



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan bangunan atau gedung yang menyediakan akomodasi jasa dalam bentuk makanan dan minuman yang dikelola secara komersil (Julianto dan Novitasari 2016). Hotel terdapat berbagai departemen yang bertugas pada bidangnya masing-masing. *Food and beverage product* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. Produk yang dihasilkan terbagi atas bermacam macam bagian yakni *main kitchen*, *cold kitchen*, *pastry kitchen*. Dimana seluruh bagian memiliki kegunaan yang berlainan, tetapi mempunyai tujuan serupa yakni menjual produk kepada pembeli (Lestari 2013). Salah satu bagian yang memiliki peran penting dalam menambah penghasilan operasional hotel di *food and beverage department* adalah *pastry kitchen*.

*Pastry kitchen* merupakan salah satu bagian dari *food and beverage product*. *Patiseri* berasal dari bahasa perancis yaitu "*pâtisserie*" yang artinya kue-kue. Dengan demikian *pastry* dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. *Pastry kitchen* bertugas melakukan pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan aneka kue dan *dessert* untuk keperluan *pastry* dan *bakery corner*, *breakfast*, *coffe break*, *lunch* dan *dinner* (Suardana 2021). *Pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor memproduksi juga hidangan roti untuk menu *buffet breakfast*.

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung terigu, gula, margarin, ragi, pelembut, susu bubuk, dan garam (Akram, *et al.* 2016). Jenis roti yang di produksi di *pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor yaitu roti tawar dan roti manis. Variasi roti manis ini tergantung pada isian roti manis maupun *topping* roti manis.

Dalam operasionalnya *food and beverage* salah satunya menangani penyajian *buffet breakfast* (makan pagi). Salah satu masalah yang terjadi dalam kegiatan operasional *food and beverages* di Amaroossa Royal Hotel Bogor yaitu terkadang terdapat roti manis yang masih tersisa cukup banyak pada *buffet breakfast* yang disimpan pada *display warmer*. Konsep prasmanan pada restoran hotel merupakan faktor penyebab sisa roti manis pada *buffett breakfast*, hal ini didasarkan karena adanya perbedaan preferensi konsumen dalam menentukan jenis dan porsi makanan. Roti manis yang tersisa cukup banyak, tidak dapat disajikan kembali untuk *buffet breakfast* esok hari, dikarenakan tekstur roti manis akan berubah sedikit keras dengan sering terbukanya *display warmer*. Untuk meminimalisir pembuangan makanan serta melihat dari kondisi roti yang masih baik dan layak untuk dikonsumsi, maka sisa roti manis pada *buffet breakfast* dapat diolah menjadi hidangan *bread butter pudding*. Dengan demikian, hal ini membuat penulis tertarik untuk membahas mengenai produksi *bread butter pudding* dari sisa *buffet breakfast* roti manis di Amaroossa Royal Hotel Bogor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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



## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka dapat diambil suatu permasalahan yaitu :

1. Bagaimana Keadaan Umum Amaroossa Royal Hotel Bogor?
2. Apa saja jenis hidangan roti yang diproduksi di *pastry kitchen*?
3. Bagaimana produksi *bread butter pudding* dari sisa *buffet breakfast* roti manis di Amaroossa Royal Hotel Bogor, dimulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian?
4. Berapa kandungan energi dan zat gizi pada hidangan *bread butter pudding*?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah untuk mempelajari produksi *bread butter pudding* dari sisa *buffet breakfast* roti manis di Amaroossa Royal Hotel Bogor. Tujuan khusus pada penulisan laporan ini adalah sebagai berikut :

1. Mempelajari keadaan umum Amaroossa Royal Hotel Bogor, meliputi keadaan umum *food and beverage department*, *pastry kitchen*, struktur organisasi *food and beverage product department*, dan *shift* kerja pembagian tugas di *pastry kitchen*.
2. Mengidentifikasi jenis hidangan roti yang diproduksi di *pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor.
3. Mengkaji produksi hidangan *bread butter pudding* dimulai dari persiapan, pengolahan, dan penyajian.
4. Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *bread butter pudding*.

## 1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah :

1. Bagi hotel, tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai masukan alternatif dan evaluasi bagi Amaroossa Royal Hotel Bogor mengenai produksi hidangan *bread butter pudding*.
2. Bagi penulis, menambah ilmu dan wawasan mengenai produksi hidangan *bread butter pudding* di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
3. Bagi Pembaca, dapat memberikan informasi tambahan mengenai produksi *bread butter pudding* dan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa selanjutnya dalam pembuatan laporan tugas akhir.

## 1.5 Kerangka Pikir

Kerangka Pikir laporan akhir mengenai mengetahui produksi *bread butter pudding* dari sisa *buffet breakfast* roti manis di Amaroossa Royal Hotel Bogor dapat dilihat pada Gambar 1. *Food and Beverage Product Department* terdiri dari *main kitchen*, *cold kitchen*, *pastry kitchen* yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing dalam menyediakan suatu hidangan pada setiap waktu makan seperti menyediakan hidangan untuk *buffet breakfast*, *lunch*, maupun *dinner*. Salah satunya yaitu *pastry kitchen*. *Pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor merupakan bagian *food and beverage product department* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam menyediakan hidangan *dessert*, dan

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.



