



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.

## RINGKASAN

SANDITA RACHMA LATANSA. Produksi Hidangan *Soup* pada Menu *A'la Carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *The Heritage*. Dibimbing oleh R.A.HANGESTI EMI WIDYASARI.

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah atau setengah matang menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Wani et al. 2019). Dalam menunjang kegiatan produksi makanan dibutuhkan dapur sebagai tempat memproduksi makanan dan minuman. Kanari kitchen merupakan salah satu dapur yang terdapat di Hotel Salak *The Heritage*. Kanari kitchen adalah bagian dari *main kitchen* yang bertanggung jawab dalam memproduksi hidangan *a'la carte*. salah satunya *soup*. Hidangan *soup* dengan cita rasa dan kualitas yang baik dapat meningkatkan pendapatan *Food and Beverage Departement*, oleh karena itu penulis ingin mempelajari produksi hidangan *soup* di Kanari Kitchen Hotel Salak *The Heritage*.

Tujuan umum dari praktik kerja lapangan adalah mempelajari produksi hidangan *soup* pada menu *a'la carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *the Heritage*. Adapun tujuan khusus dalam praktik kerja lapang ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum kanari kitchen, meliputi bagian-bagian kanari kitchen, fasilitas fisik, *lay out kitchen* dan sumberdaya manusia. (2) Mengidentifikasi jenis hidangan *soup a'la carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *the Heritage*. (3) Mengidentifikasi jumlah pesanan paling banyak dan paling sedikit hidangan *soup a'la carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *the Heritage*. (4) Mengkaji persiapan produksi hidangan *soup a'la carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *the Heritage*. (5) Mengkaji pengolahan hidangan *soup a'la carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *the Heritage*. (6) Mengkaji pemorsian dan penyajian hidangan *soup a'la carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *the Heritage*. (7) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *soup a'la carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *the Heritage*.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapang dari tanggal 12 Agustus 2019 sampai dengan 12 November 2019 pada bagian *hot kitchen* di Hotel Salak *The Heritage* dengan metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Kanari kitchen memproduksi hidangan *a'la carte* yang dibuat berdasarkan pesanan dari Kanari Cafe, Den Haag Cafe, Rafflesia Lounge, dan room service. Hidangan *soup* yang diproduksi di Kanari kitchen yaitu *heritage oxtail soup*, *vegetable soup*, soto bandung, *cream of mushroom soup*. Produksi hidangan *soup* dimulai dari persiapan bahan makanan yang dilakukan setiap pagi hari mulai dari menyiapkan bahan *condiment*, *garnish*, membuat kaldu, memasak nasi dan menggoreng kerupuk. Pengolahan hidangan *soup* pada menu *a'la carte* tidak membutuhkan waktu yang lama karena setiap pagi sudah melakukan persiapan bahan makanan untuk hidangan *soup*, sehingga hidangan dapat lebih cepat disajikan kepada tamu. Pemorsian dan penyajian hidangan *soup* menggunakan alat saji yang sesuai dengan kebutuhan dan jenis hidangan masing-masing.

*Kata kunci* : Produksi, *Soup*, *A'la carte*, Kanari kitchen