

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Bintan adalah pulau yang berada di Provinsi Kepulauan Riau, yang beribukota Tanjung Pinang. Posisi pulau Bintan sendiri berada di semenanjung selatan Malaysia, Pulau Bintan terletak antara 00` Lintang Utara 1`20` Lintang Selatan dan 1004`00` Bujur Barat. Memiliki luas wilayah 87,777,84 km², tetapi luas daratannya hanya 1,49%, 1.319,51 km² saja. Dengan iklim yang pada umumnya beriklim tropis dengan temperatur rata-rata terendah 23,9°C dengan kelembapan 85%.

Tujuan wisata teratas di sini adalah Bintan Resor, destinasi wisata berupa pantai yang spektakuler di utara pulau, dengan luas 23,000 hektare di atas pasir putih yang menghadap ke Laut Cina Selatan. Pulau ini juga memiliki riwayat yang menarik di Tanjungpinang dan Penyengat, yang menawarkan kesempatan untuk surfing, bertualang dan ekowisata untuk pelajar dan keluarga, tetapi juga ideal untuk bersantai dan kesehatan.

Salah satunya sarana yang perlu dibangun menunjang sector pariwisata adalah sarana akomodasi yang diwujudkan dalam bentuk bangunan yang sering disebut dengan hotel. Bisnis ini mempunyai peranan yang cukup besar dalam dunia kepariwisataan. Karena itu keberadaan hotel dituntut untuk lebih berkualitas dalam memenuhi kebutuhan para tamu yang datang dan menginap serta menggunakan fasilitas hotel tersebut. Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan serta makanan dan minuman juga jasa lain. Sebagai salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri jasa yang tujuan utamanya menciptakan kepuasan para tamu dan untuk mendapatkan keuntungan bagi pihak hotel, syarat utamanya yaitu profesionalisme dalam meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas sesuai dengan bidang profesionalnya, yang merupakan factor penting keberhasilan hotel dalam mencapai tujuannya.

Salah satu departemen yang mempunyai peranan penting untuk meningkatkan usaha perhotelan adalah *food and beverage department*. Penilaian para pengusaha hotel jauh berbeda dari sebelumnya yang hanya mengandalkan fasilitas akomodasi (kamar) yang mereka miliki sebagai satu-satunya sumber penghasilan hotel, dan pengusaha hotel sekarang melihat potensi tinggi *food and beverage department* sebagai alternative lain

sumber penghasilan hotel. Cerahnya prospek pengolahan *food and beverage* dalam industri perhotelan, membuat hampir semua industri ini bersaing dalam mengunggulkan fasilitas *F&B Service* dan *F&B Product* dan semua makanan dan minuman yang ada di hotel diolah oleh bagian *F&B Product*. Pengelolaan *food and beverage department* secara *profesionalisme* akan menghasilkan hidangan yang berkualitas dalam rasa dan penampilan. *Profesionalisme* berarti menguasai penuh profesi dan segala aspeknya, sama halnya dengan seorang *food handler (chef cook)* harus dapat menguasai pekerjaannya. Hal tersebut tidak lepas dari kemampuan dan keahlian seorang juru masak yang harus menguasai teori yang ada serta mampu mempraktikkannya dengan baik. Masalah yang sering muncul di *F&B product* contohnya di Natra Bintang a, Tribut Porfolio Resort adalah hasil makanan yang kurang maksimal hal ini biasanya dipengaruhi oleh *preperesion*, dalam menghasilkan makanan yang berkualitas diperlukan standar agar hasil yang dicapai sesuai dengan maksud dan tujuannya, standar dalam hal ini adalah dari segi rasa dan penampilan. Rasa dan penampilan yang di hasilkan bisa berbeda-beda sehingga orang bisa berkreasi terhadap makanan yang mereka hasilkan, tetapi untuk dapat meningkatkan suatu hidangan tetap di butuhkan standar. Baik standarisasi kualitas produk dan standarisasi penyimpanan produk agar operasional suatu outlet tidak mengalami kebangkrutan. (Huda :2015)

Dalam dunia industri tata boga menjaga kualitas suatu makanan agar tetap dalam kualitas yang baik sangatlah penting hendaklah kita selalu memperhatikan kondisi penyimpanan bahan makanan tersebut, karena bila penyimpanan makanan itu sendiri sudah tidak baik maka sudah dapat dipastikan bahwa kualitas dari makanan tersebut menurun atau bahkan rusak sebelum digunakan. Penyimpanan menurut Marian C. Spear (2003:153) adalah Barang yang telah dibeli, diperiksa dan diterima wajib disimpan di dalam *store* yang merupakan tempat penyimpanan bahan-bahan makanan yang mampu menjaga kualitas bahan tersebut hingga tiba saatnya digunakan.

Tempat penyimpanan bahan makanan terdiri atas dua jenis, yaitu penyimpanan bahan makanan yang biasanya berupa komoditi segar, yang mempunyai umur ekonomis yang singkat setelah diterima dari *supplier* dan bahan makanan yang memiliki jangka waktu penggunaan yang relatif lebih lama serta kemungkinan tumbuhnya bakteri relatif lebih kecil karena biasanya dikemas dalam kaleng, botol atau yang biasa kita kenal dengan *Perishable food* dan *non-perishable food*.

