



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

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.

Dampak pandemi tidak saja pada dunia kesehatan, tetapi juga sangat mempengaruhi seluruh aspek kehidupan masyarakat. Saat ini, masyarakat dianjurkan untuk melakukan *social distancing*, dimana kegiatan belajar, bekerja, dan beribadah dilakukan di rumah. Selain itu, anjuran tentang protokol kesehatan dari WHO seperti rajin mencuci tangan, menjaga kesehatan dan kebersihan serta selalu mengenakan masker apabila keluar rumah juga terus menerus digaungkan. Hal ini tentu berdampak pada kondisi ekonomi masyarakat secara umum, dimana banyak masyarakat dirumahkan karena perusahaan tempat mereka bekerja telah berhenti beroperasi baik secara temporer maupun permanen dengan adanya pandemi ini. Salah satu industri yang sangat terdampak oleh pandemi adalah industri pariwisata, dimana didalamnya terdapat sektor akomodasi wisata atau perhotelan.

Hotel merupakan sebuah perusahaan dalam bidang pelayanan jasa akomodasi. Dampak dari pandemi Covid-19 membuat industri hotel sangat terpuruk dan sebagian hotel terpaksa harus menutup kegiatan operasional dan merumahkan sejumlah karyawannya. Selain itu terdapat beberapa hotel yang dialihfungsikan untuk tenaga medis. Sementara itu, untuk hotel yang masih buka, umumnya sebagai upaya agar mendapatkan pemasukan dan menerapkan waktu kerja bergiliran untuk mencegah penyebaran virus Covid-19. Hotel harus bisa bertahan salah satunya dengan memberikan pelayanan dan produk yang relevan dengan situasi kondisi pandemi Covid-19.

Produksi hidangan merupakan proses kegiatan yang meliputi persiapan dan pengolahan makanan, menjadi makanan yang siap saji. Protokol kesehatan Covid-19 yang ditetapkan Kementerian Kesehatan mewajibkan semua penjamah pangan atau pekerja yang kontak langsung dengan pangan untuk mengenakan alat pelindung diri seperti penutup kepala, sarung tangan, celemek, dan masker. Apabila menerapkan sistem prasmanan/*buffet* agar menempatkan petugas pelayanan pada *stall* yang disediakan dengan menggunakan masker serta sarung tangan, pengunjung dalam mengambil makanan dilayani oleh petugas dan tetap menjaga jarak minimal satu meter. Semua peralatan makan wajib dibersihkan dan didisinfeksi sebelum digunakan kembali, untuk meminimalisasi pelayanan makanan secara *buffet* (prasmanan), juga dapat dilakukan dengan menggunakan opsi *action station*, set menu, nasi kotak/*box/take away*, *individual portion* dan variasi lainnya dengan jenis makanan yang tidak banyak namun kualitas lebih baik.

Amaroossa Royal Hotel Bogor menyediakan menu *meal box* (kotak makan) dimasa pandemi Covid-19. *Meal box* (kotak makan) merupakan pilihan yang lebih aman bagi para *customer* yang menginap ataupun sekadar mengadakan pertemuan di Amaroossa Royal Hotel Bogor. *Meal Box* adalah sebuah kotak yang terbuat



dari kayu atau plastik yang dibuat dengan beraneka ragam bentuk dan warna yang digunakan.

Maka dari itu penulis mengambil judul Produksi *Meal Box* untuk *Group Meeting* pada Masa Pandemi Covid-19 di Amaroossa Royal Hotel Bogor. Dengan tujuan mengkaji produksi *meal box* untuk *group meeting* pada masa pandemi Covid-19 di Amaroossa Royal Hotel Bogor.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka dapat diambil suatu permasalahan yaitu :

1. Bagaimana Keadaan Umum Amaroossa Royal Hotel Bogor?
2. Apa perbedaan antara hidangan *buffet* dan *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor?
3. Bagaimana persiapan produksi *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor?
4. Bagaimana pengolahan hidangan *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor?
5. Bagaimana permorsian dan penyajian *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor?
6. Berapa kandungan energi dan zat gizi dalam satu set hidangan *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor?

## 1.3 Tujuan

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 adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi keadaan umum hotel khususnya dalam bidang *Food and Beverage Product Departement* yang meliputi struktur organisasi, *shift* kerja dan pembagian tugas di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
2. Mengkaji perbedaan antara hidangan *buffet* dan *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
3. Mengkaji persiapan produksi *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
4. Mengkaji pengolahan hidangan *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
5. Mengkaji permorsian dan penyajian *meal box* di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
6. Menghitung kandungan energi dan zat gizi dalam satu set hidangan *meal box*.

