

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan dengan tujuan liburan atau rekreasi dari tempat satu menuju ke tempat yang lain. Ada banyak jenis pariwisata, salah satunya yaitu wisata kuliner. Menurut Suryadana (2009, dalam Rismiyanto & Danangdjojo, 2015: 50), wisata kuliner merupakan wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan juga aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan.

Daya tarik utama dari wisata kuliner adalah produk makanan. Karakteristik fisik dari produk makanan yaitu kualitas, penyajian, dan juga porsi makanan. Menurut Danilah (1990, dalam Kurniawan, 2015: 7), penyajian makanan yaitu suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada para tamu yang secara keseluruhan terdiri dari komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan yang disediakan oleh hotel, restoran, *café*, dan juga warung pinggir jalan memiliki karakteristik yang berbeda. Salah satu perbedaan tersebut dapat dilihat dari cara presentasinya. Misalnya saja penyajian gado-gado di warung pinggir jalan berbeda dengan penyajian gado-gado di *café*, restoran dan

juga hotel. Presentasi makanan di hotel, restoran maupun café memiliki aturan-aturannya tersendiri. Presentasi makanan melibatkan unsur kombinasi yang benar dari pola, warna, bentuk, tekstur yang baik, masuk akal dan juga harmonis (Idayanti & Pratiwi, 2008, dalam Artawan, dkk, 2020: 30).

Salah satu restoran yang bersaing untuk mendapatkan pangsa pasar level menengah adalah restoran *Kunyit*. Restoran ini berada di hotel *The Anvaya Beach Resort Bali* yang terletak di Jalan Kartika Plaza, Kuta. Restoran ini memiliki desain Bali Kontemporer yang megah. Makanan yang disajikan di restoran *Kunyit* adalah makanan khas Bali dan Indonesia. Restoran *Kunyit* menyediakan layanan *breakfast*, *lunch* dan juga *dinner*, mulai dari pukul 06.00 sampai 23.00 WITA dengan total kapasitas restoran sebanyak 352 orang.

Berdasarkan hasil observasi selama *on the job training* di hotel *The Anvaya Beach Resort Bali*, penulis mengamati pentingnya presentasi makanan saat makanan tersebut akan disajikan kepada tamu. Dengan menu makanan khas Bali dan Indonesia, restoran ini dapat mengangkat masakan tradisional menjadi makanan yang berkelas dari teknik presentasinya.

Seiring dengan perkembangan zaman, wisata kuliner saat ini tidak hanya mengutamakan rasa dari makanan tersebut, tetapi juga memprioritaskan tampilan terhadap penyajian makanannya (*food presentation*). Hal ini disebabkan karena semakin ramainya kegiatan pengambilan foto makanan dan kemudian mengunggahnya ke sosial media sebelum makanan tersebut disantap. Kegiatan tersebut dikenal dengan nama *food photography*. Semakin berkembangnya *trend food photography* saat ini, banyak pemilik usaha yang bergerak di bidang usaha

kuliner memerlukan seorang juru masak yang handal dan memiliki keterampilan pada saat penyajian makanan kepada tamu.

Penyajian makanan tidak semata – mata merupakan cara menata makanan agar terlihat menarik, tetapi juga memperhatikan aturan atau persyaratan dalam *food presentation*. Keindahan dan rasa makanan yang disajikan kepada tamu dapat mempengaruhi tingkat kepuasan tamu, hal ini terjadi karena penyajian terhadap makanan yang disajikan akan memberikan kesan pertama (*first impression*) yang membuat pelanggan atau tamu menjadi tertarik untuk memesan makanan tersebut. Selain itu, terdapatnya masalah pada saat melakukan *food presentation* seperti kurangnya ketersediaan peralatan, kurangnya ketersediaan bahan makanan dan juga *mise en place* yang kurang baik menjadi masalah yang dapat mengganggu kualitas dari *food presentation* yang sudah ditetapkan pada *standard presentation* menu makanan tersebut. Dari uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Strategi Peningkatan Kualitas *Food Presentation* di *Kunyt Restaurant Hotel The Anvaya Beach Resort Bali*”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian pada latar belakang, dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah, diantaranya :

1. Apa saja menu makanan yang disajikan di restoran Kunyit ?
2. Bagaimana *food presentation* dari menu di restoran Kunyit ?

3. Bagaimana strategi dari bagian *food and beverage production* hotel *The Anvaya Beach Resort Bali* untuk meningkatkan *food presentation* di restoran *Kunyit*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui menu apa saja yang disajikan di restoran *Kunyit The Anvaya Beach Resort Bali Hotel*.
2. Untuk mengetahui *food presentation* dari menu di restoran *Kunyit The Anvaya Beach Resort Bali Hotel*.
3. Untuk mengetahui strategi dari bagian *food and beverage production* hotel *The Anvaya Beach Resort Bali* untuk meningkatkan *food presentation* di restoran *Kunyit*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis mengenai pengembangan *food presentation* agar dapat terlihat indah dan juga menarik, khususnya pada bagian *food and beverage production*.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan mengenai aturan dan jenis – jenis *food presentation* pada saat menyajikan makanan.

- b. Mampu menerapkan keterampilan dalam penyajian makanan terutama yang akan menggeluti bidang *food and beverage production*.
- c. Mengetahui tentang pentingnya keterampilan penyajian makanan terhadap kepuasan tamu.

2. Bagi Universitas

- a. Sebagai salah satu bahan untuk pembelajaran khususnya dalam mata kuliah tata boga.
- b. Menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan pada masa yang akan datang.
- c. Dapat menjalin kerjasama antara pihak kampus dengan pihak hotel.

3. Bagi Hotel *The Anvaya Beach Resort Bali*

- a. Sebagai saran dan masukan dalam meningkatkan kualitas *food presentation* pada makanan.
- b. Dapat dijadikan sebagai acuan terhadap peningkatan kualitas *food presentation*.