

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha jasa boga adalah suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang makanan dalam jumlah yang banyak dan diselenggarakan secara komersial. Tujuan dari pengelolaan usaha jasa boga adalah untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan sifatnya yang komersial. Industri usaha jasa boga melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan yang dimulai dari persiapan, pengolahan hingga penyajian makanan. Salah satu industri usaha jasa boga yang melakukan penyelenggaraan makanan adalah restoran.

Restoran merupakan usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian di suatu tempat tetap dan tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014). Restoran memiliki beberapa departemen, salah satunya adalah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* adalah bagian yang bertanggung jawab atas produksi, penyajian dan penjualan makanan serta minuman. *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua yaitu *F&B Service* yang memberikan pelayanan kepada tamu dan *F&B Product* yang mengolah makanan untuk penyelenggaraan makanan.

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah bahan makanan menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen. Proses produksi makanan meliputi kegiatan persiapan dan pengolahan bahan makanan hingga menjadi makanan siap saji. Produksi makanan dilakukan pada tempat khusus yaitu *kitchen* atau dapur. Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan (Iskandar, 2010). Salah satu contoh restoran yang memproduksi berbagai macam hidangan adalah *Klappertart Huize and Resto*.

Klappertart Huize and Resto merupakan restoran yang memproduksi berbagai macam hidangan mulai dari hidangan utama hingga aneka *snack*. *Snack* yang diproduksi untuk pesanan *coffee break*, *snack box* dan untuk penjualan di restoran. Dapur di *Klappertart Huize and Resto* dibagi menjadi empat bagian atau *section* yang memproduksi hidangan yang berbeda-beda. Salah satu *section* di *Klappertart Huize and Resto* adalah *Klappertart Section* yang merupakan bagian dapur yang khusus memproduksi hidangan *triple combo*, yaitu hidangan klappertart, *macaroni scothel*, dan pastel tutup. Hidangan klappertart yang diproduksi memiliki berbagai macam varian dan merupakan salah satu hidangan yang paling banyak diminati oleh konsumen. Salah satu varian dari hidangan klappertart adalah klappertart panggang. Klappertart panggang merupakan salah satu hidangan yang memiliki konsistensi lebih padat dibandingkan dengan klappertart. Klappertart panggang merupakan salah satu inovasi baru dari hidangan klappertart yang diproduksi oleh *Klappertart Huize and Resto* dan cukup menarik perhatian konsumen, karena hidangan klappertart yang lebih banyak diproduksi dan dijual dibandingkan dengan hidangan *triple combo* lainnya, sehingga penulis tertarik untuk mengangkat produksi hidangan klappertart panggang sebagai topik bahasan untuk laporan tugas akhir.

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 dari laporan tugas akhir ini dapat diperoleh rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana keadaan umum dari *Klappertart Huize and Resto*?
2. Bagaimana proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan pada *Klappertart Section*?
3. Bagaimana proses produksi hidangan *Klappertart* panggang di *Klappertart Huize and Resto*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan tugas akhir ini adalah mempelajari Produksi Hidangan *Klappertart Panggang* di *Klappertart Huize and Resto*. Adapun tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini adalah :

- Mempelajari keadaan umum *Klappertart Huize and Resto*, meliputi struktur organisasi, sumberdaya manusia, serta fasilitas fisik *Klappertart Section*.
- Mengidentifikasi pengadaan dan penyimpanan bahan makanan di *Klappertart Section*.
- Mengkaji proses produksi hidangan *klappertaart panggang*.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penyusunan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Penulis
Dapat dijadikan sebagai sarana dalam menerapkan dan menambah pengetahuan mengenai proses produksi hidangan dalam suatu industri usaha jasa boga.
2. Bagi Pembaca
Dapat memberikan informasi tambahan mengenai inovasi baru yang dapat diolah dari hidangan *klappertart* dan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi untuk mahasiswa dalam pembuatan laporan tugas akhir.
3. Bagi Instansi
Dapat memberikan evaluasi dan masukan bagi *Klappertart Huize and Resto* dalam proses produksi hidangan *klappertart*.

