



# **PRODUKSI *MIX FRUIT DRESSING* DARI BUAH SISA *BUFFET* SEBAGAI ALTERNATIF *DRESSING* UNTUK *FRUIT SALAD* DI *THE 101 HOTEL BOGOR SURYAKANCANA***

**VIDIA TANICA AMIR**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**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.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Produksi *Mix Fruit Dressing* dari Buah Sisa *Buffet* sebagai Alternatif *Dressing* untuk *Fruit Salad* di *The 101 Hotel Bogor Suryakencana*” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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 dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Vidia Tanica Amir  
J3F119073



**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.

## RINGKASAN

VIDIA TANICA AMIR. Produksi *Mix Fruit Dressing* dari Buah Sisa *Buffet* sebagai Alternatif *Dressing* untuk *Fruit Salad* di *The 101 Hotel Bogor Suryakencana*. *Production of Mix Fruit Dressing from Leftover Fruit as An Alternative Dressing for Fruit Salad Dishes at The 101 Hotel Bogor Suryakencana*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Tujuan umum dari pembuatan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji Produksi Hidangan *Mix Fruit Dressing* dari Hidangan Buah Sisa *Buffet* sebagai Alternatif *Dressing* untuk Hidangan *Fruit Salad* di *The 101 Hotel Bogor Suryakencana*. Tujuan khususnya adalah (1) Mengidentifikasi keadaan umum hotel khususnya keadaan umum cold kitchen meliputi sumber daya manusia, shift kerja, pembagian tugas dan fasilitas fisik, (2) Mengkaji kondisi hidangan buah sisa buffet sebagai bahan pembuatan *Mix Fruit Dressing*, (3) Mengkaji produksi hidangan *mix fruit dressing*, (4) Menganalisa kandungan gizi pada hidangan *mix fruit dressing*, (5) Mengkaji daya terima konsumen terhadap produksi hidangan *Mix Fruit Dressing*

Pengamatan dilakukan saat melakukan Praktik Kerja Lapangan di *The 101 Hotel Bogor Suryakencana* berlokasi di Kota Bogor pada tanggal 27 September 2021 sampai dengan 31 Desember 2021. Sedangkan pengamatan proses produksi dan uji organoleptik *Mix Fruit Dressing* dilakukan di kediaman penulis berlokasi di Kabupaten Cianjur.

Penyajian makanan *buffet* memiliki resiko *food waste* yang cukup tinggi. *Food Waste* adalah makanan yang siap dikonsumsi oleh manusia namun dibuang begitu saja dan akhirnya menumpuk di TPA. Begitu pula pada penyajian makanan *buffet* di *The 101 Hotel Bogor Suryakencana* seringkali menyisakan cukup banyak sisa makanan yang akhirnya terbuang termasuk hidangan buah. Selain menghadirkan hidangan buah, *cold kitchen* juga menyediakan hidangan *fruit salad*. Maka dari itu, dengan adanya pemanfaatan buah sisa yang dibuat menjadi produk *dressing* ini dapat menjadi alternatif *dressing* ketika *dressing* yang tersedia sedang dalam keadaan habis atau kosong serta menjadi varian menu *dressing* lain pada penyajian *buffet*.

*Mix Fruit Dressing* adalah hidangan yang terbuat dari campuran berbagai jenis buah—buah yang diolah dalam bentuk *sauce/dressing*. Hidangan ini memanfaatkan buah potong sisa *buffet* dengan kondisi layak konsumsi. Bahan yang digunakan adalah buah semangka, pepaya dan nanas serta yoghurt. Perbandingan berat bahan ketiga buah dengan yoghurt yang digunakan adalah 1:2. Pengolahan *Mix Fruit Dressing* tergolong cepat dan mudah dilakukan hanya dengan menghaluskan seluruh buah menggunakan blender kemudian pindahkan kedalam wadah dan campurkan dengan yoghurt, aduk hingga merata.

Daya terima produk *Mix Fruit Dressing* dilihat dari uji organoleptik terhadap 30 orang panelis tidak terlatih menyatakan bahwa produk dapat diterima oleh panelis karena rata-rata hasil dari uji organoleptik yang diberikan yaitu lebih dari 80% atau lebih dari 24 orang panelis menyatakan suka dan sangat suka terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma produk.

Kata Kunci : *Dressing*, *Food waste*, Menu Alternatif, *Mix Fruit*, Produksi



© 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 karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun 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 *MIX FRUIT DRESSING* DARI BUAH SISA *BUFFET* SEBAGAI ALTERNATIF *DRESSING* UNTUK *FRUIT SALAD* DI *THE 101 HOTEL BOGOR SURYAKANCANA***

**VIDIA TANICA AMIR**



**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 Laporan Akhir : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd



Judul Laporan Akhir : *Produksi Mix Fruit Dressing* dari Buah Sisa Buffet sebagai Alternatif Dressing untuk Fruit Salad di The 101 Hotel Bogor Suryakencana  
Nama : Vidia Tanica Amir  
NIM : J3F119073

Nama  
NIM

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si  
NIP. 196903282009102603



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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



Tanggal Ujian :  
12 Juli 2022

Tanggal Lulus : 03 AUG 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumarkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.