

## 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.