

## **Pola Keruangan Sumber Bahan Baku Usaha Kuliner di Kota Depok = Spatial Pattern Of Culinary Resources in Depok**

Dita Erlistiana Ivanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920536539&lokasi=lokal>

---

### **Abstrak**

Perkembangan bisnis kuliner sekarang begitu pesat, demi kelancaran proses produksi para pelaku usaha kuliner memiliki pemasok tetap agar tidak mengganggu proses produksi dan untuk mempertahankan kelezatan rasa masakan, kesegaran bahan baku menjadi salah satu faktornya. Kesegaran bahan baku dipengaruhi oleh jaringan perjalanan makanan. Skripsi ini membahas kaitan antara lokasi usaha kuliner dengan karakteristik wilayah di Kota Depok. Metode yang digunakan adalah metode survei ke lapangan, wawancara langsung dengan analisis deskriptif dan pendekatan keruangan. Berdasarkan hasil survei dan pengolahan data didapat bahwa demi mendapatkan bahan baku yang segar maka diperoleh dari sumber primer dan jarak yang jauh dari sumber bahan baku yang berasal dari primer tidak mempengaruhi pengusaha untuk memasok bahan bakunya dari sumber primer demi kesegaran bahan bakunya.

.....Nowadays, culinary sector become one of the most interesting and rapidly growing businees. The quality of taste, freshness of the groceriesand availability of its supply are the key factors to keep this busineeson the track. Some culinary business actors try to cover those factors by controlling and selecting their supplier of groceries so that the quality of the product could be maintained. This research try to find any connections between the location of culinary business with the characteristic of region in Depok. The method that were used are by interviewing correspondents and locating the location of culinary business store then analyzed with descriptive analysis and spatial approach. The result shows that reaching resources of the groceries fromits original sources rather than using suppliers would be the best way to obtain quality products despites of its location.