidentifikasi.

1.4.2. Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data, penulis menggunakan beberapa teknik pengumpulan data, yaitu sebagai berikut :

1. Obsevasi

Ditujukan kepada Juru Masak yang bekerja di *Cold Kitchen* Harris Hotel Bandung sebanyak 4 orang.

2. Wawancara

Penulis melakukan tanya jawab dengan orang – orang yang terkait dengan masalah yang dibahas pada proyek akhir ini.

3. Studi Kepustakaan

Untuk bahan – bahan perbandingan dan menunjang pembuatan tugas akhir ini penulis mendapatkan teori – teori dari beberapa buku yang ada kaitannya dengan objek yang ditinjau dengan judul penelitian.

1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Lokasi tempat penelitian dilaksanakan di Harris Hotel and Convention Center Bandung Jalan Peta no 241 A Kopo Bandung 40323, Indonesia.

1.5.2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian yang dilakukan penulis untuk mengumpulkan data-data yang dikumpulkan, dimulai dari bulan Juli 2014 sampai Januari 2015.