

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan, minum, serta lainnya bagi umum dan dikelola secara komersial. Menurut Sulastiyono hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Sulastiyono, 2011). Di hotel bertaraf internasional sering kita dengar istilah Food and Beverage Department sebagai bagian dari hotel.

Definisi Food and Beverage Department secara umum adalah bagian yang mengurus makanan dan minuman, sedangkan definisi Food and Beverage Department secara khusus adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial dan profesional. Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian yang memiliki arti penting bagi sebuah hotel karena merupakan sumber keuntungan kedua setelah penjualan kamar (room sales). F&B Department dapat dibagi menjadi dua bagian sesuai tugasnya masing-masing, yaitu bagian depan (front service) dan bagian belakang (back service). F&B department bagian depan (front service) biasanya terdiri dari restoran, bar, banquet, dan room service. Petugas di bagian ini langsung berhubungan dengan para tamu. F&B department bagian belakang (back service) biasanya terdiri dari kitchen (bagian dapur) stewarding, service bar, dan kantin karyawan. Disebut back service karena tidak langsung berhubungan dengan tamu, dan harus melalui perantara pramusaji.

Restaurant adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum. Menurut (Suarthana 2006) restaurant adalah tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Pada setiap restaurant tidak hanya menyediakan makanan dan minuman, tetapi memberikan pelayanan yang baik untuk menunjang kepuasan dari tamu yang datang. Menu terdiri dari berbagai macam jenis, diantaranya a'la carte, table d'hote menu, set menu, dan plate de jour/special today (Rusmini 2016). Hidangan squid roll cakwe disediakan di santan restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. Hidangan squid roll cakwe menjadi salah satu hidangan yang disukai oleh tamu. Pernyataan tersebut berdasarkan jumlah permintaan tamu yang memesan di santan restoran.

Squid roll cakwe adalah makanan yang memadukan unsur kuliner tradisional yang berbeda dan digabungkan dengan gaya modern pada zaman sekarang. Makanan ini terbuat dari bahan utama seperti cakwe, ikan patin, cumi-cumi, dan telur. Hidangan ini menggunakan bahan tambahan seperti daun bawang, penyedap rasa, sesame oil, dan tepung sagu. Squid roll cakwe diolah dengan teknik

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.

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 IPIB.
2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.

pengolahan steaming dan deep frying kemudian disajikan memanjang di atas plate yang sudah digarnish black sauce dengan tambahan glaze sweet mayo lalu ditambah dengan taburan white sesame seed. Hidangan ini dilengkapi dengan tambahan garnish fried nori, katsuboshi, dan tomat cheery.

Modifikasi produk yaitu memperbaiki produk yang sudah ada dengan tujuan meningkatkan penjualan. Squid roll cakwe dapat dimodifikasi dengan penggunaan saus yang disajikan supaya dapat menambah nilai jual terhadap konsumen. Hidangan itulah yang menarik untuk dibahas sehingga saya tertarik memuat laporan tugas akhir dengan judul Modifikasi Saus Hidangan Squid Roll Cakwe di Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.

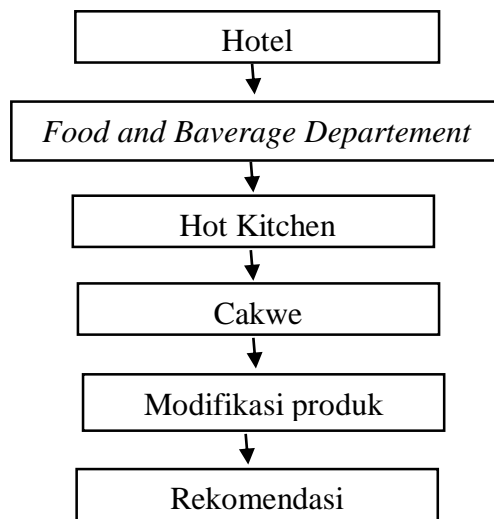
1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan ini adalah mengkaji tentang modifikasi atau pengembangan produk hidangan squid roll cakwe Tujuan khusus dari laporan ini yaitu:

1. Mengidentifikasi keadaan umum Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.
2. Mengkaji pengadaan dan penyimpanan bahan makanan pada hidangan squid roll cakwe.
3. Mengidentifikasi tentang proses produksi saus hidangan squid roll cakwe.
4. Menghitung kandungan gizi yang terdapat pada saus hidangan squid roll cakwe yang telah dimodifikasi.

1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir mengenai modifikasi saus hidangan squid roll cakwe dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Modifikasi Saus

Hotel Horison Bhuvana Ciawi menjadi tempat praktik kerja lapangan penulis selama tiga bulan. Hotel ini merupakan hotel baru di daerah Ciawi Bogor yang memiliki banyak peminatnya, selain tempat penginapan yang baik namun hotel ini memiliki restaurant yang menyediakan berbagai macam makanan yang diminati bagi para tamu. Food and Beverage Departement merupakan bagian hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum. Food and Beverage Department ini didalamnya terdapat hot kitchen yang digunakan sebagai tempat produksi makanan. Hot kitchen menyediakan hidangan yang berbahan dasar cakwe, cakwe merupakan olahan tradisional kemudian dimodifikasi menjadi hidangan modern dengan nama hidangan squid roll cakwe, hidangan ini merupakan hidangan baru yang menjadi salah satu hidangan andalan hotel yang banyak diminati oleh konsumen. Modifikasi hidangan squid roll cakwe ini dilakukan untuk meningkatkan nilai produk, saus hidangan squid roll cakwe dimodifikasi dengan spinach sauce yang terbuat dari bahan, margarin, tepung terigu, bayam, garam, lada, gula pasir, dan lemon. Spinach sauce ini memiliki rasa yang gurih dan segar sehingga cocok untuk hidangan squid roll cakwe. Hidangan ini menjadi hidangan rekomendasi bagi konsumen karna memiliki cita rasa yang enak, mengenyangkan, serta kaya akan kandungan gizi.



Sekolah Vokasi
2. METODE KAJIAN
College of Vocational Studies

2.1 Tempat Dan Waktu Pengamatan

Pengamatan untuk hidangan squid roll cakwe dilakukan selama mengikuti Praktik Usaha Jasa Boga (PUJB) yang dilaksanakan pada tanggal 7 November 2019 sampai dengan 9 Februari 2020. Kegiatan Praktik Usaha Jasa Boga dilaksanakan di Hot Kitchen santan restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. Produksi modifikasi spinach sauce dilakukan dua kali, percobaan pertama dilakukan pada tanggal 19 April 2020, percobaan kedua dilakukan pada tanggal 22 April 2020. Produksi modifikasi saus hidangan squid roll cakwe dilakukan di dapur kediaman rumah penulis.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis data yang diperoleh yaitu data primer dan data sekunder. Data pimer merupakan data asli yang diambil berdasarkan pengamatan dan observasi secara langsung serta wawancara, data sekunder merupakan data yang didapatkan mengacu pada sumber yang sudah ada dan biasanya didapatkan dari arsip suatu perusahaan tersebut. Data, jenis data, dan cara pengambilan data dapat dilihat pada tabel 1.



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