

RINGKASAN

AMI HAWA MELATI PUTRI. Produksi Hidangan Nasi, Bubur, dan Pasta untuk Sajian *Buffet* di Rahisa Restaurant The Sahira Hotel Bogor. Dibimbing oleh VERA URIPI.

Tujuan umum dari kajian ini adalah mempelajari produksi hidangan nasi, bubur, dan pasta untuk sajian *buffet* di Rahisa Restaurant The Sahira Hotel Bogor. Secara khusus, kajian ini bertujuan untuk mempelajari keadaan umum *hot kitchen*, fasilitas fisik, sumber daya manusia, jenis hidangan yang diproduksi dan mengkaji pengadaan bahan makanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga penanganan hidangan nasi putih, nasi berbumbu, bubur, dan pata setelah disajikan pada penyelenggaraan *buffet*. Data-data dan informasi yang tercantum dalam kajian ini diperoleh dari arsip The Sahira Hotel Bogor, serta melalui wawancara, observasi, dan partisipasi langsung yang dilakukan selama tiga bulan.

Nasi adalah hidangan yang dibuat dari beras yang dimasak (Murdijati, 2014). Nasi dapat diolah menjadi berbagai jenis hidangan. Nasi yang diolah dengan penambahan bumbu atau bahan tambahan lainnya biasa disebut dengan nasi berbumbu. Hidangan nasi yang dibuat encer disebut bubur. Pasta adalah bahan makanan yang terbuat dari tepung gandum, memiliki bentuk dan ukuran yang beragam. Hidangan pasta pada umumnya dimatangkan dengan cara direbus serta disajikan dengan aneka saus atau *topping*. Biasanya, hidangan nasi dan bubur nasi di Indonesia disajikan sebagai makanan pokok. Hidangan pasta merupakan makanan pokok yang berasal dari Italia. Pada sebuah industri jasa boga umumnya, makanan pokok adalah jenis hidangan utama yang kerap diproduksi dalam jumlah lebih besar dibandingkan dengan jenis hidangan utama lainnya.

Hot kitchen The Sahira Hotel berada di belakang area restoran. Secara umum, fasilitas fisik *hot kitchen* cukup baik. *Hot kitchen* dipimpin oleh satu orang *executive chef* dengan lima belas orang pegawai. *Hot kitchen* memproduksi hidangan nasi putih, nasi berbumbu, bubur ayam, dan pasta untuk sajian hidangan di *main buffet* dan *stall* pada penyelenggaraan *buffet breakfast, lunch, dan dinner*.

Standar porsi beras yang digunakan untuk hidangan nasi dan bubur pada penyelenggaraan *buffet breakfast* adalah 60 gram tanpa *stall* hidangan nasi dan 75 gram dengan *stall* hidangan nasi. Standar porsi pada penyelenggaraan *buffet lunch* dan *dinner* adalah 70 gram tanpa *stall* hidangan nasi dan 86 gram dengan *stall* hidangan nasi. Hidangan nasi putih diolah dengan *rice cooker*. Nasi goreng diproduksi dari nasi putih yang sebelumnya dimasak dengan *rice cooker*. Hidangan nasi kebuli dan nasi mandi yang berbahan utama beras basmati tidak diproduksi di *hot kitchen*, melainkan diperoleh dalam bentuk matang dari rekanan. Hidangan bubur diolah langsung dari beras dalam waktu yang cukup lama.

Standar porsi pasta kering yang digunakan untuk hidangan pasta adalah 15 gram untuk sajian hidangan di *main buffet* maupun *stall*. Namun, standar porsi untuk lembar *lasagna* kering adalah 5 gram. Hidangan *lasagna* dan *macaroni schotel* dipersiapkan serta diproduksi satu hari sebelum penyajian. *Sauce* dan *topping* hidangan pasta diolah pada hari yang sama dengan hari penyajian. *Bolognaise sauce* diolah satu kali dalam satu minggu untuk persediaan, disimpan



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