

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat setempat dan sekitarnya. Pengertian pariwisata menurut UU Kepariwisataan No. 9 tahun 1990 adalah kegiatan mengunjungi suatu tempat dalam waktu yang singkat dengan tujuan untuk menikmati obyek wisata tersebut.

Selain itu, menurut UU Kepariwisataan No. 10 tahun 2009 kepariwisataan merupakan segala macam kegiatan kepariwisataan yang didukung oleh fasilitas dan pelayanan dari pemerintah, masyarakat, pengusaha dan pemerintah daerah.

Freuler (dalam Hanief dan Dian Pramana, 2018:2), merumuskan pengertian pariwisata dengan memberikan batasan sebagai berikut : Pariwisata dalam arti modern adalah merupakan *fenomena* dari jaman sekarang yang didasarkan atas kebutuhan akan kesehatan dan pergantian hawa, penilaian yang dasar dan menumbuhkan cinta terhadap keindahan alam dan pada khususnya disebabkan oleh bertambahnya pergaulan berbagai bangsa dan kelas manusia sebagai alat dari perkembangan perniagaan, industri – industri penyempurnaan dari alat – alat pengangkutan.

Menurut AHMA (*American Hotel & Motel Association*) hotel adalah suatu tempat dimana disediakan penginapan, makanan dan minuman, serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang – orang yang tinggal untuk sementara waktu (dalam Sumarsono 20014:12).

Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) disebutkan pengertian dapur sebagai berikut : “*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*” dengan singkat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan

Cold Kitchen adalah salah satu section di kitchen yang memiliki tugas untuk membuat appetizer atau makanan pembuka untuk membangkitkan selera makan para

tamu, mulai dari salad, dressing atau saus untuk salad, buah dan masih banyak lagi makanan pembuka lainnya.

Dalam hal ini penulis memilih melakukan penelitian mengenai salah satu dressing yaitu *Caesar Dressing*. Alasan penulis memilih judul penelitian “Prosedur Pembuatan *Caesar Dressing* Yang Sesuai Dengan Standar *Cold Kitchen* JW Marriott Surabaya” karena judul tersebut memiliki daya tarik tersendiri bagi penulis. Hal yang membuat tertarik melakukan penelitian ini karena tingginya minat tamu terhadap *Caesar Dressing*, dimana terbukti pada saat *Caesar Dressing* terdapat pada *Cold Section* pada saat *breakfast* maupun tingginya permintaan *Caesar Salad* yang menggunakan *Caesar Dressing*.

Hal yang melatarbelakangi penulis untuk melakukan penelitian ini yaitu prosedur pembuatan *Caesar Dressing* di masyarakat yang seringkali masih belum sesuai. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini dimana dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan dapat dijadikan alternatif bagi masyarakat bagaimana prosedur pembuatan *Caesar Dressing* yang berdasar pada *Cold Kitchen* JW Marriot Surabaya.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti mengambil Judul “**Prosedur Pembuatan Caesar Dressing Yang Sesuai Dengan Standar Cold Kitchen JW Marriott Surabaya**”.

## 1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas dapat diambil Rumusan Masalah Sebagai Berikut:

1. Bagaimana standar pembuatan *Caesar Dressing* yang berdasar pada *Cold Kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya?

## 1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan memperluas pengetahuan tentang pembuatan *Caesar Dressing* yang berstandar pada *Cold Kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya, dan menambah informasi tentang hotel JW Marriott Surabaya.

## 1.4. Manfaat Penelitian

### a. Bagi Peneliti

Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang pembuatan *caesar dressing* yang sesuai dengan standar pada *cold kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya. pemanfaatan ini sehingga dapat mengetahui bagaimana standar yang sesuai dengan *cold kitchen* di JW Marriott Surabaya.

### b. Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada khalayak umum tentang pembuatan *Caesar Dressing* berdasarkan standar *Cold Kitchen* JW Marriott Surabaya. Dan pentingnya kebersihan dan sanitasi terhadap pengolahan makanan.

