

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 usaha yang bergerak dibidang akomodasi yang dikelola secara professional guna menghasilkan keuntungan dengan menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman dan fasilitas penunjang lainnya sesuai kebutuhan tamu (Gaffar. 2007). Seiring berkembangnya zaman, fungsi hotel saat ini tidak hanya sebagai sebuah akomodasi penginapan saat melakukan pariwisata tetapi juga berfungsi sebagai tempat konferensi, resepsi pernikahan, seminar, lokakarya, *meeting* perusahaan dan kegiatan lainnya (I Gusti Bagus, 2015). Oleh karena itu, hotel membutuhkan organisasi yang solid dan cukup kompleks dengan beberapa bagian atau departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Salah satu departemen yang terdapat di dalam hotel yaitu *Food and Beverage Departement*.

*Food & Beverage Departement* terdiri dari 2 bagian, yaitu *Food and Beverage service* bertanggung jawab dalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu bertempat di restaurant. *Food and Beverage Product* bertanggung jawab mulai dari pengadaan bahan makanan hingga penyajian dan bertempat di dapur (*Kitchen*). *Food and Beverage Departement* memiliki fungsi penting untuk menambah pendapatan diluar dari pendapatan penjualan kamar, sehingga perlu ada suatu inovasi pelayanan makanan khususnya pada bagian *Food and Beverage Product* dalam mencari inovasi makanan yang unik sehingga dapat menarik tamu.

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. Program ini berupa gerakan yang dimuai setiap hari rabu yaitu pegawai negeri sipil bahkan siswa sekolah menggunakan pakaian adat sunda. pakaian tersebut berupa baju hitam dan celana hitam diatas mata kaki untuk laki-laki atau biasa disebut “Baju Kampret/pangsi”, sementara untuk wanita menggunakan pakaian bercorak batik ala sunda. selain dari segi pakaian pemerintah kota bogor juga memberikan program pada kuliner perhotelan setiap hari rabu untuk menghadirkan menu masakan sunda.

The Sahira Hotel memiliki empat jenis kategori menu yang diproduksi yaitu menu kontinental, oriental, nusantara dan sunda. Menu sunda ini sebagai salah satu upaya hotel untuk mendukung program Rebo Nyunda. Hotel ini memiliki inovasi menu unik yaitu menu khusus aneka masakan sunda yang disajikan setiap hari rabu di waktu makan siang(*lunch*). Menu tersebut hanya ada diwaktu makan siang karena hotel ini merupakan hotel bisnis sehingga tamu lebih banyak terdapat pada waktu tersebut. Menu sunda terdiri dari nasi liwet, karedok, ikan goreng, empal daging, ayam goreng dan tahu tempe ikan asin yang disajikan dalam bentuk penyajian buffet. Sejarah adanya masakan sunda ini didasari karena letak The

Sahira Hotel yang berada di bogor. The Sahira Hotel ingin memperkenalkan hidangan sunda yang mencerminkan makanan khas dari daerah bogor. Hotel juga bermaksud agar tamu dari luar daerah bogor dapat menikmati hidangan sunda khas daerah Kota Bogor. The Sahira Hotel berhasil memperkenalkan masakan sunda kepada salah satu hotel di negara Malaysia. Acara dengan Tema “*Taste of Malaysia*” berhasil membawa masakan sunda dan membuat direktur hotel asal Malaysia tertarik. Prestasi tersebut membuat The Sahira Hotel mempertahankan masakan sunda sebagai salah satu rangkaian menu yang disajikan kepada tamu. Tamu juga dapat mendengarkan alunan nada musik sunda yang menggunakan suling. Keunikan lainnya terdapat pada penyajian menu-menu *buffet* yang juga disajikan dalam bentuk “Nasi Tambah”. Nasi Tambah tersebut cukup menarik tamu karena penyajiannya yang memperkuat suasana sunda.

Berdasarkan uraian program pemerintah kota bogor serta prestasi The Sahira Hotel lewat masakan sunda, penulis tertarik untuk melakukan kajian lebih mendalam terkait produksi hidangan masakan sunda di The Sahira Hotel. The Sahira Hotel memiliki data hunian (*occupancy*) sebesar 95-100% pada hari kerja (*weekday*). Penulis juga melakukan penelitian terkait rasa respon tamu terkait rasa suka pada hidangan sunda yang disajikan. Data hunian yang cukup tinggi dari The Sahira Hotel diharapkan mampu mendukung program pemerintah untuk mempertahankan serta memperkenalkan budaya kuliner sunda kepada tamu yang dapat dibuktikan dengan tingkat kesukaan tamu terhadap hidangan masakan sunda yang disajikan hotel.

