

Peran Utilitas dalam Produksi Makanan di Restoran Cepat Saji = The Role of Utilities in Food Production at Fast Food Restaurants

Galih Waskito Aji, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20506373&lokasi=lokal>

Abstrak

Restoran merupakan tempat dimana manusia dapat memenuhi salah satu kebutuhan primer yaitu pangan. Perbedaan cara mendapatkan makanan di restoran dengan di pasar adalah makanan di restoran sudah siap untuk dikonsumsi. Jenis-jenis dari restoranpun berbeda-beda, namun pada penulisan ini hanya membahas kepada restoran cepat saji. Perbedaan yang paling terlihat adalah dimana makanan pada restoran cepat saji seperti namanya, akan menyajikan makanan lebih cepat. Untuk membuat makanan yang disajikan lebih cepat dan dalam jumlah banyak tentunya membutuhkan alat yang memadai. Selain itu alat-alat tersebut membutuhkan utilitas dalam pengoperasiannya. Utilitas sendiri merupakan unsur yang dapat membuat restoran dapat menjalankan fungsinya dengan tepat. Dalam skripsi ini penulis bertujuan untuk mencari keterhubungan utilitas terhadap proses pembuatan produk pada restoran cepat saji. Utilitas apa saja yang dibutuhkan restoran cepat saji dalam membuat makanan. Untuk mencapai hal tersebut yang harus dilakukan oleh penulis adalah dengan melakukan observasi pada restoran cepat saji terkait mulai dari arsitektur sampai ke utilitas pada bangunan restoran. Selain itu juga mencari tahu bagaimana proses produksi makanan dari bahan makanan yang masih mentah hingga siap disajikan kepada pelanggan serta mencari tahu juga alat apa saja yang digunakan. Setelah melakukan observasi pada akhirnya utilitas bangunan kelistrikan, pemipaan, dan gas yang menjadi paling berpengaruh dalam proses produksi makanan.

<hr>

Restaurant is a place where people can find one of the primary needs that is food. The difference between how to get food in a restaurant and in a market is that food in a restaurant is ready for consumption. The types of restaurants also differ, but at this thesis only discusses the fast food restaurant. The most noticeable difference is where food at fast food restaurants as the name suggests, will serve food faster. To make food served faster and in large quantities, of course, need adequate tools. In addition, these tools require utilities in operation. Utility itself is an element that can make a restaurant function properly. In this thesis the author aims to look for connectivity between utility and the process of making products in fast food restaurants. What utilities are needed by fast food restaurants in making food. To achieve this, what the writer must do is to make observations on related fast food restaurants ranging from architecture to utilities in restaurant buildings. Besides that, they also find out how the food production process is made from raw food ingredients until they are ready to be served to customers and also find out what tools are used. After doing the observations in the end the utility of electricity, plumbing, and gas plumbing are the most influential in the food production process.</i>