

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 makanan dan minuman serta fasilitas lengkap yang dikelola secara komersil. 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 dalam menarik wisatawan untuk dapat menikmati hidangan yang disediakan di hotel. Berbagai cara seperti menyajikan kreasi hidangan yang sedang populer dikalangan masyarakat, menyediakan berbagai menu mulai dari *western*, *chinese*, ataupun khas nusantara.

Banyaknya pesaing di industri perhotelan dapat memotivasi hotel agar mampu bersaing dengan hotel lain, seperti adanya kreativitas hidangan dengan mengikuti perkembangan makanan dan minuman yang sedang populer dikalangan masyarakat.

Salah satu departemen yang berperan penting di hotel untuk mengolah makanan dan minuman adalah *Food and Beverages Department*. *Food and*

Beverages Department merupakan departemen yang memiliki peranan dan fungsi yang cukup besar dalam mengolah makanan dan minuman untuk para tamu, terutama yang menyangkut cita rasa dari makanan dan minuman yang diolah. *Food and Beverages Department* terbagi menjadi 2 bagian yaitu, *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Pastry Section* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *food and beverage product* yang khusus menangani atau membuat kue, *cake, cookie, pastries, chocolate, pudding* dan aneka *dessert* lainnya. *Pastry* mempunyai peranan penting dan tanggung jawab untuk menyiapkan berbagai jenis hidangan penutup, untuk penyediaan *breakfast, lunch, dinner*.

Dalam mengolah hidangan penutup (*dessert*) memerlukan kreativitas agar menggugah selera dan tidak membuat tamu bosan saat menikmatinya. Tak jarang seorang *pastry chef* terkadang harus memutar otak setiap kali akan membuat suatu produk (hidangan). Hal ini didasari karena mereka dituntut untuk selalu menciptakan menu baru yang belum pernah ada sebelumnya, sehingga setiap hidangan yang disajikan akan memiliki ciri khas masing-masing. Setiap *dessert* yang diciptakan oleh seorang *pastry chef* selalu memiliki *art* tersendiri. *Art* yang dituangkan oleh seorang *pastry chef* pada hidangannya bertujuan untuk memanjakan indera penglihatan, penciuman, dan perasa bagi penikmatnya.

Dari uraian latar belakang tersebut maka penulis mengambil judul :
“Kreativitas Pastry Section terhadap Dessert di Crown Prince Hotel Surabaya”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Kreativitas *Pastry Section* terhadap *Dessert* di Crown Prince Hotel Surabaya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui kreativitas *pastry section* terhadap *dessert* di Crown Prince Hotel Surabaya.

2. Manfaat Penulisan

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 *dessert*.

b. Manfaat bagi perusahaan

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

c. Manfaat bagi Politeknik NSC Surabaya

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