

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang yang ingin mendapatkan pelayanan penginapan (*rooms*), makanan dan minuman (*food and beverage*), serta pelayanan menarik lainnya (Undang-Undang No.10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata). Hotel terdiri dari beberapa manajemen salah satunya *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab terhadap pengadaan dan pelayanan makanan dan minuman yang meliputi *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*, termasuk *outlet Banquet* (Kustini 2017), menurut kamus pariwisata dan perhotelan *banquet* adalah suatu jamuan yang diadakan di hotel, biasanya jenis menu yang dihidangkan sudah pasti dan jumlah tamu yang datang cukup besar.

Perkembangan zaman yang semakin maju membuat konsumen hotel datang bukan hanya untuk mencari penginapan, melainkan untuk kepentingan lainnya seperti *meeting*, *birthday party*, dan *wedding party*. Keragaman perbedaan kriteria pemilihan hotel yang berbeda-beda membuat pihak manajemen dituntut untuk selalu berusaha meningkatkan pelayanan dan melakukan inovasi secara terus menerus. Keberagaman kebutuhan dalam memilih hotel itulah yang membuat Swiss Belhotel Mangga Besar menyediakan berbagai macam fasilitas salah satunya fasilitas untuk melangsungkan acara *wedding chinese set menu*.

Wedding chinese set menu itu sendiri merupakan acara jamuan makan untuk merayakan pernikahan. Hal menarik dari acara ini yaitu sistem pelayanan makanan yang menggunakan sistem *family service* yang bersifat mewah dan formal. Satu hal lain yang menarik pada acara ini yaitu hidangan yang disajikan telah ditentukan dalam satu set menu sehingga tamu tidak dapat memilih hidangan mana yang akan dimakan dan umumnya hidangan yang disajikan merupakan menu oriental khas cina yang terdiri dari beberapa *course* mulai dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup seperti *assorted fried seafood & bamboo pith soup* sebagai hidangan sup dan *braised dried scallop with sea cucumber & broccoli* sebagai hidangan sayur.

Tidak semua kalangan masyarakat memahami apa itu *wedding chinese set menu*, tidak pula semua hotel menyediakan fasilitas tersebut dan dalam pelaksanaannya pun masih terdapat kendala-kendala yang muncul salah satunya yaitu kendala dalam penyediaan peralatan ketika mengolah hidangan yang dapat mengganggu efektifitas produksi maka dari saya menulis laporan dengan judul *Produksi Hidangan Soup Dan Sayur Untuk Wedding Chinese Set Menu Di Banquette Kitchen Swiss Belhotel Mangga Besar*.



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:

- 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.

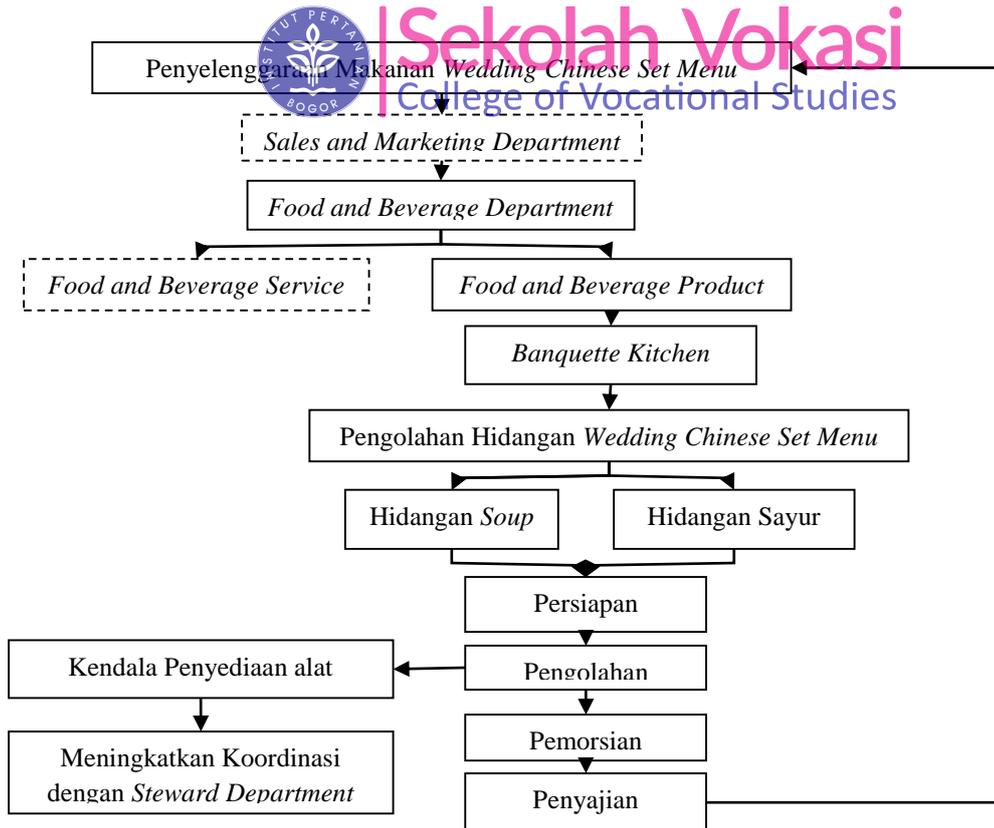
2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *soup* dan sayur untuk *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen Swiss Belhotel* Mangga Besar. Secara khusus bertujuan :

