**BAB I**

**PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Menurut Para Ahli Undang-undang Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Salah satu penunjang untuk majunya dunia pariwisata adalah hotel, yaitu sebagai sarana akomodasi bagi para wisatawan, baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara.

Bali merupakan salah satu pulau yang ada di Indonesia yang mengandalkan perekonomian dari dunia pariwisata, Bali tidak hanya dikenal oleh para pengunjung dalam negeri, tapi juga pengunjung yang berasal dari luar negeri, hal itu terbukti dari sebagian besar wisatawan adalah wisatawan mancanegara. Dengan semakin banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Bali, saat ini banyak didirikan hotel-hotel berbintang untuk memberikan kenyamanan bagi para wisatawan yang berkunjung ke Bali.

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambung, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Di dalam hotel terdapat sebuah dapur untuk mengolah makanan dan minuman para tamu. Dapur dapat diartikan sebagai tempat dimana terjadi proses kegiatan pengolahan bahan-bahan makanan menjadi makanan jadi maupun setengah jadi dengan menggunakan alat-alat yang tersedia. Aktivitas ini disebut memasak. Tetapi kata dapur biasa pula merujuk kepada aktivitas ini, atau hasil daripada aktivitas ini.

Berdasarkan hasil observasi selama *on the job training* di Hotel Mercure Bali Legian, penulis menemukan masalah yang diantaranya: *staff kitchen (cook)* tidak melaksanakan prepration menu *breakfast* di *hot kitchen* dan bahan makanan untuk memproduksi makanan yang dipesan dengan maksimal, sehingga mengalami kendala yaitu keterlambatan pelayanan dan penyajian makanan yang tidak tepat waktu, sehingga *prepration* menu *breakfast* di *hot* *kitchen* pentingdilaksanakn karena akan berpengaruh dalam operasional di area *hot* *kitchen.*

Berdasarkan masalah-masalah yang penulis temukan, maka dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis memilih judul: “Pentingnya *Prepration* Menu *Breakfast* di *Hot* *Kitchen* Hotel Mercure Bali Legian”.

* 1. **Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang masalah yang ada maka penulis mengidentifikasikan masalah sebagai berikut :

1. Pentingnya *prepration* menu *breakfast* di *hot* *kitchen* Hotel Mercure Bali Legian.
2. Karyawan yang kurang menyiapkan bahan menu *breakfast* di *hot kirchen* buat masakan besoknya.
3. Sering terjadi miss *communication* antar karyawan *hot kitchen* dalam hal persiapan menu *breakfast* masakan yang akan di sajikan pada keesokan hari.
4. Jarang dilakukan pengecekan secara berkala terhadap bahan-bahan oleh para staff kitchen.
   1. **Batasan Masalah**

Masalah penulis membatasi masalah sebagai berikut :

1. Pentingnya *prepration* menu *breakfast* di *hot* *kitchen* di Hotel Mercure Bali Legian.
2. Karyawan yang kurang menyiapkan bahan menu *breakfast* di *hot kitchen*  buat masakan besoknya.
   1. **Rumusan Masalah**

Dalam rumusan masalah ini penulis akan mengangkat judul sebagai berikut: “Pentingnya *Prepration* menu *breakfast* di *hot Kitchen* Hotel Mercure Bali Legian*.”*

* 1. **Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu, untuk mengetahui pentingnya *prepration* menu *breakfast* di *hot* *kitchen* Hotel Mercure Bali Legian.

* 1. **Manfaat Penelitian**

Manfaat penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang industry perhotelan.
2. Sebagai salah satu bahan masukan yang berguna bagi pihak hotel dalam upaya meningkatkan *prepratioan* menu *breakfast* di *hot* *kitchen* Hotel Mercure Bali Legian.
3. Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan konseptual penulis dalam menyelesaikan studi Diploma III Program studi Pariwisata Perhotelan, dan sebagai masukan bagi Politeknik Negeri Manado untuk dapat menyesuaikan kurikulum yang ada dengan keadaan yang terjadi di perusahaa