



PEMBUATAN *CREAMY TOMATO SOUP* SEBAGAI UPAYA MEMINIMALISIR *FOOD WASTE* DI THE BOUNTIE HOTEL AND CONVENTION CENTRE

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

MUTHIA SHAF A FADHILA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

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 "Pembuatan *Creamy Tomato Soup* sebagai Upaya Meminimalisir *Food Waste* di The Bountie Hotel and Convention Centre" 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, Juni 2022

Muthia Shafa Fadhila
J3F119038



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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.



RINGKASAN

MUTHIA SHAFI FADHILA. Pembuatan *Creamy Tomato Soup* sebagai Upaya Meminimalisir *Food Waste* di The Bountie Hotel and Convention Centre. (*Development of Creamy Tomato Soup as an Effort to Minimize Food Waste at The Bountie Hotel and Convention Centre*). Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

Main kitchen merupakan salah satu dapur yang terdapat di The Bountie Hotel and Convention Centre yang bertugas menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan *a'la carte* yang terdiri dari proses persiapan, pengolahan, dan penyajian. Persiapan *garnish* yang termasuk dalam proses penyajian pada bagian tomat hanya dipakai kulitnya saja, sehingga menyebabkan *food waste* tomat. Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk menciptakan produk modifikasi dari bahan sisa yang masih layak dikonsumsi untuk meminimalisir terjadinya *food waste*. Tujuan khusus dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk menganalisis pengolahan, kandungan gizi, masa simpan, analisis biaya, serta daya terima produk.

Produk yang dikembangkan adalah *creamy tomato soup* yang merupakan masakan berkuah dari kaldu yang diberi bumbu dengan bahan utama tomat dan memiliki cita rasa yang lembut. *Creamy tomato soup* merupakan makanan yang terbuat dari sisa bahan persiapan *garnish* di The Bountie Hotel and Convention Centre yang masih layak untuk dikonsumsi yaitu berupa isi dari tomat dan brokoli yang cocok untuk menjadi selingan. Alasan membuat *creamy soup* ini dikarenakan teksturnya yang lembut sehingga cocok untuk dikonsumsi oleh berbagai kalangan, dan juga lokasi hotel ini berada di Kota Sukabumi yang terletak di kaki Gunung Gede dan Gunung Pangrango yang menyebabkan cuaca di kota ini relatif dingin sehingga hidangan hangat sangat cocok untuk dikonsumsi. Bahan tambahan pada produk ini adalah jagung dan brokoli. Penggunaan bahan tersebut selain untuk menambah nilai gizi, menambah warna pada suatu hidangan, juga untuk menetralkan rasa asam dari tomat sehingga rasa dari produk ini seimbang. Produk ini tidak menggunakan bahan berupa lauk hewani karena produk ini berkalori rendah serta untuk memperkecil biaya yang dikeluarkan.

Alat dan bahan dalam pembuatan produk ini relatif mudah dicari dan harganya terjangkau. Teknik pengolahan yang digunakan adalah *sauteing*, *simmering*, dan *boiling* dengan waktu pengolahan sekitar 30 menit. Kandungan gizi pada satu porsi *creamy tomato soup* mengandung energi sebesar 148 Kal, protein 3,4 g, lemak 20,6 g, dan karbohidrat 11,8 g. Masa simpan produk ini tidak lama yaitu tidak lebih dari dua puluh empat jam. Hidangan ini tidak dapat dipanaskan kembali karena penggunaan brokoli yang mengandung nitrat sehingga akan menghasilkan racun apabila dilakukan pemanasan kembali. Harga jual dari produk *creamy tomato soup* per porsi adalah sebesar Rp33.000. Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan, daya terima responden sangat baik pada produk ini yang dapat dilihat dari segi penampilan, warna, rasa, dan tekstur yang rata-rata memiliki nilai interval >4,00.

Kata Kunci: tomat, *cream soup*, *food waste*



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 apa pun tanpa izin IPB.



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 apa pun tanpa izin IPB.



PEMBUATAN *CREAMY TOMATO SOUP* SEBAGAI UPAYA MEMINIMALISIR *FOOD WASTE* DI THE BOUNTIE HOTEL AND CONVENTION CENTRE

MUTHIA SHAFI FADHILA



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 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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Pembuatan *Creamy Tomato Soup* sebagai Upaya
Meminimalisir *Food Waste* di The Bountie Hotel and
Convention Centre

Nama : Muthia Shafa Fadhila
NIM : J3F119038

Disetujui oleh

Pembimbing :
Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz, M.Sc



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP 196903282009102002

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



Tanggal Ujian:
1 Juli 2022

Tanggal Lulus: 03 AUG 2022

- 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.