

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum. Hotel memiliki fasilitas seperti *room, restaurant, spa, dan meeting room*. Hotel juga memiliki beberapa departemen yaitu *Front Office Department* (kantor depan), bagian yang berhubungan langsung dengan tamu *Housekeeping Department* (menjaga kebersihan kamar dan area hotel), *Food and Beverage Department* (menyediakan dan menyiapkan makanan dan minuman yang ada di hotel), *Enggenering Department* (memperbaiki segala kerusakan di bangunan hotel, listrik, peralatan yang ada di hote), *Accounting Department* (yang bertanggung jawab keluar masuknya uang hotel), *Human Resource Department* (bertanggung jawab mengenai sumber daya manusia mulai dari penerimaan sampai dengan pemberhentian kerja).

Food and Beverage Department dibagi menjadi *Food and Beverage product* yang bertugas mengolah makanan di hotel dan *Food and Beverage Service* yang bertugas melayani dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu. Untuk *Food and Beverage Service* terdiri dari *restaurant, bar, banquet, dan room service*.

Restoran sebagai usaha yang menyediakan makanan dan minuman membutuhkan peralatan khususnya untuk keperluan makan dan minum tamu. Peralatan yang ada di restoran pada umumnya adalah *chinaware*, *silverware*, dan *glassware*. Peralatan makan dan minum harus selalu dipastikan bersih, kering dan kesat, tidak ada noda dan tidak retak. Dengan kata lain peralatan yang digunakan tamu benar-benar bersih dan *standart*

Kebersihan peralatan makan dan minum di restoran sangatlah penting, karena jika tamu mendapati peralatan makan yang digunakan tidak bersih bisa jadi tamu tidak akan jadi makan. Untuk menjaga kebersihan peralatan makan di perlukan proses pencucian peralatan makan dan minum supaya terhindar dari kontaminasi dan kuman. Dengan demikian proses pencucian peralatan makan dan minum mempunyai peranan penting bagi sebuah restoran.

Dari latar belakang tersebut diatas, maka penulis melakukan pengamatan terhadap ”proses pembersihan peralatan makan dan minum pada *sky restaurant* di Hotel 88 Embong Malang Surabaya”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah : “Bagaimana proses pembersihan peralatan makan dan minum pada *Sky Restaurant* di Hotel 88 Embong Malang Surabaya?”

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Untuk mengetahui proses pembersihan peralatan makan dan minum pada *Sky Restaurant* di Hotel 88 Embong Malang Surabaya

2. Manfaat

a. Bagi penulis

Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan bagaimana proses pembersihan peralatan makan dan minum pada *sky restaurant* di Hotel 88 Embong Malang Surabaya

b. Bagi Politeknik NSC Surabaya

1) Menambah pengetahuan bagi pembaca untuk mengetahui proses pembersihan peralatan makan dan minum pada *Sky Restaurant* di Hotel 88 Embong Malang Surabaya.

2) Meningkatkan kerjasama dengan Hotel 88 Embong Malang Surabaya

c. Bagi Hotel 88 Embong Malang Surabaya

1) Meningkatkan kerja sama dengan lembaga pendidikan khususnya Politeknik NSC Surabaya

2) Sebagai masukan dan pertimbangan bagi pimpinan dalam menyempurnakan kebijaksanaan manajemen terutama dalam proses pembersihan peralatan makan dan minum pada *Sky Restaurant* Di Hotel 88 Embong Malang Surabaya