

Proses Pembuatan Chicken Pompom pada Opini Kopi Coffe Shop di Ascent Premiere Hotel and Convention Malang

Rachmad Iful Rizaldi¹, Syah Riza Octavy Sandy^{2*}

^{1,2} Universitas Muhammadiyah Jember: ifulrizaldii@gmail.com, syahriza@unmuhjember.ac.id

Abstrak: Tugas akhir ini berjudul "Proses Pembuatan Chicken Pompom Pada Opini Kopi Coffe Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan chicken pompom Pada Opini Kopi Coffe Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang. Penelitian ini dilakukan selama enam bulan dan metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dengan analisis deskriptis untuk menguraikan hasil dan pembahasan. Kesimpulan penelitian ini dapat dijelaskan bahwa proses pembuatan chicken pompom Pada Opini Kopi Coffes Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang dibagi menjadi tiga yaitu : Pemilihan Bahan, Membentuk bulat – bulat adonan daging ayam, Penyimpanan chicken pompom di lemari pendingin.

Katakunci: Proses, Chicken Pompom, Coffe Shop.

DOI: <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i2.1902>

*Correspondensi: Syah Riza Octavy Sandy

Email: syahriza@unmuhjember.ac.id

Received: 08-12-2023

Accepted: 14-01-2024

Published: 29-02-2024



Copyright: © 2023 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: This final project is entitled "The Process of Making Chicken Pompom in Opinion of Coffee Shop Coffee at Ascent Premiere Hotel And Convention Malang. The purpose of this research is to find out the process of making chicken pom poms at the Coffee Shop Opinion at Ascent Premiere Hotel And Convention Malang. This research was conducted for six months and data collection methods were carried out through observation, interviews and documentation with descriptive analysis to describe the results and discussion. The conclusion of this study can be explained that the process of making chicken pompoms in the Opinion of Coffee Shop at Ascent Premiere Hotel And Convention Malang is divided into three, namely: Selection of Materials, Forming rounds of chicken meat dough, Storage of chicken pompoms in the refrigerator.

Keywords: Process, Chicken Pompom, Coffee Shop

Pendahuluan

Perkembangan industri pariwisata mengalami pertumbuhan yang pesat dari waktu ke waktu, hal ini dikarenakan banyaknya destinasi wisata dengan daya tarik yang berbeda-beda yang tentunya dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung (Soo, 2018). Menurut (Sulastiyono, 2011), Hotel Adalah suatu perusahaan yang di kelola oleh pemiliknya dengan menyediakan makana,minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang di terima tanpa adanya perjanjian khusus (Auriema, 2019) (Cócaro, 2020).

Food and Beverage adalah bagian dari hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan baku menjadi produk siap saji untuk dinikmati oleh pelanggan hotel. Hotel menawarkan menu sebagai sarana komunikasi bagi para tamu pembuat menu. (Noviastuti & Astuti, 2021)

Menurut (Bagyono, 2014), *Coffe shop* Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu special diluar makanan-makanan kecil atau makanan siap saji

Pasca pandemi Covid – 19, hotel dan restoran di Malang semakin berkembang, sehingga menciptakan persaingan yang ketat (Barros, 2018). Ascent Preimere Hotel Malang memiliki Opini Kopi Coffe Shop yang dapat bersaing dengan restoran lain, hal ini dikarenakan mempunyai daya tarik menu Indonesia yang di tawarkan kepada tamu yaitu salah satu menu tersebut adalah Chicken pompom (Sharima-Abdullah, 2018). Pengolahan menu yang membutuhkan kreatifitas dan ketelitian agar menu menjadi menarik tamu untuk menikmatinya. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis menentukan judul Proses Pembuatan Chicken Pompom Pada Opini Kopi Coffe Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang.

Metode

Jenis Data

1. Menurut (Sugiyono, 2013) bahwa metode kualitatif adalah penelitian yang mengkaji kondisi ilmiah (eksperimen) dengan landasan filosofis.
2. (Sugiyono, 2013) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang didasarkan pada tentang filosofi postpositivisme, studi tentang kondisi alam, peneliti sebagai instrument sentral, teknik pengumpulan data dilakukan gabungan, analisis bersifat induktif atau kualitatif relevansi bukanlah generalisasi.

