

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara maritim yang memiliki banyak pulau, suku dan kekayaan alam yang dijaga baik oleh penduduk sekitar untuk melestarikan cagar budaya dan cagar alam yang ada di setiap daerah. Hal tersebut adalah potensi yang cukup besar untuk menjadi sumber pendapatan di Indonesia dalam bidang pariwisata. Oleh karena itu, sumber daya alam Indonesia makin lama makin berkembang karena adanya rencana dari pemerintah. Seiring jalannya waktu, industri pariwisata terus berkembang terutama di industri perhotelan. Terdapat banyak penambahan hotel di Indonesia. Buktinya, tingkat hunian atau occupancy rate perhotelan di Indonesia meningkat sebesar 2,5 persen menjadi 56,3 persen (Republika, Maret 2016).

*“The rapid growth of the hotel industry in the first decade of the 21st century forced hotel operators to critically acknowledge the importance of service improvement in order to gain competitive advantage”.*

(Perkembangan yang sangat pesat dari industri perhotelan pada dekade pertama abad 21 memaksa para pengusaha industri perhotelan untuk menyadari pentingnya meningkatkan kualitas pelayanan dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan dalam persaingan industri) (Easvaralingam, 2011:125).

Bandung adalah salah satu kota yang memiliki berbagai macam tempat berlibur seperti obyek wisata alam dan obyek wisata kota. Belakangan ini pemerintah daerah khususnya bagian pariwisata sedang mengembangkan banyak tempat wisata di Bandung untuk meningkatkan kualitas obyek wisata dan kebahagiaan warga sekitar yang berada di obyek wisata. Perkembangan pariwisata kota Bandung makin lama makin pesat dan meluas. Sebelumnya kota Bandung telah memborong 5 fungsi kota, yaitu sebagai kota pemerintahan, kota perdagangan, kota industri, kota kebudayaan dan kota pariwisata. Seiring perkembangannya, Bandung kini tengah mengembangkan

diri menjadi kota jasa. Saat ini terdapat 140 hotel berbintang lima, 137 hotel melati dan 17 penginapan remaja yang ikut menunjang industri pariwisata Kota Kembang ini (Koran Kompas, Februari 2016)

Untuk urusan pariwisata, Bandung memang belum bisa menandingi Yogyakarta, apalagi Bali. Namun banyak jenis wisata unik dan menarik yang ditawarkan, mulai dari wisata jajanan dan wisata belanja yang paling menarik wisatawan domestik maupun mancanegara, sampai wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah, bahkan wisata loak. Karena banyaknya obyek wisata di Bandung, warga yang tinggal di sekitar Provinsi Jawa Barat seperti Jakarta, Banten dan lain-lain memilih kota Bandung sebagai tempat untuk menghabiskan *week end* bersama teman, kerabat ataupun keluarga. Selain obyek wisata, Bandung juga memiliki macam-macam kuliner khas Bandung seperti surabi, kue balok, bandrek, bajigur, soto bandung, dan lain sebagainya. Perkembangan industri perhotelan juga meningkat karena adanya penambahan jumlah hotel belakangan ini sebab adanya peningkatan juga terhadap jumlah wisatawan yang datang ke Bandung (Koran Kompas, Januari 2016)

Holiday Inn Bandung adalah salah satu hotel yang memiliki tempat yang cukup strategis, karena letaknya yang berada di tengah kota dan tidak jauh dari beberapa tempat wisata seperti Bandung Indah Plaza, Dago, Kebun Binatang Bandung, dan lain-lain. *Hotel Holiday Inn* Bandung memiliki 3 macam *kitchen (main kitchen, banquet dan garde manger)*, 1 *executive restaurant* (untuk member IHG) dan Kebun Bambu *Restaurant* yang menyediakan makanan lokal dan internasional baik *buffet* maupun *menu a la carte*. Biasanya setiap *Breakfast*, *Hotel Holiday Inn* menyediakan makanan tradisional juga seperti surabi, kue balok, kue cubit, tahu isi, siomay, batagor dan lain sebagainya. Oleh karena itu tamu hotel tidak perlu jauh-jauh keluar untuk mencari wisata kuliner tradisional.

