

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Hotel adalah salah satu bentuk akomodasi. Hotel tidak hanya melayani jasa penginapan saja akan tetapi jasa makanan, minuman, dan jasa pelayanan juga. Dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian terkait antara yang satu dengan yang lain misalkan : *Front Office Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Engenering Department, Food & Beverage Department* yang berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel.

*Food & Beverage Department* dibagi menjadi dua *section* yaitu *Food & Beverage Sevice* dan *Food & Beverage Product*. *Food & Beverage Product section* ialah seksi dimana secara khusus menangani pengolahan makanan. Untuk mengolah makanan tentunya diperlukan bahan-bahan untuk digunakan. Bahan-bahan makanan tersebut ada yang tidak mudah rusak (*non perishable*) dan bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*).

Bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*), yaitu bahan makanan yang cepat rusak apabila tidak disimpan dengan cara yang benar. Buah-buahan dan sayur-sayuran adalah contoh bahan makanan yang mudah rusak.

Penyimpanan buah dan sayur yang tidak benar akan menyebabkan bahan-bahan makanan tersebut menjadi cepat rusak dan tidak bisa digunakan lagi. Sehingga perlu membeli bahan-bahan lagi untuk diolah yang dapat menyebabkan *cost* pengeluaran menjadi tinggi. Cara penyimpanan bahan makanan harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan

bergizi. Cara penyimpanan sayur dan buah yang salah akan membuat *cost* pengeluaran menjadi lebih tinggi, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak dan busuk. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis mengambil judul “Penyimpanan Buah dan Sayur di *Main Kitchen* Oakwood Hotel & Residence Surabaya”.

## **B. Rumusan Masalah**

Untuk memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang dikemukakan di atas maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

Bagaimana Penyimpanan Buah dan Sayur di *Main Kitchen* Oakwood hotel & Residence Surabaya?

## **C. Tujuan Penulisan Tugas Akhir**

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk mengetahui cara penyimpanan buah dan sayur di *Main Kitchen* Oakwood Hotel & Residence Surabaya.

## **D. Manfaat Penulisan Tugas Akhir**

Tugas akhir ini diharapkan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang berkepentingan antara lain :

### 1. Bagi Penulis

Tugas akhir ini diharapkan menjadi tambahan ilmu dan pengalaman penulis sehingga nantiya dapat dijadikan sebagai bekal untuk masa depan penulis dibidang pengelolaan makanan.

## 2. Bagi Kampus

Tugas akhir ini diharapkan menjadi *referensi* bahan bacaan tentang *Food Product* bagi mahasiswa yang akan praktik atau *On The Job Training* terutama dibidang *Food & Beverage Product*.

## 3. Bagi Hotel

Tugas akhir ini semoga menjadi bahan masukan bagi Oakwood Hotel & Residence Surabaya agar lebih efektif untuk penyimpanan buah dan sayur.