



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

RINGKASAN

RETNO MUTIA. Produksi Hidangan *Favorite Menu A'La Carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *The Heritage* dibimbing oleh **R.A.HANGESTI EMI WIDYASARI.**

Tujuan umum dari praktik kerja lapangan adalah mempelajari Produksi Hidangan *Favorite Menu A'la Carte* di Kanari Kitchen Hotel Salak *The Heritage*. Adapun Tujuan Khusus dalam praktik kerja lapang ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum *Kitchen* khususnya Kanari *Kitchen* meliputi bagian-bagian Kanari *Kitchen* dan fasilitas fisik yang ada di Kanari *Kitchen*. (2) Mengidentifikasi jenis hidangan *Favorite Menu A'la Carte* di Kanari *Kitchen* Hotel Salak *The Heritage*. (3) Mengkaji persiapan produksi hidangan *Favorite Menu A'la carte* di Kanari *Kitchen* Hotel Salak *The Heritage*. (4) Mengkaji pengolahan hidangan *Favorite Menu A'la carte* di Kanari *Kitchen* Hotel Salak *The Heritage*. (5) Mengkaji pemorsian dan penyajian hidangan *Favorite menu A'la carte* di Kanari *Kitchen* Hotel Salak *The Heritage*. (6) Menghitung kandungan energi dan zat gizi yang terdapat pada hidangan *Favorite Menu A'la carte* di Kanari *Kitchen* Hotel Salak *The Heritage*.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Hotel Salak *The Heritage* dimulai Semenjak tanggal 12 Agustus 2019 sampai dengan 12 November 2019. Metode pengambilan tugas akhir ini menggunakan data data primer dan data sekunder.

Hotel Salak *The heritage* ini memiliki *kitchen* yang terletak di belakang Kanari *café* disebut dengan Kanari *kitchen*. Kanari *kitchen* adalah salah satu bagian dari dapur hotel yang memiliki fungsi dalam memproduksi hidangan *a'la carte* baik di Kanari *café*, *restaurant*, dan *lounge* yang ada di Hotel Salak *The Heritage* yang menyediakan menu *a'la carte* selama 24 jam. Hotel Salak *The Heritage* ini memiliki hidangan yang tingkat penjualan dan pemesanan cukup tinggi hidangan tersebut merupakan hidangan *favorite menu a'la carte* berupa nasi goreng salak, *heritage buffalo chicken wings*, dan *Banana fritters*.

Produksi hidangan *favorite menu a'la carte* terdiri dari proses persiapan hidangan meliputi persiapan bahan utama, persiapan *garnish* dan persiapan *condiment*. Hidangan yang sudah dipersiapkan kemudian disimpan di *freezer* Kanari *kitchen* atau kulkas *showcase*. Proses pengolahan hidangan *favorite menu a'la carte* dimulai ketika sudah ada *bill* pemesanan dari tamu *restaurant* atau *room Service* masuk ke Kanari *kitchen*. Pemorsian hidangan *favorite menu a'la carte* dengan menggunakan *dinner Plate* untuk hidangan Nasi Goreng Salak, *long plate* untuk *Heritage buffalo chicken wings* dan *dessert plate* untuk hidangan *Banana fritters*. Kandungan energi dan zat gizi pada hidangan Nasi goreng salak memiliki energi 1090 kal, protein 47 g, lemak 58,7 g, dan karbohidrat 91,9 g. Hidangan *Heritage buffalo chicken wings* memiliki energi 824 kal, protein 27,1 g, lemak 46,6 g, karbohidrat 29,5 g. Hidangan *Banana fritters* memiliki energi 432 kal, protein 11,8 g, lemak 13,1 g, karbohidrat 87,1 g.

Kata kunci : Produksi, *favorite menu a'la carte*, Kanari *kitchen*