

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung adalah ibukota dari Provinsi Jawa Barat, dan secara astronomis, Kota Bandung terletak diantara 107 derajat 36' BT dan 6 derajat 55' LS. Kepadatan penduduk di Kota Bandung mencapai 14.381 jiwa/km² pada tahun 2015. Kepadatan penduduk di 30 kecamatan cukup beragam dengan kepadatan penduduk tertinggi terletak di Kecamatan Bojongloa Kaler dengan kepadatan sebesar 47.298,02 jiwa/km² dan terendah di Kecamatan Gedebage sebesar 6.098,75 jiwa/km². Laju pertumbuhan penduduk di Kota Bandung cenderung stabil dari tahun 2011-2016. Besar laju pertumbuhan penduduk pada tahun 2016 yaitu 0,37%.

Kota Bandung juga banyak menyimpan sejarah bagi bangsa Indonesia yang membuat kota Bandung berpotensi dalam menjadi daya tarik wisata budaya, dan masih banyak potensi untuk mengembangkan sektor wisata ini di kota Bandung. Hal itu juga dapat menambahkan keanekaragaman wisata kota yang telah ada sebelumnya.

Meskipun sudah banyak yang berubah dari kota Bandung selama beberapa tahun ini, tapi kota ini merupakan rumah bagi penulis. Udara kotanya yang sejuk dan orang-orangnya yang ramah juga merupakan salah satu alasan kenapa Bandung dijadikan kota tempat melaksanakan penelitian tugas akhir bagi penulis. Kota ini juga rumah bagi orang-orang dari beragam sifat dan budaya. Di The Jayakarta Suites Hotel Bandung sendiri memiliki staff dengan beragam sifat dan budaya.

The Jayakarta Suites Hotel Bandung adalah hotel bisnis dan resort, yang bisa dijadikan tempat untuk menjalankan kegiatan bisnis maupun tempat untuk beristirahat pada akhir pekan bersama keluarga. The Jayakarta Suites Hotel Bandung juga merupakan tempat yang nyaman untuk menikmati hiburan di taman bermain anak, khususnya dapat berguna bagi orang tua yang membawa anaknya untuk berlibur sambil bermain. The Jayakarta Suites Hotel Bandung terletak di Jl. Ir. H. Juanda No.381A, Dago, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat dan terletak dekat dengan dataran tinggi kota Bandung, memberikan pemandangan seluruh kota dan pegunungan di sekitarnya. The Jayakarta Suites Hotel Bandung adalah hotel Bintang 4 di Bandung yang memiliki 210 kamar tamu termasuk 1 Penthouse (3 kamar tidur), 1 Presidential Suite (3 kamar tidur), 54 Junior Suites City dan Mountain View, yang memiliki balkon pribadi, ruang tamu dan dapur kecil dengan microwave. Konsep desainnya merupakan gabungan dari minimalis, etnik, mediterania dan klasik.

Food & Beverage Department di sebuah hotel memiliki Departemen Kitchen dan Departemen Pastry sebagai sub-bagiannya. Perlu disebutkan secara khusus karena beberapa posisi pengawasan dan eksekutif ditempati oleh individu yang sangat terampil. Departemen yang memproduksi makanan, atau biasa disebut departemen Food and Beverage Product melibatkan segala sesuatu hal yang berhubungan dengan persiapan makanan, sedangkan pengiriman dilakukan oleh departemen Food and Beverage Service. Bagian F&B Product di The Jayakarta Suites Hotel Bandung sendiri terdiri dari *main kitchen (asian & european)*, *pastry & bakery section*, *gardemanger* dan *butcher*.

Departemen *kitchen* juga memiliki pengetahuan dan kemampuan yang bisa terus menerus digali dan dikembangkan. Karena pasti akan selalu ada inovasi-inovasi baru yang selalu hadir di bidang kuliner. Baik itu dalam bentuk bahan makanan hingga teknik memasaknya.

Standard Operational Procedure (SOP) merupakan panduan yang digunakan

setiap karyawan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang diinginkan. Adapun SOP yang ada di The Jayakarta Suites Hotel Bandung seperti SOP Telephone Operator, SOP penerimaan tamu, SOP teknik set-up ruangan untuk event-event tertentu, SOP set-up peralatan restoran dan SOP alat-alat di departemen Food and Beverage Product. The Jayakarta Suites Hotel Bandung memiliki SOP *utensil* seperti penggunaan *utensil* sesuai fungsi dan kegunaannya, cara pembersihan *utensil* dan penyimpanan *utensil*.

Selama melakukan penelitian tugas akhir untuk mengetahui standar operasional prosedur di *Food & Beverage Product Department* di The Jayakarta Suites Hotel Bandung penulis merasa bahwa ada beberapa *kitchen utensils* maupun *equipment* yang kurang lengkap ataupun sudah rusak sehingga terkadang menghambat pekerjaan, seperti *peeler* yang harus dibawa sendiri, *knife* yang terkadang kurang jika sedang banyak orang yang sedang bekerja di *kitchen*, *non-stick pan* yang sudah lengket, maupun kekurangan akan *cutting board* yang ada, dan beberapa baking tray yang ditengahnya sudah belah. Lalu AC yang terdapat di ruangan *gardemanger* yang sering terasa panas, hal ini sudah diberitahu kepada pihak *engineering* dan meskipun sudah dibetulkan ACnya tetap sering terasa panas. Beberapa SOP yang berlaku pun dirasa agak kurang baik dalam penerapannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang dikemukakan di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar operasional prosedur di department Food and Beverage Product di The Jayakarta Suites Hotel Bandung?

2. Bagaimana penerapan standar operasional prosedur di department Food and Beverage Product di The Jayakarta Suites Hotel Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Secara umum tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui standar operasional prosedur di department Food and Beverage Product di The Jayakarta Suites Hotel Bandung
2. Mengidentifikasi penerapan standar operasional prosedur di department Food and Beverage Product di The Jayakarta Suites Hotel Bandung

1.4 Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini, jika berhasil didapat memiliki manfaat secara teoritis dan praktis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Program Studi Perhotelan

Penelitian ini bermanfaat bagi mahasiswa/i sebagai wawasan baru yang dapat memberikan mereka ilmu baru dalam bidang *food and beverage product*.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis sebagai penambah ilmu dan wawasan mengenai keterampilan dan keahlian kerja dibidang *food and beverage product*.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai acuan penelitian mengenai standar operasional prosedur di The Jayakarta Suites Hotel Bandung.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini sebagai salah satu cara menambah skill dan wawasan dari resep saat membuat produk di The Jayakarta Suites Hotel Bandung.
2. Sebagai salah satu cara meningkatkan kerjasama dan menjalin koneksi antara staff dan trainee.
3. Proses evaluasi yang dilakukan dapat membuat standar operasional prosedur berjalan lebih baik lagi.