

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu Negara yang memiliki potensi alam yang cukup baik dijadikan salah satu Negara tujuan wisata. Dalam hal kepariwisataan, Indonesia dapat menunjukkan perkembangan pariwisata yang cukup besar.

Perhatian pemerintah terhadap industri pariwisata cukup besar karena industri ini dapat menghasilkan devisa Negara. Dalam usaha mengembangkan industri pariwisata di Indonesia sangat di perlukan program yang tepat meningkatkan jumlah kedatangan wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Hal ini dapat di lakukan dengan cara meningkatkan kegiatan pemasaran dan perbaikan berbagai fasilitas dan pelayanan yang di perlukan wisatawan, seperti halnya fasilitas akomodasi merupakan salah satu bidang usaha jasa yang sedang di kembangkan.

Hotel merupakan sektor yang menunjang kepariwisataan nasional dalam menyediakan sarana untuk menginap juga memberikan pelayanan makan dan minum serta jasa lainnya untuk tamu lokal maupun tamu mancanegara untuk mencari keuntungan bagi perusahaan. Pembangunan citra hotel terbentuk melalui kemampuan hotel tersebut di dalam pemenuhan fungsinya . Hotel yang tidak menjalankan fungsinya dengan baik, akan membuat citra hotel menjadi buruk. Oleh karena itu pengolahan yang baik sangat di perlukan. Tujuan dari pengolahan yang baik adalah keputusan tamu yang baik dalam hal pelayanan maupun kualitas makanan dan minuman yang disajikan .

Sulastiono (2001) berpendapat,

Pariwisata di Indonesia telah dianggap sebagai salah satu sektor ekonomi penting bahkan sektor ini di harapkan akan dapat menjadi penghasil devisa nomor satu. Sementara ada niat untuk menarik wisatawan dalam jumlah besar, sebelumnya harus di sadari bahwa jumlah yang besar dan hanya terkonsentrasi di tempat – tempat tertentu dapat menurunkan kualitas kehidupan masyarakat pada akhirnya justru akan menghilangkan daya tarik daerah tesebut , juga harus di sadari bahwa keindahan lingkungan alam dapat terganggu bila jumlah dan kualitas perilaku wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut tidak dapat di kendalikan secara efektif.

(Sulastiono,2001:3)

Di samping menjadi mesin penggerak ekonomi, pariwisata juga merupakan wahana yang menarik untuk mengurangi angka pengangguran dan meningkatkan jenis tempat wisata yang berlokasi dimana saja. Oleh sebab itu pembangunan wisata dapat dilakukan di daerah yang pengaruh penciptaan lapangan kerjanya paling menguntungkan .

Industri pariwisata sering dianggap sebagai jawaban untuk menghadapi berbagai masalah ekonomi Indonesia. Kesulitan ekonomi yang diakibatkan oleh ekspor non migas yang menurun, impor yang naik dan pembangunan ekonomi yang timpang , di pandang akan dapat di atasi dengan industri pariwisata dapat menciptakan lapangan kerja baru yang jelas akan dapat memberikan lebih banyak peluang ekonomi, di samping itu juga dapat menjadi sarana untuk menjaga memperbaiki lingkungan dan mendorong pembagunan ekonomi regional. Bagi Indonesia, bisa di harapkan akan dapat menyumbang neraca pembayaran, pariwisata juga di harapkan akan dapat meningkatkan pengertian Internasional, menumbuhkan rasa saling menghormati dan toleransi .

Kegiatan operasional yang ada di hotel dapat di bagi menjadi beberapa *departement* salah satunya adalah *Departement Food and Beverage Service* dan *Departement Food and Beverage Product*. Bagian ini merupakan satu kesatuan yang utuh dan saling melengkapi satu dengan yang lainnya dan menunjang kelancaran operasional kerja di hotel. Bagian ini bertanggung jawab menyediakan pelayanan makanan dan minuman, mulai dari mempersiapkan, pengolahan, makanan dan minuman sampai kepada penyajian.

Departement Food and Beverage Product di Holiday Inn Bandung, yang merupakan tempat dimana penulis melakukan penelitian, sekaligus melakukan program Praktek Kerja Lapangan (PKL), ada beberapa kendala yang di dapat oleh penulis, yaitu mengenai cara pengolahan makanan yang baik dan benar . Hal ini terjadi di sebabkan di Holiday Inn Bandung staff kurang memperhatikan kinerja siswa *trainee* dalam membantu dan memperdalam ilmu pengetahuan dalam melaksanakan proram praktek kerja lapangan (PKL).

