

## RINGKASAN

LISNA HAFIATI. Produksi Hidangan Wingko Babat untuk Sajian *Buffet* di Sahira Butik Hotel. Production of Wingko Babat Dishes for the Buffet at Sahira Butik Hotel. Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK.

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan hingga pendistribusian makanan. Penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua yaitu yang bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan bersifat komersial merupakan penyelenggaraan makanan yang aktivitas penyediaan makanannya bertujuan untuk memperoleh keuntungan (Wani 2019). Institusi yang menerapkan sistem ini yaitu restoran, restoran hotel atau motel, *food court*, dan *cafeteria*. Hotel merupakan organisasi kompleks dengan beberapa bagian atau departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing (Kustini 2017). Bagian yang terdapat dalam hotel yaitu *Food and Beverage Product* yang bertanggungjawab dalam pelayanan makanan dan minuman maupun pelayanan lainnya yang dibutuhkan tamu. Sahira Butik Hotel tergolong hotel bisnis dimana salah satu pelayanan yang digunakan adalah *self service*, dimana tamu memilih sendiri makanan yang tersedia di meja *buffet*. Hidangan-hidangan yang disajikan di meja *buffet* salah satunya adalah kue tradisional yang merupakan salah satu hidangan penutup atau *dessert*. Kue tradisional yang sering diproduksi untuk sajian *buffet* diantaranya adalah kue pukis, kue klepon, ongol-ongol, dll. Salah satu kue tradisional yang memiliki rasa, bentuk dan tekstur yang khas dan diolah secara tradisional adalah wingko babat yang diproduksi sendiri di *pastry kitchen* Sahira Butik Hotel.

Produksi hidangan wingko babat meliputi beberapa tahapan, yaitu persiapan, pengolahan, serta penyajian hidangan. Tahap persiapan dimulai dari menyiapkan alat dan menimbang bahan sesuai standar resep *pastry*. Tahap selanjutnya setelah persiapan yaitu pengolahan dimulai dengan mencampur bahan setelah itu dilakukan pengolahan dengan teknik *baking* hingga menjadi hidangan wingko babat. Tahap terakhir adalah penyajian hidangan, dimana hidangan disajikan di *marmer plate* yang sudah dialasi daun pisang kemudian wingko babat disusun rapi dengan diberi tambahan *garnish*.

Tujuan umum dari tugas akhir adalah mempelajari proses produksi hidangan wingko babat untuk sajian *buffet* di Sahira Butik Hotel. Adapun tujuan khusus dalam tugas akhir ini adalah (1) Mengidentifikasi keadaan umum Sahira Butik Hotel, Rahisa resto, dan *pastry kitchen* meliputi fasilitas fisik, struktur organisasi, dan pengaturan *shift* kerja *pastry kitchen* (2) Mengidentifikasi pengadaan dan penyimpanan bahan makanan di *pastry kitchen*, (3) Mengidentifikasi jenis hidangan yang diproduksi terkhusus kue tradisional untuk sajian *buffet lunch* dan *dinner* di *pastry kitchen*, (4) Mengkaji produksi penyelenggaraan hidangan wingko babat untuk sajian *buffet* di *pastry kitchen* Sahira Butik Hotel dimulai dari persiapan, pengolahan, dan penyajian hidangan serta kandungan gizinya.

Kata kunci : *Buffet*, Wingko babat, Produksi