

BAB I**PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan dan minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar sesuai dengan pelayanan yang diterima. Selanjutnya pengertian hotel ialah usaha komersil yang menyediakan tempat menginap, makanan dan minuman, dan pelayanan pelayanan lain bagi masyarakat umum.

Beberapa fasilitas pelayanan yang di sediakan oleh hotel di antaranya fasilitas penyedia makanan dan minuman, fasilitas konvensi dan pameran, fasilitas rekreasi dan hiburan, fasilitas olahraga, fasilitas layanan bisnis dan perkantoran, dan juga pengembangan fasilitas penunjang lainnya yang di perlukan tamu selama menginap di hotel tersebut.

Berdasarkan pengertian di atas dapat di ketahui bahwa fungsi hotel tidak hanya menyediakan akomodasi penginapan, makanan, minuman, dan pelayanan saja, melainkan fasilitas yang lainnya yang mana berkaitan dengan kenyamanan tamu dan juga demi keuntungan hotel itu sendiri.

Fasilitas yang di sediakan hotel tergantung pada standard yang ada di hotel tersebut, oleh sebab itu hotel juga dapat di kelompokkan menjadi beberapa kelompok, diantaranya pengelompokan menurut standard yang mana hotel di bagi menjadi hotel internasional, semi internasional dan hotel nasional, Selanjutnya pengelompokan hotel menurut ukuran, di bagi menjadi hotel yang beroperasi sepanjang tahun dan hotel yang beroperasi pada musim – musim tertentu, dan yang terakhir pengelompokan menurut pelayanan di bagi menjadi hotel yang memberikan pelayanan pada tamu yang akan melangsungkan konferensi, symposium dan lokakarya.

Hotel Sheraton menjadi jaringan hotel internasional yang memiliki 400 hotel di 70 negara, nama Sheraton diambil dari nama seorang tukang kayu, Thomas Sheraton yang hidup pada abad 19, kantor pusat Sheraton yang berada di Boston Amerika Serikat juga melebarkan sayapnya ke luar Amerika dengan mengakuisisi dua buah hotel yang berada di Kanada, selain itu juga Sheraton melebarkan sayapnya ke beberapa Negara seperti Venezuela, Israel, China bahkan sampai ke Indonesia.

Dengan adanya jaringan Sheraton di beberapa kota di Indonesia, membuat nama Sheraton makin di kenal oleh masyarakat dan menjadi salah satu tempat untuk menginap, beristirahat, tempat event bahkan menjadi tempat berlangsungnya konferensi, salah satu jaringan hotel Sheraton yang di kenal di Indonesia adalah Sheraton Hotel Bandung and Towers yang berada di Bandung.

Sheraton Bandung Hotel and Towers di dirikan pada tahun 1989 yang mana bertempat di jalan Ir. H. Djuanda No. 390 Bandung dan berkantor di jalan Sumur Bandung. Pada tanggal 2 Oktober tahun 1990 hotel Sheraton di resmikan dengan nama Sheraton Inn Bandung, yang mana memiliki kamar sebanyak 111 buah kamar dan mendapat pengakuan sebagai hotel bintang 3 sekaligus menjadi hotel Sheraton kedua yang didirikan di Indonesia setelah Sheraton Lampung.

Sheraton Bandung Hotel and Towers, dengan memiliki kamar sebanyak 156 kamar. Hotel dengan slogan "to be the leading hotel in Bandung for business travelers and weekend gateway by offering warm service with innovation product and to be the best career workplace" yang mana dulu Sheraton Bandung Hotel and Towers berada di bawah naungan Starwood Hotel and Resort Worldwide, dan kini berada di bawah naungannya Marriott Internasional tepatnya pada tanggal 23 September 2016.

Hotel Sheraton juga memiliki beberapa departemen untuk menunjang semua fasilitas dan layanan yang ada, dari mulai departemen Front Office, Housekeeping, Service, Food and Beverage dan departemen penunjang lainnya, kesemua departemen itu saling berkaitan untuk memberikan pelayanan kepada

tamu, salah satu dari bagian hotel yang memiliki peranan penting ialah department Food and Beverage.

Department Food and Beverage merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restaurant, makanan karyawan dan sebagainya. Ranchman Arief, Abd (2005:113).

Dan juga memiliki beberapa bagian salah satunya bagian pastry and bakery outlet, pastry adalah outlet yang bertugas untuk membuat berbagai macam menu dessert, sedangkan bagian bakery itu bertugas untuk membuat yeast product, pastry and bakery itu sangat penting perannya dalam sebuah hotel untuk mempersiapkan kebutuhan F&B seperti Breakfast, Room service, Lunch, Dinner dan juga Coffe Break.

Patiseri merupakan pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue, dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari berbagai jenis kue, mulai dari cara pengolahan sampai cara penyajiannya, patiseri juga dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue baik kue tradisional ataupun modern.

