

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan salah satu industri terbesar di dunia, merupakan andalan utama dalam menghasilkan devisa di berbagai negara, meningkatkan taraf kehidupan, serta membuka peluang usaha yang lebih dari pada kekuatan ekonomi lainnya dalam sektor apapun dan dapat menjadi pendorong antar bangsa menuju perdamaian dunia. Hal inilah yang menyebabkan banyak daerah tujuan wisata semakin mengembangkan dan meningkatkan produk wisata andalannya. Tidak hanya negara maju, negara berkembangpun ikut mengembangkan daerah wisatanya, salah satunya adalah Indonesia. Menurut Pitana (2002) Di Indonesia pariwisata baru di mulai pada awal Tahun 1960-an. Istilah pariwisata diperoleh dari budayawan intelektual atas pemerintahan Presiden Soekarno kepada Sri sultan Hamengku Buwono IX selaku Ketua DTI (Dewan *Tourism* Indonesia) di tahun 1960-an. Mulai berkembang dengan semakin banyaknya hotel, pendidikan keterampilan untuk keperluan wisata, dan akomodasi.

Menurut Orgers, (1988) dalam Huda dan Jati, (2015:46) "*Hotel is an establishman which offers accommodation, food and drink to travelers.*" Hanya saja kalau mengikuti definisi tersebut maka seorang dapat menyamakan hotel dengan pondokan atau tempat kos atau usaha lain yang mirip.

Menurut Rumekso (2002:2) Hotel adalah Bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan. Untuk menunjang operasionalnya hotel memiliki beberapa departemen, dimana departemen-departemen tersebut memiliki fungsi yang berbeda-beda. Adapun departemen yang ada di hotel adalah; *Front office Departement, Food And Beverage Service Departement, House Keeping Departement, Accounting Departement, Human Resource Departement, Engineering Departement, Marketing department, Purchasing department, Security Department.*

Menurut Homby (1984) dalam Huda dan Jati (2015:46) Pengertian Hotel “Definisi dari kata hotel perlu di pahami secara detail, karena ada banyak macam dan ragamnya, tergantung dari pemikiran serta kondisi, baik secara teritorial, kultur, maupun pemahaman masyarakat dan bagaimana mereka

Menurut Bartono (2005 :164) *Pastry* adalah bagian dari dapur yang bertugas khusus untuk membuat roti, *cake*, dan *dessert*. *Pastry* atau “*Patisserie*” di hotel memiliki dua bagian pokok, yaitu bagian panas yang memproduksi *cake* dan bagian dingin yang memproduksi *dessert*.

Menurut Bartono (2005) Dalam Huda dan Jati (2015:46) *Food and Beverage Product* adalah bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran atau *Coffe-shop, Banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya.

Menurut Jones, Terry (2008:64) bahwa *“The standardized recipe is the key to success in the foodservice industry. This recipe contains all of information you need in order to achiving the final product in food service operations.”* bahwa standar resep merupakan kunci sukses dalam Industri jasa makanan. Format resep ini memuat semua informasi untuk mencapai produk akhir dari operasional jasa makanan.”

Berdasarkan uraian Latar belakang diatas, maka peneliti mengambil Judul : “Penerapan Standart Resep Pastry Di Melia Purosani Yogyakarta “

## **1.2 Rumusan masalah**

Dari latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah Sebagai Berikut: “Bagaimana cara menerapkan standar resep yang benar ?”

## **1.3 Tujuan penelitian**

Tujuan meneliti untuk mengetahui Penerapan Standart Resep Pastry antara lain:

1. untuk mengetahui pengaruh penggunaan standar resep terhadap pembuatan kue, roti dan *cake*.
2. Untuk mengetahui Permasalahan yang berkaitan dengan penggunaan standart resep dan produk yang di hasilkan.
3. Sebagai masukan terhadap pihak Pastry Section untuk di jadikan sebagai bahan perbandingan.

