



PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu akomodasi yang mempunyai peranannya dalam perkembangan industri pariwisata. Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan untuk jasa pelayanan penginapan dan seluruh bangunannya menyediakan penginapan, makanan, dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang di kelola secara komersial serta memenuhi persyaratan yang di tetapkan di dalam keputusan pemerintah. Kualitas pelayanan merupakan suatu bentuk penilaian konsumen untuk tingkat pelayanan yang telah di terima (*perceived service*) dengan tingkatan layanan yang telah diharapkan (*expected service*) penginapan mengalami perkembangan yang sangat pesat.

Hotel sebagai sebuah industri atau perusahaan tentunya mempunyai bagian atau departemen yang bekerja memberikan pelayanan dengan fungsi dan tugas masing-masing. Didalam sebuah hotel ada banyak departemen yang dapat menunjang operasional hotel, salah satunya bagian makanan dan minuman (*Food and Beverage Department*). *Food and Beverage department* dibagi menjadi dua lagi yakni *Food Beverage Service* dan *Food Beverage Product* yang sangat berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel. *Food and Beverage Product* adalah departemen khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan.

Pastry merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk pastry tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga sangat mementingkan seni dan kerapian dari penampilan makanan tersebut yang bisa dinikmati oleh orang yang mengkonsumsinya. Dunia pastry sudah mulai berkembang dan dikenal oleh banyak masyarakat, dan juga banyak produk dari pastry tersebut yang berupa kue maupun cemilan telah banyak digemari oleh masyarakat. Pastry merupakan bagian dari kitchen yang memproduksi aneka hidangan penutup atau dessert. Pastry pada umumnya mengolah hidangan yang terbuat dari terigu, lemak, telur, mentega, gula pasir dan baking powder. Hidangan yang diproduksi pastry diantaranya adalah roti, pudding, jajanan tradisional, puff pastry, paste, dan short pastry. Hidangan tersebut disajikan kepada tamu pada saat coffee break dan buffet (Darmawan,2014).

Puff pastry adalah jenis pastry yang terbuat dari campuran tepung terigu dan lemak dari margarin dengan tekstur berlapis dan sangat renyah. Untuk membuat tekstur tersebut biasanya bagian adonan dasar *pastry* akan diolesi dengan mentega dan di lipat berkali-kali sehingga saat di panggang hasilnya akan seperti berlipat dan renyah (Sendina,2016).

Kata soup berasal dari bahasa Perancis yaitu Soupe yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu atau cairan. Soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Soup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai Appetizer dan dapat menjadi hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai Main Course.

Zuppa soup adalah sup kental dengan *pastry* atau *puff pastry* yang ditaruh di atasnya seperti topi dan disebut sup bertopi atau *zuppa soup*. Sup ini berasal dari Italia dan biasanya dikenal dengan nama *Zuppa Toscana* karena berasal dari daerah Toscana, Italia. Biasanya versi Italia dari sup ini tidak menggunakan pastry sebagai tambahan. Produksi *zuppa soup* terhitung banyak dimanapun di adakannya menu tersebut,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



hidangan *zuppa soup* juga salah satu hidangan yang banyak di gemari di kalangan anak-anak sampai kalangan orang dewasa karena perpaduan rasa, tekstur dan penampilan yang sangat menarik. Oleh karena itu, saya tertarik dengan membuat laporan tugas akhir dengan judul “ Produksi Hidangan *Zuppa Soup* di Grand Cordela Hotel Bandung “.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana keadaan umum Grand Cordela Hotel Bandung?
2. Bagaimana proses produksi hidangan *zuppa soup* ?
3. Berapa kandungan gizi yang terkandung di hidangan *zuppa soup* ?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan pastry yang terdapat di Grand Cordela Hotel Bandung. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah :

1. Mengidentifikasi keadaan umum Grand Cordela Hotel Bandung
2. Menganalisis proses produksi hidangan *zuppa soup*.
3. Menghitung kandungan gizi hidangan *zuppa soup*.

