



PEMANFAATAN MAKANAN BERLEBIH PADA *BUFFET BREAKFAST* DI *PASTRY KITCHEN* AMAROSSA ROYAL HOTEL BOGOR

© 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.



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pemanfaatan Makanan Berlebih pada *Buffet Breakfast* di *Pastry Kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor” 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, Juli Tahun 2022

Jihan Putri Azya
J3F219095



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

JIHAN PUTRI AZYA. Pemanfaatan Makanan Berlebih pada *Buffet Breakfast* di *Pastry Kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor. *Utilization of Excess Food at Buffet Breakfast at Pastry Kitchen Amaroossa Royal Hotel Bogor*. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Menu *breakfast* di Amaroossa Royal Hotel Bogor setiap paginya selalu dibuat sesuai dengan jumlah tamu yang akan melakukan *breakfast* pada hari tersebut. Permasalahan terjadi dalam pemanfaatan kelebihan makanan pada *buffet breakfast* adalah membuang makanan. Makanan tersebut dapat dijadikan menu hidangan pada saat *buffet lunch* dan *coffee break*. Kelebihan makanan tersebut terjadi karna sistem *breakfast* pada amaroossa Royal Hotel Bogor adalah buffet maka tamu dapat memilih makanan yang diinginkan dan tidak semua tamu memakan menu yang telah disediakan oleh hotel.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah untuk mempelajari pemanfaatan makanan berlebih pada *buffet breakfast* di *pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor. Tujuan khusus laporan ini meliputi (1) Mengidentifikasi keadaan umum hotel pada bidang *food and beverage product* yang meliputi struktur organisasi, shift kerja dan pembagian tugas pada *kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor. (2) Mempelajari pemanfaatan makanan berlebih pada *buffet breakfast* untuk hidangan *buffet lunch* dan *coffee break*. (3) Mengkaji proses persiapan, pengolahan dan penyajian, *chicken pie*, es campur dan martabak telur pada *pastry kitchen* di Amaroossa Royal Hotel Bogor. (4) Mengetahui perbandingan biaya bahan baku pada produksi hidangan *chicken pie*, es campur dan martabak telur. (5) Menghitung kandungan gizi *chicken pie*, es campur dan martabak telur.

Amaroossa Royal Hotel Bogor berdiri pada tanggal 15 Agustus 2015 yang beralamat di Jl. Otto Iskandardinata no. 84 , Bogor timur Kota Bogor, Bogor, Jawa Barat, Indonesia. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *food and beverage product* Amaroossa Royal Hotel Bogor yang dimulai pada tanggal 13 September hingga 12 Desember 2021. Pengambilan data melalui pengamatan langsung, partisipasi aktif, wawancara, dan pencatatan arsip-arsip yang terdapat di Amaroossa Royal Hotel Bogor. *Food and Beverage Product Department* terdiri dari *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry section*.

Pemanfaatan hidangan berlebih pada buffet breakfast yaitu puding yang dapat diolah kembali menjadi menu es campur dan disajikan pada saat *buffet lunch*. Selanjutnya terdapat ayam goreng yang dapat diolah kembali menjadi hidangan *chicken pie* yang dapat disajikan untuk menu *coffee break* dan yang terakhir yaitu pemanfaatan omelet untuk dijadikan menu martabak telur yang disajikan untuk menu *coffee break*.

Kunci : *chicken pie*, es campur, martabak telur, pemanfaatan.

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

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.



PEMANFAATAN MAKANAN BERLEBIH PADA *BUFFET BREAKFAST* DI *PASTRY KITCHEN* AMAROOSA ROYAL HOTEL BOGOR

JIHAN PUTRI AZYA



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 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.



© 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.

Pengeji pada ujian Laporan Akhir: Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd



Judul Laporan Akhir : Pemanfaatan Makanan Berlebih pada *Buffet Breakfast*
di *Pastry Kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor

Nama : Jihan Putri Azya
NIM : J3F219095

Disetujui oleh

Pembimbing :
Firman Muhammad Basar, S.Pd, M.Pd



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 :
12 Juli 2022

Tanggal Lulus: 03 AUG 2022