

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah sebuah bangunan, perusahaan atau usaha yang menyediakan jasa inap dan juga menyediakan makanan dan minuman bagi tamu yang datang serta mempunyai fasilitas jasa lainnya yang diperuntukkan bagi masyarakat umum (Subakti 2016). Menurut Nurhayati (2017), berdasarkan dari banyaknya kamar yang disediakan, hotel dibagi menjadi *small hotel*, *medium hotel* dan *large hotel*. *Small hotel* memiliki jumlah kamar maksimal sebanyak 28 kamar. *Medium hotel* memiliki jumlah kamar sebanyak 28 – 299 kamar. *Large hotel* memiliki jumlah kamar lebih dari 300 kamar. Hotel untuk menjalankan kegiatan operasionalnya memiliki beberapa departemen salah satunya adalah *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department merupakan salah satu dari bagian hotel yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari tamu yang menginap maupun tidak menginap di hotel tersebut dan dikelola secara profesional dan komersial. Menurut Wulansari dan Hakim (2019), *Food and Beverage Department* sebagai menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*.

Food and Beverage Product merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertugas menyajikan makanan, mulai dari proses pemasakan hingga makanan jadi yang diproses di bagian *kitchen* suatu hotel. Pada sistem penyelenggaraan makanan, penentuan jenis menu yang akan dihidangkan setiap harinya mengacu pada siklus menu. Salah satu hidangan yang terdapat di dalam siklus menu pada menu *buffet* di *The Sahira Hotel* ialah soto mie.

Soto mie termasuk ke dalam makanan khas Bogor yang masuk ke dalam kategori sangat populer baik di kalangan wisatawan maupun warga asli Bogor itu sendiri (Suciani *et al* 2021). Soto mie termasuk ke dalam hidangan soto bening namun memiliki karakteristik yang unik karena menggunakan berbagai macam jenis jeroan sapi sebagai isinya dan dilengkapi dengan sayuran, mie kuning serta irisan risoles lalu disajikan dengan kuah yang terbuat dari kaldu sapi dan berbagai bumbu dasar yang membuat soto mie memiliki cita rasa yang gurih dan segar. Perpaduan antara kuah yang gurih dengan daging sapi yang empuk serta adanya irisan risoles yang renyah serta campuran berbagai bahan lainnya membuat soto mie menjadi salah satu hidangan yang selalu diminati oleh tamu di *The Sahira Hotel* sehingga hidangan ini selalu habis setiap kali disajikan. Berdasarkan penjelasan tersebut, maka penulis tertarik untuk menuliskan laporan tentang Produksi Hidangan Soto Mie di Rahisa Resto *The Sahira Hotel* Bogor.

