

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

Menurut Taqhi (2014) penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan di instansi dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Instansi yang dimaksud dapat berupa hotel, restoran, rumah sakit, ataupun *catering*.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman dan jasa penunjang lainnya yang dikelola secara komersial. Penyelenggaraan makanan dan minuman ini diadakan oleh *Food and Beverages Department*. *Food and Beverages* terdiri dari dua kelompok, yakni *Service Department* dan *product Department*, yang saling bekerja sama untuk melakukan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu.

Food and Beverage Product Department melakukan kegiatannya di *kitchen*. Umumnya, *kitchen* di hotel terbagi menjadi 4 bagian, yaitu *Hot Kitchen*, *Pastry Kitchen*, *Cold Kitchen*, dan *Butcher Kitchen*. Setiap bagian memiliki tanggung jawab masing-masing terhadap produk yang telah ditentukan. Produksi makanan yang dilakukan terus-menerus membuat para pegawai *kitchen* harus terus berinovasi serta melakukan manajemen yang baik demi mencapai kepuasan tamu yang datang secara berkelanjutan. *Cold Kitchen* bertugas membuat berbagai macam salad dan *appetizer* lainnya.

Salad berasal dari bahasa latin yaitu *Herba*. *Herba* yang berarti sayuran, sedangkan *Salata* artinya digarami atau diberi garam. Jadi, *Herba Salata* adalah sayuran yang diberi garam. *Salad* dapat dihidangkan dalam keadaan dingin, panas, mentah, masak, atau kombinasi. Yang terpenting penampilan salad saat dihidangkan harus segar dan menarik (Cahyana dan Artanti, 2015).

Salak Padjadjaran Hotel merupakan salah satu hotel yang banyak dikunjungi oleh para tamu. Salak Padjadjaran Hotel terletak di tengah-tengah Kota Bogor, sehingga menjadi salah satu hotel yang sering dikunjungi oleh turis. Selain itu, Salak Padjadjaran Hotel sering dijadikan tempat untuk meeting oleh para tamu. Salah satu produksi makanan yang selalu disediakan di hotel ini adalah salad. Ada berbagai macam salad yang tersedia. *Mixed Salad* merupakan salad yang selalu disediakan di buffet akan tetapi *Mixed Salad* tidak terlalu diminati oleh pengunjung. Hal ini dapat dilihat dari salad yang selalu tersisa di buffet dan menjadi *food waste*. Perlu adanya pengembangan produk untuk *Mixed Salad* pada Salak Padjadjaran Hotel untuk mengurangi *food waste*.

Food waste adalah isu global yang saat ini menjadi pusat perhatian masyarakat dunia. Mulai dari Negara berkembang hingga Negara maju mencoba mengembangkan berbagai metode atau pendekatan untuk berkontribusi dalam menyelesaikan masalah ini. Di Indonesia sendiri, tanpa disadari *food waste* menjadi isu yang sangat besar. Hal ini ditunjukkan dengan Indonesia sebagai penghasil *food waste* tertinggi kedua di dunia. Sampah makanan (*food wastage*) Indonesia diestimasi sebesar 300 kilogram sampah makanan per orang setiap tahun

(Economist Intelligence Unit, 2017). Untuk mengurangi sampah makanan, perlu adanya pengembangan produk.

Pengembangan produk adalah serangkaian kegiatan yang dimulai persepsi peluang pasar dan berakhir dengan produksi, penjualan, dan pengantaran produk. Pengembangan produk akan menghasilkan sebuah produk baru. Produk baru yang dimaksudkan dapat berupa produk asli, produk yang kualitasnya ditingkatkan, ataupun produk yang dimodifikasi. Tujuan utama pengembangan produk *Mixed Salad* di Salak Padjadjaran Hotel yaitu untuk mencegah *food wasteyang* terjadi. Tujuan lain dari pengembangan produk *Mixed Salad* yaitu untuk meningkatkan variasi menu salad yang disajikan pada buffet Salak Padjadjaran Hotel.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penyusunan Laporan Tugas Akhir ini adalah mengkaji inovasi pengembangan produk *mixed salad* di Salak Padjadjaran Hotel. Secara khusus tugas akhir ini bertujuan:

1. Mempelajari keadaan umum Salak Padjadjaran Hotel, terutama *Food and Beverage Department* meliputi informasi mengenai *kitchen* seperti struktur organisasi, *shift* kerja dan pembagian tugas di *Cold Kitchen* serta fasilitas fisik dan denah *Cold Kitchen*.
2. Mengkaji pengembangan produk *Mixed Salad* untuk mencegah *food waste* yang ada pada *Cold Kitchen* Salak Padjadjaran Hotel
3. Mengkaji pengadaan bahan makanan dan biaya produksi untuk produk hasil inovasi *Mixed Salad*
4. Mengkaji hasil inovasi dari *Mixed Salad*

