



PRODUKSI HIDANGAN *COFFEE BREAK* DI BOGOR ICON HOTEL AND CONVENTION

FADILLAH HUDROTUNISA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 bahwa laporan akhir Produksi Hidangan *Coffee Break* di Bogor Icon Hotel *and Convention* adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, 26 Juni 2020

Fadillah Hudrotunisa
J3F117040

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.

Bogor Agricultural University

RINGKASAN

FADILLAH HUDROTUNISA. Produksi Hidangan *Coffee Break* di Bogor Icon Hotel and Convention. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *coffee break* di *pastry kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention. Tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Bogor Icon Hotel and Convention, terutama *Food and Beverage Product* meliputi informasi mengenai *kitchen* seperti struktur organisasi, *shift* kerja dan pembagian tugas di *kitchen* serta fasilitas fisik dan denah *kitchen*, (2) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan yang diproduksi di *pastry kitchen*, (3) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan *coffee break* yang di produksi di *pastry kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention, (4) Mempelajari persiapan bahan hidangan *coffee break* di *pastry kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention, (5) Mempelajari prosedur persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan *coffee break*, (6) Menganalisis kandungan energi dan zat gizi hidangan *coffee break* di Bogor Icon Hotel and Convention.

Pengamatan dilakukan mulai tanggal 11 November 2019 sampai dengan 11 Februari 2020 bersamaan dengan Praktik Usaha Jasa Boga di Bogor Icon Hotel and Convention. Data primer diperoleh dengan berpartisipasi aktif saat produksi hidangan serta wawancara dengan narasumber yaitu *staff kitchen* dan bagian *purchasing*, sedangkan data sekunder seperti keadaan umum hotel dan denah *kitchen* diperoleh dari arsip dan dokumen hotel.

Bogor Icon Hotel and Convention berdiri pada 16 Januari 2016. Bogor Icon Hotel and Convention merupakan hotel bintang empat yang terletak di Jalan Sholeh Iskandar No 1 Bukit Cimanggu City, Jl. Sholeh Iskandar No.1, Cibadak, Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat (16168). *Food and Beverage product* adalah salah satu departemen yang bertugas dalam memproduksi makanan. *Pastry Kitchen* adalah bagian dari *Food and Beverage Product* yang berperan dalam produksi pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), dan roti (*bread*). Jenis hidangan yang diproduksi di *pastry kitchen* diantaranya adalah hidangan *mini cake*, aneka jajanan pasar, Aneka gorengan, roti dan minuman.

Bogor Icon Hotel and Convention ini terkenal memiliki ruang *meeting* yang banyak serta harga yang murah. Hidangan yang selalu disajikan untuk *meeting event* atau *event* lainnya yaitu hidangan *coffee break*. *Coffee Break* adalah istilah untuk istirahat singkat selama 10 hingga 20 menit di hari kerja, di suatu acara pertemuan, atau perkumpulan, yang merupakan waktu umum untuk menikmati secangkir kopi, atau teh, atau makanan kecil. Persiapan *coffee break* dimulai dari proses pengecekan bahan setelah itu penimbangan bahan sesuai dengan resep hidangan. Pengolahan *coffee break* dilakukan dengan teknik *deep frying*, *baking*, *steaming* dan penyajian dengan piring saji, insert bulat yang sudah dilapisi dengan *paper doly* sebagai alasnya dan biasanya disajikan dengan tambahan saus dan sambal kecap untuk hidangan *fritters*.

Kata kunci : *Coffee Break*, *Pastry kitchen*, Produksi

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.



ABSTRACT

FADILLAH HUDROTUNISA. The production of coffee break dish at Bogor Icon Hotel and Convention. This final report is under supervision of WORO WIRYAR TUTIK.

Generally this final report aims to learn about the production of the coffee break dishes at pastry kitchen of Bogor Icon Hotel and Convention. There are 6 specific objectives in this report: (1) to analyze the general condition at Bogor Icon Hotel and Convention, especially food and baverage product section which includes the information about kitchen, such as the organization structure, shift work, divisions of tasks in kitchen, the facilities and the kitchen layout, (2) to identify the types of dishes produced in the pastry kitchen, (3) to identify the types of coffebreak dishes produced at the pastry kitchen of Bogor Ivon Hotel and Convention, (4) to learn the preparation of coffee break ingredients at the pastry kitchen of Bogor Icon Hotel and Convention, (5) to learn the prosedures for preparation, processing and serving of coffee break dishes, (6) to analyze energy content and nutrients of coffee break dishes at Bogor Icon Hotel and Convention.

Observation was made from November 11th, 2019 to February 11th, 2020 in conjunction with Food Services Business practices at Bogor Icon Hotel and Convention. Primary data was obtained by actively participate in the production of disehes and interview the kitchen staff and purchashing department, while the secondary data such as general conditions of the hotel and kitchen layout were obtained from hotel records and documents.

Bogor Icon Hotel and Convention established since January 16th, 2016. Bogor Icon Hotel and Convention is a four stars hotel located at 1 Sholeh Iskandar road, Bukit Cimanggu City, 1 Sholeh Iskandar road, Cibadak, Tanah Sereal, Bogor City, West Java (16168). Food and baverage product is one of the department in charges of producing food. Pastry kitchen is part of Food and Baverage product which is in charge of produce and suply the various dessert, snack, cake and bread. The types of dishes produced in pastry kitchen include mini cakes, various street snacks, various fried snacks, breads and drinks.

Bogor Icon Hotel and Convention is known for having many meeting rooms and low prices. The dishes that are always served for meeting events or other events are coffee break dishes. Coffee break is a term for short break of 10 minutes to 20 minutes at work, in a meeting or gathering, which is free time to enjoy a cup of coffee, or tea, or snacks. Coffee break preparation start from the process of checking ingredients after that weighing the ingredients according to the recipe. The process of making coffee break is done by deep frying, baking, steaming, and serving with serving plates, round serving tray which has been covered by doly paper as a base and usually served with chilli sauce and soy sauce for fritters dishes.

Key words : coffe break, pastry kitchen, production

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



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

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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 *COFFEE BREAK* DI BOGOR ICON HOTEL AND CONVENTION

FADILLAH HUDROTUNISA



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 University



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.

Penyaji pada ujian laporan akhir : Rosyda Dianah, SKM, MKM



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Judul Laporan Akhir : Produksi Hidangan *Coffee Break* di Bogor Icon Hotel and Convention
Nama : Fadillah Hudrotunisa
NIM : J3F117040

Disetujui oleh
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M



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 : 26 Juni 2020

Tanggal Lulus : 27 Juli 2020