

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu berbentuk bangunan, dan memiliki lambang perusahaannya atau sebuah badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, menyediakan makanan dan minuman serta menyediakan fasilitas jasa lainnya seperti refleksi, dan dari semua pelayanan tersebut berlaku untuk semua pengunjung yang menginap di hotel ataupun yang menggunakan fasilitas tertentu yang disediakan oleh hotel (Tarmoezi, 2013).

Penyelenggaraan makanan merupakan proses pengelolaan makanan untuk orang banyak. Pada hakekatnya penyelenggaraan makanan merupakan sistem yang dimulai dari pengadaan bahan hingga penyajian makanan. Penyelenggaraan makanan terdiri atas beberapa subsistem: perencanaan menu, perencanaan dan pemeliharaan peralatan, pengadaan dan penyimpanan bahan makanan, distribusi dan penyajian makanan, sumber daya manusia (personalia), dan keuangan.

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. *Pantry kitchen* merupakan bagian dari *kitchen* yang bertugas mempersiapkan, mengolah dan menyajikan segala macam hidangan seperti dessert, aneka jajanan pasar, cake, pudding, gorengan, minuman es. Hidangan yang disajikan pada *pastry kitchen* dibagi menjadi hidangan *a'la carte* dan hidangan *buffet* serta hidangan untuk *coffee break*.

Bogor Icon Hotel and Convention merupakan salah satu hotel yang memiliki jumlah *meeting room* yang banyak dan murah. Setiap hari akan selalu ada *meeting event* ataupun *event* lainnya. Hidangan yang akan disajikan saat *meeting event* yaitu hidangan *coffee break*. *Coffee break* adalah istilah untuk istirahat singkat selama 10 sampai 20 menit dalam suatu acara pertemuan, atau perkumpulan, yang merupakan hal yang umum untuk menikmati secangkir kopi, teh, dan makanan kecil (snack) di sela-sela acara sebagai *ice breaking*.

Terdapat beberapa macam jenis hidangan *coffee break* seperti aneka *cake*, jajanan pasar, gorengan, rebusan dan kletikan. *Cake* merupakan salah satu panganan yang cukup terkenal. *Cake* memiliki berbagai jenis, salah satunya *sponge cake*. *Sponge cake* dijadikan beberapa macam, salah satunya *bavaroa cake*. Tempe mendoan merupakan hidangan yang sangat sederhana dan proses pembuatannya mudah, selain itu bahan tempe memiliki harga yang ekonomis dan memiliki rasa yang bisa diterima oleh para tamu. Hidangan ekado memiliki penyajian yang cukup menarik sehingga hidangan tersebut sering di *request* oleh tamu sebagai hidangan *coffee break*. Tamu dapat memilih hidangan *coffee break* yang akan disajikan sesuai dengan keinginan dan harga yang sudah ditentukan.

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

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang terurai tersebut maka dapat disimpulkan rumusan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana keadaan umum Bogor Icon Hotel *and Convention*, terutama *Food and Beverage Product* meliputi informasi mengenai sejarah hotel, kegiatan, struktur organisasi serta fungsi dan tujuannya?
Bagaimana pengadaan bahan produksi hidangan *coffee break*?
Bagaimana persiapan produksi hidangan *coffee break*?
Bagaimana pengolahan produksi hidangan *coffee break*?
Bagaimana penyajian hidangan *coffee break*?
Berapa kandungan energi dan zat gizi pada salah satu hidangan *coffee break*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah mengkaji produksi hidangan *coffee break* di Bogor Icon Hotel *and Convention*. Secara khusus kajian ini bertujuan:

1. Mengidentifikasi keadaan umum Bogor Icon Hotel *and Convention*, terutama *Food and Beverage Product* meliputi informasi mengenai sejarah hotel, kegiatan, struktur organisasi serta fungsi dan tujuannya.
2. Mengkaji pengadaan bahan *Produksi Coffee Break*.
3. Mengkaji persiapan hidangan *Coffee Break*.
4. Mengkaji pengolahan hidangan *Coffee Break*.
5. Mengkaji penyajian hidangan *Coffee Break*.
6. Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *Coffee Break*.

1.4 Manfaat

Laporan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis, diantaranya :

Manfaat Teoritis

Laporan ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai Produksi Hidangan *Coffee Break* di Bogor Icon Hotel *and Convention*.