1.2 Tujuan

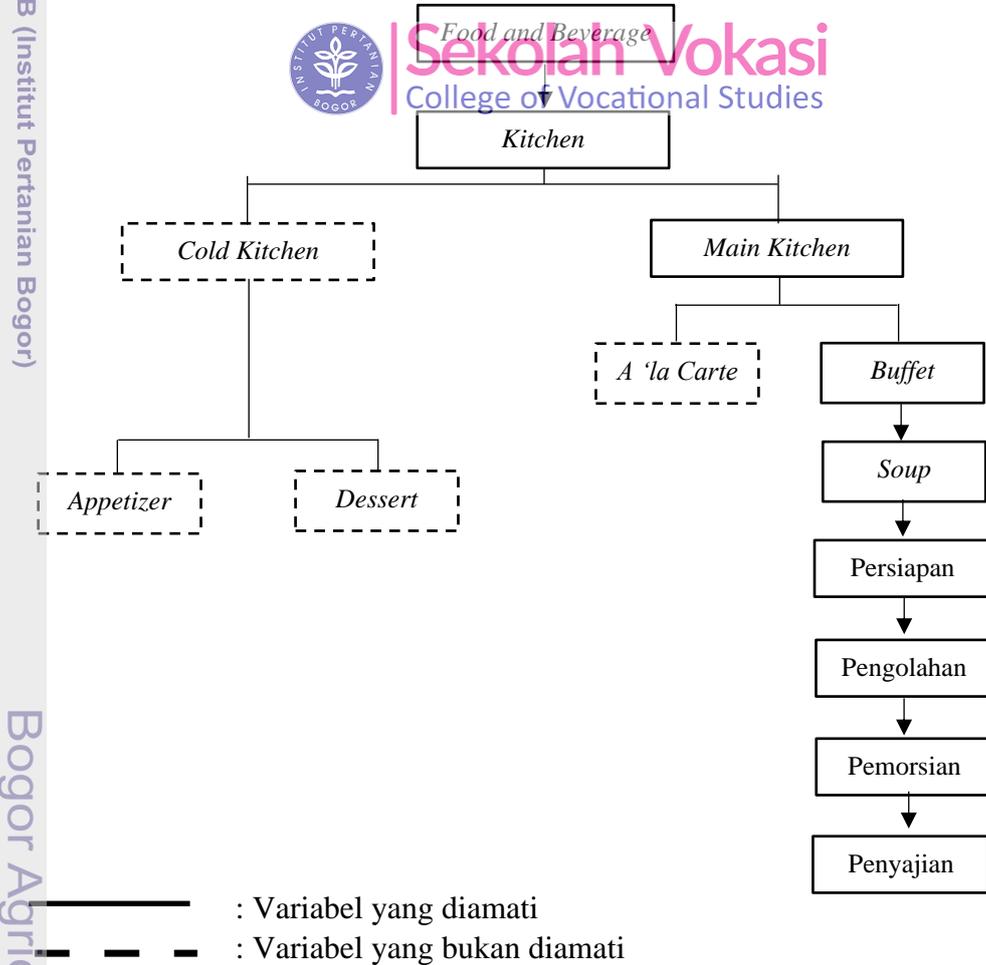
Tujuan umum dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan soto mie di Rahisa Resto *The Sahira Hotel* Bogor. Adapun tujuan khusus dari penulisan laporan ini adalah sebagai berikut:

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

1. Menjelaskan keadaan umum meliputi keadaan umum *The Sahira Hotel*, Rahisa Resto dan *main kitchen*, serta *shift* kerja dan pembagian tugas di *main kitchen The Sahira Hotel*
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

1.3 Kerangka Pikir

Produksi adalah suatu kegiatan atau aktivitas untuk menciptakan atau menghasilkan barang atau produk yang menambah nilai guna untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Kerangka pikir dari produksi hidangan soto mie pada menu *buffet* di *The Sahira Hotel Bogor* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan Soto Mie di Rahisa Resto *The Sahira Hotel*

Food and Beverage adalah bagian dari hotel yang memiliki fungsi melaksanakan pengembangan produk makanan dan minuman, merencanakan



kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum di restoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan, penyajian makanan dan minuman serta perhitungan produk. Bagian *Food and Beverage* memiliki *kitchen*, yaitu suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki peralatan serta perlengkapan untuk mengolah makanan.

Kitchen terbagi menjadi dua yaitu *cold kitchen* dan *main kitchen*. Jenis hidangan yang diproduksi di *main kitchen* sangat beraneka ragam, yaitu meliputi hidangan untuk menu *a'la carte* dan menu *buffet*. Hidangan tersebut berbeda dari cara penyajian dan jenis hidangannya. Salah satu jenis hidangan yang diolah di *main kitchen* ialah hidangan *soup*. Hidangan *soup* adalah hidangan *liquid* atau *semi liquid* yang terbuat dari *stock* atau kaldu dengan berbagai macam isian dan memiliki rasa yang menyegarkan. Salah satu hidangan *soup* tradisional, yaitu Soto Mie.

Pengolahan hidangan Soto Mie dimulai dari persiapan bahan hingga penyajian hidangan. Persiapan bahan makanan di *The Sahira Hotel Bogor* meliputi persiapan bahan utama, persiapan bahan tambahan dan persiapan bumbu. Pengolahan hidangan Soto Mie dilakukan dengan teknik *sauteing* dan *simmering*. Penyajian hidangan Soto Mie dilakukan satu jam sebelum acara makan dimulai.



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.