Bakery ialah salah satu jenis produk patiseri yang mana bertanggung jawab pada pembuatan bread, danish, croissant, dan product – product lainnya yang di sajikan setelah di oven atau baking, selain itu juga ada yeast product adalah product patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang, adonan yeast product terbagi menjadi 2 macam yaitu adonan cair dan adonan padat. Kategori yang juga tergolong patiseri ialah cake, cake adalah kue yang akan kaya rasa, lemak dan gula banyak di gunakan dalam pembuatan cake yang mana sebagai pembentuk struktur cake, struktur cake juga sangat di tentukan oleh bahan – bahan yang di gunakan bahan yang tepat dan keseimbangan penggunaan bahan serta metode yang benar akan menghasilkan cake yang baik, cake juga dapat di sajikan dalam bentuk potongan atau irisan dan juga dapat di

sajikan secara utuh, selanjutnya yang termasuk kedalam kategori patiseri ialah cookies, cookies adalah kue manis yang biasanya berukuran kecil yang terbuat dari adonan solid maupun liquid dan mempunyai sifat yang tahan lama, ada 3 metode dalam pembuatan cookies yaitu, one stage metode, creaming metode dan sponge metode, teknis penanganan dan perisapan adonan dibagi menjadi 6 bagian ialah drop, bar, rolled atau cut-out, molded, pressed dan wafer.

Seperti yang sudah kita ketahui bahwa makanan dikategorikan kedalam bahan makanan perishable dan non perishable, pembahasan yang akan dilakukan penulis hanyalah berfokus pada bahan perishable. Sebagaimana dijelaskan oleh Soenardi dkk. (2013:18) bahwa, bahan makanan yang tidak lama umur daya tahannya dan mudah mengalami kerusakan dan harus disimpan di dalam lemari es atau freezer, dengan tujuan memperlambat terjadinya kerusakan, seperti yang diterapkan di Sheraton Bandung Hotel & Towers pada dapur pastry penyimpanan bahan perishable yang disimpan di chiller atau freezer masih banyak bahan yang disimpan tidak sesuai dengan standar penyimpanan dan sop yang berlaku.

Dalam penyimpanan makanan secara umum khususnya tentang First in – First out sangat menentukan kualitas produk, prosedur penyimpanan yang tepat sangat penting karena produk makanan merupakan bahan yang tidak tahan lama atau mudah rusak, pengolahan makanan tidak hanya mampu memilih teknik pengolahan yang tepat tetapi juga harus didukung dengan penerapan sistem first in first out, selain first in first out hal penting yang harus diperhatikan dalam penyimpanan makanan ialah faktor keselamatan dan kesehatan kerja, hal ini bertujuan untuk menghasilkan kualitas makanan yang baik dan memiliki daya simpan yang lama, selain itu juga penerimaan dan penyimpanan bahan baku terutama bahan perishable juga termasuk hal yang dapat menentukan kualitas makanan.

Dampak buruk yang terjadi jika tidak menjalankan sistem First in First out yaitu banyak bahan makanan yang mudah rusak dan berkurangnya kualitas

makanan, pengambilan dengan menggunakan Sistem First In First Out yaitu barang yang pertama datang atau pertama kali disimpan harus juga yang pertama kali diambil atau diolah, dengan tujuan agar bahan yang sudah lama tidak rusak dan agar bahan makanan tidak terbuang akibat banyak bahan yang busuk ataupun bahan yang rusak, sistem FIFO ini juga bertujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap layak untuk diolah.

Banyak manfaat yang kita dapatkan apabila menerapkan sistem first in first out dalam penyimpanan makanan dan bahan makanan apalagi untuk sebuah hotel, karna memberikan dan menghasilkan makanan yang berkualitas dapat berpengaruh terhadap kemajuan, kualitas, dan juga berpengaruh pada cost hotel tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk mengambil judul “Penerapan sistem first in – first out untuk bahan perishable sebagai upaya menghasilkan produk pastry yang berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers” sebagai topik penelitian.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan di bahas dalam tugas akhir tentang penerapan sistem first in first out untuk bahan perishable sebagai upaya menghasilkan produk pastry yang berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers, penulis di mengidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sistem first in first out sebagai upaya menghasilkan produk pastry yang berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers?
2. Bagaimana hambatan dalam pelaksanaan first in first out di dapur pastry Sheraton Bandun Hotel & Towers?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul penerapan system first in first out sebagai upaya menghasilkan produk yang berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan sistem first in first out sebagai upaya menghasilkan produk yang berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers.
2. Untuk mengetahui hambatan dalam pelaksanaan first in first out di dapur pastry Sheraton Bandung Hotel & Towers.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

A. Bagi Penulis

Penelitian ini untuk menambah wawasan tentang upaya menghasilkan produk pastry yang berkualitas dengan cara penerapan system first in first out.

B. Bagi Jurusan Perhotelan

Penelitian ini digunakan untuk menerapkan ilmu yang telah di pelajari selama perkuliahan dalam bentuk penerapan FIFO terhadap perkembangan di Sheraton Bandung Hotel and Towers.

C. Bagi Peneliti Lanjutan

penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian lanjutan yang berkaitan dengan isi dari penelitian ini.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat dan pengalaman bagi penulis, dan dapat menginspirasi orang lain agar dapat mengetahui penerapan system first in first out sebagai upaya menghasilkan produk yang berkualitas . serta mampu memenuhi syarat untuk kelulusan dalam studi yang di lakukan peneliti.