



# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86, hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Hotel bertaraf internasional sering kita dengar istilah *Food and Beverage Department* sebagai bagian dari hotel.

Penghasilan terbesar dari pengelolaan sebuah hotel adalah penjualan kamar, dan penghasilan kedua terbesar adalah penjualan makanan dan minuman, baik yang dijual di outlet-outlet restoran yang dimiliki oleh hotel tersebut maupun penjualan makanan dan minuman melalui layanan kamar (*room service*), pelaksanaan penyediaan dan pengolahan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman berada di bawah tanggung jawab *Food and Beverage Department*. *Food & Beverage Department* terdiri dari *F&B Product* dan *F&B Service*. *F&B Product* bertugas menyediakan dan mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan siap saji, sedangkan *F&B Service* adalah menjual dan menyajikan dengan layanan yang memuaskan kepada pelanggan dan yang paling penting adalah unsur pelayanannya atau *service* yang diberikan kepada tamu. *F&B Service* biasanya terdiri dari restoran sebagai tempat penyelenggaraan makan dan minum dalam suatu hotel (Ni Wayan, 2010).

Alasan penulis mengangkat judul pada laporan akhir ini karena pada saat pelaksanaan praktik kerja lapang di Santan *Restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi* khususnya pada produksi minuman. Minuman non alkohol yang bersifat *nourishing* (minuman bergizi) sangat sering dipesan oleh pelanggan serta minuman ini banyak disukai oleh pelanggan yang memesan salah satu dari jenis minuman non alkohol yang bersifat *nourishing* tersebut, serta cara memproduksi minuman ini mudah dan bahan-bahan yang digunakan mudah didapat serta terjangkau.

Menurut Sokresno (2001:16-17) restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan dikelola secara profesional. Didukung oleh Marsum WA (2005:7), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.

Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas kembali dan/atau mengubah bentuk pangan. Produksi merupakan suatu kegiatan dimana dalam kegiatan tersebut terdapat beberapa tahapan antara lain, tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap pemorsian, dan tahap penyajian. Setiap tahap dalam kegiatan produksi ini memiliki tujuan untuk menghasilkan suatu produk yang layak untuk disajikan kepada konsumen (BPOM, 2014). Produksi minuman non alkohol berpedoman pada SOP (*Standar Operating Procedure*) dan GMP (*Good Manufacturing Practice*) di sebuah hotel.



Standar Operasional Prosedur adalah pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja berdasarkan indicator-indikator teknis, administratif dan prosedural sesuai dengan tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan. Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah sebuah petunjuk buku yang sifatnya tertulis. SOP adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional yang ada dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan, bahwa semua keputusan dan tindakan serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses yang dilakukan oleh orang-orang di dalam organisasi berjalan secara efektif, konsisten, standard dan sistematis (Hadiwiyono dan Togar, 2013).

GMP merupakan suatu pedoman bagi industri terutama industri yang terkait dengan pangan, kosmetik, farmasi dan peralatan medis (*medical devices*) untuk meningkatkan mutu hasil produksinya terutama terkait dengan keamanan dan keselamatan konsumen yang mengkonsumsi atau menggunakan produk-produknya. GMP sangat erat hubungannya dengan HACCP (*Hazard Analysis & Critical Control Control Points*). Dimana GMP merupakan persyaratan awal (*pre-requisite*) dari HACCP. GMP secara luas berfokus dan berakibat pada banyak aspek, baik aspek proses produksi maupun proses operasi dari personelnnya sendiri. Keutamaan GMP adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi hingga informasi produk ke konsumen sehingga produk aman dikonsumsi atau digunakan oleh konsumen. Termasuk dalam pengendalian GMP adalah faktor fisik (suhu, media peralatan, transportasi, konstruksi pabrik, dan lainnya), faktor manusia (dari personel yang bekerja dan faktor kontrol operasi termasuk pelatihan dan evaluasi GMP (Gagan, Ananda, 2010).

Menurut Kanchan Prajapati (2016) *beverage* (minuman) berasal dari kata *bever* yang berarti seluruh dunia. Beverage dapat didefinisikan sebagai cairan yang dapat diminum disajikan diantara hidangan makanan untuk diminum bersamaan. Berbagai minuman dibuat untuk dikonsumsi manusia secara teratur untuk memberikan energi bagi tubuh. Secara garis besar minuman dibedakan menjadi minuman alkohol dan minuman non alkohol. Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung zat etanol, zat psikoaktif yang bila dikonsumsi akan mengakibatkan kehilangan kesadaran, sedangkan minuman non alkohol adalah semua minuman yang tidak mengandung alkohol. Minuman non alkohol dapat dibedakan menjadi *mineral water*, *refreshing drinks* (minuman menyegarkan), *tall drinks* (minuman santai), *stimulant* (minuman perangsang), dan *nourishing* (minuman bergizi), sehingga laporan akhir ini akan membahas tentang minuman non alkohol yang bersifat *nourishing* (minuman bergizi) di Santan Restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.

## 1.2 Rumusan Masalah

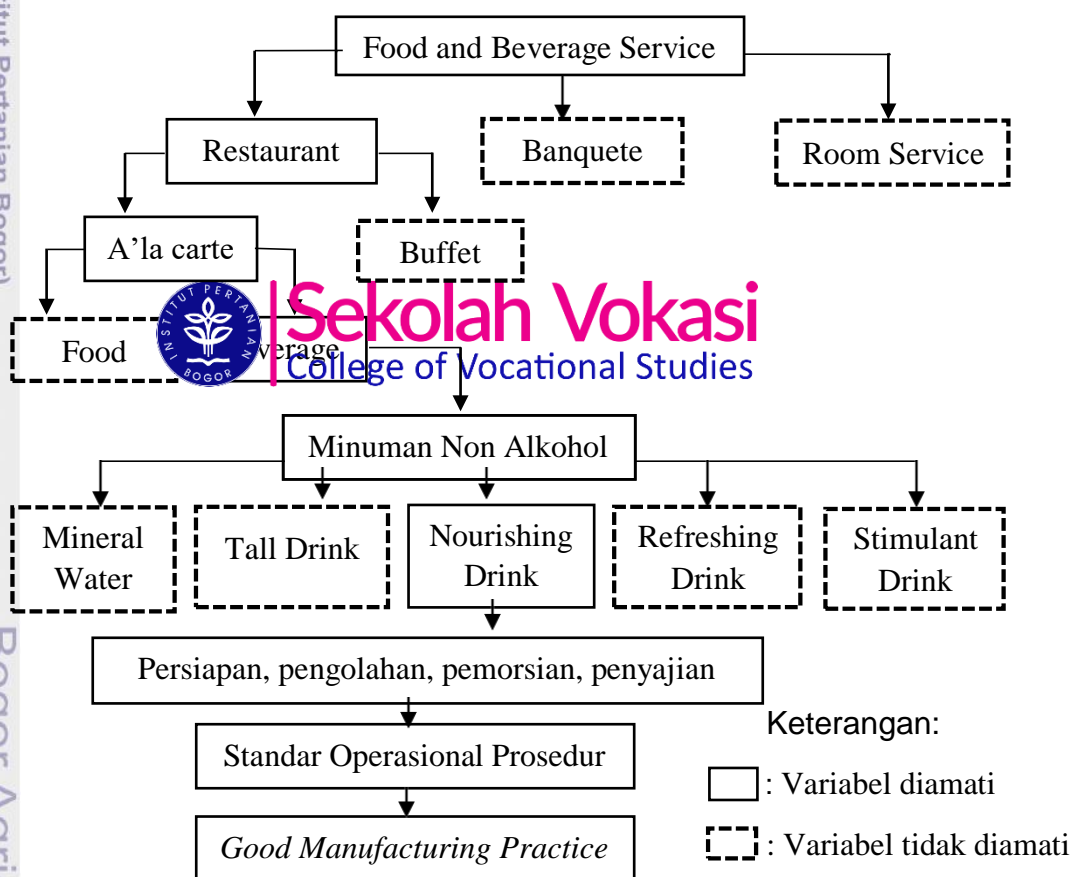
Rumusan masalah dalam laporan akhir ini yaitu bagaimana cara memproduksi minuman non alkohol yang bersifat *nourishing* (minuman bergizi) di Santan Restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi yang banyak disukai oleh pelanggan yang sesuai SOP dan GMP.

### 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan Akhir ini adalah mempelajari produksi Hidangan minuman non alkohol di Santan Restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi yang berpedoman pada Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practice*. Tujuan khusus penulisan laporan Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi keadaan umum Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi dan Santan Restaurant.
2. Mengidentifikasi pengadaan dan penyimpanan bahan makanan
3. Mempelajari alur proses produksi minuman non alkohol di Santan Restaurant.
4. Mempelajari persiapan, pengolahan, pemorsian, dan penyajian minuman non alkohol di Santan Restaurant.
5. Mengkaji Standar Opreasional Proedur di Santan Restaurant.
6. Mengkaji *Good Manufacturing Practice* di Santan Restaurant.

### 1.4 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Standar Operasional Prosedur dan Good Manufacturing Practice Produksi Minuman Non Alkohol di Santan Restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi



*Food and Beverage service* di Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi terbagi menjadi *restaurant*, *banquete*, dan *room service*. *Restaurant* merupakan tempat penyelenggaraan makanan dan minuman di suatu hotel dimana terdiri dari menu *buffet* dan menu *a'la carte*. Produksi minuman non alkohol di santan restaurant terdiri dari beberapa jenis minuman non alkohol yaitu *mineral water*, *tall drink*, *stimulant drink*, *refreshink drink*, dan *nourishing drink*. Jenis minuman non alkohol *nourishing drink* merupakan jenis minuman yang menggunakan bahan-bahan segar yaitu dari buah-buahan. Produksi minuman *nourishing drink* di Santan *Restaurant* dimulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap pemorsian, dan tahap penyajian. Minuman non alkohol ini di produksi dengan menerapkan SOP dan GMP di Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.

## 1.5 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Laporan Akhir ini yaitu:

1. Mengetahui proses tahapan pembuatan minuman non alkohol di *Santan Restaurant*.
2. Mengetahui apakah produksi minuman non alkohol di *Santan Restaurant* sudah atau belum menerapkan Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practice*.
3. Menambah pengetahuan tentang jenis minuman non alkohol di *Santan Restaurant*.
4. Membantu mempromosikan minuman non alkohol di *Santan Restaurant* kepada khalayak umum

