



RINGKASAN

ERNI FEBRIANTI. Produksi *Meal Box* untuk *Group Meeting* pada Masa Pandemi Covid-19 di Amaroossa Royal Hotel Bogor (*Meal Box Production for Group Meeting during The Covid-19 Pandemic at Amaroossa Royal Hotel Bogor*). Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Pandemi Covid-19 (*corona virus deases – 19*) atau yang juga dikenal dengan nama virus corona saat ini sedang melanda dunia. Berdasarkan data WHO, Senin (20/6/2022) pukul 18.43 GMT, kasus positif terpapar virus corona SARS-CoV-2 mencapai 535.863.950 kasus. Menurut situs resmi Covid-19 Indonesia sebanyak 5.903.461 orang dinyatakan sembuh, dan 156.695 orang meninggal dunia. Salah satu industri yang sangat terdampak oleh pandemi adalah industri pariwisata, dimana didalamnya terdapat sektor akomodasi wisata atau perhotelan. Sektor ini secara umum didominasi oleh perusahaan besar baik dalam negeri maupun milik asing, sektor perhotelan lumpuh beberapa bulan terakhir, agar situasi tersebut tidak berkepanjangan lebih lama, setiap hotel memiliki strategi tersendiri untuk tetap bertahan. Salah satu cara yang dilakukan oleh Amaroossa Royal Hotel Bogor adalah menyediakan menu *meal box* bagi *customer* yang menginap ataupun sekadar berkunjung untuk menghadiri pertemuan di Amaroossa Royal Hotel Bogor.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji produksi *meal box* untuk *group meeting* pada masa pandemi Covid-19 di Amaroossa Royal Hotel Bogor. Tujuan khusus penulisan laporan ini meliputi (1) Mengkaji pengertian pandemi Covid-19 dan dampak pandemi Covid-19 dalam industri perhotelan, (2) Mengkaji kelebihan dan kekurangan *meal box*, (3) Mengidentifikasi keadaan umum hotel khususnya dalam bidang *Food and Bevarage Product Departement* yang meliputi struktur organisasi, *shift* kerja dan pembagian tugas di Amaroossa Royal Hotel Bogor, (4) Menerapkan dan menghitung persiapan, pengolahan, penyajian dan kandungan gizi hidangan *meal box*.

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif kualitatif dengan sumber primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja secara langsung dimulai dari proses persiapan bahan, proses pengolahan hidangan, sampai dengan pemorsian dan penyajian hidangan. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor yang berlangsung selama tiga bulan, 13 September 2021 sampai 12 Desember 2021.

Hidangan yang diproduksi dalam satu set *meal box* terdiri dari nasi putih, ikan dori sambal matah, ayam saus mentega, bakwan jagung, bihun goreng, cah brokoli, dan buah jeruk. Teknik pengolahan yang digunakan mulai dari teknik merebus (*boiling*), membakar (*baking*), menumis (*sauteing*), dan *deep frying*. Kandungan gizi satu set *meal box* tersebut mengandung Energi 910 Kal, Protein 26,8 g, Lemak 27,3 g, dan Karbohidrat 138,4 g. Secara keseluruhan produksi *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor sudah sesuai dengan peraturan yang berlaku saat pandemi Covid-19. Saran yang diajukan yaitu sebaiknya penyajian hidangan *meal box* menggunakan *box* atau tempat makan yang mencirikan Amaroossa Royal Hotel Bogor seperti logo beserta alamat dan *contact person* yang dicetak permanen agar lebih menarik dan berbeda dari tempat lain.

Kata kunci : Produksi, *Meal Box*, *Group Meeting*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.