

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel dewasa ini memang berkembang pesat terutama didaerah perkotaan dan pariwisata. Hotel secara umum adalah perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, serta fasilitas jasa lainnya bagi tamu yang datang baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel atau semua pelayanan yang diperuntukkan bagi masyarakat umum. Definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum, serta lainnya bagi umum, dan dikelola secara komersil (Gita 2016). Di setiap hotel, terdapat departemen-departemen yang mendukung berjalannya operasional dalam sebuah hotel.

Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen yang terdapat di suatu hotel, departemen ini merupakan bagian yang memproduksi, menyajikan dan menjual makanan serta minuman, serta merupakan sumber pendapatan hotel, bilamana dikelola secara professional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel (Pane 2017). *Food and Beverage Department* terbagi ke dalam dua bagian yang saling berhubungan satu sama lain, yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* merupakan bagian yang bertanggungjawab atas kelancaran pelayanan makanan kepada tamu sedangkan *Food and Beverage Product* adalah bagian yang bertanggung jawab mengenai kelancaran produksi hidangan.

Food and Beverage Product (Kitchen) adalah salah satu divisi yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel. *Food and Beverage Product* selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman tanpa menyewa kamar terlebih dahulu (Syahrul 2016). *Kitchen* terbagi menjadi *hot kitchen*, *cold kitchen*, dan *pastry kitchen*.

Penyajian makanan di hotel dapat berupa *buffet*, *ala carte*, *room service*, dll. 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 (Fadhillah 2019). *Food waste* merupakan isu global yang saat ini menjadi pusat perhatian masyarakat dunia. 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 buah, *cold kitchen* juga menyediakan hidangan *salad* salah satunya ialah *fruit salad*. *Fruit salad* dihidangkan dua kali dalam sehari yakni pada *buffet breakfast* dan *buffet dinner*. *Fruit salad* merupakan salah satu jenis *salad* yang diminati oleh para pengunjung hotel, berbahan potongan buah-buahan segar dan *dressing* yang dibuat dengan bahan utama yoghurt. Penyajian

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 kritika 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.

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

fruit salad pada *buffet breakfast* dibuat terpisah antara buah-buahan dan *dressing*, *dressing* yang disajikan terdiri dari tiga macam yoghurt *dressing* yakni *plain yoghurt*, *blueberry yoghurt* dan *strawberry yoghurt* yang dapat dipilih sesuai keinginan konsumen. Penyajian *fruit salad* pada *buffet dinner* dibuat dalam satu wadah penyajian, dengan menggunakan salah satu jenis *dressing* diantara dua macam *yoghurt dressing* yang tersedia.

Penulis tertarik untuk mengangkat pemanfaatan salah satu sisa hidangan *buffet* yakni hidangan buah sebagai topik bahasan untuk laporan tugas akhir, karena selain dapat memanfaatkan hidangan buah sisa juga menjadi menu alternatif ketika *dressing* yang tersedia sedang dalam keadaan habis atau kosong serta menjadi varian menu *dressing* lain pada penyajian *buffet breakfast*. Adapun *dressing* yang dibuat berupa campuran ketiga buah sisa dengan yoghurt, campuran ketiga buah ini terinspirasi dari minuman *mix fruit juice* yang biasanya juga terdapat di buffet *The 101 Hotel Bogor Suryakencana*.

2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini ialah :

1. Bagaimana keadaan umum hotel khususnya keadaan umum *cold kitchen* meliputi sumber daya manusia, *shift* kerja, pembagian tugas dan fasilitas fisik *cold kitchen*?
2. Bagaimana kondisi hidangan buah sisa yang merupakan bahan pembuatan *Mix Fruit Dressing*?
3. Bagaimana proses produksi hidangan *Mix Fruit Dressing*?
4. Apa saja kandungan gizi pada hidangan *Mix Fruit Dressing*?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *Mix Fruit Dressing*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari 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*. Adapun tujuan khusus dari Laporan Tugas Akhir ini 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* yang merupakan 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*

4 Manfaat

Manfaat penyusunan laporan tugas akhir ini adalah :

1. Bagi Peneliti

Peneliti dapat menambah pengetahuan dan pemahaman terkait modifikasi produk, pemanfaatan produk untuk mengurangi dampak *food waste* serta menjadi bahan acuan terhadap penelitian di masa mendatang.

