



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel memiliki peranan yang cukup penting bagi suatu negara baik terhadap pariwisata maupun industri serta pembangunan. Fungsi utama hotel adalah sebagai sarana akomodasi bagi para tamu sebagai tempat tinggal sementara atau tempat menginap dengan menyediakan berbagai fasilitas atau kebutuhan seperti tempat tidur, kamar mandi, makanan, minuman dan lain-lain. Namun seiring perkembangan zaman fungsi hotel tidak hanya sebagai sarana menginap saja tetapi juga berfungsi sebagai tempat konferensi, resepsi pernikahan, seminar, lokakarya, musyawarah nasional dan kegiatan lainnya semacam itu yang tentunya menyediakan sarana dan prasarana yang lengkap (Sudarso 2016). Hotel memiliki tim manajemen salah satunya *Food and Beverage Manager* yang bertanggung jawab terhadap pengadaan dan pelayanan makanan dan minuman yang meliputi *Food Product* dan *Food and Beverage Service*, termasuk *outlet-outlet*-nya seperti *Restaurant*, *Room Service*, *Banquet*, *Bar*, *Pastry & Bakery*, dan sebagainya (Kustini 2017).

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* adalah 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*. Menu *a'la carte* adalah daftar makanan didalam menu yang mana masing-masing jenis makanan dapat *diorder*, dipersiapkan, dan diberi harga yang terpisah (Putri 2018). *Kanari kitchen* memproduksi hidangan *a'la carte* salah satunya yaitu *soup*.

Soup merupakan hidangan yang terdiri atas kuah kaldu (berbagai jenis daging dan ikan) dengan isi campuran bahan nabati (sayuran dan jamur) serta bahan hewani (sapi, kerbau, ayam, ikan, itik, kalkun, hasil laut, telur dan lain-lain) (Santoso *et al.* 2016). Hidangan *soup* menjadi salah satu menu yang sering disajikan pada menu *a'la carte*. 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*.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *soup* pada menu *a'la carte* di *Kanari Kitchen Hotel Salak The Heritage*. Secara khusus bertujuan :

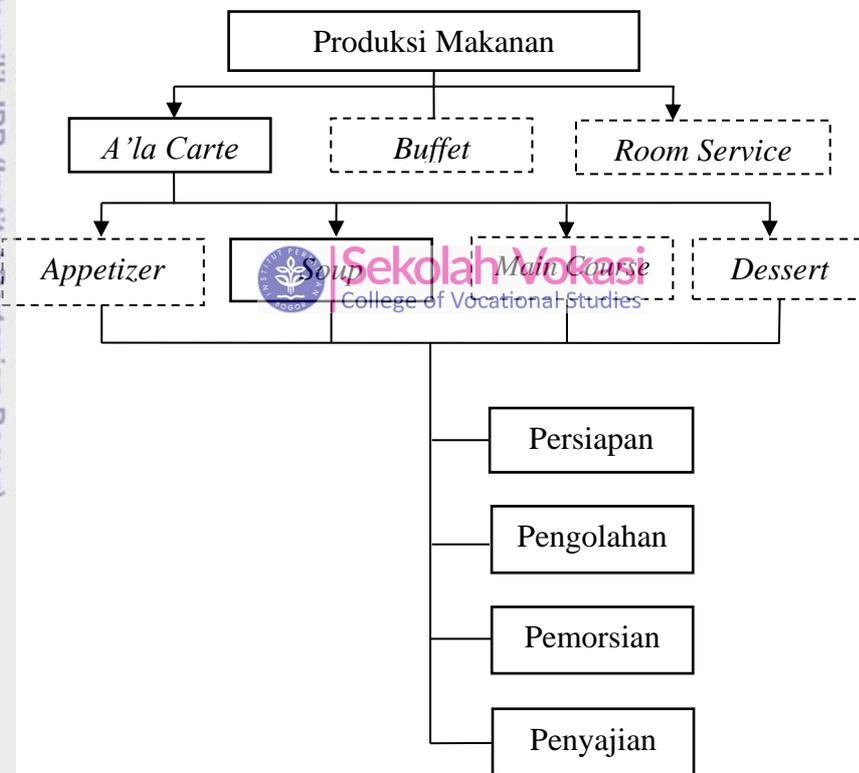
1. Mempelajari keadaan umum *Kanari Kitchen*, meliputi bagian-bagian *kanari kitchen*, fasilitas fisik, *lay out kitchen* dan sumberdaya manusia.
2. Mengidentifikasi jenis hidangan *soup a'la carte* di *Kanari Kitchen Hotel Salak The Heritage*.

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*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan *Soup A'la Carte*

Keterangan :



: Variabel yang diamati



: Variabel yang tidak diamati

Food and Beverage Departement merupakan bagian yang menangani penyediaan fasilitas makanan dan minuman. *Food and Beverage Product* bertugas dalam mengolah makanan semua jenis menu seperti *buffet*, *a'la carte* dan *room service*. Menu *a'la carte* terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*. *Soup* menjadi hidangan yang akan diamati mulai dari persiapan, pengolahan hingga pemorsian dan penyajiannya.