

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.