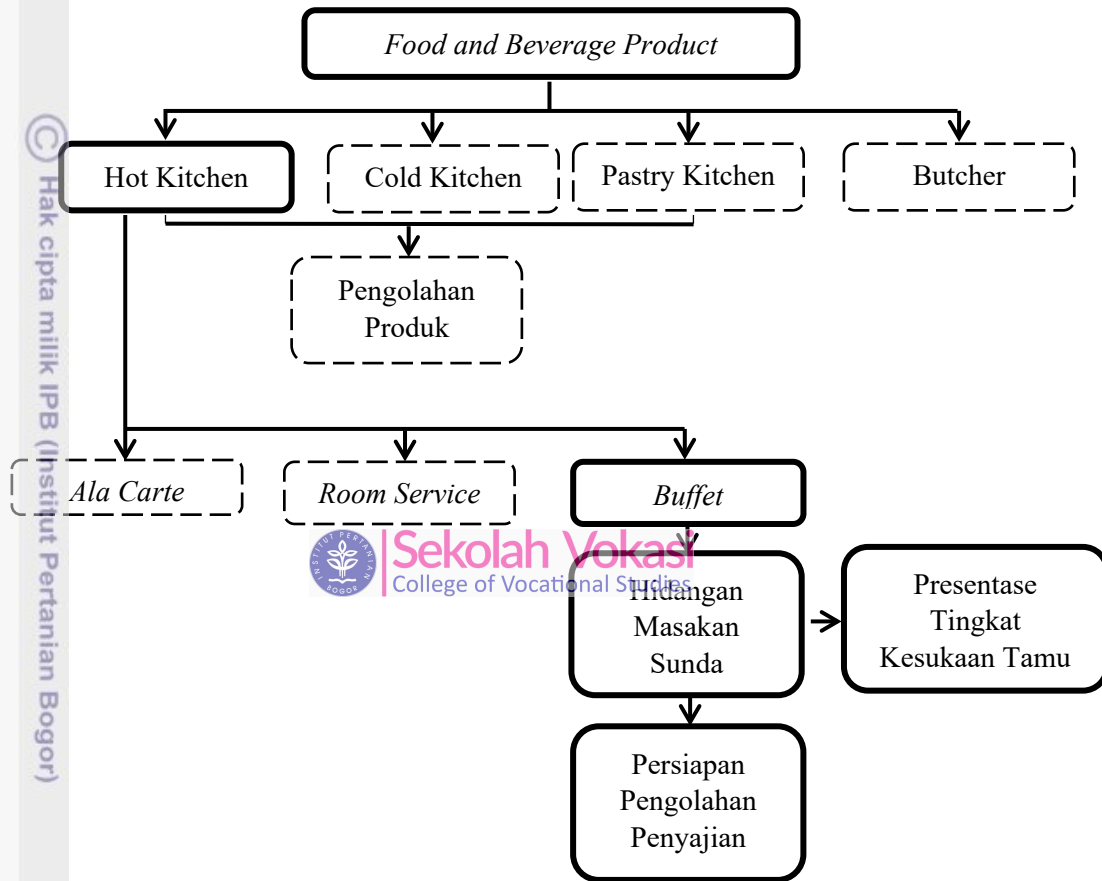
## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan praktik kerja lapangan ini adalah mengkaji produksi dan tingkat kesukaan tamu terhadap masakan sunda di The Sahira Hotel dengan tujuan khusus sebagai berikut::

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 ikan asin goreng
8. Mempelajari produksi hidangan karedok
9. Menganalisa tingkat kesukaan tamu serta hidangan yang paling disukai tamu.

### 1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir mengenai produksi menu buffet hidangan masakan sunda dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.



Keterangan : - - - - - Bagian yang tidak diamati  
 ————— Bagian yang diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir

*Food and beverage product* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi makanan dan minuman. Departemen tersebut terdiri dari 4 section yaitu *pastry kitchen*, *hot kitchen*, *cold kitchen* dan *butcher kitchen*. *hot kitchen* merupakan section yang bertanggung jawab dalam memproduksi menu *buffet*, *a'la carte* dan *room service*. Menu *buffet* yang diproduksi oleh *hot kitchen* diantaranya yaitu menu hidangan masakan sunda. Menu *buffet* tersebut terdiri dari makanan pokok berupa nasi liwet, lauk hewani berupa empal daging dan ayam goreng, lauk nabati berupa tahu tempe goreng dan hidangan sayur berupa karedok. Persiapan dan pengolahan disesuaikan dengan menu yang akan dibuat. Penyajian hidangan menggunakan *insert* bulat serta bentuk nasi tampah.

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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### 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.