

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Hotel adalah tempat menginap dengan beberapa kamar yang disewakan untuk waktu tertentu kepada masyarakat umum dan menawarkan makanan dan minuman kepada tamunya. Hotel juga memiliki fasilitas pendukung. Menurut Tangian (2019), restoran adalah salah satu fasilitas hotel yang paling penting karena merupakan tempat yang menyediakan makanan dan minuman kepada orang-orang, baik yang menginap maupun tidak. Selain itu, restoran adalah salah satu pemasukan utama yang diperoleh dalam operasional sebuah hotel. Restoran memiliki peran penting untuk memastikan bahwa tamu merasa nyaman dan puas. Karena itu, standar resep dan penyimpanan bahan baku makanan harus diperhatikan agar restoran dapat menyediakan produk makanan berkualitas.

Salah satu hotel yang menyediakan fasilitas restoran adalah *The Arista Hotel* Palembang. Sebelumnya, hotel ini bernama Hotel Horison. Namun, pada 2 Februari 2012 *The Arista Hotel* telah resmi menggantikan keberadaan hotel tersebut yang berada di Jalan Kapten. A. Rivai Palembang. Management *The Arista Hotel* Palembang merupakan Independen Hotel yang tidak terikat dengan management chain hotel manapun. *The Arista Hotel* merupakan salah satu hotel berbintang lima di kota Palembang. Terdapat 9 lantai dengan 142 kamar. *The Arista Hotel* memiliki tiga jenis restoran. Yang pertama yaitu Brava Parlour yang menyajikan masakan Italia dan *western*. Kedua, Golden Abalone. Merupakan restoran yang menyajikan masakan

chinese. Dan terakhir, yaitu 1000 Rasa *Coffee Shop* yang menyajikan masakan Asia. Ketiga restoran tersebut memiliki dapurnya masing-masing.

Menurut Aprilia (2018), dapur adalah tempat dimana juru masak menyiapkan dan mengolah bahan dijadikan makanan yang akan dijual kepada pelanggan di restoran. Dapur terbagi menjadi dua, *hot kitchen* dan *pastry*, masing-masing memiliki tugas untuk membuat makanan yang berkualitas. *Pastry kitchen The Arista* hotel berperan untuk mengolah hidangan penutup, aneka kue, roti-rotian, dan masih banyak lagi menu lain yang tersedia.

Untuk mengolah suatu makanan, hal yang sangat penting yaitu adanya sebuah resep. *Pastry The Arista Hotel* tentunya memiliki buku resep yang menjadi pedoman dalam pembuatan produk yang sudah ada sejak beberapa tahun silam. Resep menjadi sangat penting dalam membuat makanan. Setiap hotel menerapkan standar resepnya yang sudah ada pada masing-masing menu. Menurut Hamidah dan Komariah (2018) resep adalah instruksi yang berisikan petunjuk dalam memproses suatu hidangan. Seorang juru masak harus memahami resep dan cara pengolahan, serta harus memiliki keahlian dan kemampuan dalam mengolah bahan mentah menggunakan standar resep agar menjadi hidangan makanan yang berkualitas dan sesuai standar kualitas makanan yang telah ditetapkan. Makanan dikatakan baik jika pengelolannya harus memperhatikan prosedur pengelolaan yaitu pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, dan pengelolaan makanan sehingga dapat menghasilkan kualitas makanan yang baik. Ada beberapa hal yang dapat mempengaruhi kualitas makanan. Salah satunya adalah bahan baku. Davis, Lockwood, dan Alcott (2018), mengatakan bahan makanan dikategorikan menjadi

*Perishable* dan *Groceries*. Bahan baku *perishable* adalah bahan makanan yang mudah rusak seperti daging, telur, sayuran-sayuran, dan buah-buahan. Sedangkan bahan baku *groceries* merupakan bahan makanan kering yang memiliki masa penyimpanan panjang atau awet seperti produk-produk kemasan, kaleng dan botol.

