



PRODUKSI HIDANGAN SOUP DAN SAYUR UNTUK WEDDING CHINESE SET MENU DI BANQUETTE KITCHEN SWISS BELHOTEL MANGGA BESAR

FIRDILA NUR ALIVIA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Produksi Hidangan *Soup* Dan Sayur Untuk *Wedding Chinese Set Menu* Di *Banquette Kitchen* Swiss Belhotel Mangga Besar adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Firdila Nur Alivia
NIM J3F117142

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

RINGKASAN

FIRDILA NUR ALIVIA. Produksi Hidangan *Soup* Dan Sayur Untuk *Wedding Chinese Set Menu* Di *Banquette Kitchen* Swiss Belhotel Mangga Besar. *Production Of Soup And Vegetable Dishes For Wedding Chinese Set Menu At Banquette Kitchen* Swiss Belhotel Mangga Besar dibimbing oleh **ANI NURAENI.**

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *soup* dan sayur untuk *wedding chinese set menu* di *banquette kitchen* Swiss belhotel Mangga Besar. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum *banquette kitchen*, meliputi bagian-bagian *banquette kitchen*, fasilitas fisik, *lay out kitchen* dan sumberdaya manusia. (2) Mengidentifikasi jenis hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen*. (3) Mengkaji persiapan produksi hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen*. (4) Mengkaji pengolahan hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen*. (5) Mengkaji pemorsian dan penyajian hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen*. (6) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen*.

Produksi Hidangan merupakan serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian makanan dalam lima unsur yaitu tempat, orang, peralatan, makanan dan metode pengolahan makanan (Cecep Dani Sucipto 2015). *Banquette kitchen* merupakan dapur yang terletak di lantai enam Swiss Belhotel Mangga Besar bertanggung jawab dalam menyajikan hidangan pada acara-acara yang berlangsung. Hidangan yang diproduksi salah satunya yaitu *set menu*. *Set menu* atau *table d'hôte* adalah satu menu yang terdiri atas beberapa *course* yang disajikan berurutan mulai dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapang dari tanggal 5 Agustus 2019 sampai dengan 5 November 2019 pada bagian *banquette kitchen* di Swiss Belhotel Mangga Besar metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Banquette kitchen memproduksi hidangan untuk *chineses set menu* salah satunya yaitu *assorted fried seafood & bamboo pith soup* dan *braised dried scallop with sea cucumber & brocolli*. Produksi hidangan dimulai dari persiapan, pengolahan sampai pemorsian. Persiapan pengolahan seperti marinasi lauk hewani dan memotong sayuran dilakukan satu hari sebelum acara berlangsung. Produksi hidangan biasanya dilakukan empat jam sebelum acara berlangsung, proses pengolahan tidak memerlukan waktu yang lama karena bahan makanan sudah disiapkan sehari sebelum pengolahan sehingga memudahkan pada saat pengolahan hidangan dan mempercepat penyajian hidangan kepada tamu. Pemorsian hidangan *soup* biasanya menggunakan *soup cup and saucer* sedangkan untuk hidangan sayur menggunakan *oval plate* berukuran 35 cm.

Kata kunci : Produksi, hidangan *soup*, hidangan sayur, *set menu*, *banquette kitchen*

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



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

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.





© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PRODUKSI HIDANGAN *SOUP* DAN SAYUR UNTUK WEDDING CHINESE SET MENU DI *BANQUETTE KITCHEN* SWISS BELHOTEL MANGGA BESAR

FIRDILA NUR ALIVIA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

Penyaji pada ujian laporan akhir: Silvia Dewi Sagita Andik, S.Si, M.Si



Judul Tugas Akhir :Produksi Hidangan *Soup* Dan Sayur Untuk *Wedding Chinese Set Menu* Di *Banquette Kitchen* Swiss Belhotel Mangga Besar
Nama :Firdila Nur Alivia
NIM :J3F117142

Disetujui oleh
Pembimbing

Dosen Pembimbing : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd.
NIP. 201811199012132001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, MSi.
NIP. 196903282009102002

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 20 Juni 2020

Tanggal Lulus: 27 Juli 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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