Sumber Data

1. Menurut (Umar, 2013) Informasi utama adalah: "Data primer adalah informasi yang diperoleh dari sumber aslinya, baik dari individu atau orang, seperti hasil wawancara atau hasil pengisian kuesioner yang diisi bersama oleh peneliti."
2. Menurut (Umar, 2013) Data sekunder adalah: "Data sekunder adalah data primer yang telah diolah lebih lanjut baik oleh pengumpul data primer maupun oleh pihak lain dan disajikan dalam bentuk tabel atau diagram."

Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara
"Menurut Esterberg dalam (Pongsawatmanit, 2018; Sugiyono, 2013) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu." Dan untuk mempunyai data tersebut pewawancara ini mencari sumber data atau informasi yang lebih jelas mengenai tentang hotel tersebut pada *Human Resources Departemen, Captain Hot Kitchen* dan beberapa para *staff Hot Kitchen* yang berada di Hotel Ascent Premiere Hotel And Convenretion Malang (Serna-Cock, 2018).
2. *Observasi*

(Tamsen, 2018) menyatakan bahwa Observasi adalah suatu proses kompleks yang terdiri dari berbagai proses biologis dan psikologis. Untuk pembahasan tentang *Observasi* ini tidak dapat kepada seseorang saja tetapi juga langsung mengamati objek yang ada pada Ascent premire Hotel And Convention Malang terserbut (Wan-Mohtar, 2020).

3. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2013:240) dokumen adalah catatan peristiwa masa lalu. Dokumen bisa berupa tulisan, gambar atau karya monumental. Pada dokumentasi tersebut yang kami dapat pada saat On the Job Training II yaitu beberapa Foto pada saat melakukan kegiatan di Ascent premire Hotel And Convention Malang.

Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2017), analisis data adalah proses mengumpulkan dan membandingkan informasi, secara sistematis mengatur informasi dari wawancara, catatan dan dokumen.

Teknik Analisis Deskriptif

Menurut Sugiyono (2017), metode penelitian deskriptif adalah metode penelitian untuk menyelidiki keberadaan variabel independen atau keberadaan satu variabel atau beberapa variabel (variabel terpisah atau variabel independen) tanpa pembandingan. Variabel itu sendiri dan mencari hubungan dengan varians (Rivadeneira, 2020).

Hasil dan Pembahasan

Pembuatan chicken pompom maka penulis memberikan resep yang sesuai standar dari Opini Kopi Ascent Premiere Hotel Malang. Berikut tabel Resep di bawah ini:

Daging Ayam	2 Kilo Gram
Tepung Terigu	¼ Kilo Gram
Tepung Roti	1 Bungkus/ ½ Kilo Gram
Garam	3 sendok Makan
Penyedap Rasa	4 sendok Makan
Merica Bubuk	1 sendok teh
Daun Bawang	1 Ons

(Sumber data : Hotel Ascent Premiere Malang : 2022)

Bahan dan Peralatan produksi Chicken Pompom

Nama Bahan	Keterangan
Daging Ayam	Ayam adalah hewan ternak yang tujuannya adalah produksi daging. Ayam jenis ini memiliki tubuh yang besar dan bertenaga (Anggraeni, 2020). Sisiknya berat, daging dan lemaknya banyak, otot kaki belakangnya tebal dan produksi telurnya rendah. Ayam broiler merupakan jenis ayam yang sangat efisien dalam produksi ayam pedaging (Zaini, 2021).

Tepung Terigu	Secara umum klasifikasi tepung terigu berdasarkan kandungan proteinnya. Biasanya cantik produk yang tersedia di pasar mengandung protein antara 8% - 9%, 10,5% - 11,5 dan 12% -14%.
Tepung Roti	Tepung roti atau tepung panir adalah jenis tepung yang dibuat roti kering yang digiling halus. Tepung ini digunakan untui membentuk lapisan luar makanan renyah.
Garam	Garam dapur digunakan biasanya 2,5% dari berat daging sedangkan bumbu penyedap 2% dari berat daging.
Penyedap Rasa	Bumbu Penyedap Rasa Ayam NAM adalah bumbu serbaguna yang meningkatkan cita rasa ayam dalam berbagai masakan.
Merica	Tujuan penambahan lada adalah untuk membumbui makanan dan memperpanjang umur simpannya (Fotou, 2021). Lada sangat populer karena memiliki dua sifat penting, yaitu rasa pedas dan