

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Secara etimologi pariwisata berasal dari dua kata yaitu “pari” yang berarti banyak/berkeliling, sedangkan pengertian wisata berarti “pergi”. Di dalam kamus besar Indonesia pariwisata adalah suatu kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan rekreasi. Sedangkan pengertian secara umum pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain dengan meninggalkan tempat semula dan dengan suatu perencanaan atau bukan maksud mencari nafkah di tempat yang dikunjunginya, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan atau rekreasi untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam. Banyak negara yang mengandalkan pendapatan pada sektor pariwisata karena industri pajak merupakan sumber pajak dan pendapatan.

Pariwisata adalah gejala yang kompleks dalam masyarakat, di dalamnya terdapat hotel, obyek wisata, souvenir, pramuwisata, angkutan wisata, biro perjalanan wisata, rumah makan, dan banyak lainnya. Soekadijo dalam Suwena dan Widyatmaja (2010:15). Akomodasi adalah suatu yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan, misalnya tempat menginap atau tempat tinggal sementara bagi orang yang bepergian. Dalam kepariwisataan akomodasi merupakan suatu industri, jadi pengertian industri akomodasi adalah suatu komponen industri pariwisata, karena akomodasi dapat berupa suatu tempat atau kamar

dimana orang-orang / pengunjung / wisatawan dapat beristirahat /menginap / tidur, mandi, makan dan minum serta menikmati jasa pelayanan dan hiburan yang tersedia.

Seiring perkembangan hotel-hotel berbintang di Surabaya yang pesat telah mendorong berkembangnya aneka produk olahan pangan yang bermutu guna untuk memenuhi permintaan konsumen yang beraneka ragam. Perkembangan ini dapat dilihat dari semakin banyaknya persaingan jenis produk-produk *cake* yang diproduksi oleh hotel–hotel berbintang yang ada di Surabaya, seperti *red velvet*, tiramisu, dan lainnya. Salah satu hotel berbintang di Surabaya yang menyajikan *cake* yaitu hotel JW Marriott Surabaya. JW Marriott Hotel Surabaya merupakan salah satu hotel bintang lima yang di dalamnya memiliki berbagai macam departemen, salah satu departemen yang ada *adalah pastry departement. Pastry departement* yang ada di JW Marriott Hotel Surabaya merupakan departemen yang memproduksi makanan khususnya berbagai jenis roti, *cake* dan *dessert*, dimana aktifitas produksinya hingga 24 jam dan memerlukan 3 shift untuk melaksanakan kegiatan produksi. Bagian ini setiap harinya memproduksi berbagai macam *cake* dan roti untuk keperluan operasional dalam hal penyediaan makanan kecil seperti segala macam roti, *tart, pudding, ice cream*, dan lain-lain.

Dalam pengolahan semua produk dibuat dengan mengutamakan rasa, bentuk/rupa, tekstur dan cara penyajian yang menarik. Semua pengolahan tersebut dilakukan untuk menarik perhatian tamu yang akan mengkonsumsi makanan yang diproduksi oleh bagian *pastry section*. Seperti yang diucapkan oleh chef Endra selaku Pastry Chef JW Marriott Surabaya. Pastry section merupakan salah satu bagian yang ada di hotel yang memiliki tugas dan tanggung jawab yang cukup besar, dimana *cake* dimanfaatkan untuk berbagai hal, antara lain sebagai makanan pencuci mulut atau *dessert, snack* atau makanan kecil pendamping

minuman kopi atau teh dan untuk berbagai macam keperluan lain seperti *buffet* atau *event* yang ada di hotel.

*Pastry section* JW Marriott Hotel Surabaya menyiadiakan produk yang berupa *cake* yang sudah jadi. *Cake* jadi yang ada di *pastry* adalah *cake* yang telah selesai melalui tahap *finishing* dan siap untuk dikonsumsi. Semakin banyaknya *cake* yang diproduksi akan menghasilkan *trimming cake* (penyiangan) dalam jumlah besar. Hal ini disebabkan karena *cake* yang digunakan adalah *cake* yang memiliki potongan yang rapi, dan untuk sisa *cake* hasil *trimming* akan dibuang. Dengan alasan tersebut, peneliti ingin memanfaatkan hasil *trimming cake* menjadi produk baru dan bernilai jual yang selama ini tidak dimanfaatkan dengan baik dan nyaris terbuang sia-sia.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti mengambil Judul :

**“PROSES MENKREASI *TRIMMING CAKE* SEBAGAI PRODUK KUE BARU YANG BERNILAI JUAL DI *PASTRY SECTION* JW MARRIOTT SURABAYA“**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut: “Upaya memanfaatkan *trimming cake* sebagai produk kue baru yang bernilai jual dengan menjaga konsistensi rasa dan efisiensi biaya produksi di JW Marrott Hotel Surabaya”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pemanfaatan *trimming cake* menjadi produk kue baru yang bernilai jual melalui proses penjagaan konsistensi rasa dan efisiensi biaya produksi di JW Marrott Hotel Surabaya.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### a. Bagi Peneliti

Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang pemanfaatan *trimming cake* sehingga dapat diterapkan di seluruh hotel yang ada.