## 1.5. Lokasi Penelitian

Pelaksanaan penelitian di lakukan di hotel JW Marriott Surabaya yang berlokasi di :

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

Nomor telepon : (031) 5458888

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

## 1.6. Metode Penelitian

### 1.6.1. Jenis dan Sumber Data

Menurut Arikunto (1998:144), sumber informasi merupakan subyek dimana sesuatu informasi bisa diperoleh. Menurut Moleong (2013:121), pencatatan sumber informasi melalui wawancara maupun pengamatan merupakan hasil gabungan dari kegiatan memandang, mendengar, dan bertanya. Pada studi kualitatif, kegiatan-aktivitas ini dicoba secara sadar, terencana dan tetap bertujuan untuk memperoleh suatu dari informasi yang diperlukan.

Sumber informasi penelitian adalah sumber subjek dari tempat mana informasi dapat didapatkan. Bila pengamat mengenakan kuisisioner maupun wawancara didalam pengumpulan informasinya, hingga sumber informasi itu dari responden, adalah orang yang menanggapi persoalan pengamat, yaitu tertulis maupun lisan. Sumber informasi berupa responden ini digunakan didalam riset. Dalam perihal ini pengamat menjelaskan serta mendeskripsikan bagaimana prosedur pembuatan *Caesar Dressing* yang sesuai dengan standar *cold kitchen* di hotel JW Marriott Surabaya.

### 1.6.2. Teknik pengumpulan data

Metode pengumpulan informasi memiliki tujuan untuk mendapatkan informasi dalam wujud penjelasan ataupun data dari objek yang sudah ditetapkan sehingga bisa diperoleh kesimpulan yang obyektif. Tata cara pengumpulan informasi yang digunakan merupakan observasi. Observasi merupakan pemusatan riset terhadap sesuatu objek dengan memakai segala perlengkapan indra yang meliputi pengelihatan, penciuman, pendengaran, peraba serta pengecap. Dalam perihal ini tata cara pengumpulan informasi pengamat menerangkan dengan memakai perlengkapan indra penglihatan, penciuman, pendengaran, peraba tentang standar *cold kitchen* hotel JW Marriott dalam prosedur pembuatan *Caesar Dressing*.

### 1.6.3 Teknis Analisis Data

Informasi yang diperoleh dari sesuatu riset belum ialah jawaban atas sesuatu permasalahan yang diteliti. Informasi tersebut wajib diolah serta dianalisis lebih lanjut dengan memakai metode ataupun tata cara tertentu. Yang diartikan dengan analisis informasi merupakan langkah untuk mencerna informasi yang sudah diperoleh dari hasil riset sehingga dapat ditemukannya kesimpulan akhir. Buat itu analisis informasi sangatlah berfungsi berarti dalam pemecahan permasalahan yang ada dalam sesuatu riset.

Informasi hendak dianalisis dengan tata cara deskriptif. Analisis deskriptif ialah analisis yang sangat mendasar untuk menggambarkan kondisi informasi secara universal. Analisis deskriptif ini meliputi sebagian perihal yaitu distribusi frekuensi, pengukuran tendensi pusat, serta pengukuran variabilitas. Analisis deskriptif digunakan demi mengumpulkan data aktual secara rinci serta melukiskan gejala yang ada, memeriksa kondisi, membuat perbandingan, dan memutuskan apa yang dilakukan orang. Dalam riset ini tata cara deskriptif diperuntukan untuk mengenali standar pembuatan *Caesar Dressing* yang diolah di *cold kitchen* JW Marriott Surabaya Dengan tata cara ini pengamat bisa mendapatkan kesimpulan.

#### 1.6.4 Teknik Analisis SWOT

Analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, dan Threats*) adalah kerangka kerja yang digunakan untuk mengevaluasi posisi kompetitif perusahaan dan untuk mengembangkan perencanaan strategis. Analisis SWOT menilai faktor internal dan eksternal, serta potensi saat ini dan masa depan.

Analisis SWOT dirancang untuk memfasilitasi pandangan yang realistis, berdasarkan fakta, berdasarkan data pada kekuatan dan kelemahan organisasi, inisiatif, atau dalam industrinya. Organisasi perlu menjaga agar analisis tetap akurat dengan menghindari keyakinan yang terbentuk sebelumnya atau area abu-abu dan sebagai gantinya berfokus pada konteks kehidupan nyata. Perusahaan harus menggunakannya sebagai panduan dan tidak harus sebagai resep.

