

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Industri perhotelan memiliki peran penting dalam mengembangkan pariwisata, oleh sebab itu industri perhotelan menjadi tolak ukur keberhasilan suatu daerah dalam mengembangkan potensi wisatanya. Selain di daerah yang menawarkan wisata sebagai komoditas andalannya, hotel juga banyak berdiri dipertanian. Dalam hal ini pasar yang dituju bukan lagi wisatawan atau pelancong, melainkan orang yang ada pekerjaan di hotel seperti *meeting*. Fasilitas yang ditawarkan hotel di kota berbeda dengan hotel di daerah wisata, pembangunan industri hotel menyesuaikan kebutuhan masyarakat atau konsumen. Hotel di kota lebih menjual *meeting room* untuk kepentingan bisnis, *meeting* perusahaan, seminar, *wedding*, dan lain-lain. Melihat kondisi ini bukan berarti kamar yang dijual hotel tidak laku, justru semakin banyak *meeting room* yang disewakan semakin banyak kamar yang terjual. Hal ini bisa dilihat dari meningkatnya okupansi pada KHAS Gresik Hotel saat ada *meeting* PT. Pertamina Persero.

Industri perhotelan merupakan industri yang terdiri dari *department-department* yang menghasilkan tiap produk dan jasa yang berbeda, harus saling bekerja sama dan tidak dapat berdiri sendiri. Di hotel banyak *department-department* diantaranya : *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage Service, Food Beverage Product*.

*Food and Beverage Department* dihotel mempunyai fungsi sangat berpengaruh karena kinerja serta peluang yang didapatkan melalui departement *Food and Beverage department* dapat menambah nilai jual hotel dan meningkatkan *revenue* (keuntungan) yang banyak dalam operasional hotel itu sendiri, sehingga dengan harga jual yang lebih baik dapat meningkatkan permintaan pelanggan dan memungkinkan mereka berkunjung ke hotel tersebut.

Ditemukan kasus seperti beberapa hasil masakan yang belum sesuai dilihat dari potongan sayuran karena satu menu dan menu lainnya memiliki jenis potongan yang berbeda hal tersebut disebabkan *cook helper* yang baru masuk di *kitchen* belum mengetahui ilmu dasar sehingga mengganggu kerjanya. Dimana bisa mengakibatkan kerugian dan kesalahgunaan pada penggunaan jenis makanan dan kinerja dihotel kurang maksimal. Berdasarkan latar belakang diatas penulis membahas Tugas Akhir dengan judul “Tugas dan Tanggung Jawab *Cook Helper* di *Kitchen* KHAS Gresik Hotel”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang disampaikan penulis maka rumusan masalah yang di kaji oleh penulis yaitu “Bagaimana Tugas dan Tanggung Jawab *cook helper* di *kitchen* KHAS Gresik Hotel ?”

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

### **1. Tujuan**

Mengetahui bagaimana tugas dan tanggung jawab *cook helper* di *kitchen* KHAS Gresik Hotel

## 2. Manfaat

### a. Manfaat untuk Penulis

- 1) Menambah kemampuan kerja di hotel yang nantinya dapat digunakan untuk bersaing dalam dunia kerja
- 2) Sebagai pembanding antara teori di kampus dengan praktik nyata di hotel
- 3) Memberikan informasi mengenai peran *cook helper* yang baik dan benar
- 4) Dapat mengetahui koordinasi antar departemen setiap hotel khususnya *department Food and Beverage Product* dalam melakukan tugas dan tanggung jawab seorang *cook helper*

### b. Manfaat untuk Politeknik NSC Surabaya

- 1) Agar kampus dapat mengukur tingkat kemampuan mahasiswa dalam menerima, menerapkan, dan mengembangkan teori-teori yang didapatkan pada lembaga pendidik.
- 2) Untuk melihat tingkat keberhasilan lembaga pendidik dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.
- 3) Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.

### c. Manfaat untuk Hotel

- 1) Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga sama pekerjaan akan cepat terselaikan
- 2) Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.

3) Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata.