

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Sulastiyono, 2011). Penyelenggaraan kegiatan hotel tidak terlepas dari penyediaan makanan dan minuman, hotel memiliki tim manajemen salah satunya adalah *Food and Beverage Manager* yang bertanggung jawab terhadap pengadaan dan pelayanan makanan dan minuman yang meliputi *Food Product* dan *Food and Beverage Service*, termasuk *outlet – outletnya* meliputi *Restaurant, Room Service, Banquet, Bar, Pastry and Bakery*. (Kustini, 2017).

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah atau setengah matang menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Wani *et al.* 2019). Kegiatan produksi makanan dan minuman pada Bogor Icon Hotel and Convention dilakukan di *kitchen* hotel yang berada di sebelah restoran hotel. Salah satu *kitchen* yang berada pada Bogor Icon Hotel and Convention adalah *hot kitchen* yang memiliki tanggung jawab untuk memproduksi makanan utama, sup, dan sambal untuk makan pagi, makan siang, dan makan malam yang akan disajikan di *buffet, ala carte*, maupun *room service*. *Buffet menu* adalah menu yang jumlah dan jenis makanan yang akan disajikan sangat tergantung dengan jumlah tamu. Susunan hidangan sangat bervariasi, disesuaikan dengan bahan, warna, dan tekstur hidangan sehingga terdapat pilihan jenis hidangan yang ditata rapi dengan dekorasi dan hiasan yang menarik (Rusmini, 2016). 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. Kandungan protein dalam daging ikan cucut berkisar 16.3% - 21.7% oleh karena itu daging ikan cucut merupakan salah satu sumber protein yang cukup potensial di Indonesia. Namun demikian, daging ikan cucut kurang banyak diminati oleh masyarakat karena kurangnya pengetahuan mengenai cara pengolahan. Daging ikan ini memiliki kandungan urea yang cukup tinggi, apabila cara pengolahan tidak tepat akan mempengaruhi rasa dari daging ikan ini. (Rahayu & Djaafar, 2001).

Katsu atau *katsuretsu* adalah merupakan hidangan yang berasal dari Jepang. Saat ini *katsu* tidak hanya terbuat dari daging sapi dan daging ayam melainkan dapat terbuat dari daging ikan yang dikenal dengan nama *fish katsu*. *Fish Katsu* adalah hidangan olahan ikan menggunakan ikan *fillet* yang digoreng dengan dibalut tepung panir, tepung terigu, dan telur yang sudah dibumbui. Hidangan ini biasanya menggunakan jenis ikan kakap dan ikan dori. Hidangan *fish katsu* di *Lagoon Restaurant* Bogor Icon Hotel and Convention memanfaatkan ikan cucut sebagai bahan utama. Ikan cucut memiliki harga yang lebih murah dari ikan kakap dan ikan dori sehingga dapat menekan biaya pembelian bahan makanan. Hal ini membuat penulis tertarik untuk mempelajari produksi *buffet* untuk hidangan *fish katsu* dari ikan cucut di *hot kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention.

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana keadaan umum dari *hot kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention?
2. Bagaimana proses pengadaan bahan makanan untuk hidangan *fish katsu* dari ikan cucut di *hot kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention?
3. Bagaimana produksi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut di *hot kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut untuk menu *buffet* di *hot kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention. Secara khusus bertujuan :

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.

1.4 Manfaat

Berdasarkan hasil dari tugas akhir ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan masukan dan evaluasi kepada pihak hotel dalam produksi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut.
2. Dijadikan media pembelajaran dan informasi untuk mahasiswa maupun umum terkait produksi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut serta menjadi bahan referensi bagi pembaca yang ingin melakukan penelitian sejenis.

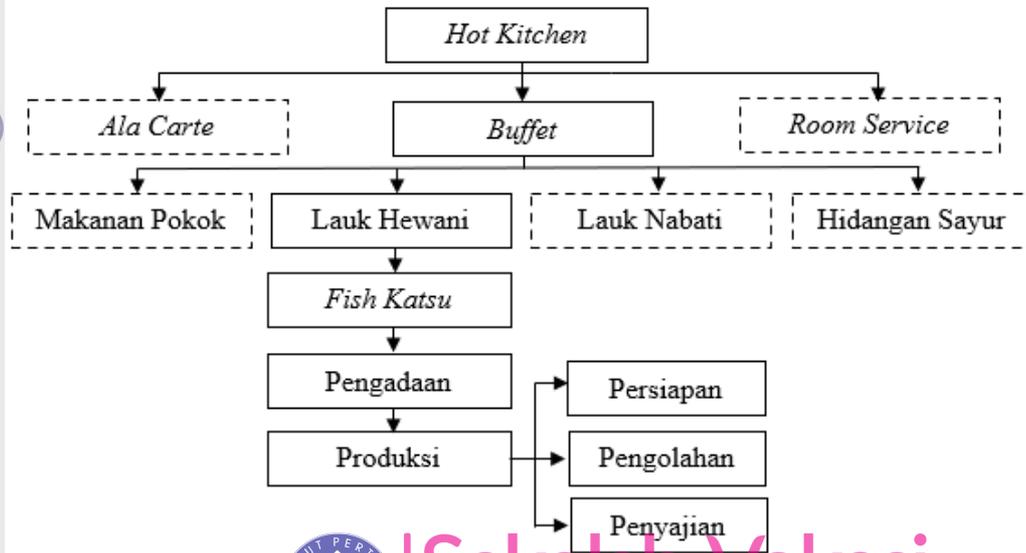
1.5 Kerangka Pikir

Hot kitchen di Bogor Icon Hotel and Convention merupakan bagian dari *Food and Beverage Product* yang mempunyai tanggung jawab menyediakan makanan utama, *soup*, dan sambal untuk *buffet breakfast, lunch, dan dinner* maupun *event tertentu* yang diselenggarakan di Bogor Icon Hotel and Convention. Makanan utama dalam sajian *buffet* salah satunya terdiri dari lauk hewani yaitu *fish katsu*. Sebelum melakukan produksi, dilakukan pengadaan bahan makanan. Produksi *fish katsu* dari ikan cucut memiliki tiga tahap yaitu persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Persiapan *fish katsu* dimulai dari proses *thawing* hingga *marinating* ikan cucut yang sudah dipotong persegi. Pengolahan *fish katsu* dilakukan dengan

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

digoreng dalam minyak yang banyak, dan penyajian dengan *insert stainless* dengan *roll top* dan disirami saus mayonnaise. Kerangka pikir mengenai produksi hidangan *fish katsu* dari ikan cucut pada *buffet* di *hot kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan *Fish Katsu* dari Ikan Cucut

Keterangan :

: Variabel yang diamati
 : Variabel yang tidak diamati

2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hotel

Usaha jasa boga adalah usaha jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola atas dasar pesanan dan dihidangkan tidak di tempat pengolahan. Jenis usaha jasa boga dapat dilakukan di kendaraan dengan lokasi luar ruang (*mobile catering*). Biasanya untuk acara konser musik, usaha jasa boga yang memasok makan ke kantor – kantor, jasa boga untuk acara khusus seperti pernikahan, jasa boga untuk pengeboran minyak lepas pantai (*off shore catering*), jasa boga penerbangan (*airline catering*), dan usaha jasa boga yang dimiliki oleh sebuah hotel (Ismayanti, 2010).

Hotel berasal dari kata *hostel*. Konon *hostel* diambil dari bahasa Perancis yang diambil dari bahasa Latin, yaitu *hostes*. Bangunan publik ini sudah disebut sebut sejak akhir abad ke – 17. Maknanya sebagai tempat penampungan untuk