

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata pada dasarnya memiliki artian kumpulan usaha di bidang pariwisata yang saling berkaitan dalam menghasilkan suatu barang ataupun jasa yang ditunjukkan untuk memenuhi kebutuhan dari wisatawan (Kumpanan, 2023). Industri pariwisata di Indonesia sendiri pada tahun 2019 telah menyumbang 5,3 % kedalam ekonomi Indonesia (Kompasiana, 2023). Kota Semarang sendiri merupakan salah satu destinasi wisata yang digemari untuk dikunjungi oleh para wisatawan (Pemerintah Kota Semarang, 2018). Kota Semarang memiliki pertumbuhan yang signifikan dalam Industri Pariwisata sejak tahun 2017 (Pemerintah Kota Semarang, 2018), hal ini juga berkaitan secara langsung dengan industry pendukung pariwisata lainnya seperti industri perhotelan.

Industri perhotelan juga memiliki peran yang strategis dalam pengembangan industry pariwisata. Kedua industri tersebut adalah dua industri yang saling berkaitan dan tidak dapat dipisahkan (AATC, 2022). Hotel Padma Semarang adalah salah satu hotel berbintang lima yang cukup terkenal di Kota Semarang, oleh karena itu Padma Hotel juga memiliki peran yang cukup strategis yang berkaitan dengan berkembangnya Industri Pariwisata di Kota Semarang. Restoran Semawis *All – Day Dining*, adalah salah satu restoran yang berada di Padma Hotel yang berperan penting dalam pengalaman menginap di Padma Hotel. Biasanya para wisatawan yang menginap di Padma Hotel Semarang, akan menyantap *breakfast* yang berlokasi di Resto Semawis *All – Day Dining*.

Breakfast di Hotel merupakan hal yang dapat di dapatkan jika menginap disuatu Hotel berbintang lima. *Breakfast* di sediakan untuk tamu–tamu Hotel yang menginap agar dapat menyantap berbagai macam sajian makanan yang lezat. Menu sarapan yang dimiliki jelas tentu berbeda–beda dan memiliki berbagai macam variasi yang disajikan, mulai dari menu Tradisional, *Chinese*, *Western*, dan lainnya. *Breakfast* juga tidak perlu datang ke restoran, melainkan dapat dinikmati di dalam kamar dengan fasilitas *In–Room Dining*. Dapat menikmati makanan yang disajikan persis seperti yang disajikan di restoran. Tidak hanya

untuk sumber energi, *breakfast* dalam hal ini juga menambahkan pengalaman menyantap suatu makanan yang memuaskan untuk pelanggan.

Variasi menu *breakfast* adalah macam-macam menu makanan yang menunjukkan sesuatu itu menjadi tidak monoton. Variasi dapat diwujudkan dengan perubahan atau perbedaan-perbedaan yang sengaja diciptakan untuk memberi kesan baru dan unik bagi masing-masing produk. Variasi menu tentu bisa dilihat juga dari perbandingan antar menu seperti menu *Western* dan menu Asia. Resto Semawis *All – Day Dining* sendiri menawarkan 2 jenis menu sarapan berbeda yang mencerminkan keberagaman kuliner, yaitu menu *Western* yang menyajikan Pasta khas negara Italia dan menu Tradisionl yang menyajikan Mie Yamin khas Asia. Pasta terkenal memiliki banyak variasi bentuk dan juga rasa, sedangkan Mie Yamin yang terkenal akan rasanya yang manis ataupun asin khas menu Asia.

Minat tamu sangat berpengaruh signifikan terhadap penyajian menu atau makanan di *Breakfast*. Tentu akan sangat berpengaruh terhadap hotel dan tamu jika menu yang disajikan monoton, tidak menyajikan rotasi menu yang variatif. Pada umumnya, tamu juga akan menemunan titik jenuhnya, maka dari diberikan menu dengan olahan yang dinilai dapat meningkatkan kepuasan tamu. Untuk itu, penulis melakukan penelitian yang bertujuan untuk memahami preferensi tamu terhadap menu sarapan untuk meningkatkan kepuasan dari tamu dan membangun loyalitas terhadap hotel.

1.2 Rumusan Masalah :

1. Bagaimana tingkat penjualan menu *Breakfast Western* Pasta dan menu Asia Mie Yamin?
2. Bagaimana pengaruh penambahan menu *Breakfast* Asia Mie Yamin terhadap tingkat penjualan?

1.3 Tujuan :

1. Untuk mengetahui tingkat penjualan menu *Breakfast Western* Pasta dan menu Asia Mie Yamin.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan menu *Breakfast* Asia Mie Yamin terhadap tingkat penjualan.

1.4 Manfaat :

Berdasarkan tujuan yang hendak dicapai, maka penulis meneliti penelitian ini berharap mempunyai manfaat dalam pendidikan baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Manfaat Teoritis :

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan wawasan mengenai pentingnya variasi menu terhadap *Breakfast* di Padma Hotel Semarang, tepatnya di Restoran Semawis *All – Day Dining*, serta juga penambahan variasi dalam penyajian menu di suatu restoran.

b. Manfaat Praktis :

Penelitian ini bisa dijadikan wawasan atau tambahan terhadap pembaca tentang pentingnya variasi menu dalam meningkatkan penjualan dan dapat dilaksanakan dalam periode tertentu.