

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada awalnya hotel adalah sebuah rumah biasa yang disewakan untuk penginapan. Pada masa itu hotel tidak menyediakan makan dan minum bagi para tamunya. Pendapatan utama hotel semata-mata dari penyewaan kamar. Kemudian dalam perkembangannya, untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, mulailah dipikirkan pelayanan makan dan minum dengan masih tanpa mengharapkan keuntungan dari sektor layanan ini.

Bersama jalannya waktu, ternyata pelayanan makan dan minum suatu hotel merupakan salah satu daya tarik bagi para tamu yang datang menginap. Untuk menarik pengunjung lebih banyak lagi maka mulailah para pengelola hotel memikirkan pengembangan dari makan dan minum ini kemudian muncul *coffee shop* dan *snack bar* di banyak hotel. Lama kelamaan pelayanan makan dan minum ini ternyata dapat menjadi sumber penghasilan tambahan dan cukup mendatangkan keuntungan bagi hotel..

Food and beverage department adalah bagian yang ada di hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tamu yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food and beverage department* yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam menyediakan dan pelayanan makanan dan minuman dalam

menjalankan tugas nya *Food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian yang saling tergantung satu sama lain dan saling harus bekerja sama yaitu *Food and beverage service* dan *Food and beverage product*.

Food and beverage product merupakan *department* yang menyajikan makanan, mulai dari proses pemasakan sampai berupa makanan jadi. Di dalam *Food and beverage product* terdapat berbagai jabatan mulai dari *executive chef*, *sous chef*, *comis 1*, *comis 2* dan *cook helper*. *Cook helper* sendiri mempunyai tugas yang sangat penting di dalam *kitchen banquet* yaitu membantu tugas dari *chef* ketika *event banquet* ramai bisa membantu dari persiapan bahan makanan dan membantu kelancaran operasional dari *chef* tersebut.

Dari latar belakang di atas penulis ingin membahas dengan judul “ pentingnya peran kerja *cook helper* guna meningkatkan kinerja seorang *cook* di *banquet kitchen* hotel bumi Surabaya *city resort* “.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana peran kerja *cook helper* dalam meningkatkan kinerja seorang *cook* di *banquet kitchen* Hotel Bumi Surabaya *City Resort*.

C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan

Dapat mengetahui peranan *cook helper* guna meningkatkan kinerja seorang *cook* di *banquet kitchen* hotel bumi Surabaya *city resort*.

2. Manfaat

- a. Bagi penulis
 - 1) Menambah wawasan dan pengetahuan di bidang perhotelan khususnya di bidang *food and beverage*.
 - 2) Meningkatkan kreativitas dan pengembangan minat di bidang perhotelan.
- b. Bagi perusahaan
 - 1) Sebagai masukan tentang oprasional di hotel bumi Surabaya agar lebih meningkatkan standart kualitas dan penentuan harga yang sesuai.
 - 2) Mengevaluasi hasil usha yang dikerjakan.
 - 3) Meningkatkan kerjasama dengan politeknik NSC.
- c. Bagi politeknik NSC
 - 1) Memberi nilai tambah dalam menyusun kurikulum.
 - 2) Meningkatkan kerja sama dengan perusahaan.