1.5 Kerangka Pikir

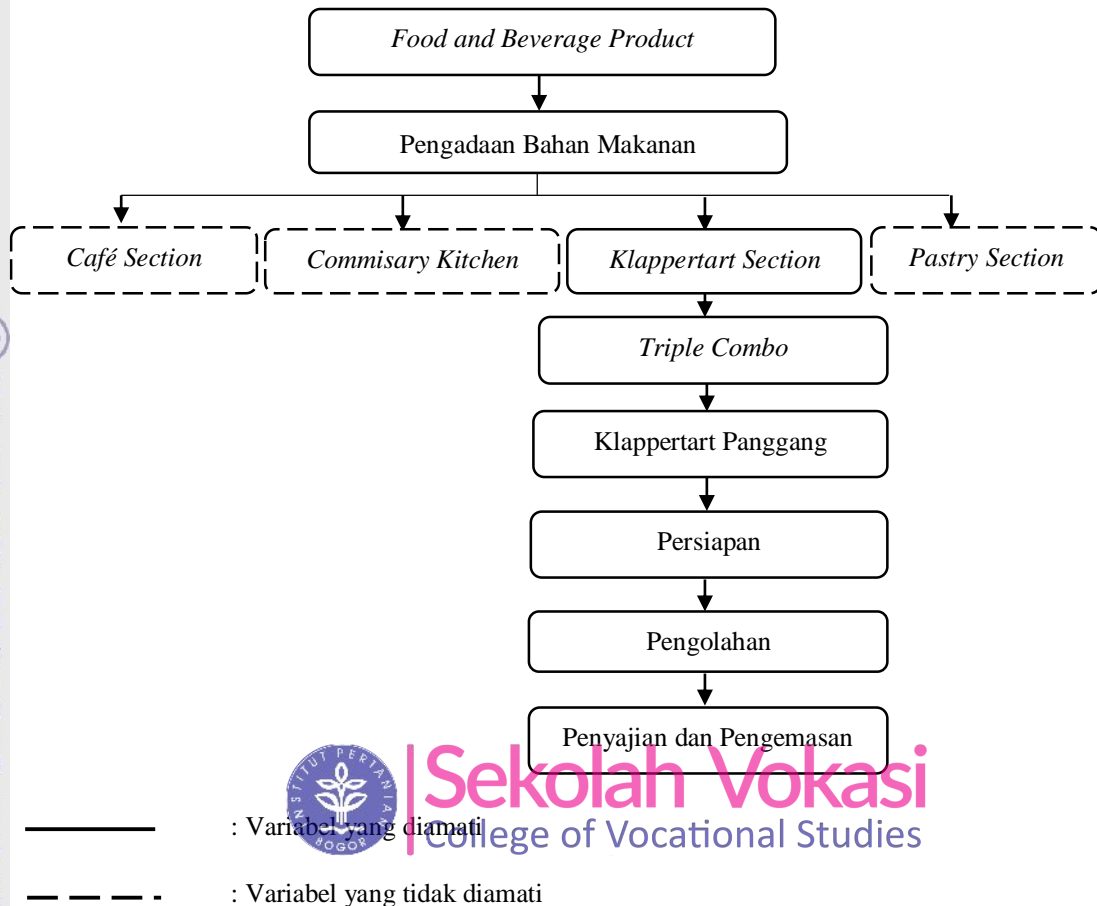
Food and Beverage Product merupakan salah satu departemen yang ada di restoran yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan makanan di restoran. Penyelenggaraan makanan di *Klappertart Huize and Resto* dimulai dari pengadaan bahan makanan, persiapan, pengolahan hingga penyajian dan pengemasan hidangan. Kerangka pikir produksi hidangan *klappertart panggang* di *Klappertart Huize and Resto* dapat dilihat pada Gambar 1.

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



Gambar 1 Kerangka Pikir

Pengadaan bahan makanan yang dilakukan di *Klappertart Huize and Resto* meliputi Pengadaan bahan yang dilakukan diantaranya perencanaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, serta penyimpanan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan pada setiap *section* dalam proses produksi hidangan. *Klappertart Huize and Resto* memiliki empat bagian dapur atau *section* yang bertanggung jawab dalam produksi berbagai hidangan tertentu, salah satunya adalah klappertart *section*. Klappertart *section* merupakan bagian yang khusus memproduksi hidangan *triple combo*, yaitu klappertart, *macaroni scothel*, dan pastel tutup. Salah satu varian dari hidangan klappertart adalah klappertart panggang. Proses produksi hidangan klappertart panggang diawali dari persiapan alat dan bahan serta persiapan pengolahan untuk beberapa bahan. Bahan yang sudah disiapkan kemudian akan dilanjutkan dengan proses pengolahan bahan makanan hingga hidangan matang. Hidangan yang sudah matang kemudian akan dilanjutkan ke tahap penyajian. Penyajian yang dilakukan, yaitu berupa pemberian *apricot glaze* dan *garnish*. Hidangan yang sudah diberikan *garnish* akan dikemas menggunakan mika plastik kue yang dilengkapi dengan alas dan tutup.