

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah salah satu sektor yang paling berkembang pesat pada saat ini dan menjadi industri besar yang dapat menghasilkan pendapatan dalam jumlah besar sehingga disebut penyumbang devisa terbesar negara. Indonesia merupakan salah satu negara dengan beribu keindahan alam yang bisa dijadikan tempat untuk berwisata. Setiap ibu kota di berbagai provinsi di Indonesia memiliki keunggulan masing-masing dalam hal atraksi wisata atau daya tarik dan destinasi wisata. Sebagai contoh kota Surabaya adalah ibu kota provinsi Jawa Timur yang memiliki banyak destinasi wisata contohnya seperti kebun binatang Surabaya, pantai Ria Kenjeran, hutan Mangrove serta museum-museum yang menyimpan sejarah Surabaya untuk kepentingan edukasi.

Daya tarik wisata di kota Surabaya sangat menjanjikan bahkan pengunjung Surabaya tak hanya bisa berlibur untuk menghabiskan akhir pekan wisatawan juga bisa melakukan kegiatan bisnis. Saat melakukan perjalanan wisata para wisatawan membutuhkan tempat untuk beristirahat dan memenuhi kebutuhannya. Sarana akomodasi dan kuliner adalah sarana pokok yang paling dibutuhkan wisatawan. Di Surabaya mulai bermunculan hotel, resto, cafe dan sebagainya yang saat ini sedang menjamur.

Dengan menjamurnya resto, café dan tempat makan lainnya, maka resto, cafe dan tempat makan lainnya ini berlomba-lomba untuk menciptakan menu makanan dan minuman yang inovatif dan beragam dengan tujuan untuk meningkatkan penjualan dengan menarik banyak konsumen. Untuk mengelola makanan dan minuman secara komersial maka makanan dan minuman yang diciptakan harus sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang telah ditetapkan. Oleh sebab itu, penerapan standar resep di resto, café dan tempat makan lainnya dalam membuat makanan dan minuman adalah hal yang wajib dilakukan oleh setiap orang yang bekerja di dunia kuliner untuk menghasilkan makanan dan minuman dengan cita rasa, aroma dan penampilan yang sama walaupun dibuat oleh orang yang berbeda.

Dalam pembuatan minuman di café diperlukan standar resep yang telah ditentukan untuk meminimalisir kesalahan pada proses pembuatannya. Khususnya Eiger Coffee yang tidak ingin kehilangan pasaran atau konsumen maka dibuatlah standar resep yang telah ditetapkan perusahaan dan juga melalui tes rasa. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk membahas dan meneliti dengan judul untuk tugas akhir yaitu “Standar Resep Minuman di Eiger Coffee Surabaya” karena penulis telah melakukan kegiatan PKL selama 4 bulan .di Eiger Coffee Surabaya

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan standar resep minuman di Eiger Coffee Surabaya ?

C. Tujuan dan Manfaat penelitian

Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana standar resep minuman di Eiger Coffee Surabaya dan dengan terselesainya tugas akhir ini diharapkan akan memberikan manfaat kepada pihak terkait diantaranya :

1. Bagi Penulis

Tugas Akhir ini membantu penulis dalam mamahami bagaimana penerapan standar resep minuman di Eiger Coffee Surabaya.

2. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dengan terselesainya Tugas Akhir ini diharapkan bisa menjadi sumber bacaan dan penunjang proses pembelajaran mengenai penerapan standar resep minuman di Eiger Coffee Surabaya bagi mahasiswa yang akan melakukan Praktek Kerja Lapangan di dunia *Food and Beverage*.

3 Bagi Eiger Coffee

Tugas Akhir ini dibentuk agar menjadi masukan bagi Eiger Coffee Surabaya terutama mengenai penerapan standar resep minuman.