

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel pada umumnya menyediakan tempat untuk seseorang menginap dan beristirahat. Di dalam hotel terdapat berbagai macam fasilitas untuk para tamu, diantara fasilitas-fasilitas tersebut, salah satunya adalah restoran. Hotel-hotel menyediakan restoran untuk memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman. Restoran yang ada di dalam hotel biasanya menyajikan sarapan, makan siang, dan makan malam dengan berbagai macam pilihan menu, dimulai dari *appetizer*, *main course*, dan *dessert*.

Dessert yang ada di restoran menjadi menu terakhir yang disajikan, hidangan penutup atau *dessert* identik dengan makanan yang ringan, manis dan *dessert* dapat disajikan dalam keadaan dingin maupun dalam keadaan panas. Bentuk dan penampilan *dessert* yang semakin menarik berpengaruh pada permintaan di masyarakat yang semakin meningkat. Pada umumnya dimulai dari anak-anak hingga orang dewasa menyukai makanan manis yang dingin seperti cake, pie, es krim, dan lain-lain yang dipadukan dengan krim, saus, buah, atau sirup sehingga menciptakan *dessert* yang lezat dan menarik. Salah satu jenis *dessert* yang digemari oleh masyarakat adalah *roll cake*.

Roll cake menjadi salah satu *dessert* yang memiliki daya tarik yang sangat tinggi karena rasa dan bentuk yang menarik. *Roll Cake* dikenal juga dengan nama “Swiss Roll”, sedangkan di Indonesia dikenal dengan nama “Bolu Gulung”. Kue

jenis ini merupakan kue yang lazim dikonsumsi terutama pada acara-acara tertentu. Selain menggunakan banyak krim beraneka rasa sebagai isi dari *roll cake* tersebut, bentuk kulit luar *roll cake* juga dapat dimodifikasi dan diberi motif yang menarik, oleh sebab itu *dessert* satu ini banyak diminati oleh masyarakat.

Dari uraian diatas penulis ingin membahas tentang cara pembuatan *roll cake* yang ada di The Alana Hotel Surabaya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada hal yang melatarbelakangi, maka rumusan masalah yang diangkat penulis, yaitu : Bagaimana proses pembuatan *roll cake* pada The Alana Hotel Surabaya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *roll cake* pada The Alana Hotel Surabaya

2. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Bagi Penulis

Selain sebagai syarat kelulusan Program Diploma Tiga di Politeknik NSC Surabaya, penulis dapat mengaplikasikan semua teori dalam pembelajaran yang didapat selama menempuh perkuliahan di Politeknik NSC Surabaya, serta bertambahnya ilmu dan wawasan yang didapat selama pengamatan di The Alana Hotel Surabaya.

2. Manfaat Bagi Politeknik NSC Surabaya

Diharapkan bisa menambah wawasan untuk mahasiswa program studi perhotelan terutama dalam bidang *pastry* yang bisa menjadi *referensi* pembelajaran serta bahan penelitian untuk mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai kebudayaan serta kuliner khususnya dalam proses pembuatan *roll cake*.

3. Manfaat Bagi The Alana Hotel Surabaya

Sebagai bahan *referensi* bagi hotel untuk menerapkan proses pembuatan *roll cake*, supaya *roll cake* yang dihasilkan mendapatkan hasil yang baik dan lebih menarik.