



RINGKASAN

ICHSAN WISAKSONO. Perencanaan Pengemasan *Takeaway* Produk *Ala Carte Oxtail Soup* di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol Jakarta. (*Ala Carte Product Oxtail Soup Packaging Planning at Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol Jakarta*). Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK.

Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini yaitu melakukan perencanaan untuk cara pengemasan untuk *takeaway* pada hidangan *oxtail soup* di Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol. Tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah mengetahui keadaan umum dari Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol, mengidentifikasi proses produksi hidangan *oxtail soup*, menganalisis kandungan energi dan zat gizi yang terkandung dalam hidangan *oxtail soup* serta membuat rencana pengemasan *oxtail soup* yang menarik untuk *takeaway*.

Asoka Restaurant merupakan tempat penyelenggaraan makanan di ASTON Kartika Grogol Hotel and Convention Center Jakarta yang berlokasi di *rooftop* hotel (lantai 23) yang terbuka untuk tamu hotel maupun tamu umum. Restoran ini memiliki kitchen dimana terbagi menjadi *hot kitchen*, *cold kitchen*, serta *pastry & bakery* dimana salah satu tugasnya yaitu memproduksi *ala carte*. *Kitchen* dikelola oleh *F&B Product* dimana staff bekerja secara shift serta memiliki fasilitas fisik seperti meja *stainless steel*, *undercounter chiller*, *microwave*, bak untuk *thawing*, *chiller*, *freezer*, *hot box*, *wok stove* dengan 2 tungku, *combi (steam oven)*, *deep fryer*, dan *grill*.

Proses produksi *oxtail soup* dimulai dari penerimaan buntut sapi, penyimpanan di *freezer*, proses perebusan (*boiling*) dimana terdiri dari 2 tahap awal yaitu merebus untuk melakukan *skimming* serta perebusan dengan bumbu dan rempah. Setelah itu buntut dapat digunakan untuk penyajian dimana satu porsi mendapatkan tiga potong buntut berukuran sedang (rata-rata 75 gram per potong) dengan wortel, kentang, kuah kaldu rebusan, aromatik dengan tambahan *steamed rice*, sambal rawit dan kecap disimpan di dalam *freezer* untuk penyajian *ala carte* yang akan datang.

Dalam satu porsi *oxtail soup* terdapat energi sebesar 721 kalori, protein sebesar 24 gram, lemak sebesar 32 gram, dan karbohidrat sebesar 67 gram. Hidangan ini akan memenuhi kebutuhan hariannya sebesar 33% dari rata – rata kebutuhan energi 2150 kalori. Kandungan sodium dari bumbu yang digunakan seperti kaldu bubuk, *gourmet powder*, serta garam menghasilkan total sodium sebesar 888 miligram.

Pemilihan desain label ini menggunakan label yang dapat ditempel pada bagian samping *paper cup* dengan ukuran label 10 cm x 5 cm. Label ini menggunakan warna ciri khas Hotel ASTON yaitu biru dan putih dimana terdapat logo ASTON Kartika Grogol, beberapa ilustrasi kondimen penyusun hidangan, nama hidangan, komposisi, kandungan gizi, instagram serta nomor telpon hotel. Kemasan yang digunakan yaitu *paper cup* untuk *soup*, *plastic cup* untuk *steamed rice*, *sauce cup* untuk sambal rawit serta kecap, dimana semuanya akan dimasukkan kedalam *paper box* milik Hotel.

Kata kunci: *Ala Carte*, Pengemasan, *Oxtail Soup*, *Takeaway*.