

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Peranan hotel dalam perkembangan dunia kepariwisataan di Indonesia sangat penting. Wisatawan akan membutuhkan penginapan atau hotel untuk beristirahat. Sebagai suatu industri akomodasi, hotel menyediakan fasilitas penginapan yang dilengkapi dengan pelayanan makan, minum, dan fasilitas lainnya. Hotel terdiri atas berbagai macam departemen yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap bidang pekerjaan tertentu. Salah satu departemen yang memberikan keuntungan besar adalah *Food and Beverage Department*, yaitu departemen di hotel yang bertugas menyediakan, menyajikan makanan dan minuman untuk memenuhi keinginan konsumen. *F&B Department* dibagi menjadi dua, yaitu *F&B Product* dan *F&B Service*. *F&B Product* adalah bagian di hotel yang berkaitan langsung dengan pengolahan makanan (Sukismanto 2021).

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Pengolahan makanan merupakan proses merubah bahan pangan mentah menjadi olahan setengah jadi maupun siap saji yang dapat langsung dikonsumsi serta memiliki nilai gizi. Pengolahan makanan sangat penting dilakukan karena dapat meningkatkan kualitas makanan, menambah aroma makanan, warna makanan, bentuk makanan, dan tekstur makanan. *Garnish* atau hiasan sangat diperlukan untuk mempercantik dan memberi daya tarik pada makanan. Sebagian besar *garnish* hanya mengambil beberapa bagian dari suatu bahan makanan, hal itu akan meningkatkan jumlah bahan makanan yang terbuang (Susepti *et al.* 2017).

Food and Agriculture Organization (2017) menyatakan bahwa sepertiga makanan yang diproduksi tiap tahun yakni sebesar 1,3 miliar ton merupakan *food waste*. *Food waste* adalah makanan layak pangan yang mengalami pembuangan baik sebelum atau sesudah kadaluarsa (FAO 2013 dalam Siaputra *et al.* 2019). Di Indonesia sendiri tercatat bahwa per orang menghasilkan sebesar 300 kg *food waste* setiap tahunnya, hal inilah yang akhirnya menjadikan Indonesia sebagai negara dengan *food waste* terbesar kedua di dunia setelah Arab Saudi (The Economist Intelligence Unit 2016 dalam Siaputra *et al.* 2019).

Gaya hidup sehat sudah menjadi tren di kalangan masyarakat Indonesia. Banyak dari masyarakat yang mulai memilih menu makanan yang lebih sehat. Selama manusia hidup pasti sangat memerlukan makanan. Penyediaan makanan yang sehat bergizi menjadi peluang bisnis salah satunya yaitu bisnis *cream soup*. Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan  *mirepoix*, dan *bouquet garni* untuk menambah aroma. Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai pembangkit selera makan, penambah nilai gizi, dan penetral rasa pada lidah (Setiawati *et al.* 2017). Tomat merupakan bahan makanan yang mempunyai banyak manfaat serta dapat dikreasikan menjadi berbagai hidangan salah satunya *cream soup*.

Persiapan *garnish* yang dilakukan di The Bountie Hotel and Convention Centre pada bagian tomat hanya dipakai kulitnya saja dan sisanya terbuang. Hal tersebut menarik perhatian penulis untuk mengembangkan produk modifikasi yang terbuat dari sisa bahan makanan yang masih dapat dikonsumsi agar dapat meminimalisir *food waste* di The Bountie Hotel and Convention Centre.



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

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana persiapan *garnish* yang berada di The Bountie Hotel and Convention Centre?
2. Bagaimana mengembangkan produk dari bahan yang tidak terpakai saat persiapan *garnish* tomat di The Bountie Hotel and Convention Centre?
3. Bagaimana pengolahan, kandungan gizi, masa simpan, serta analisis biaya dari *creamy tomato soup*?
4. Bagaimana daya terima produk *creamy tomato soup* melalui uji organoleptik?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan umum dari penulisan laporan tugas akhir ini yaitu mengkaji upaya untuk meminimalisir *food waste* tomat di The Bountie Hotel and Convention Centre. Secara khusus, laporan akhir ini bertujuan untuk:

1. Mengkaji persiapan *garnish* di The Bountie Hotel and Convention Centre.
2. Mengembangkan produk dari bahan yang tidak terpakai saat persiapan *garnish* tomat di The Bountie Hotel and Convention Centre.
3. Menganalisis pengolahan, kandungan gizi, masa simpan, serta analisis biaya dari produk *creamy tomato soup*.
4. Mengkaji daya terima produk *creamy tomato soup* melalui uji organoleptik.

