



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 *coffee 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