

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dengan berakhirnya pandemi covid19 banyak pengusaha yang memulai kembali usahanya yang sempat terpuruk akibat pandemi ini, khususnya di bidang pariwisata, yang meliputi usaha akomodasi dan restoran. Demikian juga pengusaha yang bergerak dalam bidang restoran khususnya, mereka juga sudah memulai usahanya kembali.

Restoran saat ini mulai berkembang pesat dan mengambil andil yang cukup besar untuk pemulihan ekonomi dalam menekan angka pengangguran. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya lowongan pekerjaan yang dibutuhkan di restoran.

Restoran pada umumnya menyediakan beraneka ragam makanan dan minuman. Makanan dan minuman sebagai kebutuhan pokok manusia memiliki beraneka ragam dan konsep. Dalam suatu restoran pada umumnya memiliki konsep atau tema tersendiri, seperti konsep tempat atau menu yang dijual. Untuk menu makanan mayoritas yang sering dijumpai di kota besar khususnya Surabaya adalah menu makanan dari wilayah timur tengah, Asia, Eropa, Jepang, dan Korea.

Menu makanan yang berasal dari Eropa mayoritas berasal dari Italia, yaitu makanan *steak, soup, dan pasta*.

Metode pengolahan makananan yang beragam dan memiliki ciri khas masing-masing, seperti metode pengolahan steak berbeda dengan metode pengolahan pada *soup*, begitu juga dengan metode pengolahan pasta. Metode pengolahan pasta memiliki metode pengolahan tersendiri. Dengan adanya metode pengolahan yang sedemikian rupa, membuat penulis ingin mendalami metode pengolahan makanan khususnya metode pengolahan pasta. Oleh kaerena itu, penulis mengambil judul Tugas Akhir “Metode Pengolahan *Pasta* di Demandailing *Cafe* Surabaya” .

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Pengolahan *Pasta* di Demandailing *Cafe* Surabaya ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan

Tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui metode pengolahan pasta di Demandailing *Cafe* Surabaya.

2. Manfaat

Dengan selesainya penulisan Tugas Akhir ini, bisa bermanfaat untuk pihak-pihak terkait diantaranya :

1. Bagi penulis

Tugas Akhir ini membantu penulis dalam memahami lebih dalam tentang metode pengolahan *pasta* di Demandailing *Cafe* Surabaya.

2. Bagi Politeknik NSC Surabaya

Dengan tersusunnya Tugas Akhir ini diharapkan bisa menjadi referensi mengenai metode pengolahan *pasta* bagi mahasiswa.

3. Bagi Demandailing *Cafe*

Dengan adanya Tugas Akhir ini harapannya bisa menjadi masukan bagi Demandailing *Cafe* Surabaya terutama mengenai metode pengolahan *pasta* yang ada.