

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan dimana penyelenggaraan makanan disajikan dalam jumlah porsi besar atau banyak. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. (Nurjaya *et al.* 2020). Penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua yaitu yang bersifat komersial dan non komersial (Pratiwi 2019).

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi wisata yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan yang datang berkunjung ke suatu daerah atau obyek wisata untuk dapat tinggal sementara waktu (Rosdianti *et al.* 2018). Hotel mempunyai departemen khusus yang biasanya menyediakan makanan dan minuman untuk tamu, yaitu *Food and Beverage Departement (F&B Departement)*. *F&B Departement* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu baik di hotel maupun di luar hotel (Mertasya 2012). Salah satu jenis layanan yang disediakan di hotel terkait makanan dan minuman adalah *buffet* yang biasanya terdiri atas *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Hidangan – hidangan yang disajikan di *buffet lunch* diproduksi di *kitchen* yang merupakan bagian dari *F&B Product*. *F&B Service* berada di *Restaurant* dan *Banquet*.

Dapur (*kitchen*) merupakan salah satu tempat yang dapat menghasilkan keuntungan yang besar kepada hotel karena disanalah tempat dibuatnya suatu makanan yang akan menjadi salah satu daya tarik bagi tamu yang menginap ataupun tamu yang hanya sekedar ingin mencicipi makanan tersebut (Hadinata dan Ardiyanto 2019). *Kitchen* terbagi menjadi beberapa *section*, diantaranya yaitu *main kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, dan *pastry kitchen*.

Main kitchen di The Sahira Hotel Bogor memproduksi menu *a'la carte* dan menu *buffet*. Jenis menu yang disajikan adalah menu kontinental, menu oriental dan menu Indonesia. Salah satu menu oriental yang ada di The Sahira Hotel berasal dari Korea. *Korean wave* atau gelombang Korea merupakan tersebarnya berbagai kebudayaan Korea seperti *fashion*, kecantikan, makanan, hiburan, dan kebudayaan yang mampu memberikan pengaruhnya terhadap negara-negara lain. *Korean wave* dan makanan Korea memiliki pengaruh secara simultan terhadap minat makan hidangan Korea (Lupitasari *et al.* 2020).

Popularitas makanan Korea semakin meningkat seiring banyaknya pengaruh budaya Korea yang masuk melalui K-drama dan K-pop. *Tren* K-pop membawa dampak cukup luas di Indonesia, salah satunya ketertarikan terhadap budaya Korea Selatan. Banyak orang kemudian ingin mengetahui lebih jauh mengenai Negeri Ginseng ini, salah satunya makanan Korea. Drama Korea dan berbagai tayangan lainnya memberikan pengaruh terhadap pengenalan makanan khas dari negara tersebut. Sama halnya dengan negara lain, Korea juga memiliki beberapa makanan khas. Beberapa makanan khas Negeri Ginseng ini, diantaranya yaitu *beef bulgogi*, *kimchi*, *bimbimbap*, *kimbap*, *jjangmyeon*, *tteokbokki*, *hotteok*, *japchae*, *ramyeon*, dan lain sebagainya (Aeni 2021).

Beef bulgogi merupakan salah satu hidangan hewani berbahan dasar daging sapi yang diproduksi di *main kitchen* The Sahira Hotel. *Beef bulgogi* merupakan hidangan daging sapi yang dipotong-potong dengan tipis dan kemudian ditumis setelah dibumbui dengan berbagai bumbu yang khas sehingga hidangan tersebut

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 IPI.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

memiliki rasa yang sangat lezat. *Beef bulgogi* disajikan dengan taburan biji wijen diatasnya. *Beef bulgogi* akan terasa lebih nikmat jika dikonsumsi dengan nasi khas Korea serta *kimchi*. *Beef bulgogi* sering disajikan di setiap acara makan *lunch* pada hari minggu. Hidangan ini sangat diminati tamu di The Sahira Hotel karena memiliki tekstur yang empuk dan citarasa yang lezat sehingga hidangan ini selalu habis. Proses produksi perlu diperhatikan agar hidangan bermutu baik. Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk mengangkat produksi *beef bulgogi* sebagai pokok bahasan untuk laporan Tugas Akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada tugas akhir ini yaitu :

- 1) Bagaimana keadaan umum hotel, meliputi Rahisa Resto dan *main kitchen* The Sahira Hotel Bogor?
- 2) Bagaimana gambaran umum hidangan *beef bulgogi*?
- 3) Bagaimana proses persiapan bahan hidangan *beef bulgogi*?
- 4) Bagaimana proses pengolahan hidangan *beef bulgogi*?
- 5) Bagaimana proses pemorsian dan penyajian hidangan *beef bulgogi*?
- 6) Berapa kandungan energi dan zat gizi hidangan *beef bulgogi*?

