

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu kegiatan yang menjadi sumber penghasilan bagi negara, juga merupakan salah satu penyumbang terbesar devisa negara. Indonesia mempunyai banyak pulau cantik dan indah yang menawarkan keindahan alam untuk wisatawan, sehingga ini adalah potensi yang sangat baik untuk mengembangkan industri pariwisata. Para wisatawan yang melakukan kegiatan wisata juga membutuhkan tempat untuk makan dan minum seperti cafe, resto. Disamping itu, para wisatawan juga membutuhkan tempat untuk menginap seperti hotel, motel, villa dan lain lain.

Perhotelan memiliki peran penting dalam industri pariwisata, khususnya di Surabaya. Hotel-hotel yang ada di Surabaya seperti hotel pada umumnya, dimana terdapat departemen-departemen antara lain *front office department*, *housekeeping department*, *accounting department*, *human resource development department*, *engineering department*, *food and beverage department* dan lain lain. Setiap departemen di hotel mempunyai tanggung jawabnya masing-masing untuk kelancaran operasional hotel.

Khususnya *food and beverage department* mempunyai tanggung jawab dalam pengolahan makanan dan minuman untuk disajikan di restoran maupun untuk *room service*. Di *food and beverage department* dibagi menjadi tiga bagian yaitu *food and beverage pastry*, *food and beverage product* dan *food and*

beverage service. *Food and beverage product* memiliki peranan yang sangat penting di dalam hotel karena di departemen ini bertanggung jawab terhadap masakan yang disajikan untuk para tamu yang tinggal maupun tidak tinggal di hotel tersebut yang dikelola secara komersial dan profesional. *Food and beverage product* biasanya menyajikan masakan seperti: masakan Tionghoa, masakan Nusantara dan masakan Barat. Masakan Barat atau disebut dengan masakan Eropa merupakan sebuah istilah yang digeneralisasikan secara kolektif yang merujuk kepada masakan-masakan dari Eropa dan negara-negara Barat lainnya. Untuk mengelola masakan secara komersial dan profesional maka diperlukan metode pengolahan masakan secara benar.

Mengingat metode pengolahan *steak* secara benar sangat diperlukan di hotel, maka penulis tertarik melakukan penelitian deskriptif mengenai hal tersebut. Penulis melakukan penelitian tentang metode pengolahan *steak* di Patita Restaurant pada hotel Grand Mercure Surabaya City.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut :

“Bagaimana metode pengolahan *steak* di Patita Restaurant hotel Grand Mercure Surabaya City?”

C. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1. Tujuan penulisan

Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui metode pengolahan *steak* di Patita Restaurant pada hotel Grand Mercure Surabaya City.

2. Manfaat penelitian

Hasil penulisan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

a. Bagi penulis

- 1) Sebagai syarat menyelesaikan studi gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)
- 2) Sebagai dokumentasi atas apa yang telah diteliti

b. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dapat dijadikan informasi tambahan bagi pembaca untuk menambah referensi metode pengolahan *steak*.

c. Bagi Hotel

Dengan adanya tugas akhir ini diharapkan menjadi masukan bagi Hotel Grand Mercure Surabaya City