

1 PENDAHULUAN

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Sulastiyono, 2011). Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi merupakan hotel dengan bintang empat yang berlokasi di Ciawi, Bogor, Jawa Barat. Hotel ini berlokasi cukup strategis untuk dijadikan tempat berwisata karena berada di jalan raya puncak. Hotel ini juga sering dijadikan sebagai tempat untuk mengadakan rapat/*meeting* berbagai kalangan institusi. Fungsi utama hotel yaitu memberikan kepuasan kepada tamu atau wisatawan yang datang. Salah satu hal yang dapat memberikan kepuasan tamu adalah keanekaragaman makanan dan minuman.

Pastry adalah suatu kegiatan menghasilkan mulai dari bahan makanan mentah menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati. *Pastry* adalah pengolahan dan penyajian makanan berbagai jenis kue (Faridah 2008). *Pastry kitchen* berfungsi untuk membuat hidangan pencuci mulut setelah menikmati hidangan pembuka. Produksi makanan pada *pastry kitchen* berbagai macam bentuk dan jenis merupakan proses dimana mengubah bahan makanan mentah menjadi sebuah hidangan yang dapat dinikmati. Langkah – langkah yang dilakukan sebelum produksi makanan antara lain perencanaan menu, pemesanan dan pembelian makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan serta persiapan bahan makanan. Produksi makanan yang terdapat pada hotel terbagi menjadi dua yaitu *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen* dan *Pastry Kitchen*. Hidangan yang biasanya diproduksi di *Pastry* yaitu aneka *cake* atau kue modern, aneka roti, *pudding*, aneka pie dan *ice cream*. Selain hidangan modern, *pastry kitchen* juga memproduksi hidangan tradisional yang sering disebut jajanan pasar.

Kue tradisional atau yang biasa disebut dengan jajanan pasar sendiri merupakan berbagai hidangan yang ciri khas tertentu sesuai dengan daerah asalnya. Zaman modern seperti sekarang, kue tradisional masih memiliki daya tarik yang sama dengan hidangan *pastry modern* lainnya. Kue tradisional pada Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi yang diproduksi umumnya sama dengan kue tradisional dipasaran. Kue tradisional yang biasa di produksi sangat beraneka ragam seperti talam ubi, lapis surabaya, kue lumpur, bolu ketan hitam, dan lainnya.

Keunggulan yang dimiliki Hotel Horison Ultima Bhuvana Caiwi dan makanan tradisional yaitu diolah dari bahan yang segar dan alami, aman bagi kesehatan, sesuai dengan selera dan kebiasaan, mudah didapatkan dan sangat bervariasi. Hal tersebut dapat dilihat dari beberapa hidangan seperti talam ubi yang dapat ditemui di tempat umum maupun di hotel sekalipun. Ketertarikan penulis membahas jajanan pasar yaitu dilihat dari ketertarikan konsumen terhadap hidangan tradisional sama dengan hidangan modern, mengidentifikasi masalah terkait proses produksi dan penyimpanan pada hidangan matang dan hasil diskusi dengan CDP *Pastry* sendiri menjadikan alasan penulis untuk mengambil judul “Produksi Jajanan Pasar pada *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi”.

