BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada masa globalisasi seperti saat ini, persaingan di dunia industri semakin ketat, terutama bagi para pelaku bisnis makanan dan minuman atau biasa dikenal dengan istilah kuliner. Hal ini menuntut para pelaku usaha untuk merencanakan dengan baik bagaimana cara menarik pelanggan mereka dengan cara memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan mereka.

Ada banyak faktor yang bisa mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen salah satu keinginan dan kebutuhan konsumen yang sangat perlu diperhatikan oleh para pelaku bisnis makanan adalah waktu pelayanan yang cepat, tamu akan merasa puas jika mereka tidak membutuhkan waktu menunggu lama untuk menikmati produk yang akan mereka konsumsi.

Ada banyak cara yang dilakukan oleh pelaku usaha hotel dan restoran untuk memenuhi keinginan tamu akan pelayanan makanan yang cepat. Memperkerjakan juru masak yang kompeten dan berpengalaman dalam mengolah makanan menjadi salah satu faktor penting yang bisa dilakukan oleh pelaku usaha untuk mewujudkan pelayanan makanan yang cepat dan sesuai dengan standar.

Untuk dapat melaksanakan tugasnya dengan baik, seorang juru masak sangat perlu untuk memiliki perlengkapan dan peralatan masak yang memadai. Peralatan sendiri merupakan salah satu faktor penting dalam kelancaran suatu perkerjaan. Peralatan yang memadai akan mempermudah pekerjaan seorang juru masak.

Tentu proses pengolahan makanan dengan cepat bukanlah tugas mudah dikerjakan, khususnya pada produk makanan yang dijual di hotel maupun restoran dimana makanan tersebut memerlukan proses penyajian khusus dan berbeda jika dibandingkan dengan warung maupun rumah makan biasa, belum lagi jika para juru masak harus mengelola hidangan untuk orang banyak atau lebih dikenal dengan sebutan *buffet* atau prasmanan.

Salah satu hal yang dapat menentukan cepat atau lambatnya waktu yang diperlukan oleh para juru masak untuk membuat dan menghidangkan sebuah makanan adalah tahap persiapan, baik berupa persiapan bahan maupun peralatan. Tetapi lamanya waktu persiapan ini bisa diminimalisir oleh para juru masak dengan mempersiapkan segala bahan dan peralatan sebelum mereka mengolah bahan-bahan tersebut.

Menurut pengalaman penulis, proses persiapan bahan makanan di Kampi Hotel Surabaya sudah cukup baik, dimana para juru masak selalu proses pengecekan dan persiapan bahan-bahan makanan merupakan hal pertama yang dilakukan saat masuk kedalam dapur. Adapun untuk persiapan bahan-bahan *buffet* biasanaya dipersiapkan sehari atau beberapi hari sebelumnya, tergantung dengan banyaknya makanan yang akan dimasak. Disinilah pentingnya komunikasi dan koondinasi antar juru masak sangat diperlukan, para juru masak yang masuk *shift* pagi bertanggung jawab untuk mempersiapkan bahan-bahan yang akan diproses oleh para juru masak yang menangani *shift* sore dan begitu pula sebaliknya, *shift* sore bertanggung jawab mempersiapkan bahan-bahan yang akan diproses oleh *shift* pagi untuk *breakfast.*

Hal inilah yang dilakukan oleh para juru masak yang memiliki tugas untuk mengolah makanan di Kampi Hotel Surabaya untuk menghemat waktu dan meningkatkan produktifitas kerja, dimana hampir semua bahan-bahan makanan baik yang terdapat dalam menu *ala carte* maupun *buffet* sudah dipersiapkan terlebih dahulu sebelum bahan-bahan ini diolah. Sebagai contoh para juru masak yang bekerja pada *shift* sore akan mempersiapkan bahan-bahan makanan untuk diolah oleh para juru masak yang bekerja di *shift* pagi menjadi menu *buffet* yang disajikan pada waktu *breakfast*.

Akan tetapi dengan mempersiapkan bahan-bahan makanan menjadi setengah jadi akan secara otomatis membuat umur atau jangka waktu penggunaan bahan semakin pendek. Oleh karena itu diperlukanlah sebuah tempat penyimpanan makanan yang mampu menampung banyak bahan-bahan makanan sekaligus menjaga kualitas bahan makanan itu sendiri.

Kampi Hotel Surabaya sendiri memiliki sebuah alat penyimpanan bahan-bahan makanan yang berukuran lumayan besar, alat ini disebut *walk-in chiller & freezer*, dimana peralatan ini tidak hanya mampu menjaga kualitas bahan makanan tetapi juga dapat menampung bahan-bahan makanan dalam jumlah yang banyak yang menjadikan peralatan ini sangat penting terhadap kegiatan operasional di *kitchen* Kampi Hotel Surabaya.

Berdasarkan hal-hal diatas, penulis berusaha untuk mengetahui betapa penting fungsi *walk-in chiller & freezer* sebagai alat penyimpanan bahan makanan terhadap kelancaran kegiatan operasional *kitchen* di Kampi Hotel Surabaya.

B. Rumusan Masalah

Dari judul yang dibuat penulis, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut: “Mengapa *walk-in chiller/freezer* penting terhadap kelancaran operasional di *kitchen* Kampi Hotel Surabaya?”

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Tujuan Penulisan

1) Untuk mengetahui fungsi sebuah *walk in chiller/freezer* sebagai tempat penyimpanan makanan terhadap kelancaran operasional di *kitchen* Kampi Hotel Surabaya.
2) Untuk mengetahui apakah proses persiapan bahan makanan dapat mempengaruhi waktu produksi makanan.

Manfaat Penulisan

1) Bagi Penulis

   Untuk menambah pengetahuan penulis tentang fungsi *walk-in chiller & freezer* terhadap kelancaran kegiatan operasional *kitchen* di Kampi Hotel Surabaya.
2) Bagi Perusahaan

   Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan informasi bagi perusahaan terhadap peralatan dan cara penyimpanan makanan di dalam *walk-in chiller & freezer.*
3) Bagi Politeknik NSC Surabaya

   Tulisan ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dan pengetahuan bagi penulis lain untuk dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam menyempurnakan penelitian-penelitian selanjutnya.