



# PRODUKSI HIDANGAN NASI GORENG BUTIK PADA MENU *A'LA CARTE* DI SAHIRA BUTIK HOTEL BOGOR

© 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.

BALQIS SUCI ANGGITHA



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir Produksi Hidangan Nasi Goreng Butik Pada Menu *A'la Carte* di Sahira Butik Hotel Bogor adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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.

Bogor, Juli 2020



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies  
Balqis Suci Anggitha  
J3F117078

© 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.

## RINGKASAN

BALQIS SUCI ANGGITHA. Produksi Hidangan Nasi Goreng Butik Pada Menu *A'la Carte* di Sahira Butik Hotel Bogor. *Butik Fried Rice Production for the A'la Carte Menu at The Sahira Butik Hotel Bogor*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan nasi goreng butik pada menu *a'la carte* di Sahira Butik Hotel Bogor. Tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Sahira Butik Hotel, (2) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan menu restoran di Rahira Resto Sahira Butik Hotel Bogor, (3) Mengidentifikasi bahan-bahan untuk pembuatan nasi goreng butik, (4) Mengkaji persiapan bahan hidangan nasi goreng butik, (5) Mengkaji proses pengolahan hidangan nasi goreng butik, (6) Mengkaji penyajian hidangan nasi goreng butik, (7) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan nasi goreng butik

Pengamatan dilakukan mulai tanggal 4 November 2019 sampai 4 Februari 2020. Jenis data terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diantaranya standar operasional prosedur produksi makanan dan sistem pengawasan di *main kitchen* sedangkan data sekunder seperti keadaan umum hotel dan denah *kitchen*.

Sahira Butik Hotel Bogor merupakan hotel bintang tiga. *Main kitchen* adalah bagian dari *food and beverage product* yang berperan dalam produksi pembuatan dan penyediaan berbagai *a'la carte* (diantaranya nasi goreng butik), *buffet*, *room service* dan *coffe break* jika ada *event meeting*. Fasilitas fisik di *main kitchen* diantaranya ialah *hexos*, *blower*, alat pembasmi nyamuk dan alat pemadam api ringan. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan nasi goreng butik ialah *blender*, talenan, pisau, wajan, *in set*, *dinner plate* dan panggangan

Tahap produksi nasi goreng butik terdiri atas persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan. Bahan yang digunakan untuk nasi goreng butik yaitu beras, daging ayam, telur ayam, abon sapi, kerupuk, mentimun, wortel dan bumbu lainnya. Proses persiapan meliputi *stewing* ayam dibumbu kuning untuk *stock* oleh *cook kitchen* (2 hari sekali), membuat acar untuk *stock* (setiap hari) oleh *trainee kitchen*, menggoreng kerupuk untuk *stock* oleh *cook kitchen*, menyiapkan *condiment* nasi goreng dan sate ayam dibuat apabila ada yang memesan saja. Proses pengolahan meliputi membuat nasi goreng oleh *chef de partie* serta menggoreng ayam, membuat sate ayam dan menggoreng telur mata sapi oleh *cook kitchen*. Tahap penyajian hidangan nasi goreng butik ditempatkan pada *dinner plate* dengan pendamping selanjutnya *digarnish*. Kandungan Energi dan zat gizi hidangan nasi goreng butik dengan total Energi 1098 Kal, Protein 28,6 g, Lemak 79,8 g, dan Karbohidrat 56 g.

Pada umumnya produksi hidangan nasi goreng butik sudah berlangsung dengan baik. Fasilitas fisik di *main kitchen* lantai yang terbuat dari keramik berwarna putih ukuran 40x40 cm sifatnya licin, sebaiknya lantai *kitchen* yang baik tersebut dari tegel, semen atau keramik yang dibuat sedemikian rupa sehingga rata mudah dibersihkan, tidak mudah kotor, tidak licin, tidak mudah menyerap air dan tidak mudah terbakar.

Kata kunci : *A'la Carte*, Nasi goreng butik, 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 mengumunkan dan 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



# PRODUKSI HIDANGAN NASI GORENG BUTIK PADA MENU *A'LA CARTE* DI SAHIRA BUTIK HOTEL BOGOR

BALQIS SUCI ANGGITHA



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.

Penugsi pada ujian laporan akhir : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si



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 : Produksi Hidangan Nasi Goreng Butik Pada Menu *A'la Carte* di Sahira Butik Hotel Bogor  
Akhir :  
Nama : Balqis Suci Anggitha  
NIM : J3F117078

Disetujui oleh  
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Rosyda Dianah SKM, MKM



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si  
NIP. 196903282009102002

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 30 Juni 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020