

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia kuliner di Indonesia mengalami perkembangan yang begitu pesat. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya usaha dengan jenis makanan dan minuman yang bermunculan di Indonesia. Seiring berjalannya waktu banyak bermunculan restoran, *café*, *coffee shop*, angkringan dan lain sebagainya.

Salah satu usaha dibidang kuliner adalah restoran, yang mengutamakan pada penyajian tempat yang nyaman untuk bersantai, beristirahat, dan berbincang-bincang sambil menikmati makanan dan minuman yang disajikan. Setiap restoran memiliki keunikan dan kekhasan tersendiri yang menjadi kekuatan atau nilai lebih pada sebuah restoran, mulai dari desain restoran pemilihan tempat maupun makanan atau minuman yang disajikan.

Makanan pada restoran pun sangat beragam, pemilihan jenis makanan biasanya disesuaikan dengan target konsumen dari restoran. Restoran memiliki beragam jenis makanan yang disajikan mulai dari masakan nusantara, *western*, *middle east*, *asian*, dan *chinese*.

Chinese food merupakan makanan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dikarenakan beragamnya bahan baku dan jenis olahannya mulai dari telur, ayam, bebek daging sapi, udang, kepiting, ikan, aneka sayuran dan lain sebagainya. Dari berbagai macam bahan baku yang telah disebutkan,

ada pun beberapa olahan makanannya seperti ayam kanton, bebek peking, daging lada hitam, kepiting asparagus, dimsum, dan *wonton*.

Wonton (pangsit) adalah *chinese food* yang memiliki bahan baku dari ayam dengan aneka sayuran, Selain itu *wonton* juga dapat diolah menjadi bermacam macam masakan seperti *soup wonton*, *dimsum wonton*, dan *crispy wonton*. Mengingat banyaknya varian olahan dari *wonton*, penulis tertarik melakukan penulisan deskriptif mengenai hal itu. Penulis melakukan penulisan tentang pengolahan *wonton* di Kayana Restoran pada Aston Sidoarjo City Hotel and Conference Center.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut :

“Bagaimana pengolahan *wonton* 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 *wonton* di Kayana Restoran pada Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center.

2. Manfaat penulisan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

a. Bagi penulis

1) Sebagai syarat menyelesaikan studi gelar Ahli Madya Pariwisata
(A.Md. Par)

2) Sebagai dokumentasi atas apa yang telah ditulis

b. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dapat dijadikan informasi tambahan bagi pembaca untuk menambah referensi pengolahan *wonton*.

c. Bagi Hotel

Dengan adanya tugas akhir ini diharapkan menjadi masukan bagi Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center.