

**TINJAUAN PERALATAN DI RESTORAN PASIR
SOSOR PADA INNA PARAPAT HOTEL**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

OLEH

RINALDI SAPUTRA SIDABUTAR
NPM.185307089



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
POLITEKNIK MANDIRI BINA
PRESTASI MEDAN**

2021

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata di Indonesia saat ini sudah berkembang pesat sehingga pariwisata merupakan salah satu penyumbang devisa negara yang dapat membantu meningkatkan perekonomian negara Indonesia. Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki peran penting dalam meningkatkan devisa negara. Di Indonesia jumlah wisatawan nusantara maupun mancanegara juga meningkat setiap tahunnya. Semakin meningkatnya pariwisata dari tahun ke tahun membuat banyak investor mengembangkan idenya untuk membangun dan mendirikan suatu industri perhotelan misalnya, yang menjadi salah satu sarana penunjang penting untuk memenuhi kepuasan wisatawan dalam melakukan perjalanan sebagai tempat untuk wisatawan tersebut beristirahat dan menginap.

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian maupun keseluruhan bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta jasa-jasa lainnya bagi umum yang di kelola secara komersial serta memenuhi persyaratan ditetapkan oleh pemerintah, secara umum industri perhotelan mempunyai hubungan yang sangat terat dengan daerah tujuan wisata tentunya akan dikunjungi oleh banyak wisatawan yang tentu saja membutuhkan tempat untuk beristirahat dan menginap, dan hal tersebut menjadi peran bagi industri perhotelan untuk menyediakan akomodasi bagi para wisatawan. Sama halnya dengan hotel yang memiliki keterikatan, restoran juga merupakan salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau keseluruhan bangunan

permanen yang di lengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman sesuai dengan standard masing-masing. Restoran merupakan bidang pariwisata yang dapat menarik minat wisatawan.

Sebuah restoran yang baik harus memiliki standard baku yang diperlukan untuk menjalankan operasionalnya. Setiap restoran tentunya memiliki peralatan yang lengkap dan memadai sehingga proses produksi dan kualitas dapat tercapai dengan baik. Jika peralatan restoran kurang baik dan kurang memadai maka akan menghambat proses operasional di restoran seperti peralatan yang rusak ataupun hilang, hal ini akan berdampak pada pelayanan di restoran. Walaupun peralatan yang berkualitas baik dan memiliki harga yang cukup tinggi tidak menutup kemungkinan peralatan tersebut cepat rusak, hal tersebut dapat disebabkan oleh tidak di lakukannya perawatan yang baik, penyimpanan yang tidak benar, pemeriksaan yang tidak rutin terhadap kondisi peralatan, dan juga usia peralatan yang sudah usang.

Restoran harus memiliki peralatan yang lengkap dan bersih sehingga proses produksi dan operasional dalam pelayanan dapat tercapai dengan baik. Kebersihan peralatan di restoran sangat penting baik itu *chinaware, silverware dan glassware*. Karena bagaimanapun enaknya rasa dan tampilan makanan yang dibuat jika peralatan penyajiannya masih kurang bersih maka tamu tidak akan merasa puas dan memberikan komplain.

Berdasarkan pernyataan di atas selama penulis melakukan penelitian di Restoran Pasir Sosor dan Inna Parapat Hotel, penulis mendapati beberapa masalah seperti, pembersihan peralatan makan yang masih kurang bersih karena di polish tidak baik, sehingga masih meninggalkan bercak di sendok maupun

gelas tau dan masih terdapat sisamakanan di piring tamu. Dalam hal penyimpanan peralatan masih belum maksimal di mana pramusaji belum mengelompokkan jenis peralatan tersebut sehingga ketika akan di gunakan khusunya ketika restoran sedang ramai, pramusaji kesulitan untuk menemukan peralatan yang sama. Akibat dari peralatan yang kurang bersih dan sewaktu di sajikan di meja tamu kondisi peralatan tersebut tidak sejenis menyebabkan tamu complaint. Maka berdasarkan uraian diatas penulis mengangkat permasalahan peralatan di restoran sebagai objek penelitian. Maka dengan ini penulis mengangkat penelitian dengan judul **“ TINJAUAN PERALATAN DI RESTORAN PASIR SOSOR PADA INNA PARAPAT HOTEL”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kebersihan peralatan di Restoran Pasir Sosor pada Inna Parapat Hotel?
2. Bagaimana penyimpanan peralatan di Restoran Pasir Sosor pada Inna Parapat Hotel?
3. Bagaimana kepuasan tamu terhadap kebersihan peralatan di Restoran Pasir Sosor pada Inna Parapat Hotel?

1.3 Tujuan Penelitian

Ada dua tujuan penulisan dalam tugas akhir ini yaitu:

1. Tujuan Formal

Adapun tujuan formal adalah salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada program studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi Medan.

2. Tujuan Operasional

Adapun tujuan operasional dalam tugas akhir yaitu :

- a. Untuk mengetahui kebersihan peralatan di Restoran Pasir Sosor pada Inna Parapat Hotel
- b. Untuk mengetahui bagaimana Penyimpanan peralatan di Restoran Pasir Sosor pada Inna Parapat Hotel
- c. Untuk mengetahui kepuasan tamu terhadap menggunakan peralatan di Restoran Pasir Sosor pada Inna Parapat Hotel

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yaitu:

1. Praktis

Untuk mendapatkan pengetahuan yang sesuai dengan standar Inna Parapat Hotel dan untuk memberikan informasi pada pelaku usaha akomodasi. Sebagai bahan koreksi bila perusahaan memiliki kekurangan pelayanan sekaligus dalam peningkatan pelayanan terhadap tamu.

2. Teoritis

Menambah pengetahuan dalam pembelajaran tentang perlengkapan terhadap tamu. Menerapkan pembelajaran hospitality dan service di bangku kuliah dengan keadaan nyata di lapangan dalam dunia perhotelan.

Berbagai manfaat yang didapatkan semoga bermanfaat pula bagi perusahaan, penulis, maupun pembaca sehingga laporan tugas akhir ini dapat berguna dikemudian hari.