



PRODUKSI HIDANGAN *BEEF BULGOGI* DI *MAIN KITCHEN* THE SAHIRA HOTEL BOGOR

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saaya menyatakan laporan akhir berjudul “Produksi Hidangan *Beef Bulgogi* di *Main Kitchen* The Sahira Hotel Bogor” adalah karya saya sendiri dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan mencantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dan karya tulis ilmiah saya kepada Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Firanda Lusiana
J3F119020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

RINGKASAN

FIRNANDA LUSIANA. Produksi Hidangan *Beef Bulgogi* di *Main Kitchen* The Sahira Hotel Bogor (*Production of Beef Bulgogi in Main Kitchen The Sahira Hotel Bogor*). Dibimbing oleh Ibu ROSYDA DIANAHA.

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mempelajari Produksi Hidangan *Beef Bulgogi* di *Main Kitchen* The Sahira Hotel Bogor dan secara khusus penulisan laporan ini bertujuan untuk (1) Mempelajari keadaan umum hotel, meliputi Rahisa Resto dan *Main Kitchen*. (2) Mengkaji gambaran umum hidangan *beef bulgogi* meliputi definisi hidangan, fungsi hidangan, ciri khas hidangan, serta kekurangan dan kelebihan hidangan. (3) Mengkaji persiapan bahan. (4) Mengkaji pengolahan hidangan. (5) Mengkaji pemorsian dan penyajian hidangan. (6) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan.

Pengamatan dilakukan pada waktu PKL (Praktik Kerja Lapang) pada tanggal 17 September 2021 sampai dengan 17 Desember 2021 di The Sahira Hotel yang berlokasi di Jalan Jendral Ahmad Yani Nomor 17 - 23, Tanah Sareal, Kota Bogor, Jawa Barat. Kegiatan pengamatan dilakukan di *departement main kitchen*.

The Sahira merupakan salah satu dari tiga hotel yang berada di bawah naungan PT. Sahira Berkah Selalu. The Sahira Hotel berdiri pada tahun 2015. Desain bangunan hotel ini terdapat sentuhan *Arabian design*. Kamar yang terdapat di The Sahira Hotel berjumlah 122 kamar. The Sahira Hotel memiliki 12 *meeting room*. *Main Kitchen* merupakan dapur utama dengan panjang 10 meter, lebar 9 meter, dan tinggi 5 meter untuk persiapan dan mengolah makanan.

The Sahira Hotel memiliki 1 *restaurant* bernama Rahisa Resto yang berkapasitas normal 500 orang dan 300 orang selama masa pandemi, terdapat juga *café* yang bernama Ajjib *café* yang berkapasitas normal 100 orang dan 50 orang selama pandemi. Ruangan *kitchen* yang berada di The Sahira Hotel memiliki empat bagian yaitu *Main Kitchen*, *Pastry*, *Cold Kitchen*, dan *Butcher*. *Main Kitchen* digunakan untuk persiapan dan pengolahan makanan.

Beef bulgogi merupakan salah satu hidangan hewani khas Korea Selatan yang berbahan utama daging sapi. Hidangan ini berfungsi sebagai *side dish*, berbentuk irisan-irisan daging sapi yang sebelumnya telah dimarinasi dengan bumbu. *Beef bulgogi* memiliki cita rasa gurih dengan aroma wijen yang kuat. *Beef bulgogi* biasanya dikonsumsi dengan nasi Korea atau *kimchi*. Teknik pengolahan yang digunakan adalah teknik *sauteeing*.

Persiapan bahan mulai dari melakukan *thawing* selama 30 menit, kemudian memotong daging dengan potongan *slice*, lalu memarinasinya dengan bumbu *bulgogi*. Pengolahan *beef bulgogi* mulai dari menumis bawang bombay kemudian menambahkan daging yang telah dimarinasi. Teknik pengolahan yang digunakan adalah *sauteeing* dan *stir frying*. Berat perhidangan tergantung jumlah tamu, hidangan *beef bulgogi* disajikan dengan menggunakan *round chafing dish*. Dalam satu porsi hidangan *beef bulgogi* mengandung 138 Kal energi, protein 11,64 gram, lemak 10,10 gram, dan karbohidrat 0,87 gram.

Adapun saran dari hasil pembahasan Produksi Hidangan *Beef Bulgogi* di *Main Kitchen* The Sahira Hotel Bogor adalah untuk penggunaan *cutting board* sebaiknya dipisahkan berdasarkan jenis bahan, hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang serta keracunan makanan.

Kata kunci : *Produksi, main kitchen, restaurant, daging sapi, side dish*

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh laporan ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan karya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penyusunan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh laporan ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



PRODUKSI HIDANGAN *BEEF BULGOGI* DI *MAIN KITCHEN* THE SAHIRA HOTEL BOGOR

FIRNANDA LUSIANA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Penguji pada ujian Tugas Akhir : Dra. Woro Wiryar Tutik, MM



Judul Laporan : Produksi Hidangan *Beef Bulgogi* di *Main Kitchen The Sahira*
Hotel Bogor
Nama : Firnanda Lusiana
NIM : J3F119020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui Oleh

Dosen Pembimbing :
Rosyda Dianah, SKM, MKM



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui Oleh

Ketua Program Studi :
Dr. Ir. Rina Martini M.Si
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi :
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian :
14 Juli 2022

Tanggal Lulus : 03 AUG 2022

Bogor Agricultural University