

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang yang mampu sedang melakukan perjalanan jauh dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar dan bisa diterima. (Sudarso 2016). Salah satu departemen yang ada di hotel adalah *food and beverages departement* yang memiliki tugas melayani tamu yang membeli makanan dan minuman (Kustini 2017).

Food and beverage departemenet (F and B Departement) dibagi menjadi dua yaitu *F and B Service* dan *F and B product*. *F and B Service* bertugas memberikan pelayanan terhadap tamu dan *F and B Product* bertugas mengolah makanan mentah menjadi hidangan yang disajikan kepada tamu. Hidangan yang disajikan kepada tamu berdasarkan menu yang telah disusun. Jenis menu terbagi menjadi dua, yaitu *menu ala carte* dan *menu table d' hote*. Menu *ala carte* adalah suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri (Putri 2018).

Soto merupakan salah satu masakan paling terkenal di Indonesia dan oleh banyak orang dianggap sebagai khas Indonesia. Sejarawan Denys Lombard mengatakan bahwa soto berasal dari pengaruh sop Tionghoa yang disebut *caodo* (sop daging) yang diperkenalkan pada abad ke-19 oleh para imigran Tionghoa di Semarang. Kemudian soto menyebar ke berbagai daerah Indonesia. Hampir setiap daerah memiliki variasi sotonya masing-masing (Freedman 2019).

Jenis soto yang terkenal yaitu, soto betawi, soto lamongan, soto madura, soto kuning, soto dan masih banyak lainnya. Hampir setiap soto dari daerah tertentu memiliki ciri khas soto masing-masing. Soto kuning adalah makanan khas Bogor, Jawa Barat. Soto ini juga menggunakan santan sehingga sekilas seperti Soto Betawi akan tetapi yang membedakannya adalah karena warna kuningnya yang disebabkan oleh salah satu bahan dasar masakan ini, yaitu kunyit, serta daging yang direbus dan diberi bumbu terlebih dulu, sehingga daging pun tidak basah dan dapat bertahan lama. Hidangan soto kuning ini terdapat pada menu *a'la carte* di berbagai hotel, termasuk di The 101 Hotel Bogor Suryakencana. Hidangan *a'la carte* yang terdapat di The 101 Hotel Bogor Suryakencana ada berbagai macam hidangan seperti nasi goreng djoeragan, sate, sop iga, soto dan lain-lain. Hidangan *a'la carte* soto di The 101 Hotel Bogor Suryakencana memiliki tiga jenis soto, yaitu soto mie, soto ayam dan soto kuning. Diantara hidangan *a'la carte* yang lain hidangan soto kuning merupakan hidangan *a'la carte* dengan penjualan tertinggi. Oleh karena itu perlu pembahasan lebih dalam lagi mengenai produksi hidangan soto kuning. Data hasil pengamatan produksi hidangan *a'la carte* soto kuning dari tanggal 23 September 2019 – 29 September 2019 menunjukkan terdapat 40 pesanan dalam waktu tujuh hari. Data hasil pengamatan produksi hidangan *a'la carte* soto kuning dapat dilihat pada Gambar 1 .

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

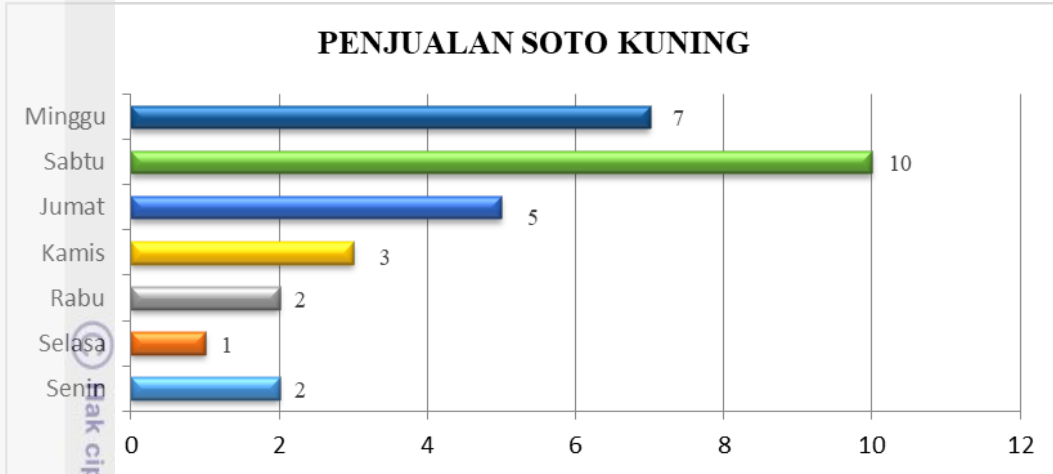
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

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.

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.



Gambar 1 Produksi *a'la carte* soto kuning

1.2 Tujuan

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 sebagai berikut:

1. Mempelajari keadaan umum *kitchen* The 101 Hotel Bogor Suryakencana
2. Menganalisis macam-macam hidangan soto
3. Mempelajari proses persiapan hidangan soto kuning
4. Mempelajari proses pengolahan hidangan soto kuning
5. Mempelajari proses pemorsian hidangan soto kuning
6. Menghitung Kandungan gizi hidangan soto kuning

1.3 Kerangka Pikir

Soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran (Kirana 2013). Soto memiliki beberapa macam, yang dibedakan berdasarkan jenis kuah dan bahan utama yang digunakan. Soto merupakan salah satu makanan paling terkenal di Indonesia dan oleh banyak orang dianggap sebagai khas Indonesia. Sejarawan Denys Lombard mengatakan bahwa soto berasal dari pengaruh sop Tionghoa yang disebut *caodo* (sop daging) yang diperkenalkan pada abad ke-19 oleh para imigran Tionghoa di Semarang. Kemudian soto menyebar ke berbagai daerah Indonesia. Hampir setiap daerah memiliki variasi sotonya masing-masing (Freedman 2019).

Jenis soto yang populer di Indonesia yaitu, soto ayam, soto lamongan, soto betawi, soto kudus, soto bandung, coto makasar, soto k kuning, dan soto mie. Hidangan soto ini terdapat pada menu *ala carte* di berbagai hotel, termasuk di The 101 Hotel Bogor Suryakencana. The 101 Hotel Bogor Suryakencana memiliki tiga macam hidangan soto, yaitu soto ayam, soto mie dan soto kuning. Soto mie dan soto kuning merupakan kuliner khas bogor yang memiliki ciri khas tersendiri

dibanding soto lainnya. Soto kuning merupakan menu *a'la carte* paling populer di The 101 Hotel Bogor Suryakencana. Kerangka pikir produksi hidangan soto kuning dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 Kerangka pikir hidangan soto kuning

Proses produksi hidangan ini dilakukan di *hot kitchen*. Proses produksi diawali dengan proses pengadaan bahan lalu dilakukan proses penyimpanan. Persiapan dilakukan ketika stok bahan yang sudah disiapkan tinggal sedikit. Pengolahan dilakukan oleh *staff hot kitchen* sesuai *shift* sedang bertugas saat mendapat pesanan *a'la carte* dari tamu. Teknik pengolahan yang digunakan teknik *simmering* (memasak dengan api kecil) dengan durasi 15-20 menit. Proses penyajian soto kuning menggunakan *soup bowl* saat proses penyajian diberi *condiment* serta disajikan bersama nasi dan sambal.

2. METODE PENGAMATAN

2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dilakukan di The 101 Hotel Bogor Suryakencana selama tiga bulan dari tanggal 5 Agustus 2019 sampai tanggal 5 November 2019 pada bagian *Hot kitchen*.