



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*