

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan memiliki arti yang sangat penting bagi kegiatan pariwisata. Hotel sebagai perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyajikan hidangan makanan dan minuman dan fasilitas lengkap yang dikelola secara komersil.

Dahulu, fungsi hotel hanya sebagai tempat bermalam bagi para tamu yang melakukan perjalanan bisnis atau wisata. Hotel tidak hanya berkaitan dengan sewa kamar namun juga berkaitan dengan penjualan makanan dan minuman (*Food and Beverage*). Selain menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman. Seiring berjalannya waktu fungsi hotel semakin meningkat, saat ini hotel bisa berfungsi untuk acara pernikahan, *meeting*, seminar, lokakarya, musyawarah nasional dan konvensi. Kegiatan konvensi menjadi sumber masukan tambahan bagi hotel karena dapat menyelenggarakan yaitu *meeting, training, workshop, presentation, dinner, interview, wedding, birthday party, lunch, launching product, breakfast meeting, farewell party*, reuni, buka puasa, halal bi halal, lokal karya dan konferensi.

Kegiatan kovensi yang di selenggarakan oleh hotel biasanya menyajikan berbagai menu makanan, mulai dari hidangan pembuka, hidangan

utama dan hidangan penutup

Susunan menu terdiri dari *appetizer, soup, main course* berupa nasi, lauk pauk, *pasta*, dan sebagainya yang mengandung karbohidrat, protein dan lemak. Di tutup dengan makanan penutup yang biasa di sebut dengan (*dessert*) dengan rasa yang manis dan menarik perhatian tamu dessert ini memiliki beberapa macam seperti kue, *custard, pudding, pie, ice cream, coupe, split, pancake* dan buah.

Hal inilah yang mendorong penulis untuk mengambil judul Tugas Akhir. Yaitu "Proses pembuatan *dessert* di hotel 88 Embong Malang Surabaya"

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penulisan ini adalah : Bagaimana proses pembuatan *dessert* di hotel 88 Embong Malang Surabaya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan penulisan

Untuk mengetahui proses persiapan sampai penyajian *dessert* di *kitchen* hotel 88 Embong Malang Surabaya 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 macam-macam *dessert* dan pengalaman pada

bagian *Food and Beverage Product* .

b. Manfaat bagi Politeknik NSC Surabaya

- 1) Menambah pengetahuan bagi pembaca untuk mengetahui tentang proses pembuatan dessert .
- 2) Tugas Akhir ini sebagai acuan bagi mahasiswa Politeknik NSC Surabaya di bidang perhotelan, sebagai referensi penulisan Tugas Akhir selanjutnya.

c. Manfaat bagi Hotel 88 Embong Malang Surabaya

- 1) Sebagai wacana atau ide pengolahan *dessert* yang mudah diterapkan oleh siapa saja.
- 2) Meningkatkan kerjasama yang baik dengan Politeknik NSC Surabaya