

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 di bidang akomodasi yang dikelola secara professional guna menghasilkan keuntungan dengan menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman dan fasilitas lainnya. (Utama, 2015). Setiap departemen di dalam hotel bekerja sesuai dengan tugasnya masing-masing dan saling bekerja sama dengan departemen lainnya untuk memberikan keuntungan kepada hotel tersebut. Salah satu departemen yang penting di dalam sebuah hotel adalah *Food and Beverage (F&B) Department* yang terbagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage service* dan *Food and Beverage product*.

Food and Beverage product memiliki tugas untuk memproduksi makanan dan minuman. Penyelenggaraan makanan di Hotel Salak *The Heritage* harus memiliki sebuah dapur yang berfungsi dalam memproduksi hidangan yang akan disajikan kepada tamu. Produksi hidangan merupakan kegiatan mengubah bahan makanan mentah atau setengah matang menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen. (Wani, 2019). Dapur di Hotel Salak *The Heritage* memiliki beberapa bagian yang memiliki tugas berbeda dalam memproduksi hidangan, yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen*, *bucher kitchen*, dan *kanari kitchen*.

Kanari kitchen merupakan salah satu bagian *food and beverage product* yang berfungsi untuk mengolah hidangan *a'la carte*. *Kanari kitchen* memproduksi hidangan dengan menggunakan perlakuan panas. *Kanari kitchen* bertanggung jawab selama 24 jam memproduksi hidangan *a'la carte* jika ada pesanan *a'la carte* atau *room service*. Hidangan *a'la carte* yang di produksi di *kanari kitchen* terbagi menjadi dua yaitu ada hidangan yang sudah setengah yang proses pengolahannya dilakukan terlebih dahulu di *hot kitchen* dan hidangan yang masih segar yang proses pengolahannya hanya dilakukan di *kanari kitchen*.

A'la Carte adalah daftar makanan di dalam menu yang mana masing-masing jenis makanan dapat di *order*, dipersiapkan dan diberi harga yang terpisah. Pada jenis menu ini tersedia daftar makanan dari *appetizer*, *main course*, *dessert*, dan jenis- jenis minuman lainnya (Putri, 2018). Menu *a'la carte* yang tingkat penjualan dan tingkat pemesanan yang tinggi karna banyak disukai oleh konsumen atau biasanya disebut menu *favorite a'la carte*.

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, *Hheritage buffalo chicken wings*, dan *Banana fritters*. Produksi hidangan *favorite menu a'la carte* ini sangat penting bagi keberlangsungan hotel karena dapat memberikan keuntungan besar bagi hotel dan kemudahan bagi para tamu yang menginap untuk mendapatkan makanan dengan pilihan dan harga tersendiri. Oleh karena itu saya membuat tugas akhir ini sebagai acuan pembelajaran tentang produksi hidangan *favorite menu a'la carte* di *kanari kitchen* Hotel Salak *The Heritage*.

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 artikel 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.

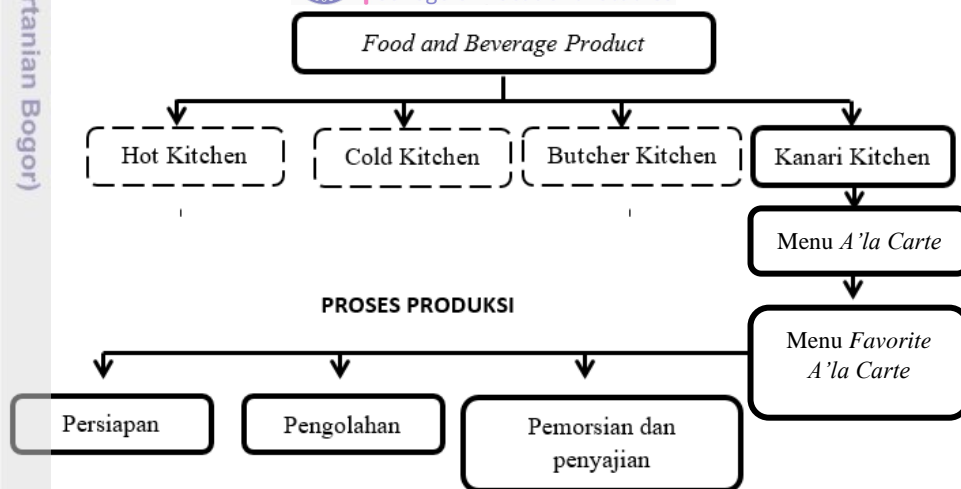
1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari Produksi Hidangan *Favorite Menu A'la Carte* di *Kanari Kitchen* Hotel *Salak The Heritage* secara khusus bertujuan:

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 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 hidangan *Favorite Menu A'la Carte* di *Kanari Kitchen* Hotel *Salak The Heritage*

1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir mengenai produksi hidangan *favorite menu a'la carte* di *kanari kitchen* dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan : - - - - - Bagian yang tidak diamati

— Bagian yang diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir

Kerangka Pikir diatas menjelaskan tentang produksi hidangan *favorite menu a'la carte* di *kanari kitchen* Hotel *Salak The Heritage*. *Food and beverage product* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi makanan dan minuman. Departemen tersebut terdiri dari empat *section* yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen* dan *butcher kitchen* dan *kanari kitchen*. *Kanari kitchen* merupakan *section* yang bertanggung jawab dalam memproduksi menu *a'la*



carte. Menu *a'la carte* yang diproduksi oleh kanari kitchen yang memiliki tingkat penjualan tertinggi disebut menu *favorite a'la carte*. Proses produksi menu *favorite a'la carte* dimulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan pemorsian serta penyajian.

2 METODE

Pelaksanaan praktik kerja lapang pada kajian Usaha Jasa Boga (PUJB) dilakukan:

2.1 Waktu dan Tempat

Tempat praktik kerja lapang di Hotel Salak *The Heritage* di Jl. Ir. H. Juanda No.8, RT 01/ RW 01, Pabaton Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 1612 pada bagian *Food and Beverage Product*. Waktu pelaksanaan praktik kerja lapang pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai dengan 12 November 2019.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan untuk penulisan tugas akhir ini terbagi menjadi dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer dengan melakukan pengamatan langsung, wawancara dan dan berperan aktif dalam proses produksi hidangan *favorite menu a'la carte* di kanari kitchen. Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari lapangan dengan melihat arsip yang telah tersedia. Metode pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Metode Pengumpulan Data

No	Data	Jenis Data	Cara Pengambilan Data
1	Keadaan umum Kanari Kitchen	Primer	Melalui proses wawancara dan dokumentasi secara langsung
2	Jenis hidangan <i>Favorite Menu A'la Carte</i> di Kanari Kitchen	Primer Sekunder	Melalui proses wawancara Melihat arsip penjualan di cashier kanari <i>cafe</i>
3	Persiapan hidangan <i>Favorite Menu A'la Carte</i> di Kanari Kitchen	Primer	Pengamatan langsung
4	Pengolahan hidangan <i>Favorite Menu A'la Carte</i> di Kanari Kitchen	Primer	Pengamatan langsung dan berperan aktif dalam pengolahan hidangan <i>Favorite Menu A'la Carte</i> di Kanari Kitchen
5	Pemorsian dan penyajian hidangan <i>Favorite Menu A'la Carte</i> di Kanari Kitchen	Primer	Pengamatan langsung dan berperan aktif pada proses pemorsian hingga penyajian.
6	Kandungan energi dan zat gizi	Primer	Perhitunga menggunakan DKBM



© 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.