Berdasarkan sifatnya tempat penyimpanan dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok yaitu *dry storage* yang merupakan fasilitas penyimpanan bahan makanan yang bersifat kering serta mempunyai umur yang relative panjang dan disimpan sesuai dengan suhu ruangan. Sedangkan *cold storage* adalah suatu fasilitas penyimpanan bahan makanan yang mempunyai jangka waktu yang relative pendek serta mudah rusak.

Store sebagai tempat penyimpanan bahan makanan memiliki beberapa standar yang harus dipenuhi . Hal tersebut dikemukakan oleh Paul R. Dittmer (2003:126) Yaitu:

In general, the standards established for storing food should address five principal concerns:

1. *condition of facilities and equipment,*
2. *arrangement of foods,*
3. *location of facilities,*
4. *security of storage areas,*
5. *dating and pricing of stored foods”.*

Hal ini didukung pula oleh pernyataan Marian C. Spears dalam bukunya yang berjudul Food Service Organization (2004:153): *“Proper storage maintenance, temperature control and cleaning and sanitation are major consideration in ensuring quality of stored food”.*

Dapat dikatakan bahwa perawatan fasilitas penyimpanan yang sesuai, pengendalian suhu yang tepat dan kebersihan tempat penyimpanan yang baik menjadi pertimbangan dalam menjamin kualitas bahan makanan dalam *store*.

Berdasarkan pengamatan penulis selama melakukan job training di pada Natra Bintan, a Tribute Portfolio resort, penulis menemukan beberapa permasalahan mengenai penyimpanan makanan , tidak teraturannya penyimpanan bahan perishable di *refrigerator* serta tidak semua bahan makanan perishable diberikan penanggalan ditambah dengan sering terlambatnya bahan-bahan makanan rusak duluan, sehingga hal ini dapat menyebabkan seorang juru masak kesulitan melakukan system FIFO atau *first in first out*. Penulis menemukan bahwa suhu pada *reach-in chiller* yang digunakan untuk penyimpanan bahan *perishable* khususnya daging hanya 7° C sampai dengan 10° C, hal tersebut bertentangan dengan David McSwane, Nancy Rue dan Richard Linton dalam buku yang berjudul Essentials of Food Safety & Sanitation Third Edition (2001:135): *“Meat can be safely stored at temperatures between 30°F (-1°C) and 36°F (2°C)”*. Hal tersebut mampu

menjadi salah satu indikasi cepatnya bahan dasar daging tersebut rusak dan tidak mampu bertahan untuk waktu yang telah ditentukan sehingga berakibat meningkatnya food cost di pada Natra Bintan, a Tribute Portfolio resort. Apa bila penyimpanan tidakdi terapkan dengan baik maka bahan makanan tersebut akan rusak kualitas nya, terbuang dan dapat merugikan hotel dari sisi keuangan jenni (2019)

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan , serta yang pernah di lihat oleh penulis selama masa magang mengenai penelitian ini, maka penulis termotivasi untuk meneliti lebih lanjut mengenai upaya F&B Product untuk meningkatkan kualitas makanan , oleh sebab itu penulis melakukan penelitian dengan judul **“UPAYA FOOD & BEVERAGE PRODUCT DALAM MENINGKATKAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MENJAGA KUALITAS MAKANAN DI NATRA BINTAN a,TRIBUT PORTFOLIO RESORT .”**

1.2 Rumusan Masalah

Sehubung dengan pembahasan dengan sebelumnya rumusan masalah ditentukan sebagai berikut:

1. Upaya apa yang harus dilakukan oleh food & baverage product agar dapat menjaga kualitas makanan di Natra Bintan a,Tribut Portfolio Resort
2. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan agar dapat terjaga dengan baik di Natra Bintan a,Tribut Portfolio Resort

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tujuan penelitian di tentukan sebagai berikut:

1. Mengetahui upaya yang dilakukan oleh oleh food & baverage product agar dapat menjaga kualitas makanan
2. Mengetahui cara menjaga penyimpanan makanan dengan baik

1.4 Kegunaan Penelitian

Manfaat penelitian ini jika tercapai, maka hasil penelitian ini akan memiliki manfaat yang baik, praktis dan teoritis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Prodi Perhotelan

Penelitian ini dapat menjadi frekuensi bagi para mahasiswa perhotelan pentingnya menjaga penyimpanan makanan dan kualitas makanan

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat memberikan wawasan yang luas bagi penulis tentang cara pentingnya agar menjaga kualitas makanan yang akan di sajikan

2. Bagi Penelitian Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai frekuensi bagi penulis lain dan dapat meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya memperhatikan penyimpanan makanan karena dapat mempengaruhi terhadap kualitas makanan

1.4.2 Kegunaan Praktis

Penelitian ini dapat menjadi frekuensi bagi Hotel dan Resort tentang bagaimana caranya menjaga kualitas makanan yang berawal dari system penyimpanannya sendiri, maka dari itu di butuhkan kesadaran untuk menjaga kualitas bahan agar makanan yang akan di sajikan dengan kualitas yang sangat baik