

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dunia kuliner di Surabaya akhir-akhirini berkembang dengan sangat pesat. Hal ini ditandai dengan bemunculannya berbagai macam usaha makanan dan minuman di Surabaya. Saat ini banyak restoan, *cafe*, *coffe*, *shop*, angkringan dan lain sebagainya yang bermunculan di Surabaya.

Restoran merupakan salah satu usaha di bidang kuliner, dimana pada umumnya restoran tersebut menyediakan tempat yang nyaman bagi tamu untuk menikmati hidangan dan minuman yang disajikan sambil berbincang-bincang dan bersantap. Ada pula restoran yang memberikan latar belakang musik agar tamu merasa nyaman.

Hidangan yang disajikan direstoran beraneka ragam tergantung dari target konsumen yang akan dituju oleh restoran tersebut, ada restoran yang menyajikan masakan nusantara, masakan barat, masakan Tionghoa, dan lain sebagainya.

Makanan Tionghoa merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat di Surabaya. Bahan baku untuk masakan Tionghoa pada umumnya dari ayam, bebek, daging sapi, udang, aneka sayuran dan lain sebagainya. Dari berbagai macam bahan baku dapat dibuat bermacam- macam hidangan. Salah satu hidangan yang digemari oleh masyarakat di Surabaya adalah siomay.

Siomay adalah makanan Tionghoa yang memiliki bahan baku dari ayam, ikan dan bumbu yang sudah dihaluskan. Mengingat siomay ini dapat di temukan di berbagai restoran sebagai menu khas nusantara, maka penulis tertarik melakukan penulisan deskriptif mengenai hal itu. Penulis membuat judul Tugas Akhir tentang “Pengolahan siomay di KAYANA Restoran pada Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut : “Bagaimana pengolahan siomay di Kayana Restoran pada Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center?”

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan penulisan

Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui pengolahan siomay di Kayana Restoran pada Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center

2. Manfaat penulisan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

a. Bagi penulis

Menambah wawasan dalam hal pembuatan siomay, serta menjadi referensi penulis dibidang kuliner.

b. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dapat dijadikan informasi tambahan bagi pembaca untuk menambah referensi pengolahan siomay.

c. Bagi Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center

Dengan adanya TA ini diharapkan menjadi masukan bagi Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center untuk lebih mengembangkan menu masakan terutama di restoran Kayana Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center.