

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Pariwisata di Indonesia mempunyai cakupan yang sangat luas, mulai dari tempat wisata yang menyajikan keindahan alam hingga wisata kulinernya yang dapat memanjakan lidah wisatawan baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara.

Menurut definisi yang luas pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan maupun kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu.

pariwisata adalah keseluruhan fenomena (gejala) dan hubungan-hubungan yang ditimbulkan oleh perjalanan dan persinggahan manusia di luar tempat tinggalnya. Dengan maksud bukan untuk tinggal menetap dan tidak berkaitan dengan pekerjaan-pekerjaan yang menghasilkan upah.

Salah satu kota yang mempunyai daya tarik tersendiri untuk para wisatawan adalah kota Bandung, perkembangan pariwisata di kota Bandung dewasa ini sangatlah pesat, banyak orang yang menjadikan kota Bandung sebagai salah satu tujuan wisatanya terutama bagi wisatawan domestik di saat weekend, banyak sekali wisatawan yang memadati kota Bandung, mulai dari yang berbelanja pakaian hingga yang mendatangi kota Bandung untuk hanya sekedar mencari jajanan, hal ini menarik untuk kita bahas lebih jauh lagi, terlebih wisata kuliner di kota Bandung yang terus berkembang menghasilkan inovasi baru di setiap periodenya.

Kuliner di kota Bandung mempunyai daya tarik tersendiri bagi wisatawan, tak jarang kita menemui pendatang dari luar kota yang rela antri untuk dapat mencicipi kuliner kota Bandung,

Prawatya Nisa Astrini, 2014

Analisis Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia, Standar Resep Dan Peralatan Terhadap Kualitas Produk Surabi Di Warung Colenak Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

seperti halnya jajanan tradisional yang banyak bisa di temui di kota Bandung, banyak sekali yang penjual yang menjajakan aneka jajanan pasar khas kota kembang ini, mulai dari kue basah, awug, colenak dan dari sekian banyak jajanan tradisional yang dapat kita temui di kota Bandung, jajanan surabi menjadi pilihan konsumen lokal hingga domestik yang paling di minati, jika dahulu jajanan yang biasanya hanya bisa kita temui di pagi hari, kini telah dapat kita temui di setiap saat di segala penjuru kota Bandung terutama di jalan Dr. Setiabudhi dan daerah jalan Dago, jalan yang banyak sekali di lalui oleh masyarakat terutama para wisatawan.

Berbicara tentang surabi, dalam kamus besar Bahasa Indonesia surabi adalah panganan berbentuk bundar pipih berpori-pori terbuat dari adonan tepung beras atau gandum, air kelapa atau santan, ragi dan sebagainya sebelum dimasak dibiarkan mengembang, dimakan dengan kuah gula merah bercampur santan.

Surabi sebagai makanan khas kota Bandung yang sudah tak asing lagi di kalangan masyarakat, saat ini telah banyak pengusaha kuliner yang mencoba peruntungan dari berjualan surabi mulai dari yang tradisional berupa surabi polos dengan saus kinca yang terbuat dari gula merah dan santan, hingga surabi yang telah di inovasi dengan aneka topping, masing-masing pengusaha mempunyai cara tersendiri untuk menampilkan produk surabinya agar menarik pengunjung mulai dari memberi nama yang unik, terus menginovasikan topping yang baru hingga yang tetap mempertahankan keasliaan berupa rasa dan aroma dengan lebih ditonjolkan dari produk surabi itu sendiri di banding toppingnya .

Salah satu tempat yang menawarkan aneka surabi inovasi adalah Warung Colenak dan surabi yang berada di kawasan Dago atas di dukung dengan tempat yang sejuk dan strategis pengunjung dapat menikmati berbagai inovasi jajanan tradisional di tempat ini salah satunya surabi, walaupun bernama warung colenak namun di tempat ini menawarkan banyak sekali

