

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki keindahan alam dan keanekaragaman budaya, ini merupakan sektor yang ikut berperan dalam usaha peningkatan ekonomi masyarakat. Hal ini dikarenakan pariwisata merupakan sektor yang dianggap sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu aset yang digunakan sebagai sumber yang menghasilkan dalam bidang akomodasi dan kuliner khususnya restoran.

Dengan adanya prospek yang bagus dalam bidang kuliner, maka banyak bermunculan restoran-restoran yang baru di Surabaya. Restoran-restoran tersebut menyediakan berbagai macam hidangan, mulai dari Indonesia *food*, *Indian food*, *Italian food* dan lain sebagainya.

. Setiap restoran pada umumnya mempunyai dapur untuk mengolah makanannya. Makanan biasanya di proses melalui pengolahan yang dilakukan di dapur. Di dapur pada umumnya terdapat begitu banyak peralatan dan bahan yang ada. Bahan-bahan yang di dapur seperti sayur-sayuran, daging, biji-bijian, dan sebagainya, sedangkan untuk peralatan dapur seperti *oven*, *chiller*, *freezer*, dan lain sebagainya .

Peralatan dapur tersebut sangat penting untuk kelancaran proses pengolahan makanan di dapur. Peralatan dapur tersebut juga memerlukan pembersihan yang baik agar masa pakai alat tersebut bisa lama atau tidak mudah rusak. Pembersihan juga untuk mencegah agar makanan tidak

terkontaminasi dengan bakteri pada saat proses pengolahan berikutnya. Pembersihan *Kitchen Equipment* sebaiknya dilakukan setiap hari, yaitu meliputi pembersihan bagian luar dan bagian dalam peralatan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis mengambil judul Tugas Akhir “Proses Pembersihan *Kitchen Equipment* di Domino’s Pizza Surabaya”.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Untuk memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang di kemukakan di atas maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana proses pembersihan *kitchen equipment* di Domino’s Pizza Surabaya?

## **C. TUJUAN DAN MANFAAT PENULISAN TUGAS AKHIR**

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk mengetahui proses pembersihan *kitchen equipment* di *Domino’s Pizza* Surabaya.

### **2. Manfaat Penulisan**

Tugas Akhir ini diharapkan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang berkepentingan Antara lain :

#### **a. Bagi Penulis**

Tugas Akhir ini diharapkan dapat menambah ilmu dan pengalaman penulis , sehingga nantinya dapat dijadikan sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja.

#### **b. Bagi Politeknik NSC Surabaya**

Tugas Akhir ini diharapkan menjadi *referensi* bahan bacaan bagi mahasiswa Politeknik NSC tentang proses pembersihan Peralatan.

c. Bagi Domino's Pizza

Tugas Akhir ini diharapkan menjadi bahan masukan bagi *Domino's Pizza* agar lebih efektif dalam proses pembersihan peralatan.