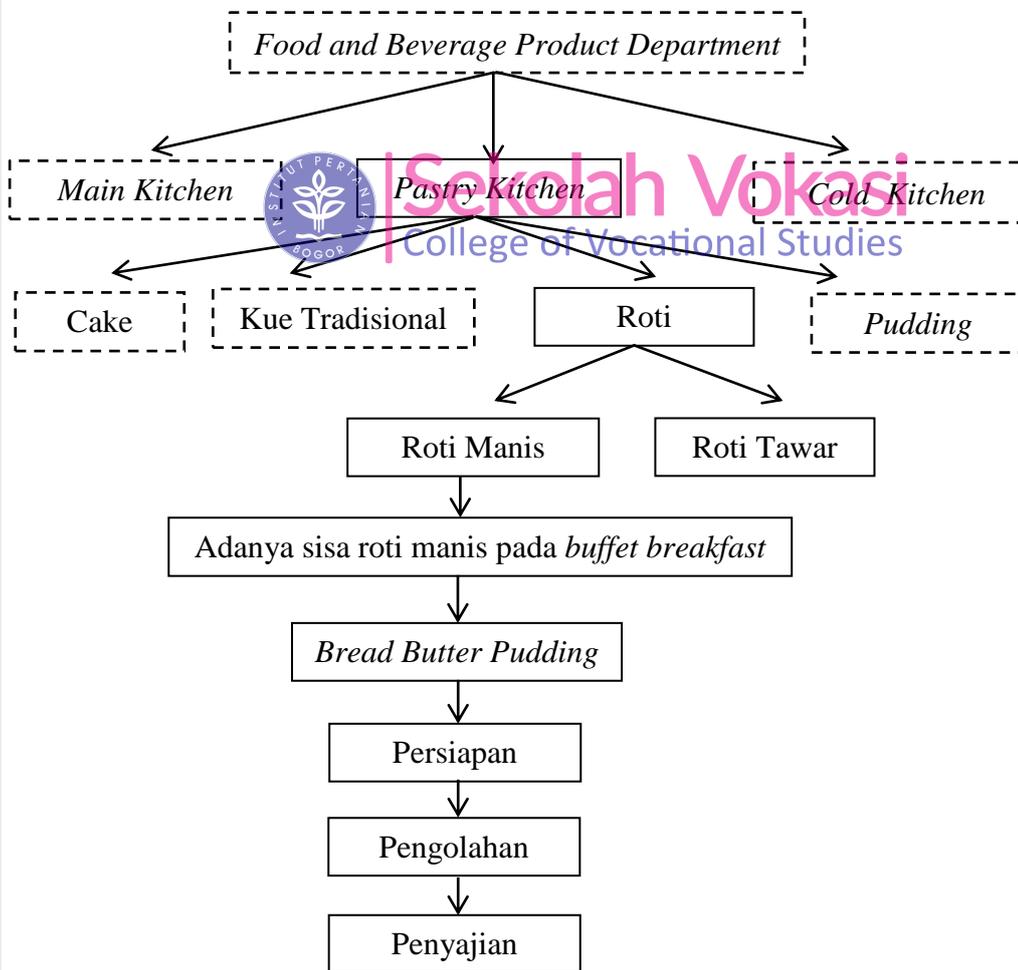
- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - 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

*snack* dalam acara makan *buffet* ataupun *meeting group*. Hidangan yang biasanya dihidangkan yaitu *cake*, kue tradisional, roti, dan *pudding*. Roti dihidangkan khusus pada saat *buffet breakfast*. Roti yang diproduksi pada *pastry kitchen* yaitu roti manis dan roti tawar.

Dalam operasional *food and beverage* salah satunya menangani penyajian *buffet breakfast* (makan pagi). Salah satu masalah yang terjadi dalam kegiatan operasional *food and beverage* di Amaroossa Royal Hotel Bogor adalah terkadang terdapat roti manis yang masih tersisa cukup banyak pada *buffet breakfast* yang disimpan di *display warmer*. Roti manis yang tersisa cukup banyak, namun masih layak untuk dikonsumsi, tidak dapat disajikan kembali untuk *buffet breakfast* tamu keesokan harinya lagi. Untuk meminimalisir pembuangan makanan serta melihat dari kondisi roti yang masih baik dan layak untuk dikonsumsi, maka sisa roti manis pada *buffet breakfast* dapat diolah menjadi hidangan *bread butter pudding*. Poduksi *bread butter pudding* dimulai dari tahapan persiapan, pengolahan, dan penyajian.



Keterangan : \_\_\_\_\_ Bagian yang diamati  
 : - - - - - Bagian yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir