

RINGKASAN

SARAH FADIYA. Produksi Hidangan Soto Mie di Rahisa Resto *The Sahira Hotel* Bogor. *Soto Mie Production at Rahisa Resto The Sahira Hotel Bogor*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan soto mie di Rahisa Resto *The Sahira Hotel* Bogor dan secara khusus penulisan laporan ini bertujuan untuk (1) Menjelaskan keadaan umum meliputi keadaan umum *The Sahira Hotel*, Rahisa Resto dan *main kitchen*, serta *shift* kerja dan pembagian tugas di *main kitchen*, (2) Menjelaskan gambaran umum hidangan soto mie, (3) Mengidentifikasi jenis bahan hidangan soto mie, (4) Mengkaji persiapan bahan hidangan soto mie, (5) Mengkaji pengolahan hidangan soto mie, (6) Mengkaji penyajian hidangan soto mie, (7) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan soto mie.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 17 September 2021 sampai 17 Desember 2021 di *The Sahira Hotel* yang berlokasi di Jl. A. Yani No. 17-23, Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat. Kegiatan pengamatan dilakukan di departemen *food and beverage product* di bagian *main kitchen*.

The Sahira Hotel adalah hotel berbintang empat yang memiliki 122 kamar dan 12 ruangan *meeting*, restoran dan cafe. Restoran di *The Sahira Hotel* bernama Rahisa Resto dan cafe bernama Ajiib Café. *Main kitchen* adalah bagian dari departemen *food and beverage product* yang berperan dalam memproduksi hidangan yang disediakan di hotel.

Soto mie merupakan hidangan khas Kota Bogor yang berbahan utama daging sapi yang dilengkapi dengan sayuran, mie kuning, irisan risoles dan disajikan dengan kuah yang terbuat dari kaldu sapi. Persiapan pembuatan hidangan dimulai dari melakukan proses *thawing* daging sapi, membuat bumbu halus, membuat kaldu, memotong kol, seledri dan tomat. Proses pengolahan dimulai dari menumis bumbu, mem-*blanching* kol dan menggoreng risol. Teknik pengolahan yang digunakan adalah *sauteing*, *simmering*, *blanching* dan *deep frying*.

Hidangan soto mie disajikan dalam mangkuk porselen putih. Bahan isian seperti daging sapi, kikil, mie kuning, karoket, tomat dan sayur kol sudah diporsikan terlebih dahulu. Standar porsi soto mie adalah 15 g daging sapi, 15 g kikil, 20 g mie kuning, 7 g karoket, 6 g tomat dan 6 g kol. Kandungan energi dan zat gizi yang terdapat di dalam satu porsi hidangan soto mie di *The Sahira Hotel* sebesar 119 Kal, 5,6 g protein, 8,4 g lemak dan 4,2 g karbohidrat.

Mie kuning sebaiknya dilakukan pencucian terlebih dahulu sebelum dihidangkan karena dikhawatirkan adanya kontaminasi bakteri seperti *salmonella* sp dan *staphylococcus aureus* yang berasal dari proses pengolahan dan formalin yang dapat membahayakan kesehatan para konsumen. Penggunaan talenan sebaiknya dibedakan sesuai dengan jenis bahan makanan untuk menghindari timbulnya kontaminasi silang pada bahan makanan yang akan diolah.

Kata kunci : *Main kitchen*, Soto mie, Produksi

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