

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, kik 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*.