

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Restoran merupakan suatu usaha dalam bidang pelayanan jasa makanan dan minuman lengkap dengan berbagai fasilitas yang nyaman bagi para tamu, sehingga para tamu yang datang akan merasa betah saat menikmati makanan dan minuman yang telah dipesannya. Pelayanan merupakan tata cara penyajian makanan dan minuman kepada tamu, sedangkan jasa merupakan produk yang dihasilkan yang berupa makanan dan minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan dan memberikan kepuasan bagi para tamunya.

Bisnis Restoran saat ini semakin populer dengan berbagai macam variasi menu yang ditawarkan. Kombinasi harga pun bermacam-macam, mulai dari menu yang sederhana dengan harga yang murah sampai pada jenis menu mewah tentunya dengan harga yang lebih mahal.

Pada saat ini sudah banyak ditemukan restoran dengan konsep menu makanan dan minuman unik dan menarik, dengan penawaran menu andalan masing-masing, seperti *seafood*, olahan ayam, makanan jepang, dan restoran cepat saji.

Penjualan makanan dan minuman merupakan salah satu sumber pendapatan yang memberikan kontribusi yang cukup besar bagi bisnis restoran. Pengelola restoran harus memperhatikan kualitas hidangan yang

dijual, baik dari segi rasa maupun penampilan hidangan tersebut. Hal ini tentunya sangat berkaitan dengan ketersediaan bahan makanan di restoran.

Bahan makanan merupakan bahan mentah atau bahan dasar pembuatan makanan, diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan sebuah hidangan. Bahan makanan di dalam sebuah restoran merupakan investasi yang sangat besar. Jika sebuah restoran tidak dapat menjaga persediaan bahan makanan dan mengalami kerusakan, maka kemungkinan besar restoran tersebut akan mengalami penurunan profit dan berujung pada kerugian.

Penyimpanan bahan makanan (*food storage*) di dalam sebuah restoran merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan, mencegah pembusukan, menjaga kualitas, dan agar bahan makanan tidak terkontaminasi oleh bakteri. Setiap bahan makanan memiliki cara penyimpanan masing-masing agar terjaga baik kandungan gizi maupun kualitas bahan makanan itu. Mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan memang sulit dihindari dan hampir terjadi setiap hari, ini akan membuat biaya untuk membeli persediaan bahan makanan bertambah. Oleh sebab itu diperlukan metode penyimpanan bahan makanan yang benar. Penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dengan sangat hati-hati, karena banyak bahan makanan yang perlu diperhatikan cara penyimpanannya sebelum diolah dan juga didukung fasilitas yang mumpuni agar bahan-bahan tersebut tetap terjaga kualitasnya dan tidak terkontaminasi oleh bakteri. Dengan melakukan penyimpanan bahan makanan yang benar maka bahan makanan tersebut akan tetap awet dan terjaga untuk

meminimalisir adanya *waste product* yang mengakibatkan terjadinya pembekakan biaya.

Metode penyimpanan bahan makanan sangat penting, karena metode penyimpanan yang salah akan mempengaruhi kualitas bahan makanan yang disimpan. Metode penyimpanan bahan makanan yang dilakukan dengan benar dan sesuai dengan prosedur agar bahan makanan memiliki daya tahan dalam waktu yang lebih lama dan dapat memperlambat proses kerusakan dan pembusukan. Sebaliknya, bila metode penyimpanan dilakukan dengan tidak benar dan tidak sesuai dengan standar penyimpanan bahan makanan dapat menyebabkan bahan makanan rusak dalam waktu yang lebih cepat, sehingga dapat menyebabkan biaya produksi tinggi. Oleh karena itu metode penyimpanan bahan makanan perlu mendapat perhatian yang serius agar bahan makanan tidak terkontaminasi sebelum proses pengolahan.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, penulis mengambil judul Tugas Akhir “Metode Penyimpanan Bahan Makanan Di Kabobs Premium Kebab Surabaya”.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka penulis menetapkan rumusan masalahnya adalah **“Bagaimana Metode Penyimpanan Bahan Makanan di Kabobs Premium Kebab Surabaya?”**

C. TUJUAN DAN MANFAAT

1. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui metode penyimpanan bahan makanan di Kabobs Premium Kebab Surabaya.

2. Manfaat

a. Manfaat bagi Penulis

- 1) Sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata (A. Md. Par).
- 2) Sebagai sarana dalam mengaplikasikan ilmu tentang metode penyimpanan bahan makanan yang sudah di pelajari di Politeknik NSC Surabaya.
- 3) Dapat mengetahui metode penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar di industri guna menjaga kualitas bahan makanan.

b. Manfaat bagi Restoran

- 1) Sebagai masukan bagi pihak manajemen Restoran untuk menjaga kualitas bahan makanan yang disimpan melalui pbenahan sistem penyimpanan bahan makanan khususnya di Kabobs Premium Kebab Surabaya.
- 2) Bisa menjadi referensi untuk restoran dalam hal penyimpanan bahan makanan.

c. Manfaat bagi Politeknik NSC Surabaya

Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat dijadikan sebagai perbendaharaan ilmu tentang penyimpanan bahan makanan di Restoran atau di bidang usaha jasa boga.