

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat setempat dan sekitarnya. Pariwisata mempunyai banyak manfaat bagi masyarakat bahkan bagi Negara sekalipun, manfaat pariwisata dapat dilihat dari berbagai aspek atau segi yaitu manfaat pariwisata dari segi ekonomi, sosial budaya, lingkungan hidup, nilai pergaulan dan ilmu pengetahuan, serta peluang dan kesempatan kerja.

Dengan sering banyaknya wisatawan yang berlibur ke Bandung, maka akomodasi yang diperlukan untuk menunjang kenyamanan dan keamanan wisatawan dalam berliburmakin bertambah pula pihak perusahaan pasti memerlukan karyawan dalam menjalankan usaha tersebut. Dan perlu adanya seleksi atau interview untuk mendapatkan karyawan dengan SDM yang berkualitas. Salah satu tempat untuk mendapatkan karyawan dengan SDM yang bagus yaitu kampus-kampus yang berlatar belakang pariwisata. Salah satu kampus berlatarbelakang pariwisata yaitu Telkom University jurusan Perhotelan dari fakultas pariwisata.

Hotel memiliki berbagai macam departement. Salah satu section yang ada di bagian food and beverage product yaitu Banquet Kitchen. Food and beverage product departement merupakan salah satu departemen yang ada di hotel yang memiliki tanggung jawab besar atas segala jenis pesanan makanan maupun minuman tamu. Dan dalam operasionalnya didukung oleh beberapa section diantaranya adalah hot kitchen (*main kitchen*) section. Kitchen disini dapat diartikan sebagai jasa yang menjual bentuk makanan yang berkualitas sesuai dengan standar yang dipakai oleh hotel. Selain menyiapkan makanan food and beverage product departement juga harus bertanggung jawab atas kebersihan semua produk yang dihasilkan, serta memastikan produk tersebut layak di sajikan kepada tamu. Berdasarkan sudut pandang di atas maka penulis tertarik untuk membahas masalah dalam sistem penyimpanan bahan baku untuk menjaga kualitas produk Kitchen di Fox Harris Hotel Bandung.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah kertas karya ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem penyimpanan bahan baku kitchen di Fox Harris City Center Bandung?
2. Bagaimana cara menjaga kualitas produk di Fox Harris City Center Bandung?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penulisan ini adalah

1. Untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan baku kitchen di Fox Harris City Center Bandung.
2. Untuk mengetahui cara menjaga kualitas produk kitchen di Fox Harris City Center Bandung.

## 1.4 Tujuan Masalah

Dikarenakan keterbatasan penulis, maka penulis merasa perlu untuk membuat batasan masalah sehingga penulisan kertas karya ini akan lebih terarah dan mudah dipahami. Batasan masalah dari kertas karya ini adalah sistem penyimpanan bahan baku untuk menjaga kualitas produk di kitchen beserta segala aspek kegiatannya di Fox Harris Hotel Bandung.

## 1.5 Penjadwalan Kerja

Dalam melaksanakan kegiatan terdapat beberapa penjadwalan untuk melakukan riset dalam Fox Harris Hotel Bandung.

nama	posisi	A	B	C	D	E	F	S	M
oka	trainee								
yigit	trainee								
gilang	trainee								
masia	trainee								
adha	trainee								
anded	trainee								
andrea	trainee								
riki	trainee								
wani	trainee								
mendi	trainee								
patri	trainee								
andad	trainee								
yohana	trainee								
muhli	trainee								
raji	trainee								

Gambar 1. 1 Jadwal Kerja