

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada dengan menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya (Sudarso 2016). Hotel termasuk ke dalam *profit oriented* dimana dalam penyelenggaraannya mengutamakan keuntungan. Hotel juga merupakan organisasi kompleks dengan beberapa bagian atau departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing (Kustini 2017). Salah satu departemen yang berperan penting dalam kegiatan pelayanan tamu di hotel salah satunya yaitu *food and beverage department*. *Food and beverage department* merupakan bagian yang menyediakan menjadi dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*.

*Food and beverage product* adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *food and beverage product* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung. *Food and beverage product* selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, *food and beverage product* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. *Food and beverage product* dibagi menjadi beberapa macam diantaranya *main kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, dan *pastry kitchen*.

*Main Kitchen* adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan (Iskandar, 2010). Makanan dan minuman dapat disajikan dan dijual kepada tamu, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan untuk mendukung proses pengolahan makanan. *Main kitchen* di Sahira Butik Hotel Bogor mengolah beberapa macam hidangan seperti *soup*, *main course*, hidangan Asia dan hidangan Kontinental.

*Main course* merupakan hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun pada saat *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar. Contoh hidangan *main course* yaitu nasi goreng butik.

Nasi goreng butik yang terdapat di Sahira Butik Hotel Bogor merupakan menu favorit hidangan *a'la carte* di *main kitchen*. Hidangan tersebut sangat populer dan diminati oleh tamu mulai dari anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua, apabila sedang ramai pada malam minggu banyak tamu keluarga yang *check in*, bisa sampai diatas 10 porsi penjualan. Hidangan ini termasuk menu *main course*, nasi goreng butik memiliki rasa gurih, tekstur lembut, dan toppingnya yang beragam seperti ayam goreng, sate ayam, abon sapi, telur mata sapi dan kerupuk, sedikit diberi acar dan selada untuk *garnish*. Pembuatan nasi goreng butik digemari oleh masyarakat, jika ingin ditambahkan rasa pedas tergantung dari permintaan tamu. Hal tersebut yang melatarbelakangi penulis untuk menulis laporan akhir tentang “Produksi Hidangan Nasi Goreng Butik Pada Menu *A'la Carte* di Sahira Butik Hotel Bogor”.

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.

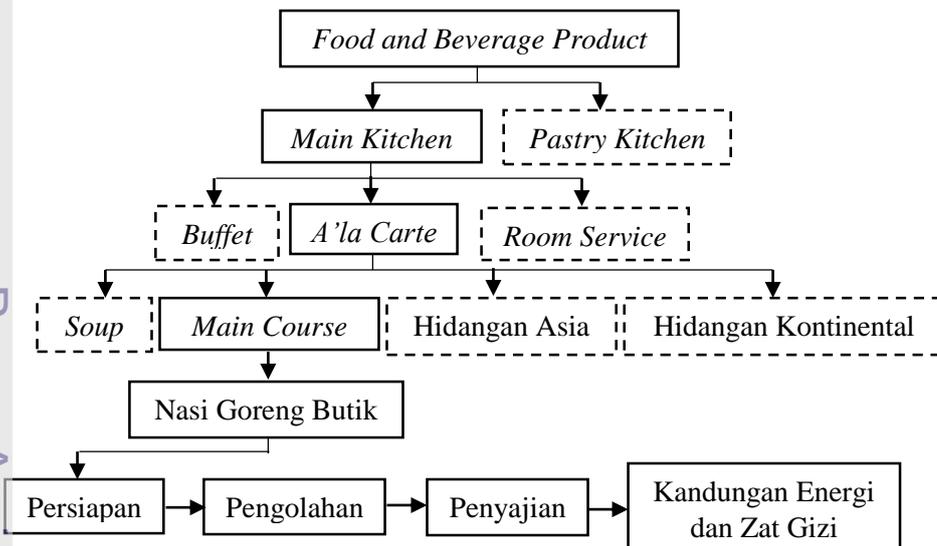
## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah mengkaji produksi hidangan nasi goreng butik pada menu *a'la carte* di Sahira Butik Hotel Bogor. Secara khusus kajian ini bertujuan:

1. Mempelajari keadaan umum Sahira Butik Hotel, terutama *food and beverage product* meliputi informasi mengenai *main kitchen* seperti struktur organisasi, *shift* kerja dan pembagian tugas di *main kitchen* serta fasilitas fisik dan denah *main kitchen*.
2. Mengidentifikasi jenis-jenis menu restoran di Rahisa Resto Sahira Butik Hotel Bogor.
3. Mengidentifikasi bahan-bahan untuk pembuatan nasi goreng butik mulai dari bahan utama, bahan tambahan dan bumbu.
4. Mengkaji persiapan bahan untuk hidangan nasi goreng butik di *main kitchen* Sahira Butik Hotel Bogor.
5. Mengkaji proses pengolahan hidangan nasi goreng butik di *main kitchen* Sahira Butik Hotel Bogor.
6. Mengkaji pemorsian dan penyajian hidangan nasi goreng butik di *main kitchen* Sahira Butik Hotel Bogor.
7. Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan nasi goreng butik di Sahira Butik Hotel Bogor.

## 1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan sebuah pemahaman yang paling mendasar dan menjadi pondasi bagi setiap pemikiran atau suatu bentuk proses dari keseluruhan dari penelitian yang akan dilakukan (Sugiyono, 2011). Kerangka pikir produksi nasi goreng butik dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan :

— : Variabel yang diamati

---- : Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Nasi Goreng Butik