

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Sejarah roti berasal dari Negara Mesir kuno beribu tahun lalu. Orang mesir kuno dahulu membuat roti dari gandum menjadi roti gepeng dengan dipanggang menggunakan atas batu yang dipanaskan. Makanan roti kemudian menyebar ke daerah yunani kuno dan romawi. Orang yunani dan romawi membuat roti dengan gandum dan bahan daerah setempat. Bangsa Eropa mulai mengembangkan roti pada abad pertengahan menjadi lebih modern, dengan penambahan bahan sehingga roti menjadi lebih harum dan lebih lembut. Bahan penambahan tersebut diantaranya kuning telur dan susu (Yahyono 1999).

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian dipanggang (Mudjajanto dan Yuliati 2013). Roti terbuat dari bahan dan cara yang sederhana pada awal pembuatannya. Perkembangan waktu dan teknologi membuat proses serta macam roti berkembang baik dari segi tampilan maupun rasa. Hingga kini perkembangan roti menjadi lebih bervariasi dengan peralatan yang lebih modern dan bahan baku yang bervariasi. Salah satu variasi dari roti yaitu, roti manis dan roti tawar yang dibuat berdasarkan rasa.

Roti berdasarkan rasa dibagi menjadi dua yaitu, roti tawar dan roti manis. Roti tawar adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu, rasanya tawar, karena dalam proses pembuatannya tanpa dicampuri oleh bahan lain. Roti manis adalah jenis roti yang memiliki cita rasa manis yang menonjol dan bertekstur empuk dengan atau tanpa isian. Keempukan roti manis dapat berkurang atau menjadi keras disebabkan karena waktu dan penyimpanan yang kurang baik. Salah satu penyebab roti manis menjadi keras yaitu, meletaknya didalam wadah dan suhu yang tidak tepat.

Roti dapat mengalami penurunan mutu, tekstur, ataupun warna pada 2-4 hari setelah roti di produksi. Penyimpanan roti yang tepat dapat membuat roti bertahan lebih lama. Tempat yang tepat untuk menyimpan roti, yaitu di ruangan sejuk dan kering (RH<80%) dengan suhu dibawah 30<sup>0</sup>C (Sutomo 2007). Roti manis di Hotel Bogor Icon ditempatkan dalam alat bernama *pastry warmer* yang berfungsi untuk menjaga tekstur roti manis agar tetap empuk saat dimakan oleh tamu. Dalam keadaan ramai banyak tamu yang mengkonsumsi hidangan roti manis yang telah disajikan di dalam *pastry warmer*. Sering terbukanya *pastry warmer* dapat mengakibatkan suhu dalam *pastry warmer* berubah mengikuti suhu ruangan yang ada di dalam ruangan AC. Keadaan demikian dapat membuat tekstur roti manis berubah menjadi keras.

Ummali adalah hidangan pencuci mulut yang berasal dari Mesir. Ummali diambil dari nama istri pertama Sultan Ezz El Din Aybek Sultan Ummali. Setelah Sultan meninggal, terjadi perdebatan di antara Ummali dengan istri kedua Sultan mengenai anak siapa yang berkelanjutkan meneruskan kekuasaan. Setelah, istri kedua meninggal karena kecelakaan, Ummali merayakan dengan membagikan *Ummali* roti (Ulung dan Deeron 2014). Ummali berbahan dasar roti dan susu yang dicampur dan dimasak dengan menggunakan teknik pemanggangan. Ummali disajikan dengan taburan kismis di atasnya.

Roti manis yang keras tidak dapat disajikan lagi untuk konsumen. Apabila banyak roti manis yang keras maka, akan banyak roti manis yang tidak dikonsumsi

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.

dan akhirnya dibuang menjadi *food waste*. *Food waste* di Indonesia tanpa disadari menjadi isu yang sangat besar. Hal ini ditunjukkan dengan data sampah padat di Kota Bogor 67% berasal dari *food waste*, 13% berasal dari plastik, dan sisanya berasal dari sampah yang mengandung logam, keras, dan lainnya (Soma 2017). Berdasarkan Economist Intelligence Unit, Food Sustainability Index 2018 Indonesia sebagai penghasil *food waste* tertinggi ke tujuh di dunia dalam kategori negara berpenghasilan menengah, satu tingkat dibawah Afrika Selatan dan peringkat lima belas didunia dengan nilai 61,4% (Murray 2018). *Food waste* didefinisikan sebagai produk pangan yang masih layak untuk dikonsumsi, atau yang telah rusak atau kadaluwarsa. Terdapat beberapa pilihan untuk menindaklanjuti *food waste* tersebut yaitu dapat dimusnahkan atau diolah menjadi produk yang memiliki daya guna kembali.

Roti manis yang bertekstur keras tersebut kemudian diolah kembali menjadi hidangan yang dapat dikonsumsi oleh konsumen untuk meminimalisir pembuangan makanan dan pemborosan biaya maka, *Hotel Bogor Icon and Convention* memanfaatkan roti manis keras tersebut menjadi hidangan yang dapat dikonsumsi kembali, yaitu Ummali.

