

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia pariwisata pada era globalisasi saat ini berkembang sangat pesat. Hal ini didukung dengan adanya teknologi, industri pangan, dan industri jasa. Dunia pariwisata memunculkan daya tarik tersendiri bagi banyak orang, dimasa ini banyak wilayah dan kabupaten atau kota yang mengembangkan obyek wisata di daerah masing-masing sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Semakin banyak tempat wisata bermunculan, maka semakin banyak pula kebutuhan jasa akomodasi dan restoran. Hal ini didukung oleh Irawan (2010:108) menyatakan bahwa pariwisata dalam dunia modern pada hakekatnya adalah salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan manusia dalam memberi liburan rohani dan jasmani setelah beberapa waktu bekerja serta mempunyai modal untuk melihat daerah lain (pariwisata dalam negeri) atau Negara lain (pariwisata luar negeri).

Salah satu contoh akomodasi adalah hotel, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja, akan tetapi menyediakan jasa makan, minum dan memberikan jasa pelayanan kepada tamu. Dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian yang saling terkait satu sama lain, yaitu: *front office, Food and Beverage Product, Food and Beverage Service, house keeping, accounting, dan engineering*. Bagian-bagian ini sangat berkaitan satu sama *Food and Beverage Department* berpengaruh terhadap penilaian hotel serta *income hotel*, sehingga *Food and Beverage Department* setiap hotel harus dapat mempertahankan kualitas yang diberikan kepada tamu dengan cara

menerapkan *Standard Operasional Prosedur* (SOP). SOP secara umum yang harus diterapkan di setiap hotel yaitu dengan cara menyimpan sayur dan buah yang harus di pisahkan dalam proses penyimpanannya, jika disimpan dalam tempat yang sama akan cepat terjadi proses pembusukan.

Yats Colony Yogyakarta adalah salah satu hotel bintang tiga dengan pelayanan hotel bintang empat di Yogyakarta yang memiliki beberapa seksi di *Food and Beverage product*, salah satunya adalah *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen*, bagian ini khusus menangani makanan utama (*maincourse*). Cara pengolahan makan disini berbagai macam sesuai dengan olahan menu yang di sediakan atau yang tertera di menu *ala'carte*, *Hot Khichen* proses pengolahan makanan harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi. Cara penyimpanan bahan mentah seperti sayuran sampai daging yang salah akan membuat pengeluaran lebih banyak, hal ini dikarenakan bahan mentah seperti sayur sampai daging lebih cepat rusak dan membusuk. Dari penilaian diatas maka peneliti mengambil judul "*Standar Pengolahan Fish and Chip di Hot Kitchen Yats Colony hotel Yogyakarta*" sebagai judul tugas akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

“Bagaimana Standarisasi yang benar dalam proses pengolahan *fish and chip* pada *hot kitchen* di hotel Yats Colony Yogyakarta?”

1.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian laporan yang dapat di ambil dari laporan tuga akhir ini antara lain adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana standar pengolahan makanan di *Hot Kitchen* Yats Colony Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui proses pembuatan pengolahan menu *Fish and Chip* yang benar.
3. Untuk lebih memahami berbagai macam menu yang ada di dapur Yats Colony Hotel Yogyakarta.
4. Sebagai bahan pendamping antara pelajaran yang di terima di tempat kuliah dan di tempat praktik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Penulis

Manfaat bagi penulis adalah dapat mengetahui bagaimana proses pengolahan makanan di *hot kitchen* Yats Colony Hotel Yogyakarta.

Sehingga dapat di manfaatkan untuk referensi pembukaan usaha, mengenal berbagai macam menu *ala'carte* serta mengetahui proses pengolahan makanan tersebut.

2. Manfaat Bagi Hotel

Laporan ini diharapkan menjadi bahan masukan bagi Yats Colony Hotel Yogyakarta dalam hal proses pengolahan makanan yang terdapat atau yang di jual belikan kepada tamu hotel Yats Colony Hotel Yogyakarta.

