

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata bukan merupakan suatu sektor di Indonesia, namun industri pariwisata merupakan industri yang memiliki banyak kaitan dengan kegiatan lintas sektor. Hal ini membuat industri pariwisata menjadi sangat penting karena memberikan dampak dan kemajuan dengan pengaruh yang sangat besar bagi perekonomian negara (Meydiana, 2013). Peningkatan devisa, terciptanya lapangan kerja dan memajukan pertumbuhan produk menjadi dampak positif lain dari berkembangnya pariwisata di Indonesia. Kemajuan inipun memberikan dampak bagi industri kepariwisataan yang lain yakni travel biro, transportasi, hotel, kuliner, industri kreatif, fasilitas hiburan, dan lain-lain.

Sebagai salah satu destinasi wisata yang terkenal di mata dunia, Bali menggerakkan industri - industri pariwisatanya dengan baik. Hal ini pun menjadikan industri pariwisata sebagai media utama untuk menarik pengunjung. Kunjungan ini pun tidak hanya berasal dari wisatawan domestik, melainkan juga kunjungan dari wisatawan mancanegara. Seperti ditunjukkan pada tabel dibawah ini.

TABEL 1.
Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara

Tahun	2014	2015	2016	2017	2018
Jumlah	3,788,638	4,001,835	4,927,937	5,697,739	6,070,437

sumber : Badan Pusat statistik Provinsi Bali (2019)

Berdasarkan data yang tertera pada tabel di atas, kenaikan persentase dari jumlah wisatawan mancanegara sebanyak 14% mulai dari tahun 2014 sampai tahun 2018. Peningkatan jumlah wisatawan mancanegara ke Bali ini menjadi salah satu bukti kuat untuk menjelaskan bahwa perkembangan pariwisata dan pertumbuhan kuliner menarik banyak pengunjung sehingga dapat mendukung perkembangan perekonomian.

Pariwisata di Bali tidak hanya di dukung oleh keindahan alam dan budayanya, namun didukung pertumbuhan pesat penunjang-penunjang pariwisata lain. Salah satunya adalah industri bidang kuliner maupun Restoran. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu baik berupa makanan maupun minuman (Durachim, 2017). Menurut Suci et al., (2019) restoran yaitu tempat usaha atau bangunan yang menyediakan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dengan memberikan pelayanan yang baik kepada semua pengunjung.

TABEL 2.
 Pertumbuhan Restoran, Rumah Makan, Bar
 di Kabupaten Badung

Tahun	Restoran	Kursi	Rumah Makan	Kursi	Bar	Kursi
2013	567	40.337	492	28.030	363	12.161
2014	668	50.207	498	29.094	364	12.206
2015	805	66.388	503	29.426	366	12.236
2016	966	66.575	513	29.873	370	12.335
2017	1011	88.422	526	30.473	371	12.353

Sumber : Badan Pendapatan Daerah dan Sedahan Agung Kabupaten Badung, (2019)

Menurut data statistik BPDSA kabupaten Badung, pada tahun 2013-2017 mengenai tren pertumbuhan restoran, rumah makan dan bar mengalaih peningkatan setiap tahunnya. Perkembangan restoran ini tertera pada tabel di atas.

Bahan dasar pangan dan persediaan yang cukup sangat penting bagi perusahaan, karena merupakan hal utama dalam industri kuliner yang dapat menentukan berjalan atau tidaknya operasional perusahaan (Rondonuwu et al., 2016). Kualitas dari bahan-bahan tersebut pun perlu untuk dijaga dengan menyimpan bahan makanan sesuai dengan jenisnya. Penyimpanan bahan makanan ini dilakukan agar mencegah pembusukan yang terjadi pada bahan makanan tersebut (Atmoko, 2017). Keberhasilan proses pengolahan bahan makanan juga ditentukan oleh proses penyimpanannya (Syahrizal, 2014).

Penyimpanan bahan baku makanan pada Berlin Garto Kitchen and Pool Bar terletak pada dapur dan *store*. Pertama, dapur dimana semua peralatan maupun bahan makanan baik yang sudah di olah maupun belum diolah dapat ditemukan disana. Kedua, *store* yang merupakan tempat penyimpanan makanan yang belum diolah. Di

Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar terdapat dua jenis store, yaitu, *dry store* dan *cold store (chiller dan freezer)*.

Dalam proses penyimpanan bahan makanan, diperlukan adanya sistem FIFO sebagai metode perputaran bahan makanan (Simanjuntak, 2020). Sistem ini berfungsi agar perputaran bahan makanan dapat berjalan dengan baik. Adapun sistem dan metode yang digunakan dalam proses penyimpanan bahan makanan tersebut di Berlin Gastro Kitchen And Pool Bar adalah FIFO (*first in first out*) ialah merupakan metode penyimpanan dimana barang yang pertama masuk, maka barang tersebut lah yang dikeluarkan pertama. Oleh sebab itu, penulis memilih FIFO sebagai topik judul laporan yaitu “Tinjauan Implementasi FIFO Dalam Penyimpanan Bahan Makanan di Restoran Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar” untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan dengan metode FIFO terhadap proses pengolahan bahan makanan di Restoran Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar.

