

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu andalan dalam meningkatkan taraf kehidupan masyarakat karena dapat membuka peluang usaha yang lebih luas. Maka dari itu, pariwisata merupakan salah satu industri terbesar didunia yang dapat menunjang perekonomian negara. Hal inilah yang menjadikan tempat tujuan wisata banyak mengembangkan dan semakin meningkatkan produk wisata andalannya agar terus dapat berkontribusi terhadap perekonomian negara. Perkembangan ini menciptakan ketertarikan bagi wisatawan lokal maupun mancanegara, sehingga hal tersebut membuat para investor dan pelaku bisnis semakin terdorong untuk memperkuat usahanya di bidang pariwisata, seperti agen biro perjalanan, restoran, dan penginapan. Hal ini didasari oleh banyaknya peminat yang terus berkembang terhadap produk wisata tersebut.

Tidak kalah dengan negara besar lainnya, Indonesia akan terus mengembangkan daerah wisatanya agar dapat bersaing dengan negara-negara lainnya yang juga memiliki daerah wisata. Awal mula pendirian sektor pariwisata di Indonesia dimulai pada tahun 1960-an yakni atas intruksi Presiden Soekarno kepada Sri sultan Hamengku Buwono IX yang kala itu menjabat sebagai Ketua DTI atau bisa disebut Dewan Turisme Indonesia. Dari amandat Presiden Soekarno itulah menjadikan budayawan intelektual memperoleh dan mengenal istilah pariwisata khususnya pada sektor pariwisata. Sejak istilah pariwisata sudah menjadi hal yang lumrah di mata masyarakat, sektor pariwisata terus berkembang dan tumbuh karena

ia merupakan sektor yang dapat dikatakan strategis dan menjadi bagian kontribusi yang berkesinambungan dari pembangunan nasional serta dapat meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan masyarakat sekitar.

Menurut Prayogo & Febrianita (2018), menjelaskan pariwisata secara sederhana yaitu perjalanan seseorang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan dari satu tempat ke tempat lain dalam jangka waktu tertentu dengan tujuan yang berdasarkan pada beberapa hal seperti, berekreasi dan mendapatkan hiburan untuk memenuhi keinginannya (*leisure*), melakukan kegiatan bernegosiasi atau berbisnis (*business*), dan/ atau tujuan lainnya (*special interest*). Karena itu, industri pariwisata harus bisa semaksimal mungkin menciptakan kenyamanan untuk wisatawan saat berkunjung ke daerah wisata tersebut. Seperti yang dikatakan oleh Gamal dalam (Rachmadhany, 2019) seseorang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan dan tinggal di daerah atau negara yang dikunjungi sekurang-kurangnya 24 jam untuk tujuan tertentu disebut dengan wisatawan (*tourist*).

Salah satu bagian dari pariwisata adalah akomodasi. Akomodasi perlu dibangun karena ia merupakan bagian dari sarana penting dalam berkontribusi untuk menunjang sektor pariwisata yang digambarkan dalam bentuk bangunan, atau biasa kita sebut dengan hotel. Berdasar pada Sulastiyono dalam (Toghas, 2019) menjelaskan bahwa hotel merupakan suatu bisnis yang dipimpin untuk dikelola baik dalam hal menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk istirahat bagi orang-orang yang lagi melakukan perjalanan jauh maupun dekat dengan cara membayar sesuai dari pelayanan yang telah diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Selain itu, hotel juga dapat diartikan sebagai perusahaan yang bergerak dalam bidang industri jasa dengan menyediakan layanan

penginapan, makan dan minuman sebagai produk yang dihasilkan, serta fasilitas lainnya yang tentunya memerlukan kualitas dan kebersihan sehingga dapat menciptakan kepuasan bagi tamu dan berujung mendatangkan keuntungan bagi pihak hotel yang merupakan salah satu tujuan utama dari didirikannya hotel tersebut.

Hotel memiliki struktur organisasi yang terdiri dari beberapa department yang memiliki tugas dan tanggung jawab berbeda sesuai dengan departemen masing-masing. Salah satu departemen yang berperan penting dalam melayani dan menyajikan makanan dan minuman sebagai penunjang kebutuhan bagi tamu adalah *Food and Beverage Department*. Seperti yang dikatakan Soekresno dan Pendit dalam (Decent, 2018) *Food and Beverage Department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian yaitu, *Food and Beverage Product* yang bertugas mengolah bahan makanan sampai menjadi makanan siap saji sesuai dengan yang sudah dipesan oleh tamu. Adapun *Food and Beverage Service* bertugas dalam menyajikan makanan dan memberi pelayanan kepada tamu selama kegiatan berlangsung.

Hotel JW Marriot Surabaya memiliki beberapa restoran dengan ciri khas makanannya masing-masing. Salah satunya adalah *Pavilion restaurant* yang menjadi restoran utama dalam menyediakan berbagai macam makanan mulai dari *Western food, Asian food, Japanese food* dan lain sebagainya. Salah satu makanan yang banyak diminati oleh tamu lokal maupun tamu mancanegara adalah *sushi*. *Sushi* adalah salah satu makanan yang berasal dari Jepang yang terbuat dari nasi dan diberi cuka jepang lalu diratakan di atas lembar *nori* serta diisi dengan isian

ikan, sayuran, atau telur. Setelah kondimen-kondimen tertata rapi, *nori* dan nasi beserta kondimennya digulung menggunakan *sushi roller* hingga berbentuk tabung kemudian jadilah *sushi*. Perpaduan rasa yang tercipta dari setiap *condiment* menjadikan *sushi* memiliki rasa yang unik dan banyak digemari oleh masyarakat.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk membahas dan meneliti dengan mengangkat Judul “Standarisasi Komponen Sushi di Pavillioun Restoran Hotel JW Marriott Surabaya”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari pemaparan latar belakang yang telah dijelaskan di atas maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

“Bagaimana Standarisasi Komponen Sushi yang Baik dan Benar pada Pavillion Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya”.

