

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.