

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Purwakarta dipilih sebagai kota tujuan untuk melaksanakan praktek kerja magang karena saya ingin belajar dan mengenal lebih tentang kota yang saya tinggali saat ini. Saya juga ingin mencoba merasakan tentang budaya-budaya yang diterapkan di kota Purwakarta dengan ciri khas yang beragam, serta culture dan budaya yang berbeda ditiap tahunnya.

Kota Purwakarta atau yang biasa kita kenal sebagai Kota Istimewa dimana saat ini menjadi salah satu kota wisata yang digemari masyarakat dan dikenal di seantero Indonesia. Hal itu terjadi berkat pembangunan infrastruktur yang berbasis budaya oleh pemerintah setempat bahkan menjadi target destinasi wisata di Jawa Barat. Purwakarta telah mencapai peningkatan yang sangat pesat di bandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya, serta Purwakarta juga memiliki beberapa hotel yang menawarkan fasilitas dan harga yang beragam.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran akhir-akhir ini berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Perancangan sebuah hotel perlu mempertimbangkan dua aspek pada perancangan bangunan komersial, yaitu efisiensi dan kenyamanan. Dua aspek ini secara keseluruhan akan mempengaruhi keputusan sebuah rancangan hotel dengan melihat kepuasan konsumen yang menjadi sasaran hotel tersebut.

Hotel Harper Purwakarta By Aston adalah hotel bintang 4 (empat) bertema modern. Hotel dengan sentuhan alam serta berlokasi strategis untuk kalangan industri terletak di jalan raya Bungursari Kota Purwakarta. Dengan letak yang strategis, para pengunjung dapat menemukan tempat-tempat terkenal di Purwakarta seperti Sate Maranggi Hj.Yetti tepat beberapa meter sebelum Hotel

Harper Purwakarta By Aston, tempat wisata Air Mancur Sri Baduga terletak di perkotaan Purwakarta, dan lain sebagainya.

Hotel Harper Purwakarta By Aston merupakan suatu produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel. Terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya serta produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain sebagainya. Produk yang dijual tersebut disajikan kepada calon pelanggan Hotel Harper Purwakarta By Aston.

Hotel Harper Purwakarta By Aston juga mempunyai standar untuk mendisiplinkan setiap karyawannya dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan, khususnya pada aspek *intangibile* salah satu jasa yang siap dinikmati kepada tamu dan terutama pada *Food and Beverage Department* yang secara khusus menangani makanan dan minuman dari cara penyimpanan bahan pangan, pengolahan, sampai penyajian makanannya.

Di dalam Hotel Harper Purwakarta By Aston sendiri terdapat banyak departemen-departemen yang mendukung kelancaran operasional setiap harinya, yakni dari *front office department*, *housekeeping department*, *food and beverage department*, *engineering* dan departemen lainnya.

Food and Beverage (F&B) Department sebagai penyedia makanan dan minuman mempunyai peranan besar dalam memuaskan tamu, melalui makanan dan minuman yang telah tersedia. *Food and beverage department* dikhususkan terletak di bagian produksi yang terdapat banyak departemen, salah satunya *pastry and bakery department*. *Pastry and Bakery department* ini bertugas untuk menyajikan jenis-jenis roti, kue dan aneka sajian pencuci mulut. Namun, kebanyakan hotel lain tidak terlalu memikirkan tentang adanya *departemen pastry and bakery*. *Hot kitchen* atau dapur panas lebih penting karena memiliki fungsi yang lebih besar. Fungsi tersebut adalah menyediakan makanan utama untuk berbagai cara di hotel, seperti *breakfast*, *lunch*, *dinner*, dan sebagainya. Peran dan fungsi dari *pastry and bakery department* tidak boleh dikesampingkan, karena peran-peran

Dengan dilaksanakannya penelitian di Hotel Harper By Aston Purwakarta serta mengambil di *department pastry*, diharapkan dapat menambah wawasan mengenai standar operasional dan penerapan standar operasional pada industri perhotelan di *department pastry*, dan tentunya kebersihan serta cara mengolah makanan dengan baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar operasional di *pastry* Hotel Harper Purwakarta By Aston ?
2. Bagaimana penerapan standar operasional di *pastry* Hotel Harper Purwakarta By Aston ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut adalah tujuan penulis melaksanakan penelitian di Hotel Harper Purwakarta By Aston :

1. Mengetahui standar operasional prosedur *pastry* Hotel Harper Purwakarta By Aston.
2. Mengidentifikasi penerapan standar operasional prosedur *pastry* Hotel Harper Purwakarta By Aston.

1.4 Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian dapat memiliki manfaat dari pelaksanaan program praktik industri yang diharapkan bagi mahasiswa yaitu :

- a. Untuk menambah wawasan dalam dunia kerja, khususnya dunia, perhotelan di bagian restoran,
- b. Dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill*,
- c. Untuk menambah relasi dalam dunia kerja khususnya di departemen *kitchen & pastry*,
- d. Menjadikan mahasiswa menjadi pribadi yang lebih disiplin dan bertanggung jawab,
- e. Untuk melatih mahasiswa agar dapat bekerja dalam tim yang baik,

- f. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja setelah lulus kuliah, dan
- g. Sebagai wadah untuk menjalin kerja sama yang baik antara Lembaga pendidikan dengan pihak instansi terkait.