**BAB I**

**PENDAHULUAN**

**1.1   Latar Belakang**

Pentingnya peranan pariwisata dalam pembangunan ekonomi di berbagai negara sudahtidak diragukan lagi, banyak negara sejak beberapa tahun terakhir menggarap pariwisata dengan serius dan menjadikan pariwisata sebagai sektor unggulan di dalam perolehan devisa, penciptaan lapangan kerja maupun pengentasan kemiskinan. Namun demikian, pariwisata pada umumnya hanya diperlakukan sebegai sebuah industri, hal ini berimplikasi pada pengembangan pendidikan pariwisata yang menekankan pembelajaran pada aspek *technical know-how*,sementara*technical know-what* dan *know-why* masih relatif tertinggal. Padahal pariwisata sangat layak untuk dipandang sebagai objek kajian dan dikembangkan sebagai ilmu, karena mempunyai sejarah, pustaka, dan prinsip-prinsip yang terstruktur serta berbagai aspek keilmuan lainnya, Pitana (2009). Berbicara tentang pariwisata sebagai sektor unggulan, banyak aspek yang mendorong pariwisata menjadi sarana yang tepat dalam memperoleh pendapatan suatu daerah, tidak hanya itu, pariwisata merupakan sektor unggulan dalam menarik wisatawan-wisatawan mancanegara dalam mengisi waktu liburan mereka dengan menikmati sarana-sarana yang ada di daerah tersebut, dari sarana tempat wisata, tempat tinggal, akomodasi dan kuliner. Berbicara tentang kuliner, Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beribu macam kuliner khas Indonesia, bukan hanya itu, dengan adanya globalisasi dari negara luar, banyak menghasilkan kuliner-kuliner baru yang dimodifikasi dari hasil kombinasi produk luar dan produk lokal, bukan hanya makanan tetapi minuman juga dimodifikasi dengan berbagai macam cara sehingga menghasilkan aneka resep yang baru yang di sesuaikan dengan bahan-bahan dan takaran yang tepat. Dalam industri yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman terkadang memiliki kendala-kendala dalam penyajian suatu produk yang dihasilkan karena tidak sesuai dengan standar resep yang telah di tentukan. Berbicara tentang*Standart Recipe,* hal ini merupakan salah satu kunci dari sebuah kesuksesan suatu perusahan yang menyediakan produk dan jasa.Di Indonesia, masalah *standart recipe* merupakan hal yang penting dalam usaha yang menyediakan jasa makanan dan minuman, tetapi juga sering di sepelekan oleh karyawan-karyawan yang bertugas meyajikan makanan dan minuman. Kasus-kasus yang menyangkut masalah dalam peracikan minuman setiap tahunnya terus meningkat, problem tentang kurangnya bahan-bahan minuman yang diperlukan dalam peracikan minuman dikarenakan karyawan terkadang tidak sadarakan pentingnya standar resep dalam meracik suatu minuman. Berdasarkan uraian tersebut dan untuk menjaga standar peracikan minuman di H2O Pool Bar Area maka peneliti termotivasi untuk mengangkat judul skripsi tersebut dengan judul penelitian **“PENANGANAN STANDAR RESEP DALAM PEMBUATAN MINUMAN COCKTAIL “DARK AND STORMY” DI H2O POOL BAR AREA NOVOTEL HOTEL MANADO”.**

1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka peneliti merumuskan beberapa masalah yaitu:

1. Bagaimana penangananstandar resep dalam peracikan minuman di H2O Pool Bar Area?
2. Bagaimana cara menjaga agar standar resep selalu di utamakan dalam penjualan minuman di H2O Pool Bar Area?
3. **Tujuan Penelitian**
4. Untuk meningkatkan kesadaran para karyawan dan atasanakan pentingnya standar resep dalam meningkatkan kepuasan pelanggan.
5. Untuk mengetahui bagaimana cara dalam menjaga standar resep di H2O Pool Bar Area.
6. **Manfaat Penelitian**

1. Untuk Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan bagi peneliti tentang bagaimana cara penanganan / model penanganan yang diperlukan dalam menangani kualitas produk terlebih khusus dalam peracikan minuman di H2O Pool Bar Area.

2. Untuk Pengembangan Ilmu

Dapat dijadikan sebagai contoh dan perbandingan dalam standar peracikan minuman di H2O Pool Bar Area.

3. Untuk Industri

Sebagai acuan dalam meningkatkan standar resep dalam suatu produk yang dihasilkan sehingga terlihat menarik sekaligus memenuhi nilai kualitas sesuai dengan standar peracikan yang ditentukan.