## 1.4 Manfaat

Manfaat dari penulisan laporan akhir adalah sebagai berikut:

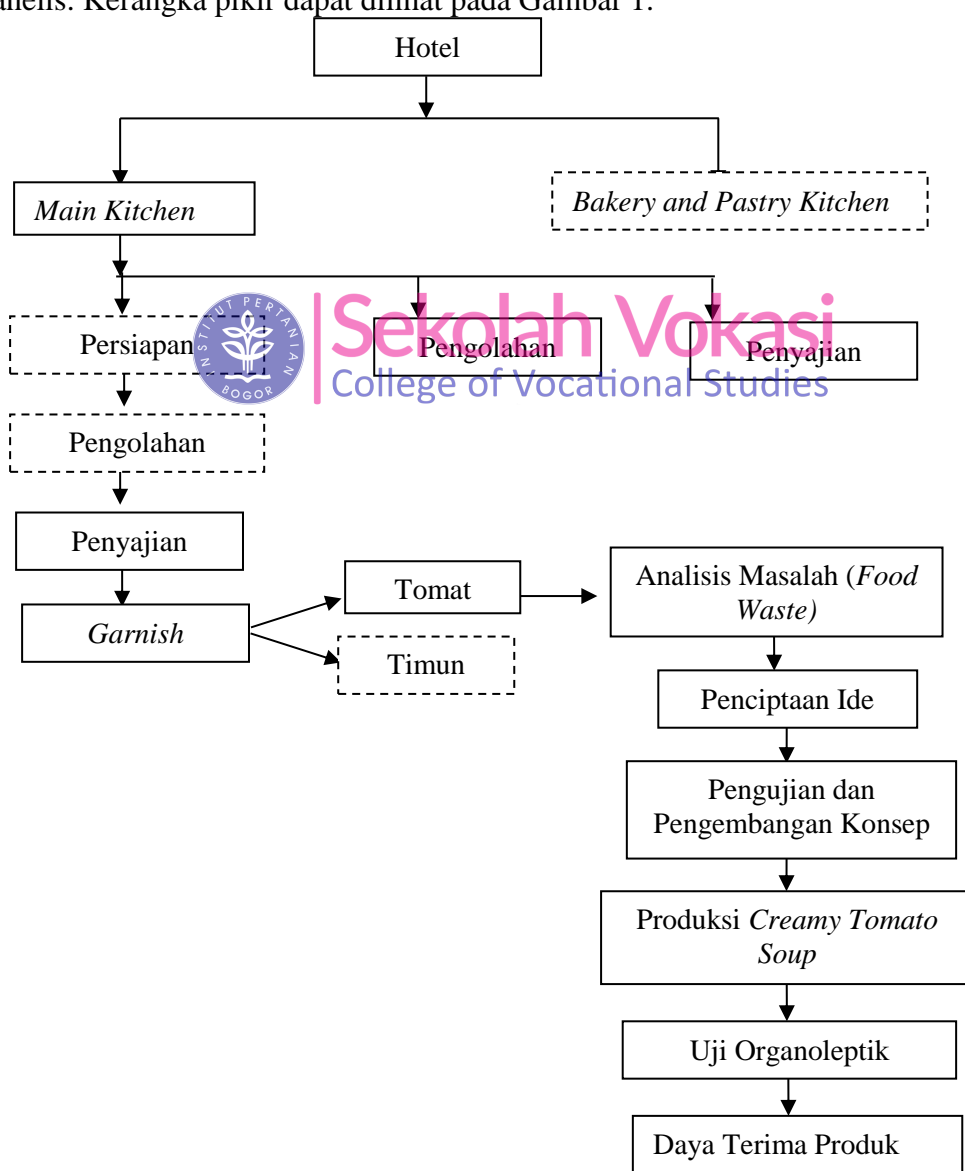
1. Bagi Penulis  
Penyusunan laporan ini memberikan pemahaman mengenai bahayanya *food waste* yang akan mengakibatkan perubahan iklim, serta pembuatan produk yang cocok untuk meminimalisir terjadinya *food waste* tomat.
2. Bagi Pembaca  
Penyusunan laporan akhir ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada pembaca mengenai pembuatan produk yang dapat meminimalisir *food waste*.
3. Bagi Perusahaan  
Penyusunan laporan ini sebagai gambaran pembuatan produk baru untuk meminimalisir *food waste* pada saat persiapan *garnish*, yang dapat dijadikan sebagai perbaikan untuk menangani *food waste* yang terjadi kedepannya.

## 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penulisan laporan akhir yang menjelaskan tentang upaya meminimalisir *food waste*, penulis membatasi ruang lingkup penulisan berdasarkan pokok permasalahan yang dibahas, yaitu mengenai bagaimana cara untuk mengurangi *food waste* pada saat persiapan *garnish* di The Bountie Hotel and Convention Centre.

## 1.6 Kerangka Pikir

Penciptaan ide diawali dengan mengamati penyelenggaraan makanan dimulai dari persiapan, pengolahan, dan penyajian di *main kitchen* The Bountie Hotel and Convention Centre. Persiapan penyajian diantaranya adalah persiapan *garnish* yang dilakukan di hotel ini terdiri dari berbagai bahan dan potongan, salah satunya yaitu tomat dengan potongan *julienne*. Pada saat persiapan *garnish* tomat, isi dari tomat selalu dibuang karena yang dipakai untuk *garnish* hanya kulitnya saja. Pengembangan dan pengujian konsep dilakukan dengan cara inovasi produk dengan memanfaatkan isi dari tomat yang tidak digunakan menjadi *creamy tomato soup*. Pengembangan produk yang dilakukan yaitu dari segi penampilan, warna, rasa, dan tekstur. Produk kemudian diuji organoleptik untuk melihat daya terima dari panelis. Kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka pikir

Keterangan :

———— Variabel yang diamati

----- Variabel yang tidak diamat