



PRODUKSI ROASTED CHICKEN UNTUK MENU *BUFFET* DI SALAK PADJAJARAN HOTEL BOGOR

RIZKY NURBANI YUSUF



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir *Produksi Roasted Chicken* untuk Menu *Buffet* di Salak Padjajaran Hotel Bogor adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. 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, Oktober 2020

Rizky Nurbani Yusuf
NIM J3F117066



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

RINGKASAN

RIZKY NURBANI YUSUF. Produksi *Roasted Chicken* untuk Menu *Buffet* di Salak Padjajaran Hotel Bogor *Production of Roasted Chicken for Buffet Menu at Salak Padjajaran Hotel Bogor*. Dibimbing oleh **RINA MARTINI**.

Tujuan umum dari penulisan praktik kerja ini adalah mempelajari *Produksi Roasted Chicken* untuk *Menu Buffet* di Salak Padjajaran Hotel Bogor. Adapun tujuan khusus penulisan kerja ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum *main kitchen* dan hidangan *roasted chicken*.(2) Mempelajari persiapan pengolahan *roasted chicken* .(3) Mempelajari pengolahan hidangan *roasted chicken*.(4) Mempelajari penyajian hidangan *roasted chicken*. Kegiatan Praktik Kerja Lapang ini dilakukan selama tiga bulan dimulai pada tanggal 4 November 2019 sampai 31 Januari 2020 di *Food and Beverage Product Department*. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara, praktik langsung dan arsip hotel.

Hotel ini termasuk kedalam jenis hotel bisnis karena sebagian besar tamu berasal dari instansi yang ingin mengadakan rapat dan pertemuan. Tergolong dalam hotel bisnis, hotel ini dilengkapi 12 ruang untuk *meeting*, seminar hingga konferensi serta terdapat *ballroom* untuk pesta pernikahan maupun acara lainnya. Tamu yang ingin berlibur, hotel ini juga menyediakan fasilitas lainnya yang sangat cocok untuk tempat berlibur keluarga seperti kolam renang, ruang bermain anak, dan *fitness center*.

Persiapan yang dilakukan oleh *food and beverage product* meliputi pengolahan, pemorsian dan penyajian yaitu mempersiapkan hidangan yang akan dibuat sesuai menu. Persiapan dilakukan oleh staff pada *morning shift*. Produksi hidangan *Roasted Chicken* untuk *buffet* dijalankan sesuai dengan standar operasional prosedur produksi yang telah diatur dan ditetapkan sehingga produksi dapat berjalan dengan baik. Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi *roasted chicken* terdiri dari ayam karkas, *mirepoix* (wortel, bombay dan daun bawang), *mustard* dan *seasoning*.

Display Roasted Chicken disajikan di tempat palet kayu berbentuk persegi dengan ukuran 50x50 cm, karkas ayam yang telah di panggang di letakan di tangan kemudian bagian sisi ayam diberi sayuran berupa wortel, kembang kol, jagung semi, brokoli, lobak dan paprika. Kemudian bagian pojok atas diberi *garnish* berupa trатаi tomat dan irisan kol putih dan ungu. Lalu disajikan dengan bermacam saus.

Kata kunci :Produksi, *Main Kitchen*, *Roasted chicken*, *Mirepoix*.

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, 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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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.

Bogor Agricultural University



PRODUKSI ROASTED CHICKEN UNTUK MENU BUFFET DI SALAK PADJAJARAN HOTEL BOGOR

RIZKY NURBANI YUSUF



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Penguji pada ujian laporan akhir : Ani Nuraeni, S.pd M.Pd.



Judul Laporan :Produksi *Roasted Chicken* untuk Menu *Buffet* di Salak Padjajaran

Hotel Bogor

Nama : Rizky Nurbani Yusuf

NIM : J3F117066

Disetujui Oleh

Pembimbing

Pembimbing

:Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002



Sekolah Vokasi
Diketahui oleh
College of Vocational Studies

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

Dekan

: Dr. Ir. Arief Darjanto, M. EC
NIP. 19610618 198609 1 001



Tanggal Ujian : 6 Oktober 2020

Tanggal Lulus: 17 Oktober 2020

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