



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara etimologi kata pariwisata berasal dari bahasa Sansekerta yang terdiri atas dua suku kata yaitu “pari” yang berarti banyak, berkali-kali, berputar-putar, dan keliling. Sedangkan kata “wisata” yang berarti perjalanan atau berpergian. Dengan demikian dari kata pariwisata berarti suatu perjalanan yang dilakukan secara berkali-kali atau berputar-putar dari suatu tempat ketempat lain. Pariwisata menurut merupakan perpindahan orang untuk sementara dan dalam jangka waktu pendek ke tujuan-tujuan diluar tempat dimana mereka biasa hidup dan bekerja dan juga kegiatan-kegiatan mereka selama tinggal di suatu tempat tujuan (A.J Burkat, 2006).

Berdasarkan undang-undang nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, bahwa keadaan alam, flora, fauna sebagai karunia tuhan yang maha esa, serta peninggalan sejarah, seni, dan juga budaya yang dimiliki bangsa Indonesia merupakan sumber daya dan modal pembangunan kepariwisataan untuk peningkatan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat sebagaimana terkandung dalam Pancasila dan Pembukaan UUD 1945. Indonesia sebagai salah satu negara yang memiliki banyak potensi alam baik di daratan maupun di lautan, keanekaragaman alam, flora, fauna, dan karya cipta manusia yang memiliki nilai jual untuk dikembangkan menjadi sebuah usaha di bidang pariwisata.

Hotel adalah merupakan bagian integral dari usaha pariwisata yang menurut keputusan Menparpostel disebutkan sebagai usaha akomodasi yang dikomersialkan dengan menyediakan fasilitas-fasilitas yaitu kamar tidur atau kamar tamu, makanan dan minuman, pelayanan-pelayanan penunjang lain seperti fasilitas olahraga, fasilitas laundry dan sebagainya (Sulistiyono, 2006).

Hotel Le Eminence tergolong *resort hotel* karena terletak di daerah rekreasi/wisata, yaitu daerah puncak. Puncak seringkali didatangi oleh wisatawan arab, mereka memiliki pemahaman religius yang kuat dimana surga adalah sesuatu yang hijau, subur, dan mengalir sungai di bawahnya. Oleh karena itu wisatawan arab sangat suka mengunjungi kawasan Puncak Bogor. Hotel Le Eminence juga terkenal dengan inovasi menu makanan arab, menu ini disajikan setiap harinya ketika musim arab. Musim arab yang dimaksud yaitu ketika wisatawan arab beramai-ramai datang ke daerah puncak untuk berwisata. Musim arab biasanya terjadi pada bulan April sampai menjelang Hari Raya Idul Adha.

SOP (Standar Operasional Prosedur) merupakan pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas dan pekerjaan sesuai dengan fungsi dari pekerjaan tersebut untuk meminimalisasi kesalahan saat melakukan tugas masing-masing karyawan. Dengan adanya SOP semua kegiatan di suatu perusahaan dapat terancang dengan baik dan berjalan sesuai kemauan perusahaan. SOP dapat didefinisikan sebagai dokumen yang menjabarkan aktivitas operasional yang dilakukan sehari-hari, dengan tujuan agar pekerjaan tersebut dilakukan secara benar, tepat, dan konsisten, untuk menghasilkan produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya (Tathagati, 2014).

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan sistem yang digunakan untuk menjamin agar produk yang dihasilkan konsisten dan terkontrol sesuai





dengan standar kualitas yang diinginkan (WHO, 2018). GMP didesain untuk menghilangkan resiko yang mungkin terjadi saat produksi dan tidak dapat dihilangkan dengan pengecekan produk akhir. Bagi produk makanan, sistem pengendalian mutu diawali dengan penerapan sistem GMP. Agar menghasilkan makanan yang aman dan layak untuk dikonsumsi maka *Food and Beverage Product* terutama bagian *Hot Kitchen* sebagai penyelenggara makanan harus menerapkan SOP dan GMP.

GMP berperan sebagai *prerequisite program* sistem HACCP atau prosedur umum yang berkaitan dengan persyaratan suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan (Winarno FG 2012). Oleh karena itu, dibutuhkan penerapan GMP yang baik sebagai fondasi terwujudnya sistem HACCP yang baik pula. Hotel Le Eminence umumnya sudah menerapkan GMP dalam penanganan produksinya, namun belum diketahui apakah hotel berbintang lima tersebut sudah memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku.

Berdasarkan uraian diatas lewat inovasi menu arab Hotel Le Eminence, penulis tertarik untuk melakukan kajian lebih mendalam terkait produksi hidangan arab di Hotel Le Eminence. Sesuai dengan lokasi hotel yaitu di Puncak Bogor sehingga dengan adanya menu makanan arab tersebut dapat membuat wisatawan arab memilih Hotel Le Eminence sebagai tempat persinggahannya. *Food and Beverage Product* terutama pada bagian *Hot Kitchen* berperan penting dalam penyajian hidangan makanan arab tersebut. Pengendalian mutu produk tersebut diperlukan dengan cara penerapan SOP dan GMP guna menghasilkan makanan yang aman dan layak dikonsumsi. Hotel Le Eminence umumnya sudah menerapkan GMP dalam penanganan produksinya, namun belum diketahui apakah hotel berbintang lima tersebut sudah memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji SOP produksi hidangan masakan arab dan mengkaji penerapan GMP di Le Eminence *Hotel Convention & Resort* dengan tujuan khusus sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi keadaan umum Le Eminence *Hotel Convention & Resort*
2. Mengkaji jenis masakan arab untuk *breakfast*
3. Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *shaksuka*
4. Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *fasulia bilaham*
5. Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *ghobi machurian*
6. Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *keema*
7. Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *moushaka eggplant*
8. Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *foul meddames*
9. Mengkaji penerapan GMP Le Eminence *Hotel Convention & Resort*