1.3 Tujuan Masalah

Adanya rumusan masalah yang telah dijelaskan di atas maka tujuan penelitian yang dapat diambil yaitu “Untuk mengetahui standart komponen sushi yang baik dan benar pada Pavillion Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya”.

1.4 Manfaat Penelitian

Agar penelitian ini lebih maksimal, maka perlu adanya batasan masalah sebagai berikut :

1. Bagi Penulis

Penulis dapat mengasah pengetahuan tentang standarisasi komponen pembuatan sushi yang baik dan benar pada JW Marriot Surabaya terutama di Pavilion Restaurant.

2. Bagi Hotel

Menjadi referensi tambahan kepada JW Marriot Surabaya dalam hal standarisasi komponen pembuatan sushi yang baik dan benar pada JW Marriot Surabaya.

3. Bagi Akademi

Dapat digunakan sebagai referensi bagi pembaca di lingkungan akademi tentang standarisasi komponen pembuatan sushi yang baik dan benar pada JW Marriot Surabaya, terutama di Pavilion Restaurant.

1.5 Manfaat Penelitian

Dari judul di atas, penulis melakukan penelitian pada *Food and Beverage Product*, khususnya di *Pavilioun Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya* :

Tanggal pelaksanaan : 12 Agustus 2023- 11 February 2024

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

Telp : (031) 5458888

Fax : +62 31 5468888

Web : www.marriott.com/hotels

1.6 Jenis dan Sumber Data

1.6.1 Jenis Data

1. Data Kualitatif

Data yang tidak bernilai numerik atau nilainya bukan berupa angka dan merupakan data dari suatu keadaan, serta diukur berdasarkan katagorinya.

(Kusmayadi, 2000:80). Contohnya : Sejarah berdirinya JW Marriot Surabaya

2. Data Kuantitatif

Data yang nilainya berbentuk angka atau numerik. (Kusmayadi, 2000:80).

Contohnya : Jumlah Karyawan yang ada di JW Marriot Surabaya.

1.6.2

Sumber Data

1. Data Primer

Data yang diperoleh secara langsung dari objek yang diteliti oleh peneliti (Kusmyadi, 2000:80). Contohnya : Data dari hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan tamu di Pavilion Restaurant yang berkaitan dengan ketertarikan dan peminat sushi di JW Marriot Surabaya.

2. Data Sekunder

Data yang merupakan hasil pengumpulan orang atau instansi lain dalam bentuk publikasi, seperti laporan tahunan, dan lain sebagainya (Kusmayadi, 2000:80). Contohnya : data mengenai standart komponen pengolahan sushi yang diambil dari buku, internet, laporan akhir, dll.

1.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis untuk membuat laporan akhir ini menurut Kuserdyana (2013: 23) antara lain:

1. Metode Observasi

Merupakan salah satu cara yang digunakan untuk memperoleh data dengan cara mengadakan penelitian langsung ke lapangan terhadap objek yang akan diteliti atau diselidiki, baik melalui wawancara maupun eksperimen di laboratorium. Contohnya : penulis melaksanakan On The Job Training

selama kurang lebih 6 bulan dimulai pada tanggal 12 Agustus 2023 sampai dengan 11 February 2024 di hotel JW Marriot Surabaya.

2. Metode Wawancara

Menggunakan daftar pertanyaan berupa “*questionner*” dengan cara berkomunikasi atau mengajukan pertanyaan pada pihak-pihak yang bersangkutan dengan obyek yang diteliti. Misalnya: bertanya kepada senior bagian Food and Beverage Department tentang bagaimana standart komponen pengolahan sushi yang baik dan benar.

3. Metode Dokumentasi

Penulis menggunakan atau mengambil, sebagian atau seluruhnya dari data yang telah dicatat atau dilaporkan oleh orang lain atau organisasi lain. Mengumpulkan data berupa foto. Contohnya: penulis mengambil gambar pada saat melakukan kegiatan, baik pada saat prepare breakfast, lunch maupun dinner, dan pada saat tamu order makanan. Serta hal-hal yang berkaitan dengan tema penulis.

1.8 Teknik Analisis Data

1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif

Merupakan teknik analisis yang berusaha untuk mendeskripsikan atau mengabarkan fenomena atau hubungan antara fenomena yang sedang diteliti dengan sistematis, faktual dan akurat (Kusmayadi, 2000:29). Contohnya : Data berbentuk uraian yang di ambil dari survei, kuisisioner, observasi, wawancara, dan sebagainya.

1.8.2 Teknik Analisis SWOT

Menurut Sulastiono (2006: 290) menggunakan analisis SWOT yang merupakan singkatan dari kekuatan (strengths), kelemahan (weaknesses), peluang (opportunities), dan ancaman (threats). Cara ini sederhana dan bersifat langsung dalam penggunaannya, tetapi dapat menyajikan suatu analisis yang komprehensif dan akurat tentang usaha yang sedang dilaksanakan. Analisis SWOT banyak dipergunakan di Indonesia dan mungkin sudah diketahui nilai dan manfaat analisis tersebut. Dalam bagian ini akan diulas sedikit mengenai teknik analisis secara teoritis.

Analisis pada umumnya digunakan apabila hotel akan membuat suatu keputusan yang sifatnya stratejik. Sebagai suatu keputusan stratejik maka harus dilakukan analisis yang mendetail tentang hotel yang bersangkutan untuk mendapatkan titik temu antara faktor-faktor stratejik dalam lingkungan internal dan lingkungan eksternal, sambil menghubungkannya dengan tujuan dan sasaran organisasi.

