



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersil yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada dengan menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya untuk mendapatkan keuntungan (Sudarso 2016). *Departement* yang terdapat di dalam hotel salah satunya yaitu *Food And Beverage Departement*. *Departement* ini bertanggung jawab terhadap pengadaan dan pelayanan makanan dan minuman yang meliputi *Food and Beverage Product*, *Food And Beverage Service* beserta outlet-outletnya (Kustini 2017). *Pastry Kitchen* termasuk ke dalam bagian *Food & Beverage Product* yang memproduksi aneka hidangan penutup atau *dessert*. Rahisa restoran merupakan restoran di Sahira Butik Hotel yang menyediakan makanan dan minuman pada *buffet* dengan berbagai macam hidangan untuk acara makan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* diantaranya berbagai macam *dessert*, roti dan minuman yang diolah di *pastry kitchen*.

Sahira Butik Hotel tergolong ke dalam hotel bisnis yang terletak di tengah pusat kota dan berdekatan dengan area perkantoran, sehingga rata-rata pengunjung nya yaitu para pelancong dari luar kota dan para karyawan kantor yang akan melaksanakan *meeting group*. Selain itu, Sahira Butik Hotel juga berbeda dengan hotel pada umumnya dimana semua hidangan yang diproduksi diolah sendiri di *pastry kitchen*.

Kue tradisional merupakan salah satu hidangan penutup atau *dessert* pada sajian *buffet*. Wingko babat merupakan salah satu dari sekian banyak hidangan kue tradisional yang diproduksi di *pastry* Sahira Butik Hotel yang memiliki rasa yang khas dan unik yaitu manis namun dominan gurih yang berasal dari kelapa serta pengolahan nya yang dilakukan secara tradisional. Wingko babat ini sering disajikan pada acara-acara tertentu (acara tahun baru, imlek, dll) yang diselenggarakan di Hotel tersebut. Kualitas makanan adalah karakteristik dari kualitas makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk warna, tekstur dan rasa sehingga kualitas dari makanan yang dijual harus stabil dan menjaga loyalitas konsumen. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian khusus dalam pengolahan hidangan tersebut dimulai dari persiapan hingga penyajiannya. Maka dari itu, hal ini yang melatarbelakangi penulis dalam penulisan tugas akhir Produksi Hidangan Wingko Babat untuk Sajian *Buffet* di Sahira Butik Hotel.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka rumusan masalah yang didapat sebagai berikut:

Bagaimana proses produksi hidangan wingko babat untuk sajian *buffet* di Sahira Butik Hotel dimulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajiannya?

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Universitas