

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata di Indonesia berkembang pesat, terbukti dengan banyaknya kawasan wisata yang di renovasi. Indonesia saat ini sedang menggalangkan sektor pariwisata sehubungan dengan pendapatan devisa dari sektor ini cukup menjajikan, sebagai salah satu sektor yang dapat menyumbang devisa bagi Negara.

Sebagai penunjang keberhasilan dari sektor pariwisata, usaha dalam bidang jasa seperti perhotelan, restoran dan café menjadi sebuah sarana bagi wisatawan untuk dapat mendukung aktivitas wisata melalui ketersediaan sarana akomodasi usaha sehingga akan membuat pendapatan bagi sektor pariwisata jasa tersebut.

Perkembangan usaha jasa restoran juga berkembang dengan sangat pesat, dan menjadi faktor dari perkembangan usaha yang berjalan di bidang pariwisata ini ialah dengan semakin banyaknya restoran-restoran baru yang di dirikan dengan konsep yang menarik dan berada di tempat-tempat strategis yang banyak dikunjungi pengunjung. Semua itu demi kelancaran, kenyamanan, dan kepuasan bagi wisatawan.

Setiap hotel, restoran dan café berusaha meningkatkan fasilitas serta pelayanan yang memuaskan dengan ditunjang oleh sumber daya manusia yang terdidik, terampil, berpengalaman, dan professional di bidangnya, oleh sebab itu didirikan berbagai institusi dan lembaga pendidikan dalam bidang pariwisata terutama jasaboga.

Food & Beverage Production adalah suatu bagian dalam organisasi di hotel yang bertugas mengolah bahan makanan menjadi bahan matang untuk disediakan kepada para tamu. *Food & Beverage Departement* terdiri dari *kitchen, main kitchen, garde manger, pastry banquet kitchen dan stewarding*. Disebut *Food & Beverage Product* karena karena departemen ini tidak berhubungan langsung dengan tamu dan harus melalui perantara *food & beverage service*.

Kitchen adalah salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry dan butcher*. Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang faktor kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep dan memahami standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Produksi makanan yang berkualitas akan menciptakan loyalitas tamu hotel maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Setiap hotel memiliki *Standard Operating Procedure (SOP)* pengertian dari SOP itu tersebut adalah serangkaian instruksi kerja yang tertulis mengenai proses pelaksanaan kerja, bagaimana dan kapan harus di lakukan, dimana dan oleh siapa di lakukan. *Standard Operating Procedure (SOP)* sangat di perlukan untuk menunjang kelancaran dan keberhasilan operasional hotel, selain standar dalam bekerja menurut bagian pekerjaannya SOP juga di gunakan untuk membuat prodak seperti *standard recipe* pada menu makanan dan minuman.

Pengertian *recipe* adalah intruksi yang tertulis untuk membuat atau memasak suatu hidangan. *Standard Recipe* adalah formula yang tertulis untuk dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah (*quantity*) dan rasa (*quality*) yang telah ditentukan. Atau yang sering disebut “ ***they control quality and they control quantity***”.

Savoy Homann Bidakara Hotel merupakan salah satu hotel yang bersejarah di Kota Bandung, memiliki nilai tersendiri di mata wisatawan, baik karena bangunannya, pelayanannya maupun citra rasa makanannya. Untuk bangunan dan pelayanan wisatawan tidak perlu meragukan, namun untuk kualitas makanan, terkadang ada *complain* dari tamu yang datang.

Savoy Homann Bidakara Hotel memiliki sebuah restoran yaitu *Garden Restaurant* dengan nuansa taman yang dihiasi dengan pohon-pohon dan tanaman asli dan juga menawarkan berbagai macam menu ala carte mulai dari masakan nasional dan internasional yang diolah di *kitchen Garden Restaurant*

oleh *Staff* dan *trainee*. Karena di *Garden Restaurant* tingkat kesibukannya cukup tinggi sehingga sering menimbulkan kesalahan dalam mengolah dan menyajikan produk kepada tamu baik dari segi tampilan/*plating* maupun kurangnya bahan pendamping dan bahan utama pada produk.

Hal diatas menarik penulis untuk melakukan penelitian di Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom.

Dari permasalahan yang timbul diatas, maka penulis didalam proyek akhir ini mengambil judul “Penerapan *Standard Recipe* Untuk Menu *Ala Carte* di *Garden Restaurant Savoy Homann Bidakara Hotel*”

1.2. Rumusan Masalah

Sesuai judul yang dipilih, rumusan masalah dalam penulisan proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana *standard recipe* menu *ala carte* di *Garden Restaurant Savoy Homann Bidakara Hotel*?
2. Bagaimana penerapan *standard recipe* pada menu *ala carte* di *Garden Restaurant Savoy Homann Bidakara Hotel*?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan mengangkat judul Penerapan *Standard Recipe* Untuk Menu *Ala Carte* di *Garden Restaurant Savoy Homann Bidakara Hotel* adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui *standard recipe* menu *ala carte* di *Garden Restaurant Savoy Homann Bidakara Hotel*
2. Untuk mengetahui kegunaan penerapan *standard recipe* pada menu *ala carte* di *Garden Restaurant Savoy Homann Bidakara Hotel*

1.4. Kegunaan Penelitian

1.4.1. Kegunaan Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

Bagi jurusan perhotelan kegunaan penelitian untuk referensi bagi prodi perhotelan tentang mengolah produk dengan menggunakan standar resep yang ada.

2. Bagi Penulis

Bagi penulis kegunaan penelitian ini untuk mengevaluasi masalah yang harus dibenarkan dalam pembuatan produk di bagian dapur tempat penulis melakukan praktek kerja magang.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Bagi peneliti kegunaan penelitian untuk mengetahui lebih lanjut.

1.4.2. Kegunaan Praktis

1. Peneliti ini sebagai rekomendasi atau masukan untuk Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung dalam kualitas produk di Savoy homann Bidakara Hotel Bandung

2. Sebagai salah satu strategi untuk meningkatkan kualitas produk di hotel.