

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Restoran merupakan tempat yang diatur untuk melakukan perdagangan untuk melakukan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang bertujuan untuk mendapatkan kepuasan pelanggan dan profit dimana dalam pelaksanaannya membutuhkan keterampilan dan ilmu khusus sehingga mendapatkan hasil yang baik. Restoran merupakan fasilitas penunjang pelayanan di hotel yang umum di sebuah hotel. Bagi pihak hotel, restoran bermanfaat dari segi profit. Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Penn State University (2020), kegiatan Jasa Makanan dapat menjadi sumber revenue bagi hotel kelas atas. Pada negara-negara di Asia, penjualan jasa makanan sangat diandalkan dimana di Seoul, Korea Selatan 46% pendapatan hotel berasal dari jasa makanan dan 40% dari penjualan kamar dan di Tokyo, Jepang sebesar 50% pendapatan berasal dari jasa makanan dan 45% dari penjualan kamar. Dalam pelayanan jasa makanan, diperlukan integrasi antara manusia, bahan makanan dan alat yang menghasilkan dan menyajikan makanan (Widyastuti N, dkk., 2018).

Penyajian makanan merupakan unsur yang penting dalam memberikan kesan yang positif bagi pelanggan tentang jasa makanan yang ditawarkan di sebuah restoran. Kenikmatan dan kesehatan makanan bergantung pada selera, indera dan kewajiban dari penjamah makanan, namun beberapa penelitian menunjukkan bahwa peralatan dari penyajian makanan berkontribusi kepada kesehatan dan indera konsumen (Spence, dkk., 2014). Penyajian tersebut mencakup dalam pemilihan material alat penyajian, pemberian informasi dari komposisi hidangan beserta kandungan gizinya, serta pengemasan makanan jika konsumen ingin takeaway makanannya.

Salah satu makanan yang sering disajikan pada sebuah restoran di hotel yaitu Sop Buntut. Sop Buntut atau bisa disebut oxtail soup merupakan hidangan khas Indonesia dengan bahan dasar buntut sapi, yang dimasak dengan teknik boiling dengan bermacam rempah yang disajikan dengan kuah rebusan buntut dengan sayuran yang biasanya terdiri dari kentang, wortel, tomat serta dilengkapi dengan bawang goreng, seledri dan daun bawang. Hidangan ini memiliki rasa kuah yang jernih dan gurih beraroma dan biasa dimakan bersama nasi putih. Sop buntut yang disajikan lengkap dapat memenuhi syarat hidangan sesuai dengan kebutuhan makan sehari, dikarenakan hidangan ini memiliki kandungan karbohidrat dari nasi dan kentang, kandungan protein dan lemak dari daging buntut sapi, vitamin dan serat dari sayuran wortel, tomat serta pelengkap lainnya. Hidangan ini memiliki peluang untuk dipromosikan dari kandungan gizinya.

Konsumen merupakan unsur yang penting untuk diperhatikan dalam usaha jasa makanan. Tren dalam usaha jasa makanan berubah-ubah namun dalam kecepatan tetap, dimana bukan hanya penyelenggara yang tertarik untuk memperkenalkan tren baru di sektor ini, namun konsumen juga terus mencari yang terbaru dan inovasi yang diperkenalkan di bidang jasa makanan. Saat ini konsumen memiliki informasi dan pengetahuan luas dan akan mempertimbangkan harga yang ditawarkan pada sebuah produk baik. Faktor yang diperhatikan yaitu harga yang ditawarkan serta manfaat dari produk tersebut, salah satunya kesehatan (Rawal, 2017). Salah satu unsur kesehatan dari makanan yaitu kandungan gizi dari makanan



tersebut. Pemberian informasi nilai gizi merupakan sebuah peluang untuk meningkatkan nilai jual dari sebuah produk makanan, dimana menurut United States Departement of Agriculture (USDA) tahun 2022, pemberian label komposisi dan kandungan gizi akan memberikan informasi yang jelas kepada konsumen, meningkatkan demand dari produk, dan mempromosikan makanan tersebut.

Latar belakang dari pemilihan topik Tugas Akhir dengan judul “Perencanaan Pengemasan Produk Ala Carte “Oxtail Soup” di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol Jakarta” yaitu merancang desain produk beserta kemasan yang menambahkan informasi komposisi hidangan dan kandungan gizi dari sebuah hidangan merupakan salah satu upaya mempermudah konsumen dalam memilih hidangan. Konsumen dapat mengetahui produk apa yang bisa dikonsumsi masing-masing individu apabila setiap pribadi memiliki pantangannya sendiri, apakah produk tersebut tinggi akan suatu zat gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, gula, dan natrium. Penyajian oxtail soup secara takeaway harus membuat konsumen tetap terkesan dengan cara penyajiannya, dikarenakan pada saat dilakukan pengamatan, terdapat sebuah kasus dimana konsumen ingin takeaway hidangan oxtail soup, penyajiannya hanya menggunakan plastik tahan panas (High-Density Polyethylene atau HDPE) sehingga penyajiannya masih kurang memuaskan untuk sebuah hotel. Selain itu komposisi produk juga memberikan informasi tambahan dengan bahan-bahan apa saja yang diberikan kepada konsumen. Terlebih, hotel yang memiliki bintang yang tinggi akan menarik konsumen kelas atas dan konsumen internasional, dimana banyak dari mereka yang memiliki pengetahuan dan awereness yang lebih tinggi mengenai makanan dan kesehatan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari tugas akhir ini berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas adalah:

