

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan industri jasa perhotelan sekarang ini mengalami kemajuan pada penambahan beberapa fasilitas hotel, hal ini akan dapat meningkatkan penjualan dan penambahan konsumen untuk datang ke hotel. Bali merupakan salah satu mutiara yang dimiliki Indonesia, pulau yang sering disebut dengan pulau dewata ini memiliki begitu banyak keunikan tradisi dan budaya, beragam hasil karya seni dan yang pastinya memiliki berbagai obyek wisata yang mengelilinginya, sehingga tidak mengherankan bahwa Bali menjadi salah satu tempat destinasi wisata terbaik di dunia. Untuk menunjang kegiatan wisata di Bali, maka banyak didirikannya hotel-hotel ataupun tempat penginapan yang dekat dengan tempat wisata, salah satunya yaitu Menjangan Dynasty Resort. Menjangan Dynasty Resort yang terletak dekat dengan Taman Nasional Bali Barat ini memiliki keindahan alam yang memukau dengan pasir putih dan letak resort yang berhadapan langsung dengan pulau menjangan, apalagi memiliki tema resort yang unik dengan *Glamping (Glamorous Camping)* menjadi tempat wajib untuk dikunjungi. Meskipun *pandemic* hotel ini tetap bisa bertahan dan tetap bisa memperkerjakan staffnya.

Di dalam industri perhotelan terdiri dari departemen-departemen yang menghasilkan jasa dan produk yang berbeda, dan mengharuskan adanya kerja sama di setiap departemen untuk bisa mencapai tujuan utama. Departemen di hotel terdiri dari beberapa bagian yaitu *Human Resource Department (HRD)*, *Sales and Marketing*, *Purchasing*, dan *Finance*. Sedangkan untuk bagian operasional terdiri dari *Housekeeping department*, *Front Office Department*, dan *F&B Department*. Salah satu bagian operasional yang memiliki peran cukup penting untuk memberikan jasa pelayanan yang dibutuhkan tamu yaitu *F&B Department*. Bagian ini adalah bagian yang bertanggung jawab atas kebutuhan tamu di hotel yang menyangkut makanan serta minuman. *F&B Department* terbagi memiliki dua section yang saling keterkaitan dan harus bisa saling bekerjasama dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab yaitu *F&B Service* dan *Food Production*.

Bagian *Food Production* adalah bagian yang memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mempersiapkan segala kebutuhan tamu terutama pada bagian makanan. Departemen ini merupakan salah satu penyumbang *revenue*/keuntungan terbesar selain penjualan kamar hotel. Oleh karenanya sangat penting agar tetap mempertahankan ataupun meningkatkan mutu kualitas rasa makanan. Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi mutu dan kualitas makanan, salah satunya adalah dengan pemeliharaan bahan makanan. Ketika semakin terjaga kualitas bahan makanan maka menghasilkan produk yang memiliki kualitas dan mutu yang tinggi. Oleh karena itu agar bisa mendapat kualitas bahan baku yang baik, hal yang perlu di perhatikan yaitu pemilihan bahan baku dan tata cara penyimpanan bahan baku yang tepat. Faktor lain yang juga bisa meningkatkan kualitas mutu produk bahan makanan yaitu dengan cara melakukan pengecekan dan *controlling* produk yang sudah tersimpan. Hal utama dan terpenting yang harus di lakukan oleh para *staff kitchen* adalah dengan menuruti dan melaksanakan Standar Operasional Prosedur (SOP) dengan baik, karena dengan menjalankan proses sesuai dengan SOP perusahaan maka dapat dipastikan hasil yang di dapat pastinya akan memuaskan.

Pada saat melaksanakan observasi awal di Menjangan Dynasty Resort pada bagian Hot Kitchen, penulis mendapat beberapa kesenjangan antara SOP yang ada dengan tata cara pelaksanaan di lapangan, seperti menempatkan bahan makanan di satu *chiller* dengan tata letak yang tidak sesuai, yang kemudian hal itu akan dapat mengontaminasi bahan makanan lain, dan apabila di olah maka akan dapat mengurangi kualitas rasa dan mutu makanan. Masalah lainnya yang penulis temukan yaitu tata cara penyimpanan bahan yang masih kurang, misalnya bahan makanan tidak di *wrap plastik* dengan baik saat setelah selesai digunakan, kadang jika sudah di *wrap* tetapi hanya sebagian yang tertutupi dan tidak rapi. Hal ini berdampak pada kualitas bahan makanan itu sendiri, di dalam *chiller* atau tempat penyimpanan akan terjadi kontaminasi produk makanan yang satu dengan yang lainnya dan hal tersebut akan menyebabkan bahan makanan cepat mengalami kerusakan. Menurut Lely Azizah (2021) fungsi pembuatan SOP yaitu untuk menselaraskan cara kerja tiap karyawan, tiap pegawai pasti memiliki cara yang berbeda-beda untuk melakukan suatu pekerjaan, Oleh karena itu standar

operasional prosedur tata cara penyimpanan bahan makan yang baik akan sangat penting dilakukan, hal ini akan berdampak pada kualitas bahan, memperpanjang umur bahan makanan dan tentu saja dapat mengontrol pengeluaran cost agar tidak meningkat.

Dari uraian yang sudah di paparkan diatas maka penulis memiliki ide untuk menjadikan topik tersebut sebagai karya tulis untuk tugas akhir penulis yaitu dengan karya tulis berjudul **“Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort”**

1.2 Rumusan Masalah

Dari sedikit penjelasan yang sudah penulis sebutkan di atas maka yang menjadi rumusan masalah pada karya ilmiah ini yaitu:

1. Bagaimana tata cara pelaksanaan SOP penyimpanan bahan baku makanan yang terdapat di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort?
2. Apa saja kendala yang di alami staf kitchen pada saat proses penyimpanan bahan baku makanan di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort?
3. Apa saja upaya yang bisa dilakukan dalam menangani kendala penyimpanan bahan baku di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut merupakan beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam karya ilmiah ini yaitu:

1. Agar dapat mengetahui bagaimana tata cara pelaksanaan penyimpanan bahan baku di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort.
2. Supaya dapat mengetahui apa saja kendala yang ditemukan staf kitchen pada saat proses penyimpanan bahan baku di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort.
3. Untuk mengetahui upaya yang bisa di lakukan dalam menangani kendala penyimpanan bahan baku di Hot Kitchen Menjangan Dynasty Resort.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dari karya ilmiah ini yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini yaitu diharapkan bisa memberikan manfaat untuk pengembangan keilmuan khususnya di perhotelan, tepatnya yaitu pada bidang penyimpanan bahan makanan di kitchen.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Mahasiswa

Dari hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan wawasan yang lebih bagi mahasiswa khususnya mengenai tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik di kitchen.

2. Bagi Undiksha

Dari hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan wawasan yang lebih bagi civitas akademika mengenai bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan yang baik, yang nantinya bisa di terapkan di lab ataupun tempat praktek yang di gunakan di kampus.

3. Bagi Menjangan Dynasty Resort

Dari hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat untuk pegawai di kitchen dalam melaksanakan dan menerapkan Standar Operasional dalam penyimpanan bahan baku makanan di tempat penyimpanan.