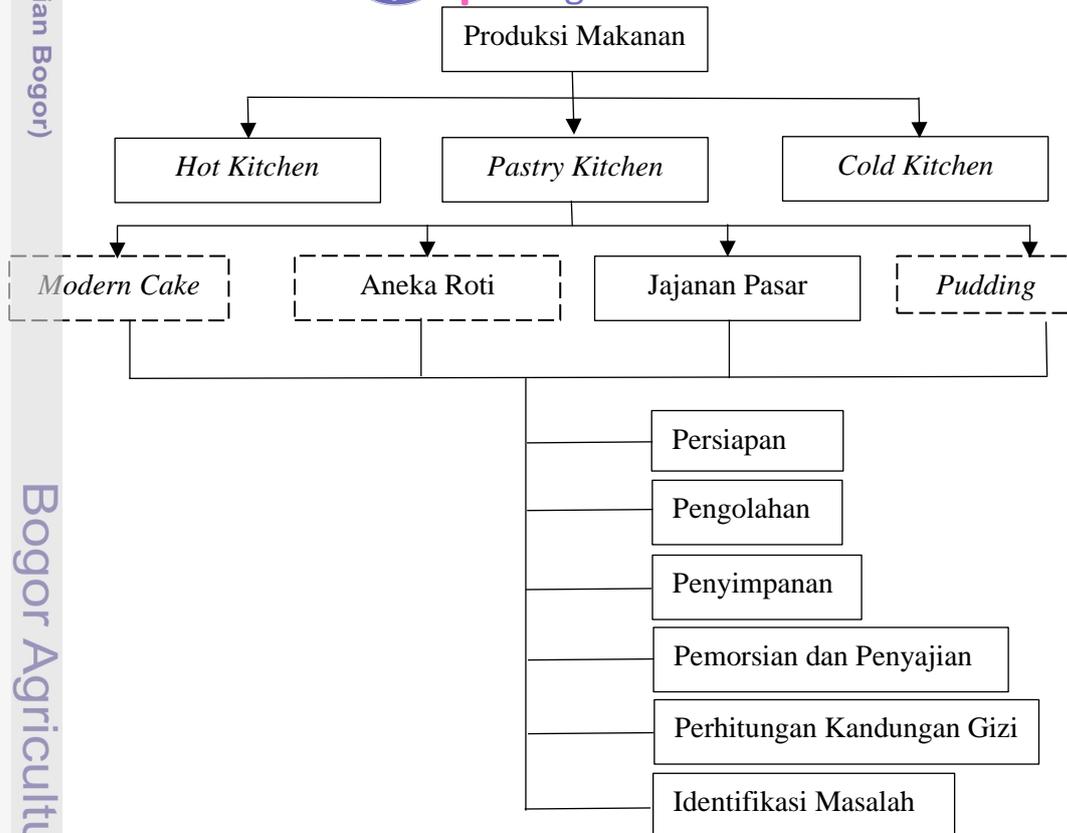
1.1 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi produksi jajanan pasar pada *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. Secara khusus bertujuan :

1. Menggambarkan keadaan umum *Pastry Kitchen* yang meliputi *lay out* kitchen, fasilitas fisik dan sumber daya manusia.
Mengidentifikasi jenis jajanan pasar yang diproduksi di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.
Mempelajari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pemorsian dan penyajian jajanan pasar di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.
Menghitung kandungan gizi jajanan pasar di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.

1.2 Kerangka Pikir

Kerangka pikir adalah gambaran berupa konsep yang menjelaskan hubungan antara variabel yang satu dengan variabel lainnya. Konsep tersebut berupa data-data yang berhubungan dengan penelitian.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Jajanan Pasar di *Pastry Kitchen*

Keterangan :

Variable yang diamati Variable yang tidak diamati

Produksi makanan pada Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi terdiri dari *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen* dan *Pastry Kitchen*. *Pastry Kitchen* pada hotel tersebut aneka roti, *modern cake*, *pudding* dan jajanan pasar. Jajanan pasar merupakan hidangan tradisional yang selalu ada saat event apapun baik *breakfast*, *lunch*, *dinner* dan juga *coffee break*. Jajanan pasar merupakan variabel yang diamati mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pemorsian dan penyajian serta perhitungan kandungan gizi dan mengidentifikasi masalah yang ada.

2 TINJUAN PUSTAKA

2.1 Jenis Jajanan Pasar Pada *Pastry Kitchen*

Kue tradisional atau biasa disebut jajanan pasar pada *pastry kitchen* adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah dengan teknik pengolahan yang sederhana. Hidangan tersebut biasanya dijadikan sebagai hidangan *buffet* baik *breakfast*, *lunch* maupun *dinner*. Selain hidangan *buffet*, jajanan pasar merupakan hidangan yang wajib ada untuk *coffee break* apabila terdapat *event meeting*. Kue tradisional dapat berfungsi sebagai makanan selingan atau jajanan yang umumnya dihidangkan di sela-sela waktu makanan utama (Palupi, 2012). Berbagai daerah di Indonesia mempunyai keanekaragaman hidangan tradisional yang telah berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011).

2.2 Produksi Talam Ubi

Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas Indonesia yang mudah ditemukan di mana-mana di semua daerah di Indonesia. Di bulan puasa, kue talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer, kue ini terbuat dari berbagai macam tepung olahan. Diantaranya tepung beras dan tepung sagu, tepung beras berperan untuk memberikan bentuk kue talam tersebut. Sedangkan tepung sagu berperan untuk membuat kue talam lebih kenyal. Selain tepung beras dan tepung sagu, salah satu bahan utama dalam pembuatan kue talam adalah santan (Nurdin, 2012). Kue talam yang sudah populer sejak zaman dahulu ini biasanya disuguhkan pada acara-acara adat seperti acara syukuran. Kue talam ubi terbuat dari bahan utama ubi jalar, tepung sagu dan tepung beras. Untuk menambah nuansa rasa pada kue talam ditambahkan santan (Tauhid, 2014).



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