



PRODUKSI DAN TINGKAT KESUKAAN TAMU TERHADAP MASAKAN SUNDA DI THE SAHIRA HOTEL

FACHREL DESQIAR



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 artikel 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 berjudul Produksi dan Tingkat Kesukaan Tamu Terhadap Masakan Sunda di The Sahira Hotel adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. 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 ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Februari 2020



Fachrel Desqiar
NIM J3F117131

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

RINGKASAN

FACHREL DESQIAR. Produksi dan Tingkat Kesukaan Tamu Terhadap Masakan Sunda di The Sahira Hotel. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Pemerintah Kota Bogor memiliki program untuk melestarikan budaya sunda. Program tersebut bernama “ Rebo Nyunda “. Suatu program yang hadir karena kekhawatiran banyak pihak terhadap nilai-nilai kehidupan dan budaya asli Indonesia yang semakin luntur karena pengaruh budaya asing. The Sahira Hotel merupakan salah satu hotel yang mendukung program Rebo Nyunda. Hotel ini memiliki inovasi menu unik yaitu menu khusus aneka masakan sunda yang disajikan setiap hari rabu Menu masakan sunda berupa Nasi Liwet, Empal Daging, Ayam Goreng, Ikan Goreng, Tahu tempe Ikan Asin dan Karedok.

Tujuan umum dari laporan ini adalah Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengkaji produksi dan tingkat kesukaan tamu terhadap masakan sunda di *The Sahira Hotel*. Tujuan khusus dari laporan ini meliputi (1) Mengidentifikasi keadaan umum The Sahira Hotel, (2) Mengidentifikasi jadwal dan tenaga kerja produksi, (3) Mempelajari produksi hidangan nasi liwet, (4) Mempelajari produksi hidangan ayam goreng, (5) Mempelajari produksi hidangan empal daging, (6) Mempelajari produksi hidangan ikan goreng, (7) Mempelajari produksi hidangan tahu tempe goreng, (8) Mempelajari produksi hidangan karedok (9) Menganalisa tingkat kesukaan tamu serta hidangan yang paling disukai tamu.

Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja secara langsung dimulai dari proses persiapan bahan, proses pengolahan hidangan, sampai dengan penyajian hidangan. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di hot kitchen The Sahira Hotel yang berlangsung selama tiga bulan, 13 Agustus 2019 sampai 11 November 2019. Pengambilan data kuisisioner panelis hotel dilakukan pada hari rabu, 23 Oktober 2019.

Proses produksi hidangan tersebut dimulai dari persiapan bahan, pengolahan hingga penyajian. Teknik pengolahan yang digunakan mulai dari teknik mengaron, merebus (*Boiling*), mengukus (*steaming*), mengungkap (*stewing*), mencencam (*blanching*) dan *deep frying*. Uji tingkat kesukaan tamu atau uji oranoleptik terhadap hidangan masakan sunda yang disajikan di The Sahira Hotel diberikan kepada 40 panelis. Panelis berasal dari berbagai daerah yang dibagi menjadi asal daerah Jawa Barat dan Luar Jawa Barat. Hasil uji menunjukkan karedok menjadi hidangan yang paling disukai panelis dengan presentase mencapai 72,5%. Sementara ikan goreng menjadi hidangan yang paling tidak disukai dengan presentase 40%. Hasil uji kesukaan dari ketiga hidangan lauk hewani menunjukkan tamu lebih menyukai hidangan empal daging dengan presentase mencapai 70%. Lebih dari setengah panelis hidangan masakan sunda dengan presentase sebanyak 68,4%.

Kata kunci : *Buffet, Hot kitchen, Masakan Sunda, Produksi, Tingkat Kesukaan*



© 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 Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



PRODUKSI DAN TINGKAT KESUKAAN TAMU TERHADAP MASAKAN SUNDA DI THE SAHIRA HOTEL

FACHREL DESQIAR



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 artikel atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan 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

Penguji pada ujian laporan akhir: Ani Nuraeni, S.Pd., MP.d

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 artikel 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

Judul Tugas Akhir : Produksi dan Tingkat Kesukaan Tamu Terhadap
Masakan Sunda di The Sahira Hotel
Nama : Fachrel Desqiar
NIM : J3F117131

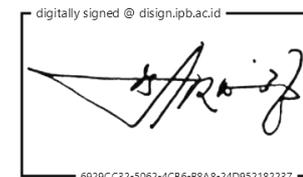
Disetujui oleh
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si
NIP. 201811198808132001



Diketahui oleh

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



Dekan : Dr. Ir. Arief Daryanto, M.Ec
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 25 Februari 2020

Tanggal Lulus

- 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 artikel 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.