

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata adalah kegiatan melakukan perjalanan dengan tujuan mendapatkan kenikmatan, mencari kepuasan, mengetahui sesuatu, memperbaiki kesehatan, menikmati olahraga atau istirahat, menunaikan tugas, berziarah, dan lain-lain, bukanlah kegiatan yang biasanya dilakukan oleh manusia masa kini. (Spillane : 1991)

Pariwisata adalah salah satu bagian yang telah menjadi suatu industry dan memiliki peran yang sangat besar bagi pengembangan pembangunan objek wisata. Salah satu kota besar yang sering dikunjungi oleh wisatawan baik domestik ataupun internasional adalah kota Bandung. Kota Bandung merupakan kota metropolitan terbesar di Provinsi Jawa Barat, kota Bandung telah menjadi tujuan utama dalam menikmati liburan akhir pekan terutama dari masyarakat yang berasal dari Jakarta sekitarnya. Selain menjadi kota wisata belanja, kota Bandung juga dikenal dengan sejumlah besar bangunan lama berarsitektur peninggalan Belanda. Sebagai kota tujuan wisata, Kota Bandung adalah kota yang telah ditunjang dengan berbagai fasilitas pendukung tempat wisata, misalnya dengan banyak berdirinya bangunan hotel maupun penginapan di Bandung yang memfasilitasi para turis dan wisatawan yang ingin menikmati keindahan tempat-tempat wisata di Bandung dengan puas dan lebih lama lagi.

Hotel sebagai sarana akomodasi tempat menginap sementara bagi para tamu yang datang dari berbagai tempat. Namun seiring perkembangan zaman fungsi hotel tidak hanya sebagai tempat menginap saja, akan tetapi sekarang ini fungsi hotel juga sebagai tempat melakukan pertemuan bisnis, seminar, tempat

berlangsungnya pesta pernikahan (resepsi), lokakarya, musyawarah nasional dan kegiatan lainnya. Hotel dijadikan sebagai tempat melakukan berbagai kegiatan karena memang memiliki sarana dan prasarana yang lengkap untuk menunjang berbagai kegiatan yang dilaksanakan oleh para tamu.

Peranan Hotel dalam industri pariwisata memang sangat penting, karena hotel sebagai sarana akomodasi yang umum dan sangat membantu para wisatawan yang sedang berkunjung untuk berwisata dengan jasa penginapan yang disediakan oleh hotel. Hubungan industri perhotelan dan kepariwisataan memiliki kaitan yang erat. Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructures*) yang berarti hidup dan kehidupannya banyak tergantung pada jumlah wisatawan yang datang. Bila kita umpamakan industri pariwisata itu sebagai suatu bangunan, maka sektor perhotelan merupakan tiangnya. (Spillane, 1994 : 30)

Salah satu hotel di Bandung yang terletak di jantung kota Bandung adalah Arion Swiss-Belhotel Bandung, Arion Swiss-Belhotel adalah salah satu hotel berbintang 4 (empat) yang menyediakan fasilitas dan pelayanan dengan standar kelas internasional, tapi tidak lupa mengusung nuansa dan tradisi etnik adat Sunda yang kental dan erat kaitannya dengan kota Bandung.

Di dalam sebuah hotel terdapat *department-department* yang mempunyai tugas dan fungsinya masing-masing namun saling berkaitan, sehingga struktur di dalam hotel tersebut berjalan dengan baik. *Department* tersebut dibagi menjadi beberapa bagian seperti *Front Office Department*, *Accounting Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department* dan lainnya. Salah satu *department* yang keberadaannya sangat penting adalah *Food & Beverage Department*, yang mana merupakan penghasil tertinggi setelah kamar hotel, dimana *department* ini dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. *Food & Beverage Product* adalah *Kitchen*, *Kitchen*

adalah tempat mengolah dan menyiapkan makanan dengan segala fasilitas yang dimilikinya.

