



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap. Hotel merupakan suatu lembaga yang menyediakan para tamu untuk menginap, dimana setiap orang dapat menginap, makan, minum dan menikmati fasilitas yang lainnya dengan melakukan transaksi pembayaran. Maka dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola untuk menyediakan fasilitas dan pelayanan jasa penginapan, makan, dan minuman kepada para tamu dan mampu membayar dengan harga yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima kepada para tamu (Laksmi H,2018).

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 (Yuono O,2019).

Menu *breakfast* di Amaroossa Royal Hotel Bogor setiap paginya selalu dibuat sesuai dengan jumlah tamu yang akan melakukan *breakfast* pada hari tersebut. Jumlah tamu yang akan *breakfast* pada esok hari diinfokan oleh pihak hotel pada malam harinya. Permasalahan terjadi dalam pemanfaatan kelebihan makanan pada *buffet breakfast* adalah membuang makanan *breakfast* tanpa mengolah ulang menu breakfast yang dapat dimanfaatkan ulang untuk dijadikan makanan dan dapat diolah kembali. Makanan tersebut dapat dijadikan menu hidangan pada saat *buffet lunch* dan untuk ketersediaan makanan pada saat *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.

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*. Dengan adanya pemanfaatan makanan berlebih pada *buffet breakfast* maka chef tidak perlu memesan bahan baku yang berlebih dalam proses persiapan menu *lunch* dan *coffee break*, sehingga jika pengolahan bahan baku makanan tidak dimanfaatkan dengan baik akan berdampak pada kelebihan pengeluaran (Simaremare , 2019).

Keadaan tersebut membuat terjaganya kestabilan pengeluaran di kitchen Amaroossa Royal Hotel Bogor yang berdampak mengendalikan cost pada hotel, dan memperlancar proses persiapan menu *buffet lunch* dan *coffee break*. Berdasarkan penjelasan diatas bahwa pemanfaatan makanan berlebih pada buffet

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

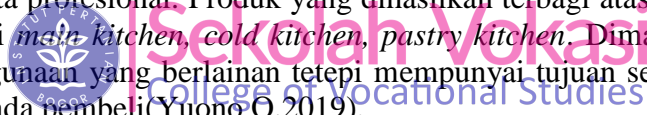
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- 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





breakfast mempunyai peranan penting dalam pengendalian pengeluaran di Amaroossa Royal Hotel Bogor. Karena itu penulis tertarik memilih judul "Pemanfaatan Makanan Berlebih pada *Buffet Breakfast* di *Pastry Kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka di ambil rumusan masalah, yaitu :

1. Bagaimana 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. Bagaimana pemanfaatan makanan berlebih pada *buffet breakfast* untuk hidangan *buffet lunch* dan *coffee break*
3. Bagaimana persiapan, pengolahan dan penyajian *chicken pie*, es campur dan martabak telur pada *pastry kitchen* di Amaroossa Royal Hotel Bogor
4. Bagaimana perbandingan biaya bahan baku pada produksi hidangan *chicken pie*, es campur dan martabak telur
5. Apa saja kandungan gizi yang terdapat pada *chicken pie*, es campur dan martabak telur

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah untuk mempelajari pemanfaatan makanan berlebih pada *buffet breakfast* di *pastry kitchen* amaroossa royal hotel bogor. Tujuan khusus penulisan laporan ini adalah sebagai berikut:

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 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

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penulisan tugas akhir ini adalah :

