

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Negara Jepang merupakan salah satu negara di benua Asia yang mengalami perkembangan luar biasa dalam berbagai aspek, baik dari segi teknologi, budaya, ekonomi dan pendidikan. Keindahan budaya Jepang sangat diminati wisatawan asing sehingga Jepang menjadi salah satu destinasi favorit untuk dikunjungi. Pariwisata Jepang menjadikan salah satu sektor penting bagi kemajuan negaranya. Dalam kebijakan pariwisata, pemerintahan memberikan perlakuan istimewa terhadap wisatawan asing dengan melakukan pembangunan restoran dan toko makanan diberbagai tempat dengan tujuan memberikan kenyamanan kepada wisatawan asing. Pada tahun 2012, konsumsi barang dari berbagai industri yang bergerak dibidang pariwisata, seperti makanan, akomodasi, transportasi, jasa perjalanan, mencapai 22,5 triliun yen. Tingkat konsumsi barang juga mempengaruhi kegiatan produksi dari berbagai industri Jepang yang mencapai 46,7 triliun yen. Selain itu, dengan berkembangnya industri pariwisata dapat membuka lapangan pekerjaan di setiap sektor-sektor, yaitu 3,99 juta orang (Oktaliani, 2015).

Industri makanan berkembang sangat pesat di Jepang. Berbagai jenis makanan dan minuman dengan tampilan menarik terus diproduksi demi meningkatkan nilai estetika dan daya tarik konsumen. Seiring dengan meningkatnya pertumbuhan jumlah wisata asing, volume kebutuhan makanan terhadap makananpun terus meningkat pula. Perusahaan X Co.Ltd merupakan perusahaan yang bergerak dibidang *dessert*.

Menurut Subagjo (dalam Rosiliani 2018) *Dessert* yang sering disebut sebagai makanan penutup atau pencuci mulut. *Dessert* sebagai makanan penutup karena hidangan ini akan mengakhiri rangkaian urutan menu makanan sebelum hidangan minuman teh dan kopi. *Dessert* disebut sebagai makanan pencuci mulut karena fungsi hidangan ini sebagai penetralisir rasa makanan sebelumnya (makanan utama) sehingga dalam menikmati teh atau kopi bisa dinikmati dengan baik.

Perusahaan X Co.Ltd menawarkan berbagai macam *dessert* seperti *kureppu* (*crepe*), *roru* (*roll cake*) dan aneka *cup cake* dengan berbagai *topping*. Contoh hidangan *kureppu* yaitu *mirekureppu* dan *shiwase banana kureppu*, contoh hidangan *roru* yaitu *shiwase ichigo sufuru roru* dan *shiwase choco sufuru roru* dan contoh hidangan *cup cake* yaitu *purin aramodo* dan *obake pumkin cake*.

*Purin aramodo* merupakan jenis *snack* manis. *Purin aramodo* merupakan produk perusahaan yang sangat diminati konsumen. Hal ini ditandai dengan pencapaian penghargaan sebagai *dessert favourite* pada tahun 2017. *Purin aramodo* menjadi produk terfavorit karena penampilannya yang menarik dan rasa yang lezat dari perpaduan puding karamel yang manis dan *topping* buah yang segar. Puding karamel adalah makanan penutup yang memiliki karamel saus dengan sedikit rasa pahit di atasnya. Teksturnya tidak sama dengan kebanyakan puding. Meskipun tidak lembek namun puding sangat lembut.

Puding karamel merupakan salah satu *dessert* Jepang yang populer selain mochi, dorayaki dan taiyaki. Hal ini ditandai dengan hampir setiap supermarket dan foodmarket menjual puding karamel dalam kemasan mangkuk kecil dengan

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 mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

berbagai varian, yang populer tentu saja rasa original atau hanya berupa puding karamel. Namun beberapa sudah mengkombinasikannya dengan buah atau campuran matcha (*greentea*). Perusahaan X Co.Ltd telah memproduksi puding karamel dengan aneka buah yang disebut *purin aramodo*.

Produksi hidangan *purin aramodo* merupakan produksi tertinggi setiap harinya diantara hidangan lainnya. Dalam satu hari, perusahaan X Co. Ltd selalu memproduksi tidak kurang 10.000 cup *purin aramodo*. *Purin aramodo* merupakan produk yang sudah ada sejak awal berdirinya perusahaan dan menjadi produk unggulan perusahaan, dengan ini saya tertarik untuk membuat laporan akhir tentang produksi hidangan *purin aramodo* di perusahaan X Co.Ltd.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *Purin Aramodo* di Perusahaan Domemy Co. Ltd. Adapun tujuan khususnya adalah:

1. Mengkaji keadaan umum, organisasi dan sumber daya manusia, serta fasilitas fisik yang ada di divisi *shiage*.
2. Mengkaji produksi hidangan *purin aramodo* yang meliputi persiapan bahan dan alat, pengecekan sebelum dan sesudah produksi, proses produksi, data produksi dan analisis masalah.