Kitchen di Arion Swiss-Belhotel Bandung berusaha untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi para tamunya. Untuk kebutuhan makanan para tamunya biasanya hotel menyediakan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Dilihat dari fungsi *kitchen* itu sendiri yang ada di Arion Swiss-Belhotel Bandung yang harus menyiapkan makanan yang di butuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan fasilltas serta kelengkapan peralatan yang di butuhkan dalam proses pengolahan makanan yang akan di sajikan untuk tamu.

Salah satu faktor penunjang dalam operasional hotel adalah *Food and Beverage departement* dalam upaya memberikan pelayanan yang lebih baik kepada tamu adalah peralatan (*equipment*). Peralatan sebagai salah satu fasilitas penunjang yang mempunyai fungsi sangat penting, apabila tidak adanya peralatan tentu saja pekerjaan di *kitchen* tidak bisa terlaksana dengan baik. Terdapat banyak peralatan yang ada di kitchen dan jenisnya, ada 2 jenis peralatan di *kitchen* yaitu *kitchen equipment* dan *kitchen utensil*.

Kitchen harus memiliki equipment dan utensil yang lengkap agar dapat bekerja dengan efektif dan efisien untuk menunjang kepuasan tamu terhadap olahan makanan yang disajikan oleh kitchen disebuah hotel. Setiap hotel pasti memiliki standard peralatan tersendiri untuk menunjang operasional, sehingga dapat diketahui fungsi dan kegunaan dari equipment dan utensil yang sesuai dengan standard operasional yang dimiliki hotel tersebut.

Berdasarkan penelitian awal mengenai equipment dan utensil di kitchen Arion Swiss-Belhotel Bandung, penulis menemukan walk-in chiller yang temperaturnya tidak stabil menyebabkan sayuran dan buah-buahan dipindahkan ke chiller yang temperaturnya lebih rendah mengakibatkan sayuran beku, rusak bahkan busuk sehingga pihak hotel harus mengeluarkan cost lebih

banyak. Identifikasi lain multi stove yang mempunyai 4 stove dan 1 rusak karena tersumbat minyak dan kotoran yang susah dibersihkan, hal tersebut menyebabkan kendala operasional di kitchen terhambat, buruknya kualitas peralatan seperti *sauce pan* membuat terhambatnya operasional, serta kurangnya pisau yang hilangnya tidak diketahui menyebabkan para staff harus bergantian menggunakannya. Berdasarkan latar belakang masalah diatas, sehingga penulis tertarik untuk membuat proyek akhir dengan memilih yang sesuai pekerjaan sehari-hari dengan judul “Tinjauan Kitchen Equipment dan Utensil di Kitchen Arion Swiss-BelHotel Bandung”.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan judul yang akan diangkat maka dalam penulisan rumusan masalah dapat ditentukan sebagai berikut :

1. Bagaimana kondisi *equipment* dan *utensil* di Kitchen Arion Swiss-behotel Bandung?
2. Faktor-faktor apa yang mempengaruhi kondisi *equipment* dan *utensil* di Arion Swiss-Belhotel Bandung?

1.3 Tujuan

Tujuan mengangkat judul Tinjauan Kitchen Equipment dan Utensil di Kitchen Arion Swiss-Belhotel Bandung ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan menganalisis kondisi kitchen *equipment* dan *utensil* yang baik
2. Mengetahui dan menganalisis faktor yang mempengaruhi kondisi *equipment* dan *utensil* di Arion Swiss-Belhotel Bandung

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

Penelitian ini digunakan untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama diperkuliahan dalam bentuk implementasi terhadap perkembangan hotel di Arion Swiss-belhotel Bandung.

2. Bagi Penulis

Peneliti ini untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama terhadap pengembangan hotel yang sudah menjadi banyak usaha yang diminati.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi kondisi equipment dan utensil di Arion Swiss-Belhotel.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Sebagai salah satu strategi untuk meningkatkan kualitas hotel
2. Sebagai masukan bagi pihak hotel dalam mengembangkan Kitchen Equipment dan Kitchen Utensil