



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nasi adalah hidangan yang dibuat dari beras yang dimasak (Gardjito, 2014). Nasi dapat dibuat dari berbagai jenis beras. Pada umumnya, nasi diolah dengan cara diaron kemudian dikukus atau dengan cara ditanak dalam alat penanak nasi, seperti *rice cooker*. Nasi dapat diolah menjadi berbagai jenis hidangan. Nasi yang diolah dengan penambahan bumbu atau bahan tambahan lainnya biasa disebut dengan nasi berbumbu. Jenis hidangan nasi antara lain, yaitu nasi putih, nasi merah, nasi goreng, nasi kuning, nasi liwet, nasi kebuli, nasi biryani, nasi uduk, nasi bakar, dan lain sebagainya. Nasi pada umumnya bertekstur lembut, cukup lengket, dan tidak berair.

Ada hidangan nasi yang memang sengaja dibuat encer yang sering disebut dengan bubur. Bubur ini adalah nasi yang dalam membuatnya ditambahkan cairan yang banyak. Biasanya cairan yang ditambahkan berupa santan kelapa. Bubur mempunyai cita rasa nasi yang lembek, gurih karena perpaduan antara gurihnya santan dan garam, dan beraroma harum khas bubur dan adanya penggunaan daun salam (Gardjito, 2014).

Pasta dalam bahasa Inggris atau *pasta* dalam bahasa Inggris menunjuk pada pembuatan adonan tersebut dari tepung gandum durum semolina yang dicampur dengan cairan berupa air atau susu. Tepung tersebut menjadikan mi ini lebih kokoh. Artinya, pasta tidak mudah lunak meski dimasak sedikit lebih lama. Namun, bagaimanapun, semua pasta akan lembek jika dimasak terlalu lama (Hoesni, 2013). Pasta memiliki bentuk dan ukuran yang beragam. Pasta pada umumnya dimatangkan dengan cara direbus serta disajikan dengan aneka saus atau *topping*.

Hampir semua orang di dunia mengonsumsi makanan pokok berupa sereal dan hasil olahannya, seperti roti, nasi, mi, dan pasta. Hidangan pasta merupakan makanan pokok yang berasal dari Italia. Hidangan nasi dan bubur nasi di Indonesia disajikan sebagai makanan pokok. Pada sebuah industri jasa boga umumnya, seperti hotel dan restoran, makanan pokok adalah jenis hidangan utama yang kerap diproduksi dalam jumlah lebih besar dibandingkan dengan jenis hidangan utama lainnya. Hal ini menarik perhatian penulis untuk mengkaji lebih lanjut mengenai produksi hidangan nasi, bubur, dan pasta dalam sebuah industri jasa boga.

1.2 Tujuan

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, praktik kerja ini bertujuan:

1. Mempelajari keadaan umum *hot kitchen*, meliputi fasilitas fisik, sumber daya manusia, serta jenis hidangan yang diproduksi di *hot kitchen*.