



RINGKASAN

WILDAN ROBBANI. Produksi Hidangan Soto Kuning di *Hot Kitchen* The 101 Hotel Bogor Suryakencana. Dibimbing Oleh **ANI NURAENI.**

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji kegiatan produksi hidangan soto kuning di *hot kitchen* The 101 Hotel Bogor Suryakencana. Adapun Tujuan khusus dari penulisan laporan ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum *kitchen* The 101 Hotel Bogor Suryakencana (2) Menganalisis macam-macam hidangan soto di The 101 Hotel Bogor Suryakencana (3) Mempelajari proses persiapan hidangan soto kuning (4) Mempelajari proses pengolahan hidangan soto kuning (5) Mempelajari proses pemorsian hidangan sotokuning (6) Menghitung kandungan gizi hidangan soto kuning

Proses persiapan merupakan proses yang sangat penting, agar produksi hidangan dapat berlangsung secara efektif dan efisien sehingga menghasilkan hidangan yang memuaskan. Proses persiapan ada dua yaitu persiapan bahan dan persiapan alat. Alat yang digunakan adalah *cutting board*, *knife*, *saucepan*, *stock pot*, blender dan *soup bowl*. Proses persiapan bahan hidangan soto kuning dibagi menjadi tiga, yaitu persiapan bahan utama, persiapan *condiment*, serta persiapan bumbu. Persiapan dilakukan pada *Afternoon shift 1* pukul 21.30-22.30

Proses pengolahan hidangan *a'la carte* di The 101 Hotel Bogorr Suryakencana dilakukan oleh satu orang *staff* yang bertugas di *shift* tersebut. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu teknik *simmering*. Waktu pengolahan 20 menit dari *waiters* menyebutkan pesanan sampai *waiters* mengambil hidangan untuk disajikan kepada tamu.

Pemorsian merupakan tahap akhir dari proses produksi. Proses ini bertujuan agar hidangan menjadi lebih menarik saat disajikan kepada tamu. Setelah hidangan matang hidangan disajikan di *soup cup* , lalu ditambahkan *condiment*, taburan bawang goreng, potongan telur, seldri, daun bawang, tomat , dan jeruk nipis

Kata Kunci : *A'la carte*, Produksi, Soto kuning.

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