4. Mendeskripsikan hasil penulis Selama melakukan On The Job Training khususnya tentang Penerapan Standar Resep Pastry di Hotel Melia Purosani Yogyakarta.
5. Sebagai bahan perbandingan antara pelajaran yang di terima di tempat kuliah dan ditempat praktik.

#### **1.4 Manfaat Penulisan**

Adapun manfaat yang di dapat penulis laporan ini sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Penulis

Penulis dapat mengasah pengetahuan tentang penerapan standart resep *Pastry* yang ada di Melia Purosani Yogyakarta

2. Manfaat Bagi Hotel

Menjadi Masukan kepada Hotel Melia Purosani Yogyakarta dalam hal terjadinya sebuah penerapan standar resep *pastry* yang ada di hotel melia purosani hotel

3. Manfaat Bagi Akademi

Dapat digunakan sebagai referensi bagi pembaca di lingkungan akademi tentang penerapan standar resep *pastry* yang ada di hotel melia purosani Yogyakarta terutama di Pastry Section (cake shop)

## 1.5 Lokasi Penelitian

Dari Judul di atas, penulis melakukan penelitian pada *Food and Beverage and Culinary Operation*, khususnya di *Pastry Section* di Melia Purosani Yogyakarta :

Tanggal pelaksanaan : 03 January - 03 Juli 2018

Alamat : Jl. Suryotomo No. 31 Yogyakarta

Telp : (62) 274 589521, 589 523

Fax : (62) 274 588070/71

Web : <http://www.melياجogja.com>, <http://www.solmelia.com>

## 1.6 Jenis dan Sumber Data

### 1.6.1 Jenis data

#### 1. Data Kualitatif

Data yang tidak bernilai numerik atau nilainya bukan angka, merupakan data dari suatu keadaan, yang diukur adalah katagorinya (Kusmayadi, 2000:80). Contoh: Sejarah berdirinya Melia Purosani, Struktur Organisasi, Penerapan Standar Resep

#### 2. Data Kuantitatif

Data yang nilainya berbentuk angka atau numerik (Kusmayadi, 2000:80) Contoh: Jumlah Karyawan yang ada di Melia Purosani

### 1.6.2 Sumber Data

#### 1. Data Primer

Data yang diperoleh dengan jalan di kumpulkan sendiri oleh peneliti dan langsung dari objek yang diteliti (Kusmyadi, 2000:80).

Contoh: data dari hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan karyawan di *Pastry Section*. yang berkaitan dengan Penerapan Standar Resep *Pastry* di Melia Purosani Yogyakarta

#### 2. Data Sekunder

Data yang merupakan hasil pengumpulan orang atau instansi lain dalam bentuk publikasi, seperti laporan tahunan, dan seterusnya (Kusmayadi, 2000:80). Contoh : data mengenai standart resep pastry yang diambil dari buku, internet, laporan akhir, dll.

### 1.7 Teknik Pengumpulann Data

Menurut Sugiyono (2013:224) teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data antara lain :

#### 1. Metode Observasi

Sutrisno Hadi dalam Sugiyono (2013:145) mengemukakan bahwa, *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.. Contoh penulis melaksanakan *On The Job Training* selama kurang

lebih 6 bulan dimulai pada tanggal 03 Januari 2018 sampai dengan 03 Juli 2018 di Hotel Melia Purosani Yogyakarta

## 2. Metode Wawancara

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2013:231) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Misalnya: bertanya kepada senior bagian *Food and Beverage Department* tentang Penerapan Standart Resep Pastry yang benar.

## 3. Metode Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2013:240) dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), ceritera, biografi, peraturan, 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.

## **1.8 Teknik Analisis Data**

### **1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif**

Teknik analisis yang berusaha untuk mendeskripsikan atau menggambarkan/melukiskan fenomena atau hubungan antara fenomena yang sedang diteliti dengan sistematis, faktual dan akurat (Kusmayadi, 2000:29). Contoh: 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 adalah 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.