

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 menghidangkan 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 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 IPIB.
2. Dilarang memunculkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.