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

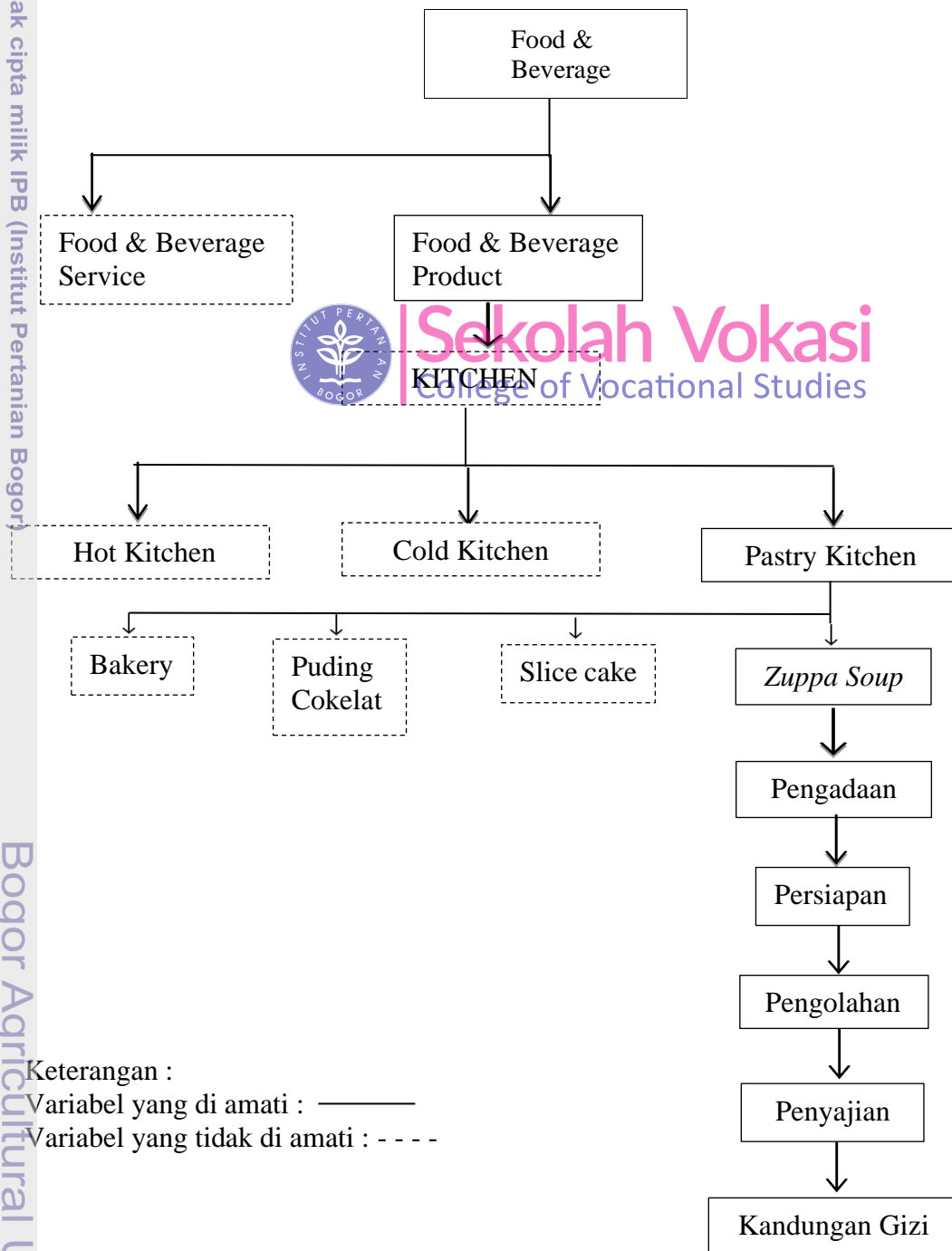
1. Bagi Lembaga Pendidikan
 - Menambah literatur mengenai modifikasi produk dan preferensi konsumen terhadap produk.
2. Bagi Mahasiswa
 - Menambah pengetahuan dan keterampilan dengan melakukan modifikasi produk dan melakukan analisis preferensi konsumen terhadap produk.
3. Bagi Pembaca
 - Sebagai media penambah wawasan dan pengetahuan mengenai modifikasi produk dan preferensi konsumen terhadap produk.



1.5 Kerangka Pikir

Hotel sebagai sebuah industri atau perusahaan tentunya mempunyai bagian atau departemen yang bekerja memberikan pelayanan dengan fungsi dan tugas masing-masing. Dalam produksi di hotel terbagi menjadi *food and beverage service* (FBS) dan *food and beverage product* (FBP) yang dimana produksi hidangan *pastry* termasuk dalam bagian FBP.

Pada *food and beverage product* (FBP) terdapat ruang pengolahan yang disebut *kitchen* yang terbagi lagi menjadi *hot kitchen*, *cold kitchen* dan *pastry kitchen* yang dapat dilihat pada gambar 1 berikut.



Keterangan :
 Variabel yang di amati : ———
 Variabel yang tidak di amati : - - - -

Gambar 1 Kerangka Pikir