## 1.2. Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan Ummali dari roti manis keras di *Hotel Bogor Icon and Convention*. Secara khusus kajian ini bertujuan untuk:

1. Mempelajari keadaan umum *Hotel Bogor Icon* meliputi, keadaan umum *pastry kitchen*, fasilitas fisik, peralatan, serta sumber daya manusia.
2. Mengidentifikasi jenis – jenis hidangan roti yang diproduksi di *pastry kitchen Hotel Bogor Icon and Convention* serta cara penyajiannya.
3. Mengkaji proses pengadaan bahan dan penyimpanan bahan
4. Mengkaji proses produksi hidangan Ummali
5. Menghitung kandungan gizi Ummali

## 1.3. Kerangka Pikir

Kerangka pikir laporan akhir mengenai produksi hidangan Ummali di *Pastry Kitchen Hotel Bogor Icon and Convention* dapat dilihat pada gambar 1. *Pastry kitchen* di *Hotel Bogor Icon* merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam menyediakan hidangan *dessert* dan *snack* dalam acara makan *buffet* ataupun *meeting group*. Hidangan yang biasa disediakan, yaitu kue tradisional, *pudding*, dan roti. Roti dihidangkan khusus saat *buffet breakfast*. Roti yang diproduksi berupa roti manis dan roti tawar. Roti manis diproduksi melalui beberapa tahapan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian.

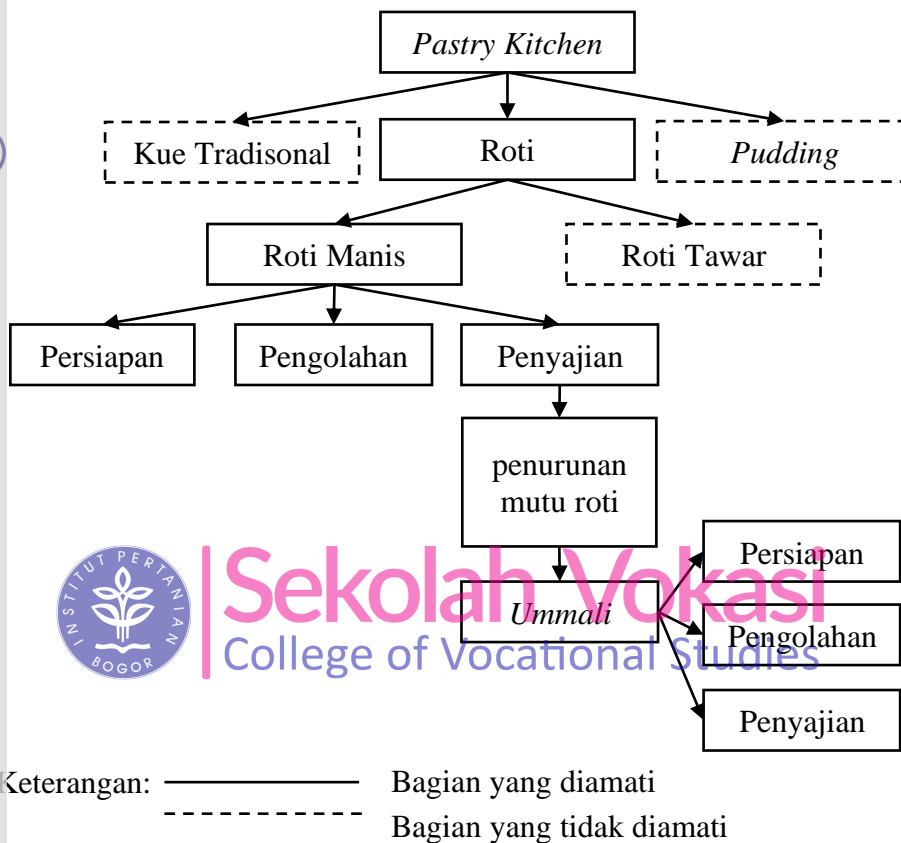
Proses persiapan yang dilakukan berupa persiapan alat dan bahan, setelah alat dan bahan tersedia tahap selanjutnya, yaitu proses pengolahan. Proses pengolahan roti melalui beberapa tahapan mulai dari proses penggilingan hingga proses pemasakan. Roti manis yang telah jadi kemudian disimpan dalam *proofing cabin* untuk disajikan esok hari. Penyajian roti manis disajikan dalam *pastry warmer* untuk menjaga agar roti terjaga keempukannya. Keempukan roti dapat

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

berkurang dikarenakan suhu tempat penyimpanan sehingga roti menjadi keras pada bagian dalam roti. Roti yang keras namun masih layak konsumsi kemudian diproduksi kembali menjadi hidangan Ummali melalui tahapan persiapan, pengolahan, dan penyajian.



Gambar 1 Kerangka pikir

## 2 METODE KAJIAN

### 2.1. Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan selama tiga bulan dimulai sejak tanggal 5 Agustus 2019 hingga 5 November 2019 melalui praktik pengelolaan usaha jasa boga yang dilakukan di *pastry kitchen food and beverage product* Hotel Bogor Icon and Convention

### 2.2. Jenis Data dan Cara Pengambilan Data

Data yang diperoleh untuk menyusun laporan praktik PUJB ini dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu data primer dan sekunder. Data primer didapatkan melalui beberapa cara yaitu, observasi, praktik langsung, pengamatan secara langsung, dan wawancara. Data primer digunakan untuk mencari data keadaan umum hotel, fasilitas fisik pastry kitchen, pengolahan dan penyimpanan bahan makan, jenis hidangan roti yang diperoleh, dan produksi Ummali. Data sekunder didapatkan dari