

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan suatu hal yang wajib dikonsumsi oleh setiap orang pada umumnya, dan untuk menghasilkan makanan yang baik diperlukan suatu bahan dan standarisasi resep yang baik dan tepat. Makanan yang berkualitas baik bisa didapat jika perencanaan kebutuhan bahan makanan telah dilakukan dengan baik.

Salah satu hal penting dalam penyediaan makanan yaitu jumlah bahan makanan dan standar porsi yang dihasilkan, hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar mendapatkan standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan tamu.

Pembelian bahan makanan juga harus benar, pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan menu, jumlah dan standar porsi yang direncanakan. Selain itu, penyimpanan bahan makanan, proses, persiapan, pemasakan dan penyajian harus benar agar tidak mengurangi jumlah bahan makanan yang digunakan.

Standar porsi dapat diartikan sebagai banyaknya makanan yang disajikan dan ukuran porsi untuk setiap individu. Dalam suatu penyediaan

makanan, standar porsi sangat berkaitan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi.

Pengetahuan standar resep ialah sejenis tertulis yang dipergunakan sebagai dasar atau patokan dalam pengolahan makanan untuk menciptakan rasa yang sama meskipun waktu pengolahannya tidak bersamaan. Standar resep sangat perlu karena dapat digunakan sebagai petunjuk, dengan memiliki fungsi sebagai berikut :

1. Menjadi petunjuk yang seragam bagi siapa saja yang bertugas pada pengolahan makanan
2. Dapat memudahkan dalam pembelian bahan
3. Memudahkan dalam pelaksanaan persiapan memasak
4. Dapat menentukan jumlah serta mutu makanan
5. Memudahkan dalam penyusunan menu
6. Memudahkan dalam pengontrolan porsi makanan

Masakan *Chinese Food* merupakan masakan yang paling banyak dijumpai dibelahan dunia karena keunikan yang tersaji pada setiap masakannya. Karena masakannya yang menggunakan bermacam-macam bahan, mulai dari rebung, akar bunga teratai, sirip ikan hiu, sarang burung walet, insang ikan, bunga lili, dan sebagainya. Dan untuk menjaga kualitas makanan tersebut setiap masakan *Chinese Food* mempunyai standarisasi dalam pembuatan serta penyajian.

Dari uraian diatas, maka dalam penulisan tugas akhir ini penulis mengambil judul “**Pentingnya Standarisari Resep *Chinese Food* Demi Menjaga Kualitas Makanan Pada Grand City Convex Surabaya**”.

B. Rumusan Masalah

1. Mengapa standarisasi resep *Chinnese Food* itu penting demi menjaga kualitas makanan pada Grand City Convex Surabaya?
2. Bagaimana standarisasi resep *Chinnese Food* yang ada di Grand City Convex Surabaya?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui pentingnya standarisasi resep *Chinese Food* pada Grand City Convex Surabaya
2. Untuk mengetahui bagaimana standarisasi resep *Chinese Food* yang ada di Grand City Convex Surabaya

Manfaat penelitian

1. Manfaat bagi penulis

Menambah wawasan dan ilmu tentang pentingnya standarisasi masakan, terutama masakan *Chinese Food*.

2. Manfaat bagi Politeknik NSC Surabaya

Sebagai acuan bagi mahasiswa/mahasiswi Politeknik NSC Surabaya terutama dibidang perhotelan, serta sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut dalam penelitian yang sama.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Sebagai masukan dan bahan pertimbangan bagi industri untuk lebih meningkatkan pemahaman tentang standarisasi masakan *Chinese Food* yang ada di Grand City Convex Surabaya.

D. Batasan Masalah

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis membatasi permasalahannya hanya pada standarisasi masakan *Chinese Food* mulai dari bahan mentah hingga siap disajikan.