*Hotel Holiday Inn Bandung* memiliki banyak varian menu untuk *breakfast, lunch, coffe break dan dinner*. Untuk menyediakan makanan yang baik di butuhkan juga bahan-bahan makanan yang baik pula, yang tidak terkontaminasi dengan zat yang tidak baik untuk tubuh kita. Setiap jenis

makanan memiliki tempat penyimpanan yang berbeda sesuai dengan jenisnya seperti daging di *butcher*, sayur dan buahan di chiller dan lain sebagainya.

Dari observasi awal yang penulis lakukan ditemukan adanya permasalahan yang ada, yaitu pelaksanaan penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai dengan *Standard Operation Procedure* dan *Food Safety Management System* seperti meletakkan bahan makanan tidak sesuai tempatnya seperti meletakkan tepung di dalam *chiller*, menyimpan bahan makanan yang basah dengan yang kering dalam satu tempat dan lain sebagainya. Bila kita meletakkan bahan makanan tidak sesuai dengan tempat penyimpanannya, maka bahan makanan tersebut akan tidak layak pakai atau *Spoiled*.

Ternyata, menjaga kualitas bahan makanan sangatlah penting agar produk makanan yang dibuat di *Main Kitchen Hotel Holiday Inn Bandung* memiliki kualitas yang baik. Kualitas produk makanan yang dibuat tergantung dari kualitas bahan makanan yang kita jaga kebersihan dan ke higienisannya. Sering kali ditemukan Oleh karena itu, penulis ingin membahas tentang penyimpanan bahan makanan dan menuangkannya ke dalam bentuk proyek akhir yang berjudul:

**Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Di *Main Kitchen Hotel Holiday Inn Bandung***

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penulisan proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan penyimpanan bahan makananan di *Main Kitchen Hotel Holiday Inn Bandung*?
2. Bagaimana penerapan SOP penyimpanan bahan makanan di *main kitchen Hotel Holiday Inn Bandung*?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian proyek akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen Hotel Holiday Inn Bandung*
2. Untuk mengetahui penerapan *SOP* penyimpanan bahan makanan di *main kitchen Hotel Holiday Inn Bandung*

### 1.4 Manfaat Teoritis

#### 1.4.1 Bagi Jurusan Perhotelan

1. Untuk memperkaya literatur tentang *food and beverages product* khususnya tentang penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar.
2. Untuk mengingatkan agar mengerjakan pekerjaan sesuai dengan *SOP* yang ada sebagai pegangan utama
3. Untuk lebih meningkatkan kualitas kerja pada saat bekerja langsung di lapangan kerja

#### 1.4.2 Bagi Penulis

1. Untuk meningkatkan kualitas kerja di *food and beverages product section*
2. Membagikan ilmu yang di dapat saat menemukan solusi dari studi kasus yang penulis temukan pada saat melakukan observasi
3. Lebih teliti pada saat melakukan semua pekerjaan

#### 1.4.3 Bagi Peneliti Lebih Lanjut

1. Sebagai acuan untuk mengerjakan tugas akhir yang dilakukan oleh peneliti yang akan datang.
2. Sebagai panduan penulisan tugas akhir untuk penulis yang akan datang
3. Sebagai inspirasi untuk penulis yang akan datang

### 1.5 Manfaat Praktis

1. Sebagai masukan untuk hotel agar lebih teliti untuk menyimpan bahan makanan
2. Sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan yang berhubungan juga dengan kualitas produk makanan agar hotel semakin maju dalam bidang *kitchen*.

3. Sebagai masukan untuk hotel agar melakukan pendekatan dengan *trainee* dengan cara memberikan penyuluhan tentang SOP dan FSMS yang berlaku di *Kitchen Hotel Holiday Inn Bandung*.