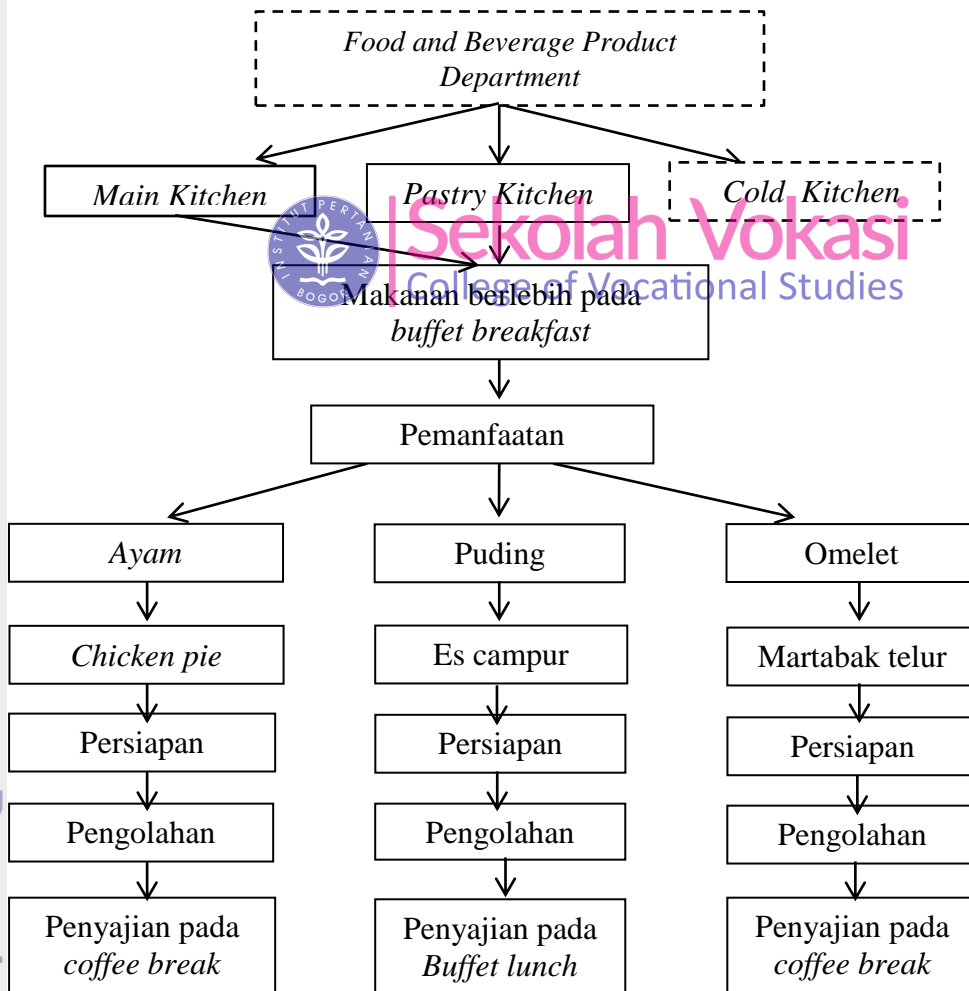
1. Bagi hotel, tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai masukkan alternatif dan evaluasi bagi Amaroossa Royal Hotel Bogor mengenai produksi hidangan *chicken pie*, es campur dan martabak telur
2. Bagi penulis, menambah ilmu dan wawasan mengenai produksi hidangan *chicken pie*, es campur dan martabak telur di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
3. Bagi Pembaca, dapat memberikan informasi tambahan mengenai produksi *chicken pie*, es campur dan martabak telur dan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa selanjutnya dalam pembuatan laporan tugas akhir.





1.5 Kerangka Pikir

Kerangka Pikir laporan akhir mengenai pemanfaatan makanan berlebih pada *buffet breakfast* di *pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor. *Food and Beverage Product Department* terdiri dari *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry section* yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing dalam menyediakan suatu hidangan pada setiap waktu wakan seperti menyediakan hidangan untuk *buffet breakfast*, *lunch*, maupun *dinner*. Salah satu masalah yang sering terjadi dalam kegiatan operasional *food and beverages* di Amaroossa Royal Hotel Bogor adalah terkadang terdapat kelebihan makanan yang dapat diolah kembali menjadi hidangan yang dapat disajikan kepada tamu seperti ayam, puding ,dan omelet untuk meminimalisir pembuangan maka makanan ini diolah kembali menjadi hidangan yang dapat disajikan untuk *coffee break* dan *buffet lunch*. Poduksi *chicken pie*, es campur dan martabak telur melalui tahapan persiapan, pengolahan, dan penyajian.



Keterangan : _____ Bagian yang diamati
 : - - - - - Bagian yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Pemanfaatan Makanan

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