1.3 Tujuan

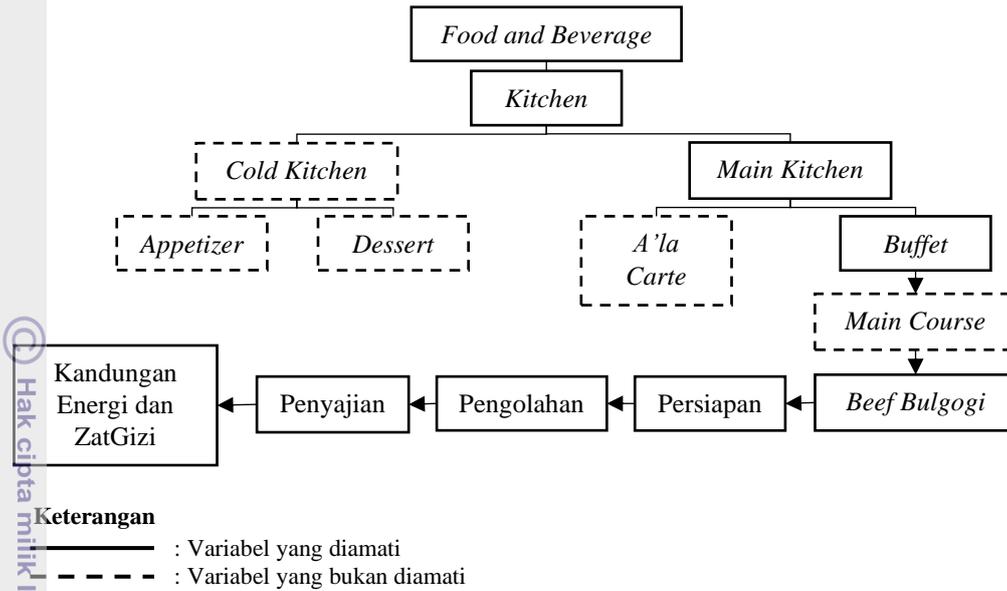
Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mengkaji kegiatan Produksi Hidangan *Beef Bulgogi* di *Main Kitchen* The Sahira Hotel Bogor. Secara khusus, laporan ini bertujuan :

- 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 *beef bulgogi*.
- 4) Mengkaji pengolahan hidangan *beef bulgogi*.
- 5) Mengkaji pemorsian dan penyajian hidangan *beef bulgogi*.
- 6) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *beef bulgogi*.

1.4 Kerangka Pikir

Produksi adalah kegiatan untuk menghasilkan barang, baik barang jadi, atau setengah jadi, barang industri, suku cadang, maupun komponen-komponen penunjang, dengan demikian pengertian produksi dimaksudkan sebagai pengaturan alat-alat dan penyesuaian terus menerus, diadakan sesuai tuntutan produk yang akan dihasilkan. Proses produksi dilakukan sesuai dengan pesanan (Sattar 2017).

Food and beverage departement adalah bagian dari hotel yang bertanggungjawab dan mengurus segala kebutuhan pelayanan dan minuman serta kebutuhan tamu dan yang masih terkait dengan hal tersebut (Noviastuti dan Astuti 2021). Salah satu bagian dari *food and beverage* adalah *kitchen*. *Kitchen* adalah suatu ruangan atau tempat khusus serta tersendiri didalam suatu bangunan yang mempunyai alat dan perlengkapan untuk memasak (Rakhmawati dan Hadi 2015). Kerangka pikir dari produksi hidangan *beef bulgogi* di *main kitchen* The Sahira Hotel Bogor dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka pikir produksi hidangan *beef bulgogi* di *main kitchen*

Kitchen terbagi menjadi empat, yaitu *cold kitchen*, *pastry kitchen*, *butcher kitchen*, dan *main kitchen*. *Main kitchen* merupakan tempat pengolahan hidangan *main course*. Hidangan utama (*main course*) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar dari *appetizer* (Nuraeni dan Hmaktun 2021). *Main course* juga disebut dengan *main dish* atau *groce piece*. Salah satu hidangan yang di produksi di *main kitchen* adalah hidangan hewani. Jenis hidangan yang di produksi di *main kitchen* beraneka ragam yaitu terdapat hidangan menu *buffet* dan hidangan menu *a'la carte*. Hidangan tersebut berbeda dari cara penyajian dan jenis hidangannya. Salah satu hidangan hewani menu *buffet* yaitu *beef bulgogi*.

Pengolahan hidangan *beef bulgogi* dimulai dari persiapan bahan makanan hingga penyajian makanan. Persiapan hidangan *beef bulgogi* dimulai dari proses *thawing*, pemotongan, dan marinasi. Pengolahan hidangan *beef bulgogi* menggunakan teknik pengolahan *sauteeing* dan *stir frying*. Penyajian 30 menit sebelum acara makan dimulai dan hidangan diberi *garnish*.

II METODE KERJA

2.1 Waktu dan Tempat

Pengambilan data dilakukan di The Sahira Hotel yang berlokasi di Jalan Jendral Ahmad Yani Nomor 17 - 23, Tanah Sareal, Kota Bogor, Jawa Barat. Kegiatan pengambilan data ini dilakukan selama tiga bulan yang dimulai dari tanggal 17 September 2021 sampai 17 Desember 2021. Kegiatan pengamatan dilakukan di *departement main kitchen*.

2.2 Jenis Pengambilan Data

Pengambilan data dan informasi mengenai produksi hidangan *Beef Bulgogi* di *main kitchen* The Sahira Botel Bogor dilakukan dengan cara primer dan sekunder. Data primer dilakukan melalui pengamatan langsung dan partisipasi