



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

**PRODUKSI HIDANGAN INDONESIA DI *COLD KITCHEN*  
UNTUK *APPETIZER* PADA *BUFFET LUNCH*  
IPB INTERNATIONAL CONVENTION CENTRE  
BOGOR**

**RINI YULIANI AKUB**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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

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 Indonesia di *Cold Kitchen* untuk *Appetizer* pada *Buffet Lunch IPB International Convention Centre Bogor*” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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.

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

Bogor, Juli 2020



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Rini Yuliani Akub  
NIM J3F117124

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

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

## RINGKASAN

RINI YULIANI AKUB. Produksi Hidangan Indonesia di *Cold Kitchen* untuk *Appetizer* pada *Buffet Lunch IPB International Convention Centre Bogor*. *Indonesian Food Production in Cold Kitchen for Appetizer Buffet Lunch IPB International Convention Centre Bogor*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan pembuatan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan Indonesia di *cold kitchen* untuk *appetizer* pada *buffet lunch IPB International Convention Centre Bogor*. Tujuan khususnya adalah mengkaji keadaan umum *cold kitchen*, meliputi fasilitas fisik, denah, serta sumber daya manusia dan *shift* kerja; mengkaji gambaran umum *buffet* di *IPB International Convention Centre Bogor*; mengidentifikasi jenis bahan dan hidangan *appetizer*; mengkaji persiapan produksi hidangan *appetizer*; mengkaji pengolahan hidangan *appetizer*; mengkaji pemorsian hidangan *appetizer*; menghitung kandungan gizi hidangan *appetizer*.

Pengamatan untuk hidangan *appetizer* dilakukan pada tanggal 26 September 2019 sampai dengan 01 Desember 2019 dibagian *Cold Kitchen Hotel IPB International Convention Centre Bogor*. Hidangan *appetizer* atau pembuka yang wajib disajikan pada *breakfast* berupa *salad bar* dan *slice fruit*; *lunch*, dan *dinner* berupa hidangan kontinental, hidangan Indonesia dan *whole fruit*. Ada beberapa hidangan *appetizer* untuk *buffet lunch* yang merupakan hidangan Indonesia yaitu lawar kacang panjang, tahu gejrot, asinan Jakarta, batagor, kikik serut, dan asinan Padang. Menu *buffet* terdiri dari dua yaitu *buffet* untuk *meeting room*, dan *buffet* untuk *event wedding*.

Persiapan lawar kacang panjang dilakukan dengan mencuci semua bahan dan memotong bahan utama seperti kacang panjang, nangka muda, tauge dan ketimun. Persiapan tahu gejrot dilakukan dengan memotong tahu menjadi empat bagian. Persiapan asinan Jakarta dilakukan dengan mencuci buah-buahan dan sayuran serta memotong buah-buahan dan sayuran.

Pengolahan lawar kacang panjang dilakukan dengan menggunakan teknik *blanching*, dan *shallow frying*. Pengolahan tahu gejrot dilakukan dengan menggunakan teknik *boiling*. Pengolahan asinan Jakarta yaitu dengan menggunakan teknik pengawetan.

Pemorsian lawar kacang panjang sama dengan tahu gejrot yaitu diporsikan di piring saji yang sudah dialasi dengan daun selada. Pemorsian asinan Jakarta diporsikan di mangkuk keramik berukuran sedang. Kandungan energi dan zat gizi paling tinggi diperoleh lawar kacang panjang, protein tertinggi diperoleh dari asinan Jakarta, dan karbohidrat tertinggi diperoleh dari tahu gejrot.

Permasalahan yang didapatkan pada produksi hidangan *appetizer* yaitu jumlah persediaan bahan utama kurang, misalnya tahu cokelat untuk hidangan tahu gejrot tersisa sedikit dan tidak sesuai kebutuhan. Saran untuk menyelesaikan kendala ini yaitu pengecekan ulang secara berurutan pada bahan yang akan digunakan untuk event besok. Jika ada event mendadak ditambahkan paxnya, maka harus dilebihkan persediaan bahannya pada saat membeli ke vendor.

Kata Kunci : *Appetizer, buffet lunch, cold kitchen*.



© 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 pustaka masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)  
*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun 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.



**PRODUKSI HIDANGAN INDONESIA DI *COLD KITCHEN*  
UNTUK *APPETIZER* PADA *BUFFET LUNCH*  
IPB *INTERNATIONAL CONVENTION CENTRE*  
BOGOR**

**RINI YULIANI AKUB**



**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 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 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 Univer



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penyaji pada ujian laporan akhir : Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

Judul Laporan Akhir : Produksi Hidangan Indonesia di *Cold Kitchen* untuk  
*Appetizer* pada *Buffet Lunch IPB International*  
*Convention Centre*

Nama : Rini Yuliani Akub

NIM : J3F117124

Disetujui oleh  
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Rosyda Dianah, SKM, MKM.  
NIP. 201811198306292001



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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



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

Tanggal Ujian: 10 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020

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.