

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.