- 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 Swiss Belhotel* Jakarta
- Mengkaji persiapan produksi hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen Swiss Belhotel* Jakarta
- Mengkaji pengolahan hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen Swiss Belhotel* Jakarta
- Mengkaji pemorsian dan penyajian hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen Swiss Belhotel* Jakarta
- Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* di *Banquette Kitchen Swiss Belhotel* Jakarta

1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Penyelenggaraan Makanan *Wedding Chinese Set Menu*

Keterangan :



: Variabel yang diamati



: Variabel yang tidak diamati

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

Penyelenggaraan makanan *wedding chinese set menu* dilakukan oleh *Food and beverage Department* dimana *department* ini terbagi lagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product (F&B Product)* dan *Food and Beverage Service (F&B Service)*. *Client* sebelumnya akan melakukan pemesanan dan pembayaran acara melalui bagian *Sales and Marketing Department*. Pembayaran yang dilakukan dengan memberikan uang muka sebagai uang jaminan. Setelah pembayaran uang muka dilakukan, kemudian kegiatan dilanjutkan oleh pihak *Food and Beverage Department*

F&B Product itu sendiri bertanggung jawab dalam memproduksi hidangan yang akan dihidangkan pada setiap acara makan di hotel. *Banquette kitchen* merupakan salah satu bagian dari *F&B product* yang memproduksi hidangan khusus pada acara-acara besar yang diselenggarakan pada *ballroom* atau *meeting room* hotel. Produksi hidangan yang dilakukan oleh *banquette kitchen* salah satunya untuk acara *wedding chinese set menu*. Kegiatan produksi hidangan untuk acara *wedding chinese set menu* dimulai dari proses persiapan, pengolahan, pemorsian, dan penyajian. Hidangan *soup* dan sayur menjadi salah satu *course* yang disajikan dalam penyelenggaraan hidangan *set menu*, produksi hidangan *soup* dan sayur pada *wedding chinese set menu* yang diolah salah satunya yaitu hidangan *assorted fried seafood & bamboo pith soup* dan hidangan sayur berupa *braised dried scallop with sea cucumber & broccoli*. Persiapan pengolahan yang dilakukan antara lain marinasi lauk hewani dan memotong sayuran utama maupun pelengkap yang akan dilakukan satu hari sebelum acara berlangsung. Produksi hidangan dilakukan empat jam sebelum acara berlangsung proses pengolahan sendiri tidak memerlukan waktu yang lama karena semua bahan makanan sudah disiapkan sehari sebelum pengolahan sehingga memudahkan pada saat pengolahan hidangan dan mempercepat penyajian hidangan kepada tamu. Pemorsian hidangan sayur biasanya menggunakan *soup cup and saucer* sedangkan untuk hidangan sayur menggunakan *oval plate* berukuran 35 cm.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapang

Praktik kerja lapang dilakukan pada tanggal 05 Agustus 2019 sampai dengan 05 November 2019 pada bagian *banquette kitchen* Swiss Belhotel di Jl. Kartini Raya No.57 RT.03 RW.02, Kartini, Kecamatan Sawah Besar, Kota Jakarta Pusat, Jakarta 10750.

2.2 Metode Pengambilan Data

Penulisan tugas akhir ini berdasarkan hasil pengamatan terhadap objek yang diamati agar dapat memberikan suatu fakta yang objektif. Adapun metode pengambilan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu pengambilan data primer dan data sekunder.

Pengambilan data primer diperoleh melalui pengamatan dan praktik

