

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah salah satu bentuk layanan akomodasi. Selain tempat untuk menginap, hotel juga memiliki berbagai fasilitas pelayanan untuk para tamu misalnya spa, kolam renang, *meeting room*, dan *Food & Beverage*. *Food & Beverage Department* juga sangat berpengaruh bagi pendapatan hotel, karena selain menjual kamar hotel juga menjual makanan dan minuman. *Food & Beverage Department* dibagi menjadi dua yaitu *Food & Beverages Service* dan *Food & Beverages Product*. *Food & Beverages Service* adalah bagian dimana menyajikan atau menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu, sedangkan *Food & Beverages Product* adalah bagian menyimpan dan mengolah makanan.

Untuk mengolah makanan yang berkualitas *kitchen* harus menyimpan bahan – bahan makanan dengan baik dan benar agar tidak merusak rasa dan kualitas makanan. Bahan makanan memiliki dua perbedaan yaitu tahan lama (*groceries*) yang dapat disimpan dalam waktu lama atau tidak mudah rusak seperti beras, kacang – kacangan ataupun tepung dan (*perishable*) yaitu makanan yang cepat rusak apabila tidak disimpan dengan penanganan yang baik dan benar seperti daging, ikan, susu, buah dan sayuran.

Dalam hal ini penulis tertarik untuk membahas penyimpanan buah dan sayuran saja karena selain menjaga kesegaran dan rasa, buah dan sayuran

juga memiliki gizi yang tidak kalah penting dari daging, ikan, kacang dan lainnya.

Penyimpanan makanan yang tidak benar akan membuat makanan lebih cepat rusak atau busuk sehingga tidak bisa diolah menjadi suatu makanan yang berkualitas dan menyebabkan pengeluaran menjadi tinggi. Penulis tertarik untuk membahas Tugas Akhir yang berjudul

”CARA PENYIMPANAN BUAH DAN SAYURAN DI CROWN PRINCE HOTEL SURABAYA”

B. Rumusan Masalah

Dalam rumusan masalah, penulis akan menyampaikan, Bagaimana cara menyimpan buah dan sayuran yang ada di Crown Prince Hotel Surabaya?

C. Tujuan Dan Manfaat

Sesuai dengan judul yang diangkat maka tujuan penulis adalah untuk mengetahui cara penyimpanan buah dan sayuran yang baik di Crown Prince Hotel Surabaya. Adapun manfaat yang diharapkan dapat bermanfaat dari penulisan Tugas Akhir ini:

1. Bagi Penulis

Untuk bisa menerapkan sekaligus mempraktikan ilmu yang didapat dari masa perkuliahan, sehingga nantinya bisa dijadikan bekal untuk masa depan penulis.

2. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Diharapkan sebagai bahan tambah bacaan dan bahan *refrensi* dipergustakaan Politeknik NSC Surabaya

3. Bagi Crown Prince Hotel Surabaya

Agar menjadi bahan masukan dan evaluasi untuk memperhatikan penyimpanan bahan makanan terutama buah dan sayuran.