



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

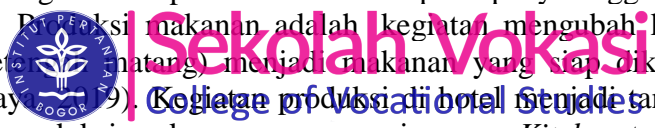
Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil (Keputusan Menteri Parpostel No KM 94/HK103/MPPT 1987). Hotel IPB *International Convention Center* adalah salah satu hotel yang terletak di pusat kota bogor. Salah satu keistimewaan dari hotel ini adalah akses yang langsung dengan pusat perbelanjaan botani square. Penyelenggaraan kegiatan hotel tidak terlepas dari penyediaan makanan dan minuman, penyediaan ini merupakan tanggungjawab *Food and beverage department* yang terdiri atas *food and beverage product* (kegiatan produksi) dan *food and beverage service* (pelayanan makanan dan minuman). *Food and beverage department* juga terdiri dari beberapa bagian diantaranya *restaurant, bar, room service, banquet, dan kitchen*.

Manajemen produksi makanan adalah kegiatan mempersiapkan, melaksanakan dan mengevaluasi produksi makanan pada penyelenggaraan makanan (Widyastuti, 2011). Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan (mentah/separuh jadi) menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen (Tanuwijaya, 1999). Kegiatan produksi hotel menjadi tanggung jawab bagian *kitchen* baik produksi makanan maupun minuman. *Kitchen* terbagi menjadi *hot kitchen, cold kitchen, dan pastry kitchen*.

Cold kitchen atau biasa disebut *garde manger* adalah suatu *section* yang ada di *kitchen*, bertugas untuk membuat aneka makanan pembuka atau *appetizer* yang bertujuan untuk merangsang nafsu makan. *Cold kitchen* mempunyai tugas membuat berbagai macam aneka salad, *sauce* dingin, menghias makanan sebelum dihidangkan, dan membuat *garnish* (Leonard, 2012). *Garnish* pada makanan maupun minuman bertujuan agar makanan atau minuman terlihat menarik bagi konsumen.

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *hors d'oeuvre*. Ada juga yang menyebutnya sebagai *starter* atau *first course* yaitu hidangan pembuka yang disajikan pada giliran pertama (Cahyana, 2013). Produksi *appetizer* harus didahulukan karena akan dimakan terlebih dahulu. *Appetizer* berfungsi untuk merangsang nafsu makan sehingga hidangan *appetizer* harus disajikan *fresh* dengan tujuan setelah mengonsumsi hidangan *appetizer* ini muncul keinginan untuk mengonsumsi hidangan yang lain lagi. Oleh karena itu, produksi hidangan *appetizer* memerlukan perhatian khusus dimulai dari manajemen waktunya, tenaga yang melakukannya dan mutu dari hidangan yang dihasilkan.

Hidangan *appetizer* di hotel biasanya disajikan ke dalam *buffet meeting room* ataupun *buffet* untuk *event* lainnya misalnya *wedding*. Menu *buffet lunch* biasanya dipesan untuk acara rapat di *meeting room*, dan untuk acara seminar, dan wisuda di *ballroom*. Menu *buffet lunch* ada dua jenis yaitu *Indonesian food* dan *Western food*.



Indonesian food termasuk makanan yang banyak disenangi oleh konsumen untuk event di IPB International Convention Centre Bogor karena selain rasanya yang enak, lidah orang Indonesia lebih suka masakan Indonesia. Berdasarkan penjelasan tersebut maka penulis mengambil judul Produksi Hidangan Indonesia di Cold Kitchen untuk Appetizer pada Buffet Lunch IPB International Convention Centre Bogor.

1.2. Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah mengkaji produksi hidangan Indonesia untuk appetizer di cold kitchen. Tujuan khususnya yaitu:

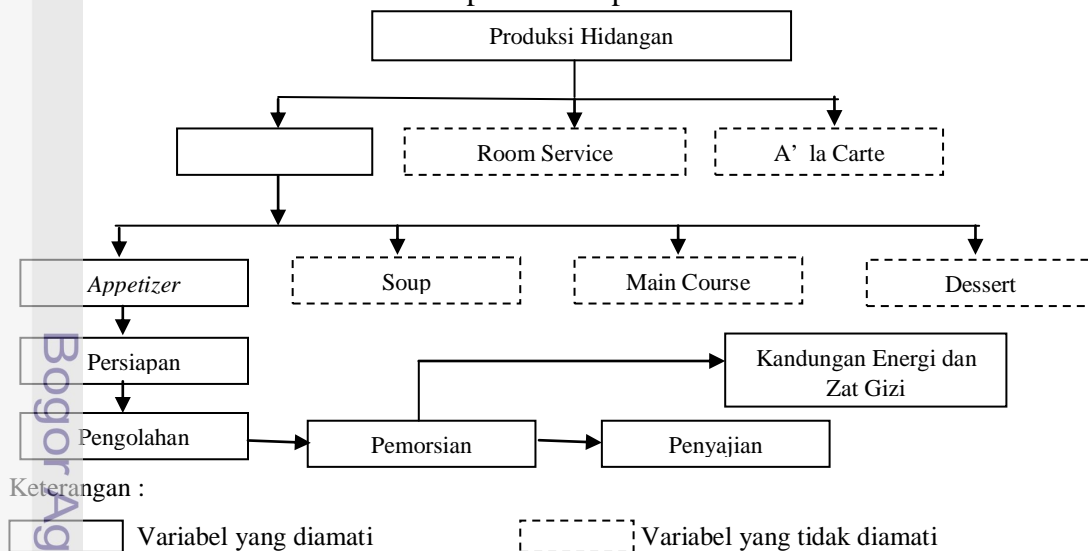
1. Mengetahui keadaan umum cold kitchen, meliputi fasilitas fisik, denah, serta sumber daya manusia dan shift kerja.
2. Mengetahui gambaran umum buffet lunch di IPB International Convention Centre.
3. Mengidentifikasi jenis bahan dan hidangan Indonesia appetizer untuk buffet di IPB International Convention Centre.
4. Mengkaji persiapan produksi hidangan Indonesia appetizer di cold kitchen IPB International Convention Centre.
5. Mengkaji pengolahan hidangan Indonesia appetizer di cold kitchen IPB International Convention Centre.
6. Mengkaji pemorsian hidangan Indonesia appetizer di cold kitchen IPB International Convention Centre.
7. Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan Indonesia appetizer di cold kitchen IPB International Convention Centre.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1.3. Kerangka Pikir

Kerangka pikir mengenai produksi hidangan cold kitchen di Hotel IPB International Convention Centre dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan Appetizer