B. Tujuan Magang

1. Tujuan umum

Untuk memenuhi persyaratan dan ketentuan akademis Universitas Pelita Harapan dalam menempuh program Sarjana Terapan di Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan, serta melatih kesiapan diri penulis baik secara mental dan pengetahuan untuk memasuki dunia kerja.

2. Tujuan khusus

Untuk memahami implementasi FIFO (*first in first out*) dalam penyimpanan bahan makanan di Restoran Berlin Gastro Kitchen and Pool Bar.

C. Manfaat Magang

1. Manfaat Magang bagi Peserta Magang

- a. Mendapatkan kesempatan untuk mendapatkan ide-ide baru, pengalaman yang menarik tanpa mengeluarkan biaya.
- b. Melatih penulis memaksimalkan potensi yang dimiliki dalam penyediaan produk bagi para tamu.
- c. Melatih sikap profesionalitas penulis dalam bekerja
- d. Membantu penulis dalam mempraktikkan ilmu pengetahuan teori yang dimiliki.

2. Manfaat Magang bagi Program Studi

- a. Membantu program studi dalam membangun relasi dengan perusahaan tempat penyedia program magang.
- b. Membangun citra universitas, dapat membantu meningkatkan kualitas lulusan melalui pengalaman kerja peserta magang.

3. Manfaat Magang bagi Instansi Tempat Magang

- a. Menghemat pengeluaran perusahaan
- b. Memberikan suasana baru bagi para karyawan
- c. Meningkatkan citra perusahaan
- d. Membantu perusahaan secara tidak langsung dalam melatih karyawan dalam mengenal kembali produk yang dimiliki perusahaan.

D. Sistematika Penulisan

1. BAB I PENDAHULUAN

Berisi latar belakang program magang, alasan pemilihan judul tugas akhir, tujuan magang, serta manfaat magang bagi penulis, program studi, dan instansi magang serta sistematika penulisan.

2. BAB II DASAR PEMIKIRAN

- a. Dasar Pemikiran Pemilihan Lokasi Magang

Bagian ini berisi tentang alasan dan dasar pemikiran pemilihan lokasi magang oleh penulis.

b. Dasar Pemikiran Pemilihan Bidang Magang

Bagian ini berisi tentang alasan dan dasar pemikiran pemilihan bidang magang oleh penulis.

3. BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN TEMPAT MAGANG

a. Gambaran Umum Objek Penelitian

Pada bagian ini menggambarkan secara umum profil instansi tempat magang dan uraian profil organisasi serta fasilitas pendukung yang terdapat di instansi tempat magang.

b. Aktivitas Magang

Bagian ini berisi uraian aktivitas yang dilakukan penulis selama masa magang.

c. Metode Pelaksanaan Magang

Bagian ini menguraikan tentang metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang.

d. Bentuk-bentuk Dukungan

Bagian ini menguraikan bentuk-bentuk dukungan yang diberikan oleh penulis, institusi tujuan magang, dan program studi yang dapat menunjang keberhasilan pelaksanaan kegiatan magang penulis.

e. Kendala-kendala

Bagian ini menjelaskan kendala dan masalah yang dihadapi oleh peserta magang, institusi tujuan magang, dan program studi yang dapat menghambat pelaksanaan kegiatan magang.

4. BAB IV - HASIL PEMBAHASAN

Bagian ini terdiri dari beberapa bagian, yaitu;

a. Teori

Bagian ini menguraikan teori yang terkait dengan topik yang diangkat dalam laporan magang.

b. Analisis

Bagian ini menguraikan kasus atau masalah yang menjadi topik pembahasan dalam laporan magang. Uraian kasus atau masalah mencakup latar belakang permasalahan, dan dampak yang ditimbulkan dari permasalahan tersebut.

c. Rekomendasi Perbaikan

Bagian ini menguraikan rekomendasi perbaikan serta solusi yang diberikan oleh penulis.

5. BAB V. REFLEKSI DIRI

Bagian ini memberikan penjabaran terkait manfaat magang terhadap pengembangan *hardskill*, *softskill*, kemampuan kognitif, dan aktualisasi diri penulis. Selain itu, bagian ini juga menjelaskan kunci sukses dalam bekerja berdasarkan pengalamannya di tempat magang sebagai rencana perbaikan atau pengembangan diri penulis.

6. BAB VI SIMPULAN

Menjelaskan kesimpulan hasil Laporan Magang sesuai analisis permasalahan dan solusi yang disampaikan oleh penulis.

E. Metode Pengumpulan data

Tehnik pengumpulan data oleh penulis adalah dengan :

- a. Observasi : pengawasan langsung sebagai *trainee* pada bagian *food production* (*kitchen*)
- b. wawancara tidak terstruktur
- c. Studi pustaka : pencarian data melalui sumber tertulis (buku, jurnal, dan sebagainya).