### b. Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada khalayak umum tentang teknik yang baik dalam membuat inovasi dari *trimming cake* menjadi produk kue baru yang baik dan bernilai jual.

### c. Bagi Akademi D3 Perhotelan

Hasil penelitian ini bisa dijadikan bahan untuk mengetahui pemanfaatan *trimming cake* menjadi produk baru yang bernilai jual.

## 1.5 Lokasi penelitian

Pelaksanaan penelitian di lakukan di JW Marriot Hotel Surabaya yang terletak di:

Alamat : Jl. Embong Malang No.85-89,Kedunggoro Tegalsari, Kota  
SBY, Jawa Timur 60261

Nomor telpon : (031) 5458888

Website : [www.marriott.com/hotels](http://www.marriott.com/hotels)

Email : -

Waktu penelitian : 04 January 2018 sampai 04 July 2018

## **1.6 Jenis dan Sumber Data**

Menurut Arikunto (1998:144), sumber data adalah subjek darimana suatu data dapat diperoleh. Menurut Sutopo (2006:56-57), sumber data adalah tempat data diperoleh dengan menggunakan metode tertentu baik berupa manusia, artefak, ataupun dokumen-dokumen.

Menurut Moleong (2001:112), pencatatan sumber data melalui wawancara dan pengamatan merupakan hasil gabungan dari kegiatan melihat, mendengar, dan bertanya. Pada penelitian kualitatif, kegiatan-kegiatan ini dilakukan secara sadar, terarah dan senantiasa bertujuan memperoleh suatu informasi yang diperlukan. Sumber data penelitian yaitu sumber subjek dari tempat mana data bisa didapatkan. Jika peneliti memakai kuisioner itu wawancara di dalam pengumpulan datanya, maka sumber data itu berasal dari responden, yaitu orang yang menjawab pertanyaan peneliti, baik secara tertulis ataupun lisan.

## **1.7 Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data adalah bertujuan untuk memperoleh data dalam bentuk keterangan atau informasi dari objek yang telah ditentukan sehingga dapat diperoleh kesimpulan yang obyektif. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi. Observasi ialah pemusatan penelitian terhadap suatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra yang meliputi pengelihatian, penciuman, pendengaran, peraba dan pengecap (Arikunto, 2002).

## 1.8 Teknis Analisis Data

Data yang diperoleh dari suatu penelitian belum merupakan jawaban atas suatu masalah yang diteliti. Data tersebut harus diolah dan dianalisis lebih lanjut dengan menggunakan cara atau metode tertentu. Yang dimaksud dengan analisis data adalah langkah untuk mengolah data yang telah diperoleh dari hasil penelitian sehingga akan didapatkan adanya kesimpulan akhir. Untuk itu analisis data sangatlah berperan penting dalam pemecahan masalah yang terdapat dalam suatu penelitian.

Data akan dianalisis dengan metode deskriptif. Penelitian deskriptif digunakan untuk mengumpulkan informasi aktual secara rinci dan melukiskan gejala yang ada, memeriksa kondisi, membuat perbandingan menentukan apa yang dilakukan orang. Dalam penelitian ini metode deskriptif ditujukan untuk mengetahui pemanfaatan trimming cake menjadi produk baru yang bernilai jual ditinjau dari uji organoleptic. Uji organoleptic adalah sistem uji coba makanan menggunakan alat indra, yakni mulai dari indra penciuman, indra penglihatan, indra peraba, indra pengecap.

## 1.9 Teknis Analisis SWOT

Sulastiyono (2006;290) menjelaskan analisis SWOT merupakan singkatan dari kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weakness*) peluang (*opportunities*), dan ancaman (*Threats*). Cara ini adalah sederhana dan bersifat langsung dalam penggunaannya, tetapi dapat menyajikan suatu analisis yang komperatif dan akurat tentang usaha yang dilaksanakan.

<b>Faktor – Faktor</b>	<b>Kekuatan</b> <i>(strengths)</i>	<b>Kelemahan</b> <i>(weaknesses)</i>	<b>Peluang</b> <i>(opportunities)</i>	<b>Ancaman</b> <i>(threats)</i>
Sumber daya manusia				
Peralatan dan perlengkapan				
Lokasi				