1.3 Kerangka Pikir

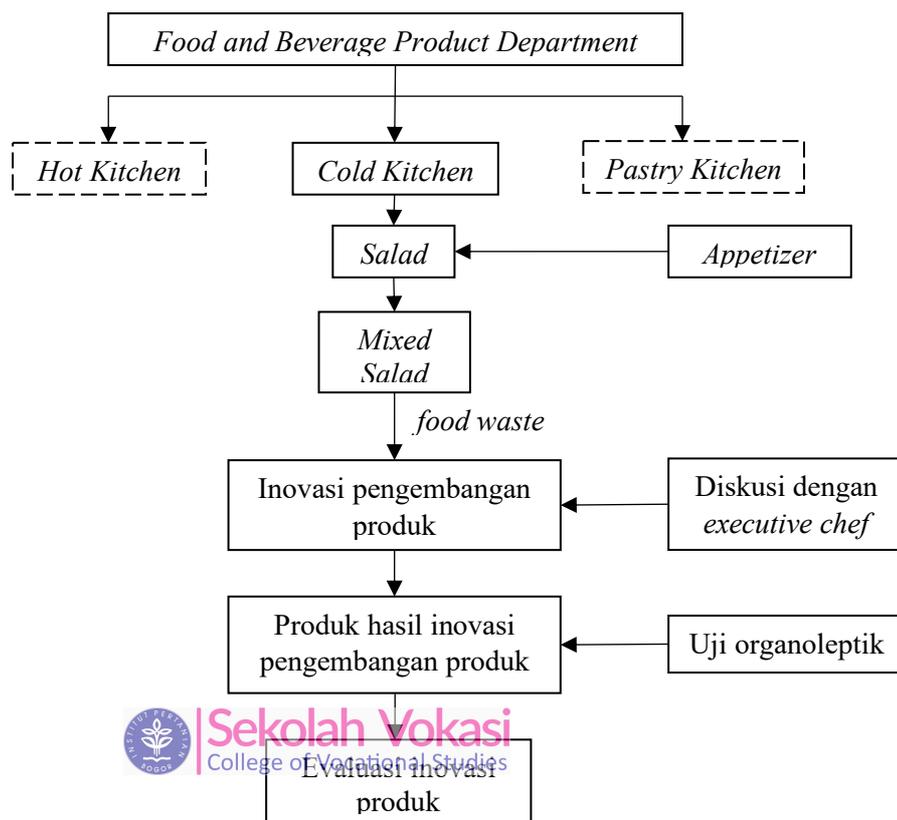
Mixed Salad merupakan salah satu hidangan salad yang ada di Salak Padjadjaran Hotel. Salad termasuk *appetizer* atau hidangan pembuka yang berfungsi sebagai pembangkit selera makan. Menurut pengamatan pada tanggal 5 Agustus 2019 – 4 November 2019, menu buffet *mixed salad* jarang sekali habis dikonsumsi dan berakhir digunakan untuk buffet selanjutnya jika masih layak pakai atau dibuang dan menjadi *food waste*. Dalam laporan tugas akhir ini, pengembangan produk *mixed salad* dibuat dengan maksud mengurangi resiko *food wasteserta* menjadi inovasi baru untuk menambah daya tarik konsumen atas hidangan yang disajikan di Salak Padjadjaran Hotel. Alur kerangka pikir untuk inovasi pengembangan produk *Mixed Salad* dapat dilihat pada Gambar 1.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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



KETERANGAN

_____ Variabel yang diamati
 - - - - - Variabel yang tidak diamati

Variabel yang diamati

Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Alur kerangka pikir

Food and Beverage Product Department memiliki tiga *section*, salah satunya *Cold Kitchen*. *Cold Kitchen* memproduksi berbagai macam *appetizer*, salah satunya *mixed salad*. Permasalahan yang sering terjadi yaitu *mixed salad* yang diproduksi oleh *Cold Kitchen* Salak Padjadjaran Hotel selalu menghasilkan sisa makanan dan terbuang hingga menjadi *food waste* sehingga dibutuhkan inovasi pengembangan produk. Inovasi pengembangan produk *Mixed Salad* dilakukan dengan bantuan diskusi bersama *executive chef* Salak Padjadjaran Hotel. Pengembangan produk dilakukan dengan menggunakan bahan dasar yang serupa dengan *Mixed Salad*. Produk *salad* hasil dari inovasi pengembangan produk kemudian akan diuji organoleptik oleh konsumen hotel, pegawai hotel, dan pakar. Uji organoleptik adalah pengujian yang menggunakan alat indera sebagai alat penilainya. Parameter dari pengujian organoleptik antara lain penampilan hidangan, warna hidangan, tekstur hidangan, dan rasa dari hidangan. Hasil inovasi pengembangan produk yang telah diuji pada akhirnya akan dilakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari pengembangan produk.