

ABSTRAK

Judul : Pengadaan Makanan Jepang di Menu Restoran Bilbao Brasserie dan Gijon Steakhouse

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi makhluk hidup untuk bertahan hidup. Tanpa makanan, manusia tidak dapat bertahan karena manusia menempati urutan teratas dalam rantai makanan. Pada mulanya manusia hanya melihat makanan sebagai pengisi perut saja untuk tetap bertahan hidup. Namun seiring dengan berjalannya waktu, makanan berubah dari hanya sekedar pengisi perut menjadi sebuah kegiatan yang mengundang selera.

Globalisasi pun mempengaruhi seluruh aspek di dunia, termasuk makanan. Indonesia pun menjadi salah satu negara yang terkena dampak globalisasi dari berbagai negara salah satunya negara Jepang. Maka dari itu banyak bermunculan restoran khas Jepang dan juga restoran biasa yang memasukan menu makanan Jepang kedalam daftar menu mereka yang sudah ada.

Kata kunci : *makanan Jepang, sistem penyimpanan, restoran.*

ABSTRACT

Procurement of Japanese Food in Bilbao Brasserie and Gijon Steakhouse Restaurant Menu

Food is an essential need for living things to survive. Without food, humans cannot survive because humans are at the top of the food chain. At first, humans only saw food as a filling for the stomach to survive. At first, humans only saw food as a filling for the stomach to survive. But over time, food has changed from just filling the stomach into a delicious activity.

Globalization affects all aspects of the world, including food. Indonesia has also become one of the countries affected by globalization from various countries, one of which is Japan. Therefore, many typical Japanese restaurants have sprung up as well as regular restaurants that include Japanese food menus in their existing lists.

Keywords: Japanese food, storage system, restaurant.