

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, bisnis kuliner di Indonesia juga semakin lama semakin berkembang. Hal tersebut dapat dilihat dari banyaknya bisnis kuliner saat ini yang bermunculan dengan kreativitas dan inovasi yang tinggi. Sedangkan bisnis kuliner di Surabaya yang merupakan kota terbesar urutan kedua di Indonesia setelah Jakarta, juga mengalami perkembangan yang sangat pesat. Perkembangan bisnis kuliner di Surabaya ini ditandai dengan semakin banyak bermunculan restoran, *coffee shop*, *café*, kedai, angkringan, dan lain sebagainya.

Salah satu bisnis kuliner yang banyak didirikan di Surabaya adalah *café*. *Café* yang ada di Surabaya memiliki konsep yang berbeda-beda mulai dari yang bergaya klasik hingga modern yang dirancang *instagramable*. Setiap *café* menyediakan menu yang berbeda dan menjadi ciri khas tersendiri bagi *café* itu. Contohnya *café* yang mempunyai menu khas Timur Tengah, pada umumnya mempunyai menu seperti: nasi kebuli, kebab, sambosa, roti maryam, umm ali, dan lain sebagainya. Ada juga *café* dengan gaya interior Eropa dengan menyediakan menu seperti: steak, salad, pasta, pizza, dan macam macam *dessert* yang berasal dari Eropa.

Hidangan penutup atau *dessert* pada umumnya disantap setelah menu utama, biasanya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas. Namun, *dessert* saat ini tidak hanya disantap setelah menu utama,

melainkan juga dinikmati sendiri di luar susunan menu. *Dessert* akhir-akhir ini mulai dijadikan teman minum teh, kopi, dan lain sebagainya. *Dessert* pun saat ini semakin bervariasi, salah satu jenis *dessert* yang digemari masyarakat adalah *pancake*. *Pancake* pada umumnya dipadukan dengan krim, saus, buah, es krim sehingga menciptakan *dessert* yang lezat dan menarik. Hal tersebut membuat penulis ingin mengetahui lebih dalam tentang pengolahan hidangan *pancake*.

Oleh sebab itu, penulis tertarik melakukan penelitian tentang pengolahan hidangan *pancake* di Demandailing *café* Surabaya.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah yang telah dikemukakan di atas maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut :

“ Bagaimana metode pengolahan hidangan *pancake* di Demandailing *café* Surabaya?”

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengolahan hidangan *pancake* di Demandailing *café* Surabaya

2. Manfaat

Diharapkan dengan terselesaikannya laporan Tugas Akhir ini, akan memberikan mamfaat pihak-pihak terkait diantaranya :

a. Bagi penulis

1. Tugas akhir ini membantu penulis memahami lebih dalam tentang pengolahan hidangan *pancake* di Demandailing *café* Surabaya dan supaya lebih mengetahui inovasi *pancake* saat ini.
2. Sebagai syarat menyelesaikan studi gelar ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)

b. Bagi Demandailing *café* Surabaya

Dengan adanya Tugas Akhir ini diharapkan menjadi masukan bagi Demandailing *café* Surabaya