2. Bagi Mahasiswa
Penelitian ini bagi mahasiswa dapat dijadikan bahan referensi atau bahan perbandingan terhadap penelitian di masa mendatang.
3. Bagi Instansi
Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat dan menambah informasi mengenai modifikasi produk, serta pemanfaatan produk untuk mengurangi dampak *food waste*
4. Bagi Masyarakat
Penelitian ini dapat dijadikan informasi terkait modifikasi produk serta pemanfaatan produk untuk mengurangi dampak *food waste*

1.5 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan gambaran tentang pembahasan yang terkait saat melakukan pengembangan produk. Pengembangan produk merupakan kegiatan untuk meningkatkan kualitas dan manfaat dari suatu produk, sehingga menciptakan kepuasan bagi produsen dan konsumen. Kerangka pikir produksi hidangan *Mix Fruit Dressing* dari hidangan buah sisa *buffet* untuk mengurangi *food waste* dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Alur kerangka pikir produksi *Mix Fruit Dressing*

Prinsip pengembangan produk adalah produk dibuat dengan tujuan akan lebih bermanfaat jika dibandingkan dengan produk sebelumnya, pengembangan produk terbagi tiga sifat produk yakni produk inovatif, modifikatif, dan imitatif. Pengembangan produk ini termasuk kedalam jenis sifat produk modifikasi. Kerangka pikir dari produk ini dimulai dari produksi hidangan buffet yang ternyata berpotensi *food waste* cukup tinggi, kemudian terciptalah ide untuk memanfaatkan sisa hidangan yang masih layak ini sehingga tidak langsung

terbuang begitu saja ke tempat sampah. Terjadi penyaringan ide yakni memutuskan diantara berbagai macam hidangan buffet yang disediakan, hidangan yang dipilih adalah buah potong dengan kondisi buah masih layak pakai. Buah potong ini dapat digunakan untuk berbagai macam hidangan, karena kondisinya yang masih segar belum terjadi perlakuan seperti pengolahan atau pencampuran dengan bahan lain sehingga sangat memungkinkan untuk dijadikan berbagai macam hidangan.

Pengembangan konsep berupa rencana produksi buah potong sisa *buffet* menjadi produk *dressing*, produk ini berguna selain dapat memanfaatkan hidangan buah sisa juga menjadi menu alternatif ketika *dressing* yang tersedia sedang dalam keadaan habis atau kosong serta menjadi varian menu *dressing* lain pada penyajian *buffet breakfast*. Produksi mix fruit dressing terdiri dari tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian. Selanjutnya, untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk maka dibuat uji kesukaan menggunakan uji organoleptik kepada 30 panelis tidak terlatih dengan indikator rasa, warna, tekstur dan aroma produk.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pangan

Pangan sebagai salah satu jenis kebutuhan fisiologis menempati hierarki pertama dalam jenis-jenis kebutuhan dasar manusia. Pangan tidak semata-mata sebagai kebutuhan dasar manusia, tetapi pangan merupakan hak asasi manusia yang wajib dihormati dan dilindungi oleh negara dan pemerintah sebagaimana diatur dalam undang-undang (Suradi, 2015). Hal tersebut juga disebutkan dalam UU No. 18 tahun 2012 bahwa pangan merupakan bagian dari hak asasi manusia yang ketersediaan, keterjangkauan dan pemenuhan konsumsi pangan harus cukup, bermutu, aman dan bergizi seimbang dimana hal tersebut harus diwujudkan oleh negara. Pengertian pangan menurut UU No.18 tahun 2012 Pasal 1 yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Menurut Dinas Pertanian dan Pangan kota Yogyakarta tahun 2020, berdasarkan cara perolehannya, pangan dapat dibedakan menjadi tiga yaitu :

- Pangan segar adalah Pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan Pangan.
- Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Termasuk dalam Pangan olahan adalah pangan siap saji dan pangan olahan Industri Rumah Tangga.
- Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan. Contoh ekstrak tanaman mahkota dewa untuk diabetes melitus,

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.