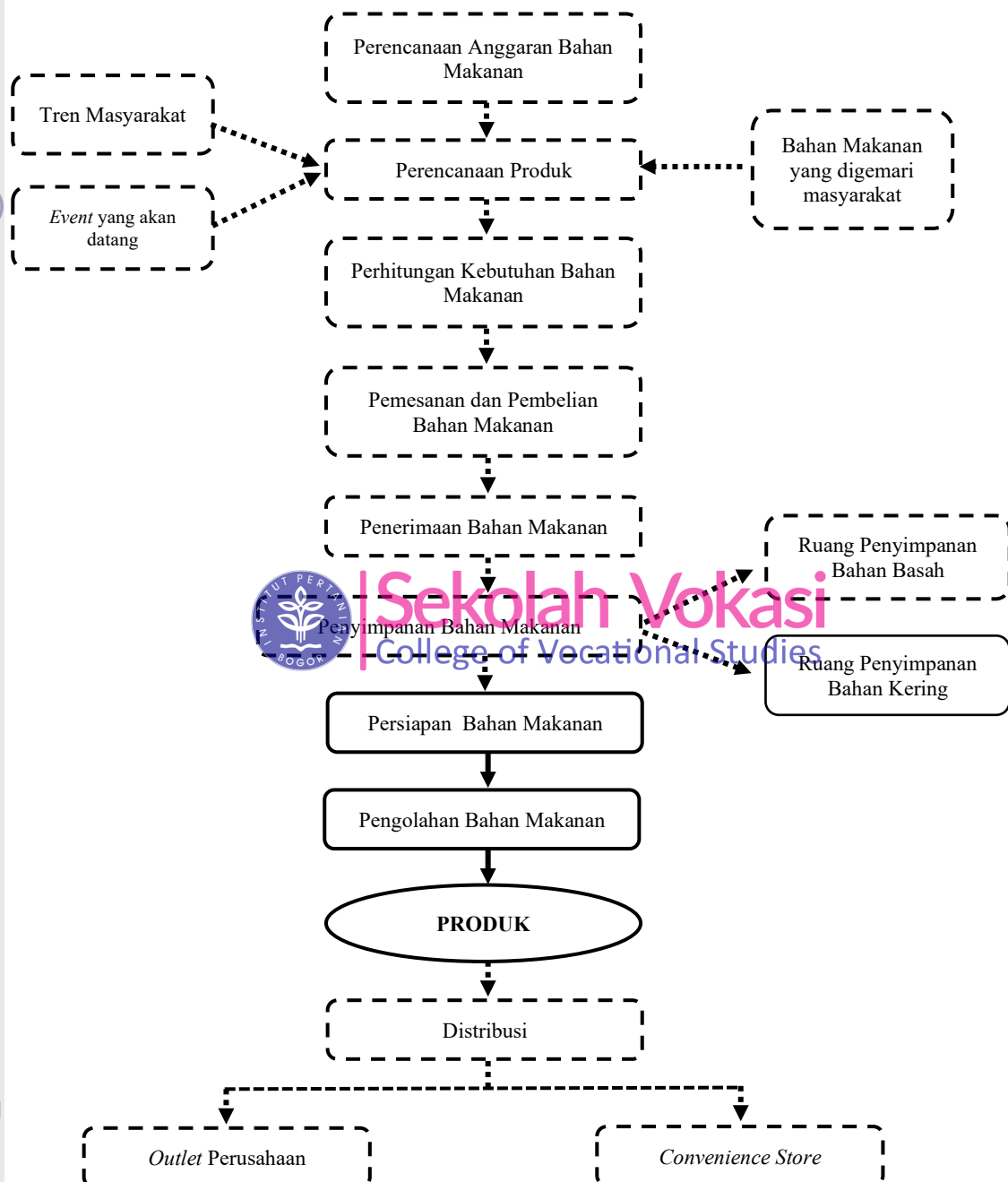
## 1.3 Kerangka Pikir

Penyelenggaraan makanan komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terkait peraturan, melayani kebutuhan di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen (KEMENKES,2018). Berdasarkan tipe produksi dan cara pelayanannya, system penyelenggaraan makanan yang diterapkan di Perusahaan X Co. Ltd adalah *commissary*. *Commissary* adalah sistem penyelenggaraan makanan banyak, dimana tempat produksi terpisah dari tempat penyajian/pelayanan kepada konsumen.

Penyelenggaraan makanan di perusahaan X Co. Ltd dimulai dari perencanaan anggaran bahan makanan kemudian dilakukan perencanaan produk yang di pengaruhi faktor tren masyarakat dan *event* yang akan datang serta bahan makanan yang digemari masyarakat. Tahap selanjutnya yaitu perhitungan kebutuhan bahan makanan dan pembelian kebutuhan bahan, selanjutnya penerimaan kebutuhan bahan. Bahan produksi kemudian disimpan di ruang penyimpanan sesuai jenisnya yaitu di ruang penyimpanan bahan basah dan ruang penyimpanan bahan kering, kemudian disiapkan kembali ketika akan digunakan. Bahan makanan kemudian diproduksi dan setelah melalui tahap *quality control* produk akan disiapkan untuk proses distribusi. Tahap selanjutnya distribusi hidangan ke *outlet* perusahaan dan *convenience store*. Barang yang datang di *outlet* perusahaan dan *convenience store* akan dilakukan penanganan berupa penyimpanan produk sesuai jenisnya. Tahap



terakhir kemudian penyajian kepada konsumen. Alur produksi perusahaan dapat dilihat pada Gambar 1.



**Keterangan:**  
 — Variabel yang diamati  
 - - - Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Alur Penyelenggaraan Produksi Hidangan *Purin Aramodo* di Perusahaan X Co.Ltd



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.