

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai-nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang *authentic* adalah salah satu jenis kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambah nilai budaya kuliner tradisional maupun internasional, sama seperti yang lainnya, kebudayaan Indonesia dan China penting untuk dijaga dan dilestarikan otentiknya. (Kowalski, John. 2010)

Kuliner di Indonesia pada saat ini tidak lagi menjadi kebutuhan pokok bagi seseorang melainkan telah menjadi gaya hidup, sekarang ini telah banyak sekali jenis makanan yang diinovasikan menjadi lebih modern dengan berbagai macam tampilan yang berbeda dan lebih inovatif. Para pecinta kuliner yang ada di Indonesia ini dapat menginovasi dengan cara mengubah bahan yang digunakan serta rasa tanpa mengurangi resep aslinya. Dalam kehidupan modern seperti sekarang ini selera makan kita memang dituntut agar mampu beradaptasi dengan berbagai citarasa makanan dari berbagai belahan dunia. (Kowalski, John. 2010)

Penunjang kuliner sekarang bukan hanya tampilan atau isi makanan tetapi juga alat yang digunakan harus menunjang penampilan baik dan bagus dari tampilan piring tersebut atau alat-alat yang akan digunakan. Dalam hal ini saya akan membahas soal *chinaware* yang dimana *chinaware* sangat penting dalam penyajian kuliner dan menunjang keberlangsungan pariwisata kuliner.

Menurut data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan khususnya di Kota Palembang terdapat sekitar 1.316 restoran, beberapa diantaranya merupakan restoran *Fine Dining*. Salah satu restoran *Fine Dining* yang menjadi objek penelitian ini adalah The Butcher Steak & Pasta. Restoran ini menjadi rekomendasi karena menyediakan produk-produk dengan kualitas tinggi dan pelayanan yang sangat memuaskan. Meskipun harga jual produk-produk di restoran ini lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual di restoran pada umumnya tetapi tetap ramai pengunjung setiap harinya. Melihat hal tersebut membuat penulis tertarik untuk melakukan

penelitian mengenai pelayanan yang diberikan oleh The Butcher Steak & Pasta untuk menarik minat pelanggan.

Chinaware adalah peralatan dari porselen yang sangat penting dalam menata meja dan mempengaruhi penampilan penyajian makanan dan minuman, selain dari warna dan bentuk peralatan ini juga harus serasi dengan alat-alat lainnya. *Chinaware* juga termasuk barang pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar yang dapat mempengaruhi penampilan makanan, menjaga kualitas makanan, suhu, dan warna. Pada umumnya *chinaware* terbuat dari keramik yang di mana mempunyai dinding yang tebal, permukaan yang sedikit kasar namun mempunyai kualitas ketahanan yang tinggi di bandingkan dengan *glassware*. Menurut “(marsum wa, 1993:27)”.

Untuk bentuk *chinaware* di bagi menjadi 3 bentuk yaitu: bentuk tanpa pegangan dalam hal ini piring, bentuk yang memiliki satu pegangan dalam hal ini *tea* atau *coffe cup*, bentuk yang mempunyai dua pegangan yaitu *soup cup*, yang memiliki bentuk bundar dan cekung ke dalam yaitu bowl.

Chinaware juga sangat menentukan kualitas makanan itu bertahan lama karena dapat menjadi penghantar suhu yang baik untuk menjaga kestabilan kualitas suhu bahkan kualitas warna, karena *chinaware* mempunyai warna dasar putih yang dapat menonjolkan warna alami dari makanan yang di sajikan untuk tamu di The Butcher Steak & Pasta.

Cara penyimpanan dan pemeliharaan *chinaware* juga tergolong lebih mudah, karena barang barang dapat di simpan di dalam lemari atau rak yang tidak terlalu tinggi agar tidak membahayakan saat terjatuh ke lantai yang mengakibatkan kerusakan parah pada *chinaware*. *Chinaware* di susun berdasarkan jenis-jenis dan ukuran yang sama maksimum dua lusin dalam satu tempat. Cangkir-cangkir dan *bowl* di susun di dalam sebuah kotak box agar rapi dan mudah di pindahkan, pemeliharaan *chinaware* sangat penting karena berhubungan dengan keamanan dan kebersihan yang dapat mengurangi dampak kerugian restoran. Menurut “marsum WA, restoran dan segala permasalahannya 1993:27”.

Salah satu kesalahan yang terjadi yaitu kerusakan pada alat hidang, contohnya kurangnya perhatian dalam penggunaan dan penyimpanan *chinaware*. Untuk penggunaan *chinaware* masalah yang kerap terjadi, seperti :

- a) Kurangnya pengetahuan staf dalam penggunaan *chinaware* sehingga menyebabkan operasional kerja terhambat;
- b) Terjadinya kekeliruan dalam pemilihan *chinaware* pada saat menghadirkan suatu menu makanan yang dapat mengakibatkan kerusakan pada *chinaware*.

Kerusakan *chinaware* juga bisa terjadi karena kesalahan dalam penyimpanan sehingga menyebabkan kerusakan pada *chinaware* yang dapat merugikan hotel. Untuk penyimpanan *chinaware* masalah yang kerap terjadi, seperti :

- a) Penanganan penyimpanan yang kurang diperhatikan sehingga menyebabkan kerusakan pada *chinaware*;
- b) Kurangnya perhatian dalam penyimpanan yang mengakibatkan warna *chinaware* berubah. Permasalahan terhadap kerusakan *chinaware* sering terjadi. Kesalahan tersebut dapat ditanggulangi jika penggunaan dan penyimpanan tersebut diperhatikan dengan baik sehingga kerugian dapat diminimalisir. Menurut PT. Adidaya Grup Indonesia 2017-2023 <https://brewsuniq.com/blog/Awet-Kualitasnya-Bagaimana-Cara-Merawat-Tableware-yang-Benar>.

Berdasarkan latar belakang dimana restoran The butcher steak & pasta dimana mereka menetapkan kebijakan tertentu dimana *plate* dapat di di gunakan untuk menunjang keberlangsungan dan keindahan suatu makanan tanpa melihat fungsi piring itu sendiri dalam kata lain kesalahan pemakaian piring itu sendiri, maka penulis tertarik untuk menulis penelitian yang berjudul **“PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan hal yang sangat penting dalam sebuah penulisan ini. Hal ini digunakan agar penulisan lebih fokus dan tepat sasaran dalam penulisan tugas akhir. Adapun rumusan kajian pada tugas akhir yang akan penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menyimpan dan merawat *chinaware* dengan baik agar mengurangi kerugian yang ada?
2. Bagaimana tanggapan *customer* terhadap penggunaan *chinaware* di restoran The Butcher steak & pasta?

1.3 Tujuan

Tujuan ini di dasarkan dari penelitian:

1. Agar dapat mengetahui cara yang baik dalam menyimpan peralatan *chinaware*.
2. Untuk mengetahui *chinaware* yang layak di pakai atau tidak agar mengurangi resiko kerugian restoran.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian ini di dasari dari rumusan masalah dan tujuan yang di teliti saat berada di lokasi The Butcher Steak & Pasta di Palembang yaitu:

1. Manfaatnya adalah dimana kita sebagai orang pariwisata dan restoran wajib tau bagaimana menyimpan perlatatan di tempat yang benar dan tidak sembarangan.
2. Manfaatnya juga dapat mengetahui mana yang boleh ditampilkan untuk tamu atau digunakan untuk tamu dan mana yang harus dibuang dan dibuang kemana setelah tidak di pakai.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian di restoran The Butcher Steak & Pasta dibatasi pada prosedur penggunaan dan penyimpanan *chinaware* untuk mengurangi kerugian dalam restoran dan menghitung jumlah piring dan *bowl* yang ada beserta harga yang berasal dari analisa harga beli.

1.6 Sistematika Penulisan

Bagi memudahkan dalam menyelesaikan laporan penelitian ini, adapun sistematika penulisannya terdiri dari 5 (lima) bab sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Bab ini berisikan tentang dasar-dasar penulisan Tugas Akhir yang mencakup latar belakang, Perumusan masalah, Tujuan penelitian, Manfaat penelitian, Ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini, berisi tentang teori-teori dasar yang diperoleh dari jurnal, skripsi, tesis dan lain-lain lalu digunakan dalam penelitian, yaitu deskripsi dari *chinaware*. Hubungan antar variable, Penelitian terdahulu, Kerangka berpikir, dan Hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang metode penelitian yang menyelesaikan apa saja langkah-langkah untuk mengetahui pengaruh penggunaan dan penyimpanan *chinaware* untuk mengurangi kerugian lewat metode-metode yang sudah penulis tentukan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil pembahasan bagaimana pengaruh proses penggunaan dan penyimpanan *chinaware* untuk mengurangi kerugian dengan menggunakan hasil yang di dapat dari metode penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari keseluruhan pembahasan yang telah dibahas dan saran untuk semua pembaca.