Prosedur penyimpanan bahan baku juga memiliki banyak jenis, ini akan menjadi perhatian khusus. Dalam buku yang berjudul sistem penyelenggaraan makanan institusi disebutkan prosedur atau langkah-langkah penyimpanan bahan baku yang benar yaitu menempatkan bahan baku sesuai tempat dan jenisnya, melakukan *food labelling*, melakukan sistem perputaran bahan baku atau FIFO (*First in First Out*) dan juga FEFO (*First Expired First Out*), membuang bahan baku yang sudah kadaluarsa, memastikan bahan yang disimpan serta area tempat penyimpanan bahan yang sesuai, serta menjaga area tempat penyimpanan kering dan bersih. Penyimpanan makanan merupakan salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam menjaga kebersihan dan kualitas sebuah bahan atau produk. Makanan atau bahan makanan yang tidak disimpan dengan baik dapat mengalami penurunan kualitas, resiko kontaminasi, hingga kerusakan pada bahan makanan. Data dan teori ini memperkuat persepsi bahwa penyimpanan bahan makanan sangat krusial dalam menjaga kualitas bahan dan keputusan konsumen untuk membeli sebuah produk.

Jika penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* juga tidak diterapkan secara ketat pada restoran ini, hal tersebut akan dapat berpengaruh pada kualitas makanan. Dalam penelitian ini, peneliti memilih *pastry kitchen* sebagai objek penelitian. Hal ini dikarenakan hasil dari observasi yang dilakukan, ditemukan bahwa tidak adanya standar resep yang dijelaskan secara rinci khususnya pada penambahan

pewarna dan perasa pada beberapa menu di *pastry kitchen The Arista Hotel Palembang*, dan juga tidak ditemukan adanya SOP pada penyimpanan bahan baku *groceries*. Penyimpanan bahan makanan terkadang tidak sesuai dan tidak teratur.

Penulis melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries*, khususnya untuk menjaga standar kualitas produk. Penulis memilih *The Arista Hotel Palembang* sebagai objek penelitian dengan judul “**ANALISIS PENERAPAN STANDAR RESEP DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU *GROCERIES* TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI *PASTRY KITCHEN THE ARISTA HOTEL PALEMBANG*”**. Pembahasan ini akan mengarah ke pemahaman dan bagaimana penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku pada produk *pastry* di *The Arista Hotel Palembang*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan standar resep di *pastry The Arista Hotel Palembang*?
2. Bagaimana penyimpanan bahan baku *groceries* di *pastry The Arista Hotel Palembang*?
3. Bagaimana penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* terhadap kualitas makanan di *pastry The Arista Hotel Palembang*?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah yang disajikan, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui penerapan standar resep di *pastry The Arista Hotel Palembang*
2. Untuk mengetahui penyimpanan bahan baku *groceries* di *pastry The Arista Hotel Palembang*
3. Untuk mengetahui pengaruh standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* terhadap kualitas makanan di *pastry The Arista Hotel*

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Bagi Penulis  
Mengembangkan kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang diperoleh terkait dengan penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* di *pastry kitchen The Arista Hotel Palembang*.
2. Bagi Perusahaan:  
Memberikan informasi mengenai pengaruh adanya standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* di *pastry kitchen The Arista Hotel Palembang* dan diharapkan dapat menerima saran serta pendapat dari penulis.
3. Bagi Universitas Bina Darma Palembang:  
Sebagai media penambah wawasan dan bahan informasi untuk mahasiswa Universitas Bina Darma yang sedang melakukan pembuatan skripsi.

#### **1.5 Ruang lingkup penelitian**

Dalam penelitian ini penulis membatasi ruang lingkungannya hanya pada variabel-variabel yang terkait dengan penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* yang bertempat di *The Arista Hotel Palembang* khususnya pada bagian *pastry kitchen*.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan Tugas Akhir ini mencakup 5 bab yaitu:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini berisi tentang teori-teori yang dijadikan dasar atau rujukan yang relevan untuk melakukan penelitian ini diperoleh dari jurnal, skripsi, tesis dan sumber lainnya mengenai penerapan standar resep, penyimpanan bahan baku, hubungan antar variable, penelitian terdahulu, kerangka berpikir dan hipotesis.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Pada bab ini berisi tentang metode penelitian yang menyelesaikan apa saja langkah-langkah untuk mengetahui pengaruh standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* pada produk *pastry* lewat metode-metode dan analisa yang sudah penulis tentukan.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi tentang hasil pembahasan bagaimana pengaruh standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* pada produk *pastry* dengan hasil yang di dapat dari metode penelitian

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan keseluruhan pembahasan yang telah dibahas dan saran untuk semua pembaca.

