



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