

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang melibatkan pelaku pariwisata untuk meningkatkan pendapatan negara maupun pendapatan masyarakat sekitar. Dalam Undang-Undang No. 10/2009 Tentang Kepariwisata (2009), yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha dan pemerintah daerah.

Kota Batam adalah kota terbesar di Provinsi Kepulauan Riau dengan jumlah penduduk pada tahun 2020 per-januari sebesar 1.421.961, dan terus bertambah hingga saat ini. Memiliki letak yang strategis dan berdekatan dengan Singapura dan Malaysia, yang membuat Batam menjadikan salah satu kota yang sering dikunjungi oleh para wisatawan asing maupun wisatawan mancanegara. Dari hal itu saat ini Batam dikenal selain dengan istilah kota industri kini juga dikenal dengan kota pariwisata (Badan Pusat Statistik, 2020).

Perkembangan pariwisata di Kota Batam saat ini berkembang cukup pesat dikarenakan berdekatan dengan Malaysia dan Singapura. Hal ini membuat pelaku pariwisata mendapat dorongan keras untuk menyediakan fasilitas pelayanan yang bisa mendapatkan keuntungan lebih, serta mampu mengurangi jumlah pengangguran yang ada di Kota Batam maka hadirlah Harris Resort Barelang Batam.

Harris Resort Barelang Batam merupakan salah satu *hotel resort* yang terletak di Tembesi, Sagulung, Batam. Harris Resort Barelang Batam merupakan resort hotel berbintang 4, yang memiliki letak yang strategis yang berdekatan dengan ikon Kota Batam yaitu Jembatan Barelang. Harris Resort Barelang Batam diminati karena Hotel Resort ini jauh dari kota dan berdekatan dengan pantai yang membuat suasana liburan menjadi damai.

Penulis mengambil bagian *kitchen* di Harris Resort Barelang Batam sebagai tempat untuk menjalankan aktivitas praktek kerja lapangan, karena *section kitchen* di suatu hotel merupakan salah satu faktor penentu kepuasan tamu dalam

menikmati suatu makanan yang di hidangkan. Penulis tertarik untuk mendapatkan pengalaman serta merasakan tanggung jawab yang diberikan oleh *staff* kepada seorang *trainee* di bagian *section kitchen* dalam menyajikan dan membuat berbagai macam makanan yang akan membuat tamu merasa tertarik dan puas dalam menikmatinya.

Berdasarkan hasil penjelasan latar belakang seperti yang dijabarkan diatas , maka penulis tertarik untuk mengambil judul : “Aktivitas *Trainee* Di *Kitchen Departement* Harris Barelang Resort Batam”. Alasan penulis memilih judul tersebut sebagai laporan kerja praktek ini karena penulis dengan sangat yakin judul yang dipilih sangat cocok untuk laporan yang dibuat oleh penulis dan penulis juga memiliki pengalaman atau sudah mengetahui proses pembuatan berbagai jenis makanan dan juga mengetahui proses operasional dihotel semenjak menjalankan praktek kerja lapangan di Harris Resort Barelang Batam.

1.2. Ruang Lingkup Penulisan

Didalam penulisan laporan kerja lapangan ini , penulis membahas tentang ruang lingkup penulis pada saat berada di *Section kitchen* khususnya *Main Kitchen, Butcher, Commisary* di Harris Resort Barelang Batam.

1.3. Tujuan Penulisan

Program Kerja Praktek yang dimulai pada periode 1 Agustus 2019 s.d 1 Desember 2019 di Harris Resort Barelang Batam dilaksanakan dengan tujuan :

- a. Sebagai salah satu persyaratan kelulusan sarjana mahasiswa pariwisata Universitas Internasional Batam (S-1)
- b. Untuk mengetahui kegiatan seorang *trainee* pada bagian *food & beverage departement*
- c. Untuk medapatkan ilmu dasar dalam *food & beverage departement* terutama di bagian *kitchen* Harris Resort Barelang Batam

1.4. Manfaat Penulisan

Adapun beberapa manfaat dalam laporan kerja praktek ini adalah :

- a. Untuk menambah wawasan tentang dunia perhotelan tepatnya di bagian *section kitchen* di Harris Barelang Resort Batam

- b. Untuk menjadikan pedoman pegalaman tepatnya dibagian kitchen Harris Barelang Resort Batam
- c. Sebagai suatu gambaran suasana dan kondisi di *section kitchen* Harris Barelang Resort Batam

1.5. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada laporan ini sebagai berikut :

BAB 1 PENDAHULUAN

Di bab ini penulis membahas latar belakang , ruang lingkup , tujuan penulisan, manfaat penulisan dan sistematika penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Di bab ini penulis membahas tentang teori-teori dasar yang penulis dapatkan ketika pada saat traning di *section kitchen* Harris Resort Barelang Batam

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Di bab ini penulis membahas indentitas perusahaan, sejarah perusahaan, struktur orgnisasi hotel, aktivitas yang dilakukan selama trning dan sistem yang dipakai oleh perusahaan.

BAB IV METODOLOGI

Di bab ini penulis membahas metode yang digunakan penulis dalam penyusunan laporan kerja praktek ini

BAB V ANALISIS DATA DAN PERANCANGAN

Di bab ini penulis menjelaskan analisa data dan perencanaan yang penulis gunakan ketika menulis laporan kerja praktek ini.

BAB VI IMPLEMENTASI

Di bab ini penulis membahas hasil yang didapatkan setelah melakukan kegiatan implementasi selama masa traning berlangsung.

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

Di bab ini penulis membahas kesimpulan dari kerja lapangan serta penulis memiliki beberapa saran yang membangun untuk tempat kerja lapangan