



## 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*