

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan hingga pendistribusian makanan. Penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua yaitu yang bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan komersial merupakan penyelenggaraan makanan yang aktivitas penyediaan makanannya bertujuan untuk memperoleh keuntungan (Wani 2019). Institusi yang menerapkan sistem ini yaitu restoran, restoran hotel atau hotel, *food court*, dan *cafeteria*. Penyelenggaraan makanan non komersial merupakan penyelenggaraan makanan yang dalam aktivitas penyediaan makanannya tidak bertujuan memperoleh keuntungan. Institusi yang menerapkan sistem ini yaitu rumah sakit, sekolah, barak militer, dan lembaga pemasyarakatan.

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada dengan menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya (Sudarso 2016). Hotel termasuk ke dalam *profit oriented* dimana dalam penyelenggaraannya mengutamakan keuntungan. Hotel juga merupakan organisasi kompleks dengan beberapa bagian atau departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing (Kustini 2017). Le Eminence puncak hotel *convention & resort* adalah salah jenis resort hotel karena Le Eminence puncak hotel *convention & resort* berada didaerah pegunungan. Hotel seperti ini terutama diperuntukan bagi keluarga yang ingin beristirahat ataupun berekreasi. Le Eminence puncak hotel *convention & resort* adalah salah satu hotel bintang 5 yang terdiri dari 18 lantai dan 379 kamar, hotel ini berada di jalan Hanjawar no 19 Ciloto – Puncak.

Departemen yang terdapat di dalam hotel salah satunya yaitu *Food & Beverage Departement*. *F&B Departement* merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap pengadaan dan pelayanan makanan dan minuman yang meliputi *F&B Product*, *F&B Service* beserta outlet-outletnya (Kustini 2017), untuk *F&B Product* berada di *Kitchen* sedangkan untuk *F&B Service* berada di *Restaurant* dan *Banquet*.

Pastry adalah hal-hal yang berhubungan dengan berbagai jenis kue, termasuk diantaranya adalah roti (*bread*), *cake*, *biscuit*, juga berbagai jenis kue yang terbuat dari berbagai adonan cair atau adonan lunak (*batter*) yang dikenal dengan *paste* sehingga akan dikenal produk seperti *choux pastry*, *macaron*, *pudding*, *chocolate*, dan lain sebagainya (M. Husin Syarbini, 2016). Salah satu hidangan yang disajikan oleh *pastry* adalah *Cake Red Velvet*.

Standard Operating Procedure (SOP), atau “Prosedur” adalah dokumen yang lebih jelas dan rinci untuk menjabarkan metode yang digunakan dalam mengimplementasikan dan melaksanakan kebijakan dan aktivitas organisasi seperti yang ditetapkan dalam pedoman (Soemohadiwidjojo, 2014). *Standard Operating Procedure* (SOP) menjadi salah satu hal yang memengaruhi perusahaan dalam mencapai targetnya, dengan adanya SOP pada perusahaan akan membantu setiap karyawan dan divisi dalam beraktivitas.

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

Good Manufacturing Practices (GMP) atau biasa disebut Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Ruang lingkup GMP meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman (Permenkes, 2010).

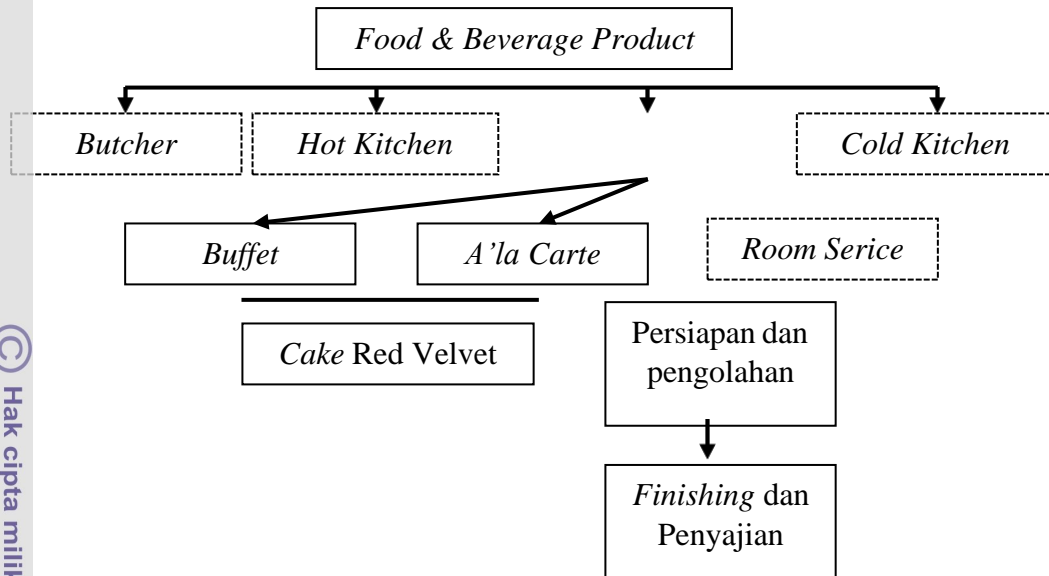
1.2 Tujuan

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mengkaji hidangan *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah:

