

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman dan semakin canggihnya teknologi informasi dan komunikasi diiringi juga dengan pesatnya usaha bidang perdagangan, dalam hal ini usaha perdagangan yang banyak diminati masyarakat adalah bisnis kuliner. Bisnis ini dianggap menjanjikan karena makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok manusia. Selain itu bisnis kuliner merupakan industri pendukung hotel, mall dan infrastruktur jalan. Ketua Asosiasi Kafe dan Restoran Indonesia (APKRINDO) cabang Jawa Timur mengatakan bahwa setiap tahun rata-rata jumlah restoran dan *cafe* di Jawa Timur tumbuh banyak wisata baru yang mendukung munculnya usaha kuliner baru. Dalam menjalankan bisnis restoran harus ada fungsi kontrol antara lain kontrol makanan dan minuman, kontrol mutu pelayanan dan biaya produksi, kontrol kualitas kerja sumber daya manusia. Hal yang paling penting dan perlu mendapat perhatian dari pengelola restoran adalah persediaan bahan baku, persediaan barang yang cukup namun tetap dengan melakukan perhitungan atau prediksi akan jumlah pengunjung yang datang ke restoran, sehingga persediaan bahan baku tidak sampai menumpuk. Dan juga tidak sedikit sehingga sampai mengalami kekurangan bila ada pemesanan. Dalam hal ini bagian administrasi restoran harus bisa memberikan perkiraan

jumlah persediaan yang diperlukan. Dalam Tugas Akhir ini penulis tertarik untuk mengambil judul “Prosedur Penerimaan Bahan Baku Pada Restoran Mie Mapan Kartini”. Penerimaan bahan baku yang dimaksud dimulai dari pemesanan barang, pengiriman barang, perhitungan barang, penyimpanan barang dan penggunaan barang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut di atas, maka penulis dapat merumuskan masalah yang akan diteliti adalah “Bagaimana prosedur penerimaan bahan baku pada Restoran Mie Mapan Kartini Surabaya?”.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui prosedur penerimaan bahan baku pada Restoran Mie Mapan Kartini. Sedangkan hasil penelitian ini diharapkan:

1. Bagi Penulis

Untuk menambah wawasan yang lebih luas tentang prosedur penerimaan bahan baku pada restoran.

2. Bagi Perusahaan

Memberikan informasi yang berguna sebagai sumbangan pikiran dan sebagai bahan pertimbangan dalam mengatasi masalah yang dihadapi perusahaan.

3. Bagi Politeknik NSC

Dapat menambah perbendaharaan perpustakaan Politeknik NSC, dan dapat dijadikan referensi mahasiswa yang tertarik dalam penelitian ini serta dapat menambah wawasan bagi mahasiswa NSC.