BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang kaya, potensi kekayaan yang ada di Indonesia sangat luar biasa, baik sumber daya alam hayati maupun non hayati. Kekayaan alam Indonesia mulai dari kekayaan laut, darat, bumi dan kekayaan lainnya yang terkandung dalam bumi Indonesia tercinta ini mungkin tidak akan bisa dihitung. Apabila dilihat secara geografis dari Sabang sampai Merauke terbentang tidak sedikit pulau yang ada di Indonesia.

Tidak sedikit tempat di Indonesia yang mempunyai dayatarik bagi wisatawan untuk mengunjungi Negara ini, misalny acandi Borobudur yang sangat kental dengan nilai sejarahnya yang sampai saat ini masih menyimpan misteri tentang asal berdirinya candi tersebut. Selain banyak tempat bersejarah yang ada di Indonesia, ada juga tempat dengan keindahan alamnya yang bagus seperti yang ada di kepulauan Raja Ampat Papua Barat, bagi para wisatawan Raja Ampat dianggap sebagai surga yang tidak bias diungkapkan dengan kata kata.

Seiring dengan perkembangan di sektor pariwisata, bukan Cuma alam dan budaya, kuliner juga merupakan komponen pariwisata. Wisata kuliner sendiri kini tumbuh dan berkembang mengikuti tarian jaman. Dulu yang cara membuat produk roti secara manual kini sudah mulai dengan alat yang modern, bahkan setiap kota yang ada di Indonesia kini punya kuliner dengan oleh-oleh khasnya masing-masing. Misalnya ada Pekanbaru dengan oleh-oleh khasnya yaitu bolu kemojo, Bali dengan oleh-oleh khasnya pie susu, Surabaya dengan oleh-oleh

khasnya yaitu lapis Surabaya, dan masih banyak lagi kota dengan oleh-oleh khasnya masing-masing.

Patiseri juga mepunyai peranan penting dalam industry pariwisata, industry pastry bakery sekarang sudah menjamur di setiap kota yang ada di Indonesia. Dalam pembuatan pastry,untuk meperoleh produk yang berkualitas salah satu faktornya yaitu pemilihan bahan baku, pemilihan bahan baku yang bagus akan memperoleh hasil yang berkualitas, semakin bagus bahan baku yang digunakan akan semakin bagus pula kualitas produk yang dihasilkan.

Untuk mengelola produk pastry secara komersial dan profesional, maka produk pastry tersebut harus memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh perusahaan, oleh sebab itu diperlukan standar resep untuk produk pastry. Dengan adanya standar resep,produk pastry yang dihasilkan dapat mempunyai cita rasa, aroma dan penampilan yang sama. Oleh sebab itu, standar resep produk pastry merupakan patokan bagi semua *bakers* yang bekerja di dapur.

Di Hawaii Bakery Pekanbaru Riau sebelumnya tidak ada standar resep. Oleh karena itu, mengingat pentingnya standar resep produk pastry dalam suatu perusahaan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian deskriptif mengenai hal tersebut. Penulis melakukan penelitian tersebut di perusahaan Hawaii Bakery Pekanbaru Riau.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana standar resep produk patiseri di Hawaii Bakery Pekanbaru Riau?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui standar resep produk patiseri di Hawaii Bakery Pekanbaru Riau.

2. 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 Pastry yang ada di Hawaii Pekanbaru Riau

2. Bagi Politeknik NSC Surabaya

   Dengan terbentuknya laporan ini diharapkan bisa menjadi referensi atau sumber bacaan mengenai standar resep bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di dunia perhotelan khususnya di departemen *F&B product.*

3. Bagi Perusahaan

   Dengan terbentuknya laporan ini diharapkan menjadi masukan bagi Hawaii Bakery pekanbaru Riau, terutama mengenai standar resep menu.