1. Bagaimana keadaan umum dari Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol beserta keadaan *kitchen*, sejarah hotel, sumberdaya manusia, dan fasilitasnya?
2. Bagaimana proses produksi hidangan *oxtail soup*?
3. Berapakah kandungan energi dan zat gizi yang terkandung dalam hidangan *oxtail soup*?
4. Bagaimana perencanaan pengemasan *takeaway* yang menarik dan baik untuk hidangan *oxtail soup*?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah melakukan perencanaan untuk cara pengemasan untuk *takeaway* pada hidangan *oxtail soup* di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui keadaan umum dari Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol beserta keadaan *kitchen*, sejarah hotel, sumberdaya manusia, dan fasilitas.
2. Mengidentifikasi proses produksi hidangan *oxtail soup* di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol.
3. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi yang terkandung dalam hidangan *oxtail soup* di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol.
4. Membuat rencana penyajian *oxtail soup* di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol yang menarik untuk *takeaway*.



#### 1.4 Manfaat

Penulisan tugas akhir ini dengan judul “Perencanaan Pengemasan Produk *Ala Carte Oxtail Soup* di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol Jakarta” memiliki manfaat untuk:

1. Hotel sebagai acuan untuk melakukan pengembangan dalam pengemasan *takeaway* hidangan *oxtail soup* dari desain, informasi komposisi dan kandungan gizi berdasarkan pengalaman penulis dalam melaksanakan pengamatan.
2. Pembaca sebagai referensi untuk penulisan karya ilmiah mengenai hidangan *oxtail soup*, pengolahan serta kandungan gizi dari hidangan *oxtail soup*, serta rencana desain pengemasan untuk *takeaway* hidangan *oxtail soup*.

#### 1.5 Kerangka Pikir

*Oxtail soup* merupakan hidangan yang ditawarkan oleh Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol. Hidangan ini masuk dalam pilihan penyelenggaraan makanan menu *ala carte* bagian *soups*. Penyajian *oxtail soup* yaitu dengan tiga potong buntut dengan rata-rata berat matang dengan tulang 75 gram per buntut, wortel, kentang, tomat, daun bawang, daun seledri dan bawang goreng serta disajikan *steamed rice*. Hidangan ini memiliki sumber karbohidrat dari *steamed rice* dan kentang, protein serta lemak dari buntut sapi, serta vitamin, mineral, dan serat dari wortel dan kentang. Kuah dari hidangan *oxtail soup* menggunakan rebusan dari pengolahan buntut itu sendiri yang digolongkan menjadi *clear soup*.

Hidangan *oxtail soup* memiliki cara penyajian *dine in* dan *takeaway*. Penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan. Presentasi visual dari hidangan dipertimbangkan dengan jumlah dan masalah tertentu dari pemilihan warna, bentuk, ukuran dan bentuk dari cara penyajiannya. Untuk penyajian *dine in*, penyajian menggunakan mangkuk dengan bermacam variasi warna dan bentuk untuk buntut, dinnerplate berwarna putih untuk *steamed rice*, serta *saucedish* untuk sambal rawit dan kecap. Sementara untuk cara penyajian *takeaway* hanya dikemas menggunakan plastik tahan panas. Hal ini harus dievaluasi dari cara pengemasan hidangan, mengingat ASTON Kartika Grogol merupakan hotel bintang 4 dimana kualitas penyajian makanan menjadi faktor yang sangat berpengaruh kepada respon konsumen.

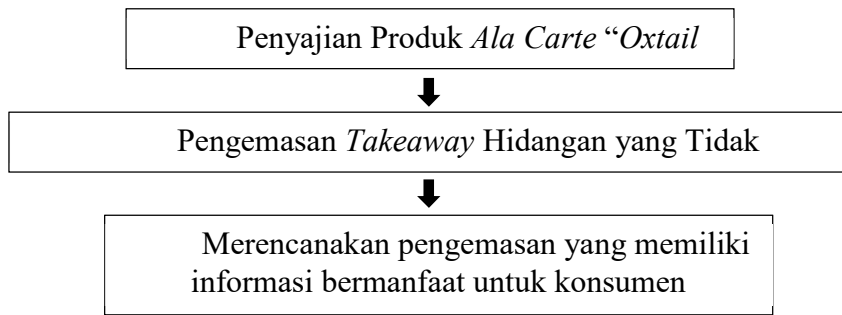
Dalam menanggapi hal yang terjadi pada cara pengemasan hidangan *oxtail soup*, maka penulis melakukan perencanaan pengemasan untuk hidangan *oxtail soup*. Perencanaan label ini memiliki beberapa unsur penting yang diberikan, yaitu alat saji yang digunakan, desain dari label kemasan, serta informasi komposisi hidangan beserta kandungan gizinya. Alat saji yang digunakan akan menggunakan *paper cup* untuk sup dengan tutup untuk buntut beserta isinya, dan *plastic cup* untuk *steamed rice*, *plastic sauce cup* untuk kecap dan sambal rawit. Untuk label kemasan akan dibuat dalam bentuk stiker dan ditempelkan pada *paper cup*. Hal ini bertujuan untuk mempermudah konsumen untuk mengonsumsi hidangan serta memiliki informasi mengenai hidangan yang akan dikonsumsi. Alur kerangka berpikir pada perencanaan pengemasan *takeaway* produk *oxtail soup* terdapat pada gambar 1.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Gambar 1 Kerangka Pikir Perencanaan Pengemasan Produk Oxtail Soup



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.