

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

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

Pariwisata sangat erat hubungannya dengan sarana akomodasi. Saat melakukan kegiatan wisata para wisatawan membutuhkan tempat untuk beristirahat. Sarana akomodasi adalah sarana pokok yang mendukung kepariwisataan, oleh sebab itu, hidup atau matinya sarana akomodasi banyak tergantung pada jumlah wisatawan yang datang. Contoh sarana akomodasi adalah hotel, motel, villa, *guest house*, atau bangunan untuk menginap lainnya, yang dapat digunakan untuk tempat tinggal sementara oleh seseorang pada saat bepergian atau berlibur.

Hotel adalah badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan bagi masyarakat umum. Departemen yang ada di hotel antara lain adalah *food and Beverage department (F&B department)*, *Front office department*, *Marketing department*, *House keeping department*, *Accounting department*,

purchasing department, HRD department, Engineering 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 untuk tamu yang tinggal di hotel, maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial dan profesional.

Untuk mengelola makanan dan minuman secara komersial dan professional, maka makanan dan minuman tersebut harus memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh hotel, maka diperlukan standar resep untuk makanan dan minuman yang dapat menghasilkan cita rasa, aroma dan penampilan yang sama dan tetap konsisten. 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 *Palapa Coffee Shop Hotel Grand Inna Tunjungan Surabaya*. *Palapa Coffee Shop Hotel Grand Inna Tunjungan Surabaya* ini menyediakan layanan menu makan pagi, makan siang, dan makan malam.

Penulisan dalam penelitian deskriptif mengenai standar resep makan ini membatasi diri untuk meneliti tentang standar resep menu makan siang saja.

B. Rumusan Masalah

Dari permasalahan di atas maka penulis merumuskannya seperti berikut :Bagaimana standar resep makan siang di Palapa *Coffee Shop* Hotel Grand Inna Tunjungan Surabaya ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan

Untuk mengetahui standar resep makan siang di Palapa *Coffee Shop* Hotel Grand Inna Tunjungan Surabaya

2. Manfaat penelitian

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

a. Bagi penulis

Tugas akhir ini membantu penulis dalam memahami lebih dalam tentang standar resep makan siang di Palapa *Coffee Shop* Hotel Grand Inna Tunjungan Surabaya.

b. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dengan terbentuknya laporan ini di harapkan bisa menjadi referensi atau sumber bacaan mengenai standar resep makan siang bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan *on the job training* di dunia perhotelan khususnya di departemen *F&B product*.

c. Bagi Hotel

Dengan terbentuknya laporan ini diharapkan menjadi masukan bagi Hotel Grand Inna Tunjungan Surabaya ,terutama mengenai standar resep makan siang yang ada.