Prawatya Nisa Astrini, 2014

Analisis Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia, Standar Resep Dan Peralatan Terhadap Kualitas Produk Surabi Di Warung Colenak Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

varian surabi dengan aneka topping yang tidak kalah nikmat dengan makanan yang lain, kelezatan surabi yang disajikan di Warung Colenak dan surabi ini tak terlepas dari keahlian para pekerja untuk mengolah adonan surabi sesuai dengan standar resep yang telah ditentukan untuk menjaga kelezatan dan kualitas dari surabi itu sendiri, selain itu aroma khas surabi yang muncul dari hasil pembakaran dengan tembikar menambah kenikmatan dalam menikmati surabi yang disajikan di tempat ini, saat hari kerja kebanyakan yang datang ketempat ini adalah mahasiswa dan pegawai sekitar tempat ini, namun saat malam hari terutama weekend banyak sekali pengunjung yang tak hanya warga asli Bandung saja namun banyak juga pengunjung dari luar kota yang datang untuk sekedar mengobrol bersama teman-temannya sambil menikmati surabi, kebanyakan dari mereka merasa puas dengan pelayanan di tempat ini dan tempat yang mendukung untuk sekedar bersantai terutama yang membuat mereka ingin kembali lagi ketempat ini adalah kepuasan akan makanan yang di sajikan disini, namun pada saat peneliti memulai penelitian di tempat ini ada beberapa hal yang menjadi perhatian dari peneliti, selain topping yang kurang bervariasi yang dalam hal ini topping yang di tawarkan sudah cukup beragam namun masih dengan bahan baku yang sama seperti misalnya oncom berapa varian topping menggunakan oncom namun dikombinasikan dengan mayonaise atau keju, selain itu terdapat pula ketidakseragaman komposisi topping dalam setiap sajiannya dan aroma surabi yang biasanya beraroma khas hasil dari pembakaran menggunakan tembikar tidak peneliti temukan ditempat ini.

Hal ini menjadi pendorong bagi penulis untuk meneliti seberapa jauh pengaruh dari kualitas sumberdaya manusia yang ada di Warung Colenak dan Surabi untuk mengolah surabi berdasarkan standar resep dan juga pengaruh peralatan dalam mempengaruhi kualitas surabi di Warung Colenak dengan judul Skripsi “**Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia, Standar**

Prawatya Nisa Astrini, 2014

Analisis Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia, Standar Resep Dan Peralatan Terhadap Kualitas Produk Surabi Di Warung Colenak Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Resep dan Peralatan Terhadap Kualitas Surabi Di Warung Colenak dan Surabi Kota Bandung”

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Sejauhmana kualitas sumber daya manusia mempengaruhi kualitas surabi?
2. Sejauhmana kualitas peralatan mempengaruhi kualitas surabi ?
3. Sejauhmana standar resep mempengaruhi kualitas surabi ?
4. Sejauhmana kualitas sumber daya manusia, standar resep dan peralatan dapat mempengaruhi kualitas surabi ?

1.3.TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penulisan ini adalah :

1. Mengetahui apakah sumber daya manusia mempengaruhi kualitas surabi
2. Mengetahui apakah kualitas peralatan mempengaruhi kualitas surabi
3. Mengetahui apakah standar resep mempengaruhi kualitas surabi
4. Mengetahui apakah kualitas sumber daya manusia, standar resep dan peralatan mempengaruhi kualitas surabi

Prawatya Nisa Astrini, 2014

Analisis Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia, Standar Resep Dan Peralatan Terhadap Kualitas Produk Surabi Di Warung Colenak Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1.4. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat dari penulisan ini bagi penulis adalah untuk mengetahui sejauh mana kualitas sumberdaya manusia, standar resep dan peralatan kerja mempengaruhi kualitas produksi di Warung Colenak dan Surabi kota Bandung

Sedangkan untuk pihak Warung Colenak dan Surabi adalah untuk membantu para pengusaha mengevaluasi dan menilai kinerja karyawannya untuk peningkatan kualitas produksinya dan untuk memajukan usahanya

Manfaat yang dapat di ambil dari penelitian ini bagi Universitas adalah memberikan referensi kepada mahasiswa lain khususnya bagi mahasiswa Manajemen Industri Katering

Prawatya Nisa Astrini, 2014

Analisis Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia, Standar Resep Dan Peralatan Terhadap Kualitas Produk Surabi Di Warung Colenak Kota Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu