

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang Masalah

Di Indonesia saat ini terdapat banyak restoran. Restoran sendiri menjual berbagai macam-macam makanan, dan dapat dijumpai di pinggir jalan, perumahan ruko maupun pusat perbelanjaan (*mall*). Restoran lebih dominan berada di pusat perbelanjaan (*mall*). Begitu banyak pilihan makan itu sendiri. Mulai dari makanan Amerika, Eropa, Jepang dan lain-lain. Desain restoran-restoran tersebut juga bermacam-macam. Misal restoran Indonesia yang menonjolkan unsur etnik biasanya desainnya berbahan kayu dengan warna dinding yang dihiasi kain batik, identik dengan kebudayaannya. Restoran Amerika, berdesain modern, didominasi warna merah atau cokelat dan di setiap sudut tempatnya ada foto makanan yang membuat orang merasa tergiur dan ingin membelinya. Begitupun juga restoran Jepang yang identik dengan hiasan bunga sakura, perempuan memakai baju kimono, dan sentuhan gambar rumah tradisional Jepang dan sebagainya.

Asal usul penggunaan nama restoran dapat ditelusuri pada abad ke-16 sampai zaman Romawi Kuno (abad ke-2). Restoran berasal dari Bahasa Prancis yaitu *restaurer* atau *restore* ("untuk mengembalikan", "untuk menghidupkan kembali") dan istilah restoran didefinisikan pada tahun 1507 sebagai "minuman restoratif", dan dalam korespondensi pada tahun 1521 berarti "apa yang mengembalikan kekuatan, makanan pembenteng atau obat" (Spang, 2001).

Masyarakat Indonesia antusias dengan hal yang berhubungan dengan makanan. Dalam sebulan saja, banyak makanan yang beraneka ragam mulai dari nama restorannya, bentuk makanan, dan rasa itu sendiri yang membuat masyarakat ingin mencoba dan membelinya. Selera makanan ternyata tidak mengenal bangsa itu sendiri, terlihat dengan semakin berkembangnya berbagai jenis restoran asing yang masuk ke Indonesia, seperti masakan Korea, Thailand, Cina, Amerika, dan masakan Jepang. Didalam setiap jenis makanan memiliki cita rasa, misal dari manis, asam, gurih, asin, tawar maupun pedas, masyarakat memiliki cita rasa berbeda untuk setiap masakan. Di Indonesia, didominasi dengan rasa pedas, dan bumbu rempah-rempah yang sangat menyengat. Amerika, lebih menyukai rasa yang gurih dan renyah. Negara Korea, memiliki cita rasa pedas tetapi tidak sepedas masakan Indonesia. Thailand, mengutamakan rasa asam dan pedas. Berbeda dengan negara Jepang, yang tidak terlalu menyukai rasa pedas, orang-orang Jepang lebih menyukai rasa asli dari bahan makanan tersebut tanpa di campuri bumbu yang terlalu kuat.

Di Jepang, ada istilah "me de taberu", atau "makan menggunakan mata", jadi bukan hanya enak, tapi juga indah dilihat. Bisa dilihat, bagaimana mereka membuat sushi atau sashimi dan menyajikannya dengan begitu menarik. Itu merupakan alasan makanan Jepang cepat terkenal di dunia. Makanan Jepang tidak hanya sushi dan sashimi, masih banyak hidangan lain yang bisa di nikmati, hidangan tradisional, (seperti Gyudon) maupun modern, (contohnya Teriyaki). Negara Jepang juga lebih banyak mengkonsumsi makanan yang mentah dan membuat masyarakat Indonesia tidak menyukainya. Di Indonesia terdapat restoran

Jepang yang bernama 'Ichiban Sushi'. Restoran ini memiliki berbagai macam menu masakan ala Jepang yang diminati misalnya sushi, sashimi, ramen, dan udon. Cara pengolahan atau penyajian masakan juga bervariasi, dengan cara digoreng, dibakar, dipanggang, direbus atau dikukus. Bahan-bahan utama yang digunakan dalam penyajian masakan ala Jepang terdiri dari ikan, daging, sayur-mayur dan bumbu-bumbu. Masyarakat Indonesia menyukai masakan Jepang tidak hanya memuaskan lidah, tetapi juga mata. Karena dari bentuk dan warnanya yang bermacam-macam, sehingga masyarakat ketika melihatnya menjadi tertarik untuk membeli. Masakan Jepang bukan hanya dari bahan makanan yang sehat dan berkualitas, tetapi teknik masak yang harus hati-hati dalam proses penyajian masakan. Berdasarkan hal tersebut, maka penulis ingin mengetahui bagaimana cara penyajian ala Jepang dan membuat penelitian dengan judul "Teknik dan prosedur masakan ala Jepang di Restoran Ichiban Sushi Mega Bekasi".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana teknik dan prosedur penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi?
2. Apa saja kendala yang terjadi dalam proses penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi?
3. Bagaimana cara mengatasi kendala yang terjadi dalam proses penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi?

