

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia saat ini sedang mengalami pertumbuhan ekonomi yang cukup pesat. Hal ini ditandai dengan semakin banyaknya pusat-pusat perbelanjaan di kota-kota besar di Indonesia. Hal ini juga mempunyai pengaruh yang bagus terhadap pariwisata perhotelan karena semakin banyak pula wisatawan-wisatawan dalam dan luar negeri yang berkunjung ke tempat-tempat obyek wisata.

Perhotelan memiliki peran yang penting bagi usaha pariwisata karena setiap wisatawan pasti menginginkan tempat tinggal sementara yang nyaman karena tujuan mereka berwisata adalah untuk mendapatkan ketenangan, kesenangan dan kenyamanan. Salah satu fasilitas hotel yang paling penting adalah makanan karena setiap manusia memerlukan makanan.

Penyediaan makanan dan minuman di restoran menjadi tanggung jawab *Food and Beverages Department*. Pengelolaan sebuah restoran, hendaknya menu makanan yang disajikan bervariasi, agar tamu yang menginap maupun berkunjung dapat memilih jenis makanan sesuai dengan selera mereka dan tamu juga perlu diberikan kue-kue sebagai camilan untuk menikmati aktifitasnya di hotel.

Salah satu kue yang populer di Indonesia adalah kue muffin, dan karena kue ini berasal dari luar negeri yaitu Negara Inggris, maka kue ini juga cocok dengan selera para wisatawan asing. Salah satu bahan yang paling penting dalam pembuatan kue muffin adalah *baking powder* atau pengembang roti sehingga

dengan penggunaan *baking powder* yang benar akan menghasilkan kue muffin yang enak.

Oleh karena *baking powder* sangat mempengaruhi hasil kue muffin, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Baking Powder Pengaruhnya Terhadap Hasil Akhir Muffin**". Adapun alasan pemilihan judul karena kue muffin populer di Indonesia dan masyarakat banyak yang suka dengan bentuk, rasa dan bisa di hias dengan berbagai macam isi, misal selai, keju, strawberry dan kurma kismis, coklat dan lain-lainnya.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana *baking powder* dapat berpengaruh terhadap hasil muffin ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Sesuai dengan judul yang akan diambil, maka tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui pengaruh *baking powder* terhadap kue muffin.

Selain itu, banyak manfaat yang dapat diambil dari pembuatan PA ini :

- Bagi penulis

Sebagai mahasiswi perhotelan yang mendalami *pastry*, PA ini bermanfaat untuk memperluas wawasan penulis tentang *baking powder* dalam prakteknya.

1. Untuk meningkatkan pengetahuan tentang seluk- beluk kue muffin.
2. Untuk dapat membuat dan menghasilkan kue muffin yang baik.

1.4 Batasan Masalah

Penulis membatasi masalah tentang : *Baking Powder* pengaruhnya Terhadap Hasil Akhir Muffin.

1.5 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan PA ini, penulis menguraikan secara garis besar tentang isi dari keseluruhan bab, yaitu :

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini, penulis menguraikan tentang alasan pemilihan judul, rumusan masalah, tujuan dan manfaat, batasan permasalahan, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Merupakan bab kedua yang berisikan tentang landasan teori, dan kerangka pemikiran.

BAB III : METODOLOGI

Merupakan bab ketiga yang berisikan tentang terminologi teknik pengumpulan data : jenis dan sumber data, metode pengambilan data, metode analisis data, asumsi-asumsi.

BAB IV : PEMBAHASAN

Dalam bab ini akan dibahas tentang hasil dari penelitian tentang permasalahan yang penulis angkat sesuai dengan rumusan masalah.

BAB V : KESIMPULAN

Merupakan bab terakhir yang berisi kesimpulan dari keseluruhan PA dan saran dari penulis.