

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki banyak sekali kekayaan alam mulai dari pegunungan dan lautan. Banyak sekali pulau-pulau di Indonesia yang menarik untuk pariwisata antara lain Pulau Bali, Pulau Lombok, Pulau Komodo dan lain-lain. Disamping itu, ada banyak tempat menarik untuk pariwisata seperti Kawah Ijen, Gunung Bromo, Taman Nasional Bunaken dan lain-lain.

Pariwisata sangat erat hubungannya dengan sarana akomodasi. Saat melakukan kegiatan wisata para wisatawan membutuhkan tempat untuk beristirahat dan memenuhi kebutuhannya. Sarana akomodasi adalah sarana pokok kepariwisataan yang berarti hidup dan kehidupannya banyak tergantung pada jumlah wisatawan yang datang. Contoh sarana akomodasi adalah hotel, motel, villa, rumah, atau bangunan untuk menginap lainnya, yang dapat digunakan untuk tempat tinggal sementara oleh seseorang pada saat berpergian atau berlibur. Di Surabaya sendiri akhir-akhir ini semakin banyak bermunculan hotel-hotel yang baru.

Hotel-hotel yang ada di Surabaya seperti hotel-hotel pada umumnya, dimana departemen yang ada di hotel antara lain *Food and Beverage department (F&B department)*, *front office department*, *housekeeping department*, *accounting department*, *HRD departement*, *engineering department*, *Marketing department*, *Purchasing department*, *Security department* dan lain-lain.

Diantara departemen-departemen yang ada di hotel, *F&B department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman dari para tamu yang tinggal maupun tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial dan profesional.

Untuk mengelola makanan dan minuman secara komersial dan profesional, maka makanan dan minuman tersebut harus memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh hotel, oleh sebab itu diperlukan standar resep untuk makanan dan minuman. Dengan adanya standar resep untuk makanan dan minuman maka dapat dihasilkan cita rasa, aroma dan penampilan yang sama. Oleh sebab itu, standar resep makanan dan minuman merupakan patokan bagi semua koki yang bekerja di dapur hotel.

Mengingat pentingnya standar resep makanan dan minuman dalam suatu hotel, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian deskriptif mengenai hal tersebut. Akan tetapi, dengan adanya keterbatasan waktu yang ada, maka penulis memfokuskan penelitian deskriptif tentang standar resep makanan saja. Penulis melakukan penelitian tersebut pada restoran *ExpressHotel Amaris Embong Malang Surabaya*. Pada restoran *ExpressHotel Amaris Embong Malang Surabaya* ini menyediakan layanan menu *breakfast*, *a'la carte*, dan *room service*. Penulis dalam penelitian deskriptif mengenai standar resep makanan ini membatasi diri untuk meneliti tentang standar resep menu *a'la carte* saja.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana standar resep menu *a'la carte* di restoran *Express Hotel* Amaris Embong Malang Surabaya ?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Diharapkan dengan terselesainya laporan ini, akan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terkait diantaranya :

### 1. Bagi penulis

Tugas akhir ini membantu penulis dalam memahami lebih dalam tentang standar resep menu *a'la carte* di restoran *Express Hotel* Amaris Embong Malang Surabaya.

### 2. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dengan terbentuknya laporan ini diharapkan bisa menjadi referensi atau sumber bacaan mengenai standar resep menu *a'la carte* bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan *on the job training* di dunia perhotelan khususnya di departemen *F&B product*.

### 3. Bagi hotel

Dengan terbentuknya laporan ini diharapkan menjadi masukan bagi Hotel Amaris Embong Malang Surabaya, terutama mengenai standar resep menu *a'la carte* yang ada.