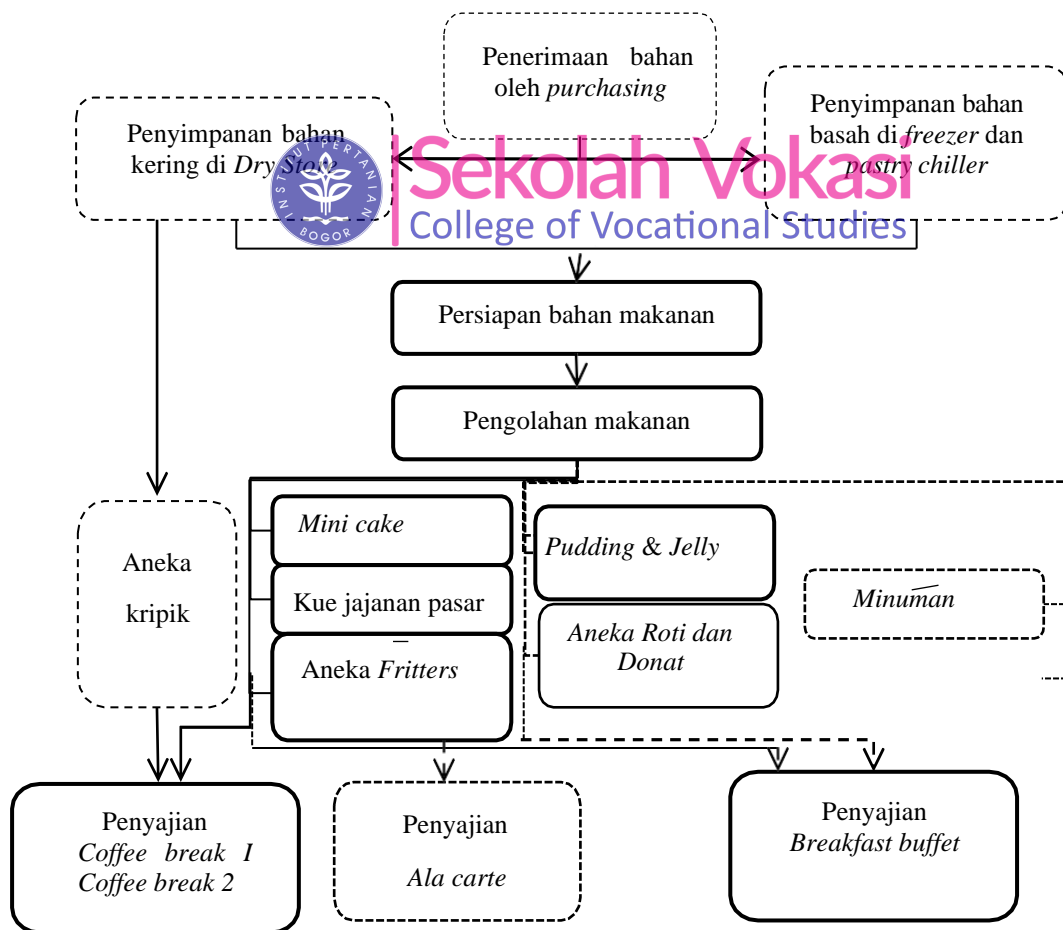
Manfaat Praktis

Bagi penulis penelitian ini diharapkan bisa memberikan informasi dan menambah pengetahuan penulis tentang Produksi Hidangan *Coffee Break* di Bogor Icon Hotel *and Convention*.

1.5 Kerangka Pikir

Pastry Kitchen di Bogor Icon Hotel and Convention merupakan bagian dari *Food and Beverage Product* yang mempunyai tanggung jawab menyediakan hidangan *coffee break*, *event* tertentu yang diselenggarakan di Bogor Icon Hotel and Convention, dan hidangan *buffet breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Produksi hidangan *coffee break* memiliki tiga tahap yaitu persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Alur produksi hidangan dimulai dari penerimaan bahan oleh bagian *purchasing* kemudian bahan makanan disimpan berdasarkan jenisnya, bahan kering disimpan di dalam *dry store* sedangkan bahan basah disimpan di dalam *pastry chiller* atau *freezer*. Produksi hidangan dibagi kedalam tiga *kitchen* yaitu *cold kitchen* yang memproduksi buah dan salad, *hot/main kitchen* yang memproduksi *main course* dan *pastry kitchen* yang memproduksi *dessert* dan roti. Alur produksi hidangan di *pastry kitchen* dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan :

= variabel yang diamati

- - - = variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Alur Produksi Hidangan di *Pastry Kitchen*

Alur pelayanan makanan di hotel diawali dengan perencanaan menu *ala carte* dan *buffet*. Perencanaan dilakukan untuk mengetahui jumlah menu yang diproduksi berdasarkan jumlah tamu dan anggaran yang tersedia. Produksi menu merupakan proses pembuatan produk berupa makanan yang akan disajikan kepada tamu melalui pelayanan makanan. Pelayanan makanan dengan sistem *buffet* biasanya dilaksanakan pada waktu makan *breakfast*, *lunch* dan *dinner*.

Pastry kitchen memproduksi berbagai hidangan yang akan disajikan pada menu *buffet*, *ala carte*, dan hidangan untuk *coffee break*. Hidangan-hidangan tersebut sebagian besar diproduksi sendiri oleh bagian *pastry kitchen*, seperti aneka *mini cake*, donat, jajanan pasar, *pudding*, dan aneka *fritters* yang akan disajikan di *breakfast buffet*, serta minuman untuk *lunch* dan *dinner buffet*. 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*.

2 METODE PENGAMATAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Bogor Icon Hotel and Convention yang beralamat di Bukit Cimanggu City, Jl. Sholeh Iskandar No.1, Cibadak, Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat (16168). Pengamatan dimulai pada tanggal 11 November 2019 sampai tanggal 11 Februari 2020. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *Pastry Kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian. Data adalah sesuatu yang belum memiliki arti bagi penerimanya dan masih membutuhkan adanya suatu pengolahan. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja secara langsung dimulai dari proses persiapan bahan, proses pengolahan hidangan, sampai dengan penyajian hidangan. Jenis pengambilan data pada laporan akhir ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara pengamatan langsung, ikut berperan aktif, diskusi dan wawancara dengan pihak. Data sekunder didapatkan dengan cara pencatatan data dari arsip hotel. Jenis dan cara pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.