

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Industri perhotelan memiliki arti yang sangat penting bagi kegiatan pariwisata. Hotel dapat diartikan sebagai perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyajikan hidangan dan fasilitas lengkap yang dikelola secara komersil. Dahulu fungsi hotel hanya sebagai tempat bermalam bagi para tamu yang melakukan perjalanan bisnis atau wisata. Seiring berjalannya waktu fungsi hotel semakin meningkat, saat ini hotel berfungsi untuk acara pernikahan, *meeting*, seminar, lokakarya, musyawarah nasional dan kegiatan lainnya. Perkembangan dunia perhotelan dan pariwisata semakin meningkat, hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya sekolah pariwisata dan perhotelan. Hal tersebut membuat dunia perhotelan dan pariwisata semakin dikenal dan diterima di masyarakat.

Dengan banyaknya kunjungan wisatawan ke Surabaya baik itu dalam urusan bisnis, studi banding yang dilakukan instansi pemerintahan, ataupun wisatawan mancanegara dan wisatawan lokal yang melakukan perjalanan wisata ke Surabaya, hal tersebut menjadi peluang bagi hotel di Surabaya bisa menarik wisatawan untuk dapat menikmati hidangan hidangan yang disediakan di hotel. Berbagai cara seperti menyajikan kreasi hidangan yang sedang populer di kalangan masyarakat, menyediakan berbagai menu mulai dari *western*, *chinese* dan khas nusantara.

Salah satu departemen hotel yang sangat berpengaruh terhadap makanan dan minuman adalah *Food and Beverage Product Department*. *Food and Beverage Product Department* merupakan departemen yang mempunyai peranan dan fungsi yang cukup besar dalam pembuatan makanan dan minuman untuk para tamu, terutama yang menyangkut cita rasa dari makanan dan minuman yang diolah. *Pastry section*, adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Product Department* terbagi menjadi 2 bagian diantaranya *main kitchen dan Pastry section*

Di Hotel Cendana Premiere *pastry section* merupakan pusat mengolah dan menyediakan berbagai hidangan penutup (*dessert*), agar pekerjaan di *pastry section* berjalan dengan efisien, maka perlu diterapkan tugas yang benar sesuai dengan *Standard Operasional Prosedur* (SOP) yang ada. Tugas *pastry section* di Hotel Cendana Premiere Surabaya tidak hanya mengolah dan menyediakan hidangan penutup tapi juga menjaga outlet *sweet corner* di restoran untuk para tamu yang sedang makan pagi maupun untuk tamu yang melakukan reservasi dengan menu *buffet* seperti makan siang, dan makan malam.

Hotel Cendana Premier Surabaya yang terletak di Jalan Kombes M. Duryat 6 Tegalsari Surabaya mempunyai lokasi yang berada di pusat kota menjadikan Hotel Cendana Premiere Surabaya sebagai daya tarik tersendiri bagi wisatawan karena dekat dengan pusat perbelanjaan dan wisata monumen kapal selam. Banyaknya pesaing di industri perhotelan dapat memotivasi Hotel Cendana Premiere Surabaya agar mampu bersaing dengan hotel lain, seperti adanya

kegiatan kreativitas hidangan dengan mengikuti perkembangan makanan dan minuman yang sedang populer dikalangan masyarakat.

Dari uraian latar belakang masalah tersebut maka penulis mengambil judul :

**Kreativitas *Pastry Section* terhadap Hidangan Penutup di Hotel Cendana Premiere Surabaya**

**B. Rumusan Masalah**

Bagaimana Kreativitas *Pastry Section* terhadap Hidangan Penutup di Hotel Cendana Premiere Surabaya ?

**C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

1. Tujuan penulisan

Untuk mengetahui kreativitas *pastry section* terhadap hidangan penutup di Hotel Cendana Premiere Surabaya.

2. Manfaat penelitian

Dengan adanya penulisan ini, diharapkan dapat memberikan manfaat – manfaat yang berguna bagi, yaitu :

a. Manfaat bagi penulis

Penulisan ini diharapkan dapat berguna untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang kreativitas *pastry section* terhadap hidangan penutup.

b. Manfaat bagi perusahaan

Sebagai bahan evaluasi serta masukan bagi perusahaan untuk meningkatkan kreativitas *pastry section* terhadap hidangan penutup.

c. Manfaat bagi Politeknik NSC Surabaya

Tugas Akhir ini sebagai acuan bagi mahasiswa Politeknik NSC Surabaya di bidang perhotelan, sebagai referensi penulisan Tugas Akhir selanjutnya.