Dunia bisnis dalam hal ini kepariwisataan khususnya hotel mengharapkan seseorang yang terampil dan cekatan dalam menyelesaikan tugas dan tanggung jawabnya. Untuk menciptakan manusia yang berkualitas pemerintah bersama-sama *swasta* mendirikan sekolah-sekolah pariwisata yang bertujuan agar membentuk manusia atau seseorang yang professional di bidang kepariwisataan terutama perhotelan. Dengan demikian diharapkan lahirnya tenaga kerja berkualitas yang dapat membantu hotel dalam menunjang kelancaran dalam hal ini dibagian pengolah makanan.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik pada masalah yang terdapat di bagian pengolahan makanan, dan mencoba menyusun Karya akhir dengan judul **“Tinjauan Pengetahuan Siswa *Trainee* tentang *Cooking and Cutting Method Vegetables* Di Holiday Inn Bandung”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan para siswa *trainee* tentang *basic cooking and cutting method*?
2. Bagaimana tanggapan CDP terhadap siswa pengetahuan siswa *trainee* tentang *cooking and cutting methode*?
3. Bagaimana pengaruh pengetahuan *cooking method dan cutting method* terhadap produk yang di hasilkan?

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

1 Maksud Penulisan

1. Untuk melatih dan memberikan kemampuan mahasiswa didalam menganalisa masalah sebagai pengembangan wawasan.
2. Melatih kemampuan menganalisa suatu permasalahan yang terjadi dengan mengumpulkan data-data yang di peroleh dari tempat yang di teliti dengan menerapkan teori-teori yang di peroleh di kampus untuk menemukan permasalahan dan solusinya.
3. Menekuni lebih lanjut bidang yang selama ini di tekuni.

2 Tujuan penulis

Tujuan formal

Memenuhi salah satu persyaratan Akademik di dalam menyelesaikan program Diploma III Universitas Telkom Bandung.

Tujuan Operasional

1. Untuk mengetahui hal-hal apa saja yang harus di persiapkan siswa *trainee* terhadap operasional kegiatan *kitchen* di Holiday Inn Bandung.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang menjadi penghambat pada Siswa *trainee* di Holiday Inn Bandung.

3. Untuk mengetahui pengaruh pengetahuan tentang *cooking method* dan *cutting method* terhadap produk yang di hasilkan.

1.4 Metode Penelitian

Metode penelitian

Dalam penyusunan Karya Akhir ini penulis menggunakan metode deskriptif analisis, yaitu penelitian yang menggambarkan peristiwa yang terjadi untuk kemudian di analisis sesuai dengan masalah yang sedang terjadi.

Metode deskriptif menurut Prof Dr. Winarto Surakhmad, Msc. Dalam Pengantar Penelitian Ilmiah, menyatakan :

“metode deskriptif adalah metode yang menuturkan dan menafsirkan data yang ada dengan teknik survei, teknik interview, observasi yang terjadi di masa sekarang.” (Winarno, 1980:139)

1.5 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan Karya Akhir ini ada beberapa teknik dalam pengumpulan data yaitu :

Observasi

Penulis mengadakan pengamatan langsung selama penulis melaksanakan Praktik Kerja Magang selama 6 bulan di Holiday inn Bandung.

Wawancara

Penulis melaksanakan wawancara siswa *trainee* untuk mengetahui pengetahuan dan hambatan *trainee* dalam menjalankan tugas. Wawancara *Sous Chef* dan *Chef the party* (CPD) untuk mengetahui pentingnya penguasaan *cooking method* dan *cutting method* terhadap produk yang dihasilkan.

Quisioner

Quisioner di sebarakan kepada siswa *trainee* dapur di Main Kitchen section dan Banquet section yang terlibat dalam operasional di Main Kitchen section dan Banquet section sebanyak 12 orang

Studi Kepustakaan

Untuk mendapatkan data dan informasi, penulis membaca buku-buku referensi yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian

Penulis melakukan penelitian di bagian *Food and Beverage Product Departement* tepatnya Main Kitchen Section di Holiday Inn Bandung.

Waktu penelitian

Waktu penelitian serta pengumpulan data-data di butuhkan penulis yang di gunakan dalam melaksanakan penelitian ini terhitung sejak Praktek Kerja Lapangan (PKL) tertanggal Juli 2014 sampai dengan Desember 2014.

