

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Industri perhotelan merupakan industri pendukung pariwisata. Industri perhotelan tidak dapat terlepas dari satu kesatuan rangkaian dalam pengembangan pariwisata di suatu daerah. Menurut Sulastiyono (2011, hlm 6) mengemukakan bahwa hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Industri perhotelan didalamnya, terdapat beberapa bagian yang saling terkait seperti Departemen *Front Office*, Departemen *Accounting*, *Departement Food and Baverage*, dan termasuk didalamnya kitchen di sebuah hotel. *Departement Food and Baverage* merupakan sebuah departemen dalam operasional hotel memiliki andil dalam pencitraan hotel.

Salah satu department *Food and Baverage product kitchen* adalah departemen *pastry & bakery*. Departemen *pastry and bakery* disebuah hotel yaitu tugasnya membuat aneka kue, *dessert*, dan aneka roti untuk keperluan *pastry corner, breakfast, coffee break, lunch & dinner*. *Patisserie* merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. *Patisserie* berasal dari Bahasa Perancis yang artinya kue-kue. Dengan demikian *patisserie* dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari seluk beluk kue, baik kue kontinental maupun kue oriental mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan penyajian. Supaya produk makanan terutama kue-kue memiliki kualitas yang baik dan memiliki daya simpan yang lama, maka pengetahuan teknik pengolahan bahan makanan sangat dibutuhkan. Selain itu penerimaan dan penyimpanan bahan baku juga termasuk yang menentukan akan kualitas produk. Penanganan yang tidak baik terhadap bahan makanan akan berakibat kualitas produk hasil olahan menjadi tidak baik atau bahkan gagal. Penyimpanan bahan *Patisserie* atau *storage* bahan

Pâtisserie adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya.

Pelaksanaan *operasional Food and Beverage Department* sangat tergantung pada stok persediaan bahan yang dimiliki oleh department ini. Persediaan akan kebutuhan barang-barang, menuntut adanya standard prosedur penyimpanan barang yang layak dan baik. Prosedur mulai pada pemilihan bahan dan penggudangan merupakan proses penyimpanan yang harus dilakukan secara *consisten* dan terstandar, selain prosedur evaluasi juga harus dilakukan. Salah satu hotel dengan *operasional Food and Beverage* yaitu hotel X bintang 4 di kota Bandung, yang termasuk merupakan salah satu hotel besar di kota Bandung. Penyimpanan bahan makanan menjadi hal yang sangat penting di sebuah industri jasa boga khususnya di Hotel besar. Penyimpanan yang dilakukan haruslah sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan, mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan, dan pengeluaran bahan.

Berdasarkan pengamatan penulis pada saat melaksanakan praktek industri di hotel X terdapat beberapa prosedur yang tidak sesuai dengan SOP seperti, penyimpanan cake ditempatkan di *Freezer* yang sama dengan penyimpanan daging tetapi di rak yang berbeda, FIFO (*First In First Out*) dan labelling kurang diterapkan.

Menurut Mahsun (2014) dalam penelitiannya menyatakan bahwa, fenomena kecenderungan yang terjadi dalam operasional hotel adalah lemahnya prosedur pengawasan secara mendetail terhadap penyimpanan barang-barang mengakibatkan terjadinya kerugian yang tidak sedikit. Beberapa masalah yang sering terjadi di hotel tentang kualitas bahan makanan yang kurang baik, dikarenakan penyimpanannya yang kurang tepat, pengambilan bahan makanan yang tidak cermat sebagai akibat dari prosedur FIFO tidak dijalankan secara sempurna sehingga bahan makanan menjadi busuk, serta kebersihan wadah tempat bahan makanan yang kurang diperhatikan kebersihannya sehingga memicu tumbuhnya sumber penyakit dan bakteri.

Menurut Permenkes nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 tentang Hiegeine Sanitasi Jasaboga menyatakan bahwa Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang tersimpan terlebih dahulu dan mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu serta penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan pengelompokkannya, Serta wadah dalam penyimpanan bahan makanan juga harus sesuai dengan jenis bahan

makanan, contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan yang kering disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan.

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan (Depkes RI, 2004).

Berdasarkan uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI, memiliki ketertarikan untuk Meneliti “Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* Di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung”

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian (Arikunto 2002:51). Adapun perumusan masalah pada penelitian ini yaitu Bagaimana “Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* Di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini adalah memperoleh informasi atau gambaran mengenai Pengelolaan *Storage* Bahan *Patisserie* di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung.

2. Tujuan khusus

Secara khusus tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk memperoleh hasil, dan memperoleh gambaran spesifik mengenai:

- a. Pengelolaan penerimaan bahan *patisserie* di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung
- b. Pengelolaan penyimpanan bahan *patisserie* di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung
- c. Pengelolaan pengeluaran bahan *patisserie* di Hotel X Bintang 4 di Kota Bandung

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat atau kegunaan penelitian ini baik secara teoritis maupun praktik diantaranya:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan pengetahuan juga memberikan solusi atas masalah tentang pengelolaan *storage* bahan *Patisserie*. Penelitian juga diharapkan dapat mendorong kesadaran setiap individu pegawai tetap maupun Mahasiswa Tata Boga untuk selalu menerapkan prinsip penyimpanan bahan makanan.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkaitan dengan topik ini, diantaranya:

- a. Bagi pihak Industri Hotel dapat diketahui kesesuaian penyimpanan/ *storage Patisserie* sesuai SOP, dan sebagai sarana pengungkapan gagasan bagi upaya peningkatan mutu produk makanan yang dihasilkan.
- b. Bagi Mahasiswa, dapat mengembangkan pengetahuan mengenai *storage Patisserie* serta dapat diimplementasikan di dunia pendidikan melalui proses pembelajaran *Sanitasi Hygiene*.
- c. Bagi pihak perpustakaan yaitu sebagai arsip salah satu sumber informasi serta kajian untuk menambah literature.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penelitian Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2017, hlm. 23) adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini memaparkan latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II Kajian Pustaka

Kajian pustaka berisi tentang konsep/teori yang berkaitan dan mendukung dalam proses penelitian.

3. Bab III Metode Penelitian

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, pengumpulan data, analisis data.

4. Bab IV Temuan, Implikasi dan Pembahasan

Hal ini menyampaikan dua hal utama yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan hasil analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan (2) pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

5. Bab V Kesimpulan dan rekomendasi

Bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.