

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada jaman modern usaha jasa dibidang pengolahan makanan terus berkembang. Perkembangan usaha jasa pengolahan makanan menjadi *trend* topik di masyarakat luas. Perubahan gaya hidup menjadikan perubahan yang cukup cepat dalam berkembangnya usaha di bidang pengolahan makanan.

Restoran merupakan suatu tempat yang menjual berbagai jenis makanan dari *appetiser, soup, main cours, disert*. Restoran mampu menyajikan menu makanan yang diharapkan oleh tamu dengan bertujuan menjual jasa penyajian makanan dan minuman kepada masyarakat demi mendapatkan kepuasan pribadi dan secara organisasi. Restoran menjadi tempat untuk penyajian makanan yang berhubungan langsung dengan kepuasan pelanggan restoran.

Makanan merupakan sebuah kebutuhan pokok bagi setiap makhluk hidup dan berguna untuk meningkatkan energi dan daya tahan tubuh, sehingga menu makanan sehat yang mengandung banyak mineral, vitamin, karbohidrat dan protein terdapat dalam menu 4 sehat 5 sempurna. Seiring berjalannya waktu masyarakat harus pandai memilih makanan yang baik untuk di konsumsi dari banyak inovasi yang muncul

pada menu makanan saat ini. *Pasta* merupakan makanan olahan yang biasanya di gunakan pada masakan *Italia*. *Pasta* dibuat dari campuran tepung terigu dan telur yang mempunyai tekstur lembut dan kenyal. *Pasta* adalah menu yang yang selalu terjual banyak di sebuah restoran *Play Domicile* surabaya dan merupakan menu favorit pelanggan.

Pengolahan *pasta* adalah teknik membuat *pasta* dari menentukan bahan baku dan pemilihan bahan baku sampai disajikan. Pembuatan *pasta* dilakukan dari persiapan, pencampuran bahan pengadukan, penggilingan, perebusan sampai dengan proses penyimpanan. Mengingat pentingnya pengolahan *pasta* di restoran, maka penulis tertarik untuk mengambil judul tugas akhir “Pengolahan *Pasta* di Restoran *Play Domicile* Surabaya” .

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengolahan *pasta* di restoran *Play Domicile* Surabaya ?

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui pengolahan *pasta* di restoran *Play Domicile* Surabaya.

2. Manfaat

Diharapkan dengan terselesainya laporan ini, akan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terkait diantaranya :

1. Bagi penulis

Tugas akhir ini membantu penulis dalam memahami lebih dalam tentang pengolahan *pasta* di restoran *Play Domicile* Surabaya dan agar lebih mengetahui jenis-jenis *pasta* dan lebih memahami kandungan gizi yang terkandung di dalam *pasta* tersebut

2. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dengan terbentuknya tugas akhir ini diharapkan bisa menjadi referensi atau sumber bacaan mengenai pengolahan *pasta* Bagi mahasiswa.

3. Bagi restoran

Dengan terbentuknya tugas akhir ini diharapkan menjadi masukan bagi restoran *Play Domicile* Surabaya, terutama mengenai pengolahan *pasta* yang ada.