- 1 Mengidentifikasi keadaan umum Le Eminence Hotel *Convention & Resort*.
- 2 Mempelajari pengadaan dan penyimpanan bahan makanan *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*
- 3 Mempelajari persiapan hidangan *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*
- 4 Mengkaji pengolahan hidangan *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*
- 5 Mempelajari penyajian hidangan *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*
- 6 Mengkaji *Standart Operating Procedure* (SOP) produksi *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*
- 7 Mengkaji *Good Manufacturing Practices* (GMP) produksi *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*

1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai hal yang penting (Sugiono, 2013). Kerangka pikir adalah sebuah pemahaman yang melandasi pemahaman-pemahaman yang lainnya, sebuah pemahaman yang paling mendasar dan menjadi pondasi bagi setiap pemikiran atau suatu bentuk proses dari keseluruhan dari pengamatan yang dilakukan. Kerangka Pikir dapat dilihat pada Gambar 1.



— : Variabel yang diamati
 - - - : Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir

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

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dipergunakan sebagian atau seluruh bangunan, untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara harfiah. Penentuan jenis hotel adalah tidak lepas dari kebutuhan pelanggan, ciri, atau sifat khas yang dimiliki wisatawan. Berdasarkan hal tersebut, dapat dilihat dari lokasi dimana hotel dibangun yaitu *city hotel*, *residential hotel*, *resort hotel* dan *motel* (Maria 2015). Le Eminence hotel *convention & resort* adalah salah jenis *resort hotel* karena Le Eminence hotel *convention & resort* berada didaerah pegunungan. Hotel seperti ini terutama diperuntukan bagi keluarga yang ingin beristirahat ataupun berekreasi.

Food and baverage product adalah salah satu departemen yang memiliki tugas mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel (Samsul 2015). *Food and baverage product* atau *kitchen* dibagi menjadi beberapa bagian seperti *hot kitchen*, *cold kitchen*, dan *pastry kitchen*. *Pastry kitchen* adalah salah satu bagian *kitchen* yang mengolah dessert atau hidangan penutup seperti *cake*, *bread*, dan *pudding*.

Food & Beverage Product merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi makanan dan minuman. *Food & Beverage Product* terdiri dari 4 *section* yaitu *butcher*, *hot kitchen*, *pastry kitchen* dan *cold kitchen*. *Pastry kitchen* merupakan *section* yang bertanggung jawab dalam memproduksi aneka macam hidangan *cake* dan *bakery* untuk dihidangkan di acara *buffet*, menu *a la carte* dan *room service*. Hidangan yang diproduksi *pastry kitchen* antara lain adalah *cake red velvet*. *Cake red velvet* merupakan salah satu hidangan *dessert* yang paling di gemari di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. Persiapan dan pengolahan bahan meliputi penimbangan bahan makanan dan pengadukan

adonan. Ada dua macam pengolahan *cake red velvet*, yang pertama yaitu pembuatan *sponge cake* dan yang kedua pembuatan *frosting cheese*. *Finishing* dan penyajian dilakukan apabila proses pengolahan telah selesai. *Finishing* dan penyajian hidangan meliputi *finishing sponge cake* dan *frosting cheese* setelah itu disajikan menggunakan buah segar di atasnya dengan coklat *garnish*.

1.4 Batasan Istilah

A'la Carte adalah menu pada daftar makanan yang memiliki harga tersendiri
Buffet adalah Cara penyajian makanan dalam pesta maupun restoran dengan meletakkan makanan pada meja panjang dan tamu mengambil hidangan sendiri

Hot Kitchen adalah dapur utama dimana *main course*, *soup*, *sauce* dan proses masak memasak terjadi

Butcher adalah dapur untuk menyiapkan bahan makanan hewani

Pastry Kitchen adalah dapur untuk menyiapkan hidangan *cake* dan *bakery*

Cold Kitchen adalah dapur untuk menyiapkan *appetizer*, *sauce*, *dressing*, *salad* dan segala jenis makanan pembuka

Appetizer adalah makanan atau minuman yang merangsang selera (biasanya dilayani sebelum makan atau sebagai yang pertama saja)

Freezer adalah mesin pendingin untuk membekukan makanan

Dessert adalah hidangan penutup

2 METODE PENGAMATAN

2.1 Waktu dan tempat Pengamatan

Pengambilan data kegiatan Praktik Kerja Lapangan untuk Praktik Usaha Jasa Boga dilakukan di Le Eminence Hotel *Convention and Resort* yang berlokasi di Jalan Hanjawar No. 19 Ciloto Puncak, Puncak. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan pada tanggal 25 November 2019 sampai 24 Februari 2020.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Pengambilan data dan informasi mengenai pelayanan dan produksi makanan *buffet* dan *a'la carte* di Le Eminence Hotel *Convention and Resort* dilakukan dengan cara pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang diambil melalui pengamatan langsung dan partisipasi aktif, data primer didapat dari wawancara kepada *staff* atau *daily worker* mengenai standar operasional prosedur pelayanan dan produksi makanan, serta sistem pengorganisasian di restaurant dan kitchen. Data sekunder merupakan data yang diambil melalui dokumen dari *food & beverage departement* meliputi keadaan