



PRODUKSI HIDANGAN *FISH KATSU* DARI IKAN CUCUT UNTUK MENU *BUFFET* DI *HOT KITCHEN* BOGOR ICON *HOTEL AND CONVENTION*

DINDA AYU REIHANISA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Produksi Hidangan Fish Katsu Dari Ikan Cucut Untuk Menu *Buffet Di Hot Kitchen Bogor Icon Hotel And Convention* Adalah Karya Saya Dengan Arahan Dari Dari Dosen Pembimbing Dan Belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, 26 Juni 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dinda Ayu Reihanisa
NIM J3F117047

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

RINGKASAN

DINDA AYU REIHANISA. Produksi Hidangan *Fish Katsu* dari Ikan Cucut untuk Menu *Buffet* di *Hot Kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention. Dibimbing oleh **WORD WIRYAR TUTIK.**

Kitchen yang berada pada Bogor Icon Hotel and Convention salah satunya adalah *hot kitchen* yang memiliki tanggung jawab untuk memproduksi makanan utama yang akan disajikan di *buffet*. Salah satu susunan makanan utama pada *buffet* yang disajikan di Bogor Icon Hotel and Convention adalah lauk hewani yaitu *fish katsu* yang menggunakan ikan cucut sebagai bahan utama. Ikan cucut merupakan ikan bertulang rawan yang terdapat hampir di seluruh perairan di Indonesia, merupakan salah satu sumber protein yang cukup potensial. Selain itu, ikan cucut memiliki harga yang lebih murah dari ikan kakap dan ikan dori sehingga dapat menekan biaya pembelian bahan makanan.

Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *fish katsu* pada menu *buffet* di *hot kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention. Tujuan khusus dari penulisan tugas akhir antara lain (1) Mempelajari keadaan umum Bogor Icon Hotel and Convention terutama *Food and Beverage Product* meliputi informasi mengenai keadaan umum *hot kitchen*, struktur organisasi, shift kerja, fasilitas fisik dan denah *hot kitchen*. (2) Mengkaji proses pengadaan bahan makanan untuk hidangan *fish katsu* dari ikan cucut. (3) Mengkaji proses produksi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapang selama tiga bulan dari tanggal 5 Agustus 2019 – 5 November 2019 di Bogor Icon Hotel and Convention. Data diperoleh dari pengamatan, partisipasi langsung, dan arsip atau catatan hotel.

Hot kitchen memiliki peran penting dalam proses produksi yang akan disajikan di *Lagoon Restaurant* karena hidangan utama dipersiapkan dan diolah di *hot kitchen*. Hidangan yang diproduksi salah satunya adalah *fish katsu* dari ikan cucut. Produksi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut dilakukan dengan beberapa tahap, dimulai dari tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian. Tahap persiapan bahan makanan dimulai dari proses *thawing*, memotong ikan *fillet* menjadi bentuk *goujon* seberat 50 g per potong dan melakukan proses *marinating*. Pengolahan berupa melapisi potongan ikan dengan tepung terigu, telur, tepung panir lalu digoreng. Penyajian hidangan ini dengan disirami saus mayonaise dan diletakkan di *insert stainless* panjang. Kandungan gizi yang diperoleh untuk satu porsi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut adalah energi 294 Kal, protein 15.1 g, lemak 12 g, dan karbohidrat 29.8 g.

Kata kunci : *Fish katsu*, *Hot kitchen*, Ikan cucut, Produksi.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Bogor Agricultural University

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



PRODUKSI HIDANGAN *FISH KATSU* DARI IKAN CUCUT UNTUK MENU *BUFFET* DI *HOT KITCHEN* BOGOR ICON *HOTEL AND CONVENTION*

DINDA AYU REIHANISA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Pengetahuan pada ujian laporan akhir: Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd.



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.

Judul Tugas Akhir : Produksi Hidangan *Fish Katsu* dari Ikan Cucut untuk Menu *Buffet* di *Hot Kitchen* Bogor Icon Hotel and *Convention*.
Nama : Dinda Ayu Reihanisa
NIM : J3F117047

Disetujui oleh
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Dra. Woro Wiryar Tutik, MM.



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, Msi.
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 26 Juni 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020