3. Manfaat Bagi Akademi

Laporan ini diharapkan menjadi *referensi* dan bahan bacaan tentang *food & baverage product* bagi mahasiswa yang akan praktek atau *on the job training* di dunia perhotelan khususnya di *Department Food And Baverage Product*. Dan hasil penelitian ini juga bisa dijadikan bahan referensi untuk penelitian peserta didik selanjutnya

1.5 Lokasi Penelitian

Pelaksanaan penelitian di lakukan di Yats Colony Hotel Yogyakarta yang terletak di:

Alamat : Jl. Patangpuluhan No.23, Wirobrajan Kota Yogyakarta,
Daerah Istimewah Yogyakarta (DIY) 55251, Indonesia

Telepon : +62817150811

Fax : (031) 5661570

E-mail : hello@yats.co

Website : www.yats.co

Waktu Penelitian : 05 Mei 2021 - 05 Agustus 2021

1.6 Metode Pengambilan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data (Sugiyono, 2013:224).

1.6.1 Teknik Wawancara

Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu (Esterberg dalam Sugiyono, 2013:231).

1.6.2 Teknik Pengamatan / *Observasi*

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan (Sutrisno Hadi dalam Sugiyono, 2013:145).

1.6.3 Teknik Dokumentasi

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), ceritera, biografi, peraturan dan kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup,

sketsa dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, film dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode *observasi* dan wawancara dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2013:240).

1.6.4 Triangulasi

Dalam teknik pengumpulan data, triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada.

1.7 Jenis Data dan Sumber Data

1.7.1 Jenis Data

Data dapat di bedakan menjadi beberapa jenis di antara lain yaitu, ada data:

1. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang berupa tulisan mengenai tingkah laku manusia yang dapat diamati. Data kualitatif itu berbentuk uraian terperinci, kutipan langsung dan dokumentasi kasus. Misalnya data mengenai sejarah Hotel Yats Colony Hotel Yogyakarta (Arespati, 2017).

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif adalah jenis data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung, yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. Misalnya data jumlah tamu VIP (*very important person*) setiap bulannya (Sugiyono, 2010:15).

1.7.2 Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui kuisioner, kelompok fokus, dan panel atau juga data hasil wawancara peneliti dengan nara sumber. Data yang diperoleh dari data primer ini harus diolah lagi. Sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sujarweni, 2014:73).

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang didapat dari catatan, buku, majalah berupa laporan keuangan publikasi perusahaan, laporan pemerintah, artikel, buku-buku sebagai teori, majalah dan lain sebagainya. Data yang diperoleh dari data sekunder ini tidak perlu diolah lagi. Sumber yang tidak langsung memberikan data pada pengumpul data. Misalnya buku tentang standar prosedur operasional di Hotel Yats Colony Hotel Yogyakarta (Sujarweni,2014:74).

1.8 Teknik Analisis Data

Analisis data diartikan sebagai upaya data yang sudah tersedia kemudian diolah dengan statistik dan dapat digunakan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian. Dengan demikian, teknik analisis data dapat diartikan sebagai cara melaksanakan 11 analisis terhadap data, dengan tujuan mengolah data tersebut untuk menjawab rumusan masalah (Sujarweni, 2014:103).

1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif

Teknik analisis deskriptif merupakan teknik analisis yang dilakukan untuk mengetahui nilai masing-masing variabel, baik satu variabel maupun lebih. Variabel tersebut dapat menggambarkan secara sistematis dan akurat mengenai populasi atau mengenai bidang tertentu (Sujarweni, 2014:11).

1.8.2 Teknik Analisis Matriks SWOT

Analisis SWOT merupakan analisis yang didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*). (Freddy Rangkuti, 2015).

Matriks SWOT berguna untuk menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi perusahaan dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. Matriks ini dapat menghasilkan empat set kemungkinan alternatif strategis sebagai berikut:

a. Strategi SO (*Strengths-Opportunities*)

Strategi yang dihasilkan pada kombinasi kekuatan-peluang adalah dapat memanfaatkan kekuatan atas peluang yang telah diidentifikasi.

b. Strategi WO (*Weaknesses-Opportunities*)

Strategi yang dihasilkan pada kombinasi kelemahan-peluang adalah menciptakan strategi meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang.

1.8.3 Strategi ST (*Strengths-Threats*)

Strategi yang dihasilkan pada kombinasi kekuatan-ancaman adalah menciptakan strategi menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman.

a. Strategi WT (*Weaknesses-Threats*)

Strategi yang dihasilkan pada kombinasi kelemahan-ancaman adalah menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman.

Table 1.1 Matriks SWOT

Variabel	Kekuatan (<i>Strengths-S</i>)	Kelemahan (<i>Weaknesses-W</i>)
Peluang (<i>Opportunities-O</i>)	Strategi SO	Strategi WO
Ancaman (<i>Threats-T</i>)	Strategi ST	Strategi WT

(Sumber: Freddy Rangkuti 2015)

