

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Patra Cirebon Hotel & Convention adalah salah satu hotel bintang empat di Cirebon . Patra Cirebon Hotel & Convention terletak di lokasi yang strategis sebagai tempat singgah, Patra Cirebon & Convention juga sering digunakan sebagai tempat konferensi, seminar, lokakarya, meeting, resepsi pernikahan, ajang pameran dan promosi bisnis dan masih banyak lagi kegiatan lainnya.

Hotel ini memiliki 169 kamar dengan berbagai tipe yaitu : Deluxe, Deluxe suite , Premier , Executive Suite dan President Suite. Lokasih sangat strategis ditengah Kota Cirebon 10 menit dari Stasiun Kejaksaan Kota Cirebon dan 5 menit untuk ke tempat shopping mall.

Pengertian Food And Beverage Service – F&B merupakan salah satu department di hotel yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan pelanggan. Selain di hotel, department ini mungkin juga bisa Anda jumpai di restoran, penerbangan, rumah sakit, kapal pesiar maupun perkereta apian.

Seorang yang bekerja di bidang Food and Beverage Service ini diharuskan untuk tampil rapi, ramah dan sopan serta mampu berkomunikasi dengan baik juga cekatan. Mengingat pekerjaan ini bergerak dalam bidang jasa pelayanan dan selalu bertemu dengan banyak orang setiap harinya.

Hal yang menarik bekerja di bidang F&B adalah suasana bekerja yang berbeda (restoran, café, coffe shop) dan bisa selalu tampil modis karena harus bertemu dengan banyak orang sehingga cocok sekali untuk mereka yang hobi masak atau menyukai hal-hal yang baru.

Berdasarkan latar belakang diatas selama melakukan observasi penulis tertarik untuk menulis penelitian ini mengenai “standard operasional prosedur restoran di Hotel Patra Cirebon”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.
2. Bagaimana penerapan *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.

1.3 Tujuan Penelitian

Secara umum tujuan penelitian ini untuk menemukan formulasi resep Bakpao dengan pemanfaatan daun katuk. Ada juga tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui *Standard Operating Procedure* di Hotel Patra Cirebon.
2. Mengidentifikasi penerapan *Standard Operating Procedure* di Hotel Patra Cirebon.

1.4 Manfaat Penelitian

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

1.5 Manfaat Teoritis

1. Bagi Program Study Perhotelan

Penelitian ini bermanfaat bagi mahasiswa/i sebagai wawasan baru yang dapat memberikan mereka ilmu baru dalam bidang *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis sebagai rujukan kepada lingkungan sekitar penulis tentang pemanfaatan *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai acuan penelitian mengenai *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.

1.6 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini sebagai inovasi dalam *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.

2. Sebagai salah satu cara *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.
3. Sebagai peningkatan ulusan *Standard Operating Procedure waiter restaurant* di Hotel Patra Cirebon.