C. Batasan Masalah

Dari rumusan tersebut, maka penulis memberikan batasan hanya meneliti bagaimana teknik dan prosedur penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui teknik dan prosedur penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang terjadi di dalam teknik dan prosedur penyajian makanan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi.
- c. Untuk mengetahui cara mengatasi kendala-kendala dalam proses teknik dan prosedur penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi.

2. Manfaat Penelitian :

Kegiatan observasi ini mempunyai manfaat yaitu :

- a. Dapat mengetahui cara pembuatan masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi
- b. Dapat mengetahui kendala yang terjadi dalam teknik dan prosedur penyajian makanan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi.

- c. Dapat mengetahui bagaimana cara mengatasi dalam proses Teknik dan prosedur penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi.

E. Metode Penelitian

1. Metode

Didalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menggunakan metode deskriptif yaitu rancangan penelitian yang digunakan untuk memecahkan masalah yang ada dengan mengumpulkan, menyusun, menganalisa dan memprestasikan data yang diperoleh (Surakhmad 1989, 139).

2. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan karya ilmiah ini, penulis melakukan pengumpulan data sebagai berikut:

a. Teknik Observasi

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan dan pencatatan secara berhadap gejala-gejala atau fenomena yang diteliti secara sistematis.

b. Teknik Wawancara

Tanya jawab atau komunikasi secara langsung dengan pegawai restoran Ichiban Sushi yang mengetahui permasalahan yang akan diteliti secara tatap muka.

c. Dokumentasi

Suatu pengumpulan data dengan cara melihat langsung sumber-sumber Dokumen yang terkait. Dengan arti lain bahwa dokumentasi sebagai Pengambilan data melalui dokumen tertulis maupun elektronik. Digunakan Sebagai mendukung kelengkapan data yang lain.

F. Tempat dan waktu penelitian

1. Magang dan Observasi

Tempat : Restoran Ichiban Sushi, Mall Metropolitan, lantai 3 Jl. Jendral Ahmad Yani, Kec. Bekasi Selatan, Kota Bekasi, Jawa Barat 17141 Ichiban sushi.

2. STBA JIA

Sebagai salah satu syarat menulis Karya Tulis Ilmiah kelulusan dan mendapat gelar A.Md.

Waktu Penelitian : Bulan Maret dan Juli 2020

G. Definisi Operasional

Untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman dalam mengartikan judul, penulis akan memberikan istilah tersebut:

1. Teknik adalah cara untuk melakukan suatu kegiatan yang memerlukan keterampilan khusus dengan mengikuti prosedur tertentu. (I Wayan Mudita, 2013)

2. Prosedur adalah suatu rangkaian tindakan, langkah atau perbuatan yang harus dilakukan oleh seseorang untuk dapat mencapai suatu tahap tertentu dalam hubungan pencapaian tujuan akhir.” Di dalam sebuah pencapaian tujuan akhir yang kita inginkan kita harus mempunyai pandangan tentang apa yang seharusnya kita lakukan, tahapan yang bagaimana yang nantinya dapat membantu kita dalam mencapai tujuan akhir (Moenir, 1982, 110).

H. Sistematika Penulisan

Sistematika Penulis Karya Tulis Ilmiah ini terdiri dari lima bab yang urutannya disusun secara sistematis dan bertujuan untuk mempermudah dalam penyusunan. Sistem penulisan ini antara lain : Bab I Pendahuluan, pada bab ini menjelaskan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, tempat dan waktu penelitian, definisi operasional dan sistem penulisan mengenai teknik dan prosedur penyajian masakan ala Jepang. Bab II Landasan Teoritis, bab ini menjelaskan tentang kuliner Jepang, teknik masakan ala Jepang, masakan dari zaman Jomon sampai saat ini, dan nama menu makanan yang ada di restoran Jepang. Bab III Profil Perusahaan, bab ini membahas sejarah dan profil restoran, struktur organisasi, prosedur dan model kerja. Bab IV Laporan hasil penelitian, bab ini membahas tentang cara pembuatan masakan ala Jepang, kendala-kendala saat melakukan penelitian dan cara mengatasi kendala-kendala. Bab V Kesimpulan dan Saran dari uraian yang telah dijelaskan dan disingkat secara garis besar berdasarkan isi karya tulis ilmiah.