

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perhotelan merupakan salah satu unsur dari perangkat yang ada di dalam dunia kepariwisataan. Karena perhotelan termasuk industri jasa. Didalam dunia perhotelan juga terdapat banyak departemen-departemen yang menunjang keberhasilan suatu hotel. Departemen yang menunjang keberhasilan suatu hotel yaitu salah satunya adalah *F&B Product*. *F&B Product* juga sangat berperan aktif dalam melancarkan keberhasilan suatu perusahaan khususnya hotel yaitu di restorannya. Didalam *F&B Product* banyak menghasilkan makanan dan minuman yang beraneka ragam, bentuk dan rasa. Di hotel bukan hanya menjual kamar-kamar saja tetapi juga makanan dan minuman yang mempunyai cita rasa yang berkualitas tinggi. Dengan demikian makanan dan minuman di hotel mempunyai daya tarik tersendiri dalam penyajiannya.

Dalam menunjang pendapatan di suatu hotel memerlukan penampilan makanan dan minuman yang menarik sehingga banyak tamu yang berminat untuk membelinya. Dengan ini peneliti membahas bagaimana cara mengolah produk *pastry* sehingga mempunyai daya tarik tersendiri dan cita rasa tinggi serta penampilan yang menarik dalam menunjang pendapatan hotel khususnya didalam *menu dessert*. Karena produk *pastry* mempunyai banyak variasi menu khususnya *menu dessert* sehingga tamu tidak merasa bosan dengan penampilan *menu* yang tetap tanpa adanya perubahan. Dengan menjual produk yang telah divariasikan akan mendapatkan daya tarik tersendiri sehingga dengan menambah variasi *menu* maka akan menunjang

pendapatan yang diinginkan. Sehingga dengan ini produk *pastry* di suatu hotel sangat berperan aktif dalam menunjang pendapatan hotel.

Dari uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa makanan dan minuman disuatu hotel sangat berpengaruh penting dalam menunjang pendapatan khususnya produk *pastry*. Hal ini mendorong peneliti mengambil judul **“VARIASI MENU *DESSERT* DALAM MENUNJANG PENDAPATAN DI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah dapat dirumuskan suatu rumusan masalah sebagai berikut : Bagaimana variasi *menu dessert* dalam menunjang pendapatan di Hotel Majapahit Surabaya.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui variasi *menu dessert* dalam menunjang pendapatan hotel.

Manfaat penelitian

1. Untuk memperoleh gambaran atau wawasan yang lebih jelas mengenai peranan variasi *menu dessert* dalam hotel terutama dalam menunjang pendapatan suatu hotel.
2. Untuk memberikan informasi kepada pihak hotel dan sebagai bahan pertimbangan didalam kebijaksanaan yang sudah ditetapkan.
3. Untuk memberikan kesempatan para peneliti untuk menalarkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan yang didapat dalam masa perkuliahan dan

membandingkan antara teori dan praktek yang ada untuk selanjutnya digunakan dalam pemecahan masalah.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya sebatas, mengetahui variasi *menu* khususnya *menu dessert* sehingga dengan variasi *menu dessert* tersebut harus benar-benar dapat menunjang pendapatan di Hotel Majapahit Surabaya.

1.5 Sistematika Penulisan

Penyusunan proyek akhir ini peneliti membagi pembahasan dalam beberapa bab, kemudian dijabarkan dalam beberapa sub-sub yang penyusunanya sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan secara umum dan ringkas dari keseluruhan isi tugas pendahuluan proyek akhir. Hal ini bertujuan agar dapat di ketahui terlebih dahulu apa yang menjadi titik tolak sehingga dapat diperoleh gambaran mengenai materi penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan tentang landasan teori berisi tentang teori-teori yang mendukung atau berkaitan dengan topik permasalahan yang ditulis, kerangka pemikiran yaitu menguraikan tentang konsep berfikir yang berhubungan dengan topik dan perumusan masalah.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan terminologi yang di gunakan untuk menjelaskan istilah atau kata-kata yang dipergunakan pada judul atau topik, teknik pengumpulan data yang berisi tentang jenis data yang diambil, sumber data yang dipergunakan beserta metode yang dipergunakan dalam pengambilan data.

BAB IV : PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan tentang pembahasan masalah yang berisi tentang tinjauan umum dan tinjauan khusus di Hotel Majapahit Surabaya, meliputi sejarah hotel, lokasi, fasilitas yang dimiliki, struktur organisasi hotel, dan lain-lain.

BAB V : PENUTUP

Bab ini menyimpulkan dan memberikan saran secara umum dan ringkas dari keseluruhan isi proyek akhir untuk Hotel Majapahit Surabaya.