

ABSTRAK

Nama : Evelyn Stevanie, Yesberina Amiani Saragih
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : TURUN TEMURUN MENJAGA CITA RASA
DI SEMANGKUK BAKMI KEPITING 78E

Bakmi Kepiting 78E adalah salah satu restoran yang secara khusus menjual hidangan berbahan dasar kepiting. Restoran ini sudah berdiri hampir 40 tahun lamanya dan saat ini sudah diteruskan oleh generasi kedua yang bernama Erik Liauw. Restoran ini terus bertahan hingga saat ini berkat hasil kekonsistenan dari keluarga Erik Liauw untuk menjaga cita rasa dan resep keluarga yang telah dipercayakan kepadanya. Selama restoran ini beroperasi, selama itulah pemilik dari Restoran Bakmi Kepiting 78E ini ikut turut andil dalam proses pembuatan mulai dari bahan hingga hidangan sudah siap disajikan. Seluruh bahan hingga bumbu diolah, dibuat dan diracik sendiri oleh pemilik bersama dengan karyawan Restoran. Dimulai dari kepiting, bakso ikan, *fish cake*, mie, dan juga babi kecap yang diolah langsung setiap harinya di restoran dan tidak ada satupun olahan yang berasal dari pabrik. Inilah alasan mengapa cita rasa dari setiap menu tetap terjaga dan selalu sama. Selain itu dari sisi menu pemilik menambahkan variasi menu agar pelanggan mempunyai pilihan lain.

Kata Kunci: Bakmi Kepiting 78E, Cita Rasa, Bakmi Kepiting Mangga Besar

Abstract

Name : Evelyn Stevanie, Yesberina Amiani Saragih
Study Program : Hotel Business
Faculty : School of Entrepreneurship and Business
Title : FROM GENERATION TO GENERATION,
PRESERVING THE TASTE OF A BOWL OF 78E CRAB
NOODLE

Bakmi Kepiting 78E is one of the restaurants that specializes in crab-based dishes. This restaurant has been established for almost 40 years and is currently being continued by the second generation named Erik Liauw. This restaurant able to survive until today thanks to the consistency of Erik Liauw's family to maintain the taste and family recipes that have been entrusted to him. As long as this restaurant operates, that's how long the owner of Bakmi Kepiting 78E Restaurant takes part in the manufacturing process starting from the ingredients until the dish is ready to be served. All ingredients to seasonings are processed, made and formulated by the owner together with Restaurant employees. Starting from crabs, fish balls, fish cakes, noodles, and also soy sauce pork which are processed directly every day in the restaurant and none of the preparations come from the factory. This is the reason why the taste of each menu is maintained and always the same. In addition, from the menu side the owner adds menu variations so that customers have other choices.

Keyword: 78E Crab Noodle, Taste, Mangga Besar Crab Noodle