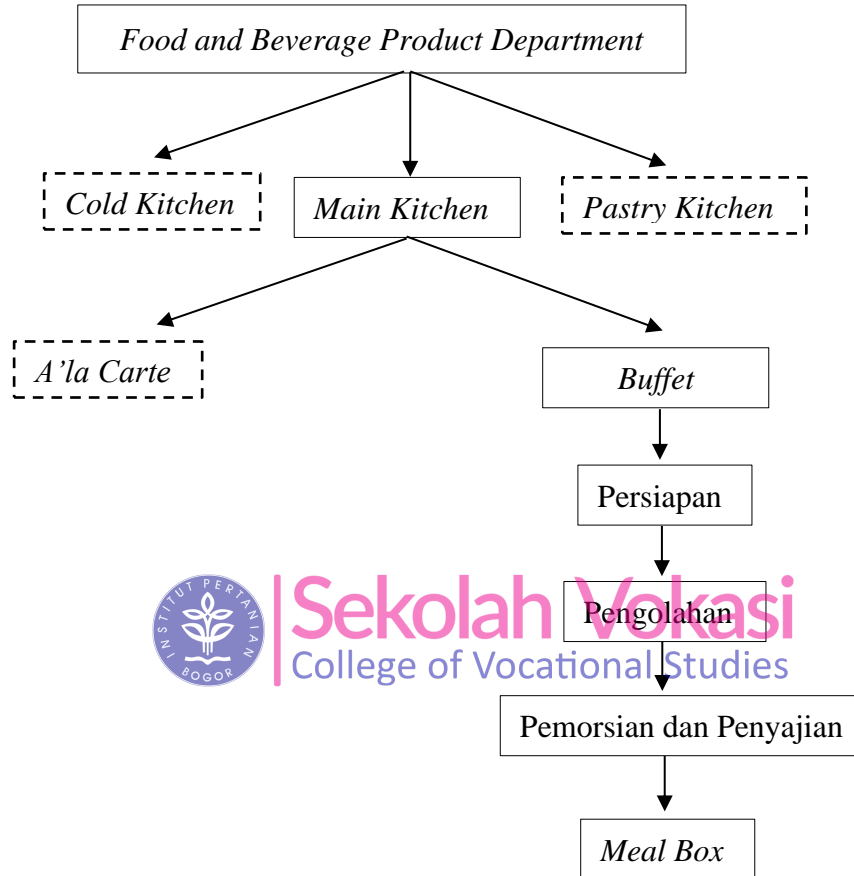
## 1.4 Manfaat

1. Amaroossa Royal Hotel Bogor : Mengetahui evaluasi dari produksi *meal box* pada masa pandemi Covid-19.
2. Mahasiswa : Mengaplikasikan ilmu yang sudah didapatkan kepada masyarakat.
3. Masyarakat : Mengetahui produksi *meal box* pada masa pandemi Covid-19 di Amaroossa Royal Hotel Bogor.
4. Program Studi : Sebagai bentuk evaluasi dari program pendidikan Gizi Sekolah Vokasi, dan bentuk pengabdian kepada masyarakat.
5. Sekolah Vokasi : Mengharumkan nama Sekolah Vokasi, dan membuat Sekolah Vokasi IPB menjadi lebih dikenal masyarakat.



### 1.5 Kerangka Pikir

Kerangka pikir mengenai produksi *meal box* dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.



Keterangan : - - - - Bagian yang tidak diamati  
 ——— Bagian yang diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir

*Food and beverage product* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi makanan dan minuman. Departemen tersebut terdiri dari tiga *section* yaitu *cold kitchen*, *main kitchen*, dan *pastry kitchen*. *Main kitchen* merupakan *section* yang bertanggung jawab dalam memproduksi menu *buffet* dan *a'la carte*. Pada masa pandemi Covid-19 menu *buffet* dan *a'la carte* disajikan dalam bentuk *meal box* demi menerapkan protokol kesehatan yang berlaku. Menu *meal box* yang akan dibahas pada penelitian kali ini terdiri dari makanan pokok berupa nasi putih lauk hewani berupa ayam saus mentega dan ikan dori sambal matah, lauk nabati berupa bakwan jagung dan bihun goreng hidangan sayur berupa cah brokoli dan buah jeruk. Persiapan dan pengolahan disesuaikan dengan menu yang akan dibuat. Penyajian hidangan menggunakan *box* plastik dengan tutup transparan.

