

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Akhir-akhir ini di Surabaya semakin banyak restoran-restoran baru yang bermunculan. Ada bermacam-macam tipe restoran berdasarkan makanan dan minuman yang dijual, pelayanan, jam operasionalnya maupun manajemen yang berbeda-beda. salah satu tipe restoran tersebut adalah *coffee shop*.

Coffee shop merupakan klasifikasi restoran yang menyediakan tempat duduk didalam dan diluar ruangan. *Coffee shop* biasanya lebih berfokus pada menu makanan ringan seperti kue, roti, dan sup. Untuk minuman biasanya yang disajikan di menu adalah kopi, teh dan *mocktail*. Minuman beralkohol tidak disediakan di *coffee shop*.

Coffee shop menjadi sebuah kebutuhan untuk sejenak melepas penat dari kegiatan bisnis dan pekerjaan selain itu dengan berkembangnya kemajuan teknologi pula mempengaruhi gaya hidup masyarakat dan *coffee shop* tidak dijadikan sebagai tempat bersantai saja tetapi juga telah menjadi gaya hidup (*lifestyle*) di kalangan masyarakat. *Coffee shop* dapat dinikmati dari berbagai kalangan mulai dari mahasiswa, pengusaha maupun pekerja kantor.

Pada jaman sekarang, dapat dilihat bahwa perkembangan *coffee shop* sudah sangat pesat, seperti di kota Surabaya yang memiliki banyak daerah strategis untuk dijadikan *coffee shop*.

Untuk mempertahankan kualitas makanan dan minuman di sebuah *coffee shop* diperlukan standar resep sebagai acuan agar hasil makanan dan minuman yang dibuat masih tetap sama meskipun berbeda *barista* dan koki yang membuatnya. Jika standar resep telah dilaksanakan dengan tepat dan benar maka diharapkan kualitas maupun kuantitas makanan dan minuman tetap terjaga.

Standar resep dapat membantu mempermudah para karyawan dalam menjalankan kegiatan produksi. Standar resep juga dapat mengurangi kesalahan yang disebabkan dari para karyawan dan dapat menjadi ukuran manajemen untuk menilai kinerja karyawannya. Apabila standar resep yang telah ditetapkan tidak dilaksanakan dengan baik maka akan timbul permasalahan yang akan dihadapi saat bekerja. Tujuan dibuatnya standar resep di *coffee shop* adalah untuk mempertahankan cita rasa, komposisi maupun penampilan yang tetap sama. Jadi meskipun karyawan yang membuat masakan dan minuman adalah orang yang berbeda, tetapi untuk cita rasa, aroma, komposisi dan penampilan dari masakan dan minuman akan tetap sama. Oleh sebab itu, standar resep merupakan acuan untuk menyelesaikan suatu produk makanan atau minuman. Tujuan utama dari penerapan standar resep adalah meminimalisir kesalahan dari karyawan dalam proses produksi makanan atau minuman.

Dari uraian di atas maka penulis mengambil judul, “**Standar Resep Minuman Pada Karmen’s Eve Coffee Shop Surabaya**”.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang penulis merumuskan masalah dalam tugas akhirnya yaitu :

Bagaimana standar resep minuman di Karmen’s Eve Coffee Shop Surabaya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk mengetahui standar resep minuman yang dilakukan di Karmen’s Eve Coffee Shop Surabaya.

2. Manfaat penulisan

Hasil penulisan ini diharapkan bermanfaat bagi :

a. Bagi mahasiswa

Tugas Akhir ini penulis mengharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih luas mengenai standar resep yang baik dari segi teori maupun praktik bagi mahasiswa/i khususnya mahasiswa/i Politeknik NSC Surabaya. Disamping itu, penulis mengharapkan mahasiswa/i mengembangkan pola pikir yang kritis, analisis dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu di dunia industri khususnya di bidang perhotelan.

b. Bagi perusahaan

Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan ataupun ide yang bermanfaat bagi pihak perusahaan tempat dimana penulis

melakukan praktik kerja lapangan terutama tentang Standar Resep Minuman Pada Karmen's Eve *Coffee Shop* Surabaya.

c. Bagi Politeknik NSC

Penulis berharap dapat menjadi tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan, serta dapat menambah ilmu pengetahuan bagi mahasiswa/i di Politeknik NSC Surabaya, sehingga menghasilkan lulusan yang lebih professional serta siap dalam menghadapi dunia kerja.