

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.

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi komersial yang dibuka untuk umum yang dilengkapi dengan pelayanan dan berbagai macam fasilitas seperti kamar, makanan dan minuman serta pelayanan yang dibuka selama 24 jam (Rachman 2015). Hotel terdiri dari beberapa bagian yang masing-masing saling menunjang. Salah satu *departement* yang ada di hotel adalah *Food and Beverage* yang bertugas menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik menginap maupun hanya sekedar berkunjung saja dan membutuhkan makan dan minum (Lukman 2015).

Menu yaitu daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan / hidangan, menurut Pellpart seorang ahli *gastronomi* yang sangat terkenal perkataan menu dikenal pertama kali pada tahun 1514, ketika *duke of brunswick* menuliskan segala sesuatunya yang akan dihidangkan dalam sebuah pesta yang dilaksanakannya (Rohman 2018).

Lauk hewani merupakan hidangan dengan bahan utama bahan hewani dan dapat ditambah dengan bahan lain, berfungsi sebagai hidangan pendamping makanan pokok dan dapat berfungsi sebagai hidangan pokok biasanya orang barat menjadikan lauk hewani sebagai hidangan pokoknya (KEMENKES 2016). Hidangan dengan biaya paling besar dibanding dengan hidangan lain, sumbangan terbesar protein dan lemak.

Teknik memasak serta penyajian hidangan *roasted chicken* sangat menarik untuk dijadikan sebagai satu pembahasan di bandingkan dengan menu yang lainnya karena mungkin di sebagian besar hotel di bogor jarang sekali yang menyajikan suatu hidangan dengan teknik memasak *roast* (panggang) serta penyajian hidangannya yang menggunakan pallet kayu berbentuk persegi, selain itu penggunaan *mirepoa* untuk memperkuat aroma pada hidangan sangat jarang ditemukan pada hidangan lain.

Teknik *roast* merupakan jenis memasak kering karena menggunakan alat yaitu *oven* yang tertutup dan dengan suhu yang telah di atur sebelumnya sebagai media memasaknya (Astri 2014). *Roast* termasuk teknik memasak yang tergolong lambat karena ayam dipanaskan hingga matang. Selain itu metode ini lebih sehat dibandingkan dengan teknik *grill* karena lemak jahatnya akan menetes ketika

ayam diputuskan dalam oven (Ariani 2015). Contoh hidangan yang menggunakan teknik *roasting* di antaranya yaitu *roast potato* (kentang panggang), *roast lamb rack and veggies* (domba panggang dan sayur), *roasted chicken* (ayam panggang) dan lainnya.

Signature dish adalah suatu hidangan unggulan di suatu *restaurant* yang mencirikan identitas hotel tersebut. Salak padjajaran hotel bogor memiliki beberapa *signature dish* yang memiliki identitas hidangan pada meja *buffet* yang diberi bendera yang bertuliskan nama hidangannya yang bertujuan agar dikenal oleh tamu. *Signature dish* salak padjajaran bogor di antaranya *long sausage*, asinan bogor, *roasted chicken* dan lainnya.

Roasted chicken merupakan salah satu hidangan unggulan yang terdapat di hotel salak, unggulan dari hidangan ini yaitu *display* yang di buat semenarik mungkin agar tamu tertarik dengan hidangan ini, maka dari itu hidangan ini sudah banyak di kenal banyak orang yang sering berkunjung ke hotel salak. Selain itu *roasted chicken* memiliki cita rasa yang khas, yaitu rasa dan aroma yang dihasilkan dari cara teknik memasak dengan cara di panggang yang membuat aroma dari ayam, bumbu serta *mirepoix* mengeluarkan aroma yang khas sehingga dapat menggugah selera para tamu hotel salak padjajaran.

Mirepoix adalah sayuran yang digunakan untuk meningkatkan aroma pada suatu hidangan biasanya, sayuran yang digunakan adalah wortel, bawang bombay, dan seledri. Sayuran ini dipotong terlebih dahulu agar aromanya keluar, biasanya bentuk potongannya yaitu *cube* atau *diamond*. *mirepoix* untuk *roasted chicken* setelah dipotong kemudian ada proses *marinate* atau pencucian terlebih dahulu agar aroma serta rasanya keluar dengan maksimal. Sebuah hidangan atau masakan akan lebih berasa aromanya ketika ditambahkan *mirepoix* karena terdiri dari sayuran yang memiliki sifat aroma yang khas sehingga sajian akan lebih sempurna (Dwi 2015)

Sauce adalah cairan yang digunakan sewaktu memasak atau yang dihidangkan bersama-sama makanan sebagai penyedap atau penambah cita rasa. Bahan bahan untuk mengentalkan saus bermacam macam sesuai kebutuhan, seperti maizena, *roux*, *cream* dan lainnya. *Sauce* yang di sajikan untuk hidangan *roasted chicken* terdiri dari 3 jenis *sauce* yaitu *black paper sauce*, *mashroom sauce* dan *barbaque sauce*.

Penyajian *Roasted chicken* di hotel salak padjajaran disajikan dan di *display* di meja *buffet* khusus untuk hidangan *signature dish*, di meja *buffet* *roasted chicken* terdapat sebuah bendera kecil sebagai penanda untuk menandakan bahwa hidangan ini merupakan salah satu hidangan unggulan atau *signature dish* di hotel salak padjajaran sehingga memudahkan tamu untuk dapat mengenali hidangan ini sebagai hidangan unggulannya.

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.



Menyajikan suatu hidangan perlu memperhatikan *organoleptik* seperti penampilannya, rasa dan tekstur agar suatu hidangan bisa disajikan dengan baik. (Suasono 2017) oleh karena itu hidangan *roasted chicken* di *display* sebaik mungkin agar menarik perhatian, selain itu dari segi rasa diperlukan beberapa bahan tambahan untuk menghasilkan aroma yang nikmat ketika disajikan seperti penambahan *mirepoix* untuk menghasilkan aroma ketika di panggang, kemudian dari segi tekstur perlu di perhatikan tingkat kematangan dari *roasted chicken* apabila terlalu matang maka daging akan terlepas dari tulangnya dan juga akan mudah hancur ketika di hidangkan.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan praktik kerja ini adalah menjelaskan Produksi *roasted chicken* untuk menu *Buffet* di Hotel salak Padjajaran Bogor. Adapun tujuan khusus penulisan ini adalah sebagai berikut:

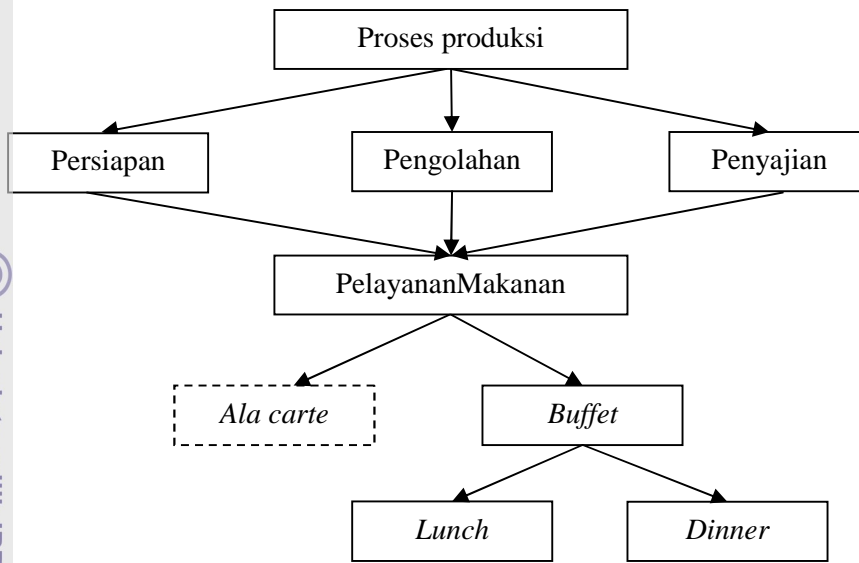
1. Mempelajari keadaan umum *main kitchen* dan hidangan *roasted chicken*.
2. Mempelajari persiapan pengolahan *roasted chicken*.
3. Mempelajari penyajian hidangan *roasted chicken*.
4. Mempelajari penyajian *roasted chicken* untuk menu *buffet*.
5. Menghitung kandungan gizi hidangan *roasted chicken* /100 gram.

1.3 Kerangka Pikir

Proses pengolahan hidangan *roasted chicken* yang diselenggarakan di salak padjajaran hotel merupakan salah satu hidangan *signature dish*, yaitu menu hidangan unggulan hotel salak, dimana menu hidangan ini selalu ada di setiap hotel salak. Menu hidangan ini juga dapat dipesan untuk berbagai acara seperti *wedding*, *party* dan lainnya..

Roasted chicken akan dibuat untuk *stok* beberapa hari kedepan kurang lebih 6 ekor karkas ayam yang telah diberi *mirepoix* pada bagian perut ayamnya kemudian bagian luarnya dilumuri dengan *mustard* lalu di simpan dalam tray dan di bungkus dengan plastik *wrap* kemudian di masukan dalam *walk in freezer* untuk *stok*, dan apabila akan di produksi maka *roasted chicken* akan di *thwing* terlebih dahulu di suhu ruang dan kemudian di panggang selama kurang lebih 3 jam dengan suhu 200 derajat, ketika penyajiannya *mirepoix* yang berada didalam perut ayam dikeluarkan dan dibersihkan kemudian ayam siap di *display*. Kerangka pikir proses produksi *roasted chicken* 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 dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Keterangan:



▭ Variabel yang diamati

- - - Variabel yang tidak diamati



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Gambar 1. Prosedur produksi *roasted chicken* salak padjajaran hotel

2. METODE KERJA

2.1 Tempat Dan Waktu Praktik Kerja

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Salak Padjajaran Hotel Bogor yang beralamat di Jl Pajajaran No. 17, Bantarjati, Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat, Indonesia. Waktu Praktik Kerja Usaha Jasa Boga (PUJB) dimulai pada tanggal 4 November 2019 sampai tanggal 31 Januari 2020. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *hot Kitchen* dan *Butcher* Salak Padjajaran Hotel Bogor.