

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata di Indonesia sangat pesat hal ini didasari dengan adanya pembangunan hotel dan tentunya akan membutuhkan sumber daya manusia yang kompeten serta memiliki pengetahuan yang memadai.

Pulau Bintan sudah menjadi destinasi wisata yang perkembangannya pariwisatanya sangat pesat, hal ini ditandai dengan adanya pembangunan dan dikarenakan pulau Bintan dekat dengan Negara tetangga seperti Singapore dan Malaysia.

Kawasan wisata yang terkenal salah satunya adalah pulau Bintan yang terletak di kawasan wisata Lagoi bagian Utara pulau Bintan. Banyaknya konsep resort yang berbeda pada kawasan ini membuat wisatawan mancanegara termotivasi untuk meluangkan waktunya untuk berlibur bersama keluarga maupun kerabat. Diantara resort yang berdiri di kawasan Lagoi tersebut, Angsana Resort & Spa Bintan merupakan salah satu resort berstandar internasional berbintang lima yang menjadi tujuan utama wisatawan mancanegara.

Pada kesempatan kali ini, penulis mengambil bagian *kitchen* di Angsana Resort & Spa Bintan untuk menjalankan kerja praktek lapangan karena menurut penulis dibagian *kitchen* ini memiliki peran yang penting dalam menentukan tingkat kepuasan tamu yang menikmati makanan. Penulis sangat tertarik untuk mengetahui dan mencari pengalaman serta tanggung jawab sebagai seorang *trainee* di bagian *kitchen* dalam membuat dan menyajikan berbagai macam makanan yang akan membuat para tamu tertarik dan menikmatinya.

Dari varian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul “Kegiatan Local Internship Program Food & Beverage Product

Departement Kitchen Angsana Resort & Spa Bintan". Alasan penulis memilih judul tersebut sebagai laporan kerja praktek ini di karenakan adanya kemudahan dalam pengumpulan data dan penulis juga memiliki pengalaman pembuatan berbagai jenis makanan dan mengetahui proses operasional di hotel semenjak menjalankan praktek kerja lapangan di Angsana Resort & Spa Bintan.

1.2 Ruang Lingkup

Pada bagian ini penulis berfokus kepada:

- 1) *Food and beverage product di Lotus Café.*
- 2) Kegiatan penulis selama menjalankan kerja praktek di Angsana Resort & Spa Bintan.

1.3 Tujuan Penulisan Laporan

Penulis mengambil judul "Kegiatan Local Internship Program Food & Beverage Product Departement Kitchen Angsana Resort & Spa Bintan" sebagai laporan praktek kerja lapangan yang berlangsung pada 30 July 2019 s/d 28 November 2019 di Angsana Resort & Spa Bintan, dilakukan dengan tujuan:

- 1) Meningkatkan ilmu pengetahuan tentang *food & beverage product* di *kitchen* Angsana Resort & Spa Bintan.
- 2) Memberi kesempatan kepada penulis untuk menjadi sumber daya manusia yang terdidik dan terampil.
- 3) Memiliki rasa tanggung jawab, disiplin dan menambah rasa percaya diri.
- 4) Untuk mengetahui dan memahami kegiatan sistem operasional di *department food & beverage product*.

1.4 Manfaat Penulisan

Manfaat dari penulis dalam laporan kegiatan *local internship food & beverage product kitchen department* Angsana Resort & Spa Bintan yaitu:

- 1) Sebagai gambaran tentang dunia perhotelan yang sebenarnya terutama tentang bagian *food & beverage product* di Angsana Resort & Spa Bintan.

- 2) Menambah wawasan dan pengalaman pada bidang *kitchen* dalam dunia perhotelan di Angsana Resort & Spa Bintan.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Pada bagian bab 1, penulis membahas latar belakang, ruang lingkup, tujuan penulisan & manfaat penulisan, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bagian bab 2, penulis membahas definisi serta fungsi sebuah *kitchen*, pengertian dan tujuan memasak, prinsip dasar serta peralatan memasak dan teknik memasak yang terdapat dibagian *kitchen*.

BAB III GAMBARAN UMUM TENTANG TEMPAT TRAINING

Pada bagian bab 3, penulis membahas sejarah, struktur organisasi *kitchen*, kegiatan penulis selama menjalankan kerja praktek serta fasilitas-fasilitas yang terdapat di bagian *kitchen* Angsana Resort & Spa Bintan.

BAB IV METODOLOGI

Pada bagian bab 4, penulis membahas perencanaan penelitian, teknik pengumpulan data, proses perancangan serta tahap dan jadwal training penulis di bagian *kitchen* Angsana Resort & Spa Bintan.

BAB V ANALISIS DATA

Pada bagian bab 5, penulis membahas analisa data dan kendala yang penulis temui selama menjalankan *On The Job Training* di Angsana Resort & Spa Bintan.

BAB VI IMPLEMENTASI

Pada bagian bab 6, penulis membahas proses implementasi kegiatan penulis selama melaksanakan kerja praktek dari kondisi awal hingga selesaiya implementasi tersebut.

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bagian bab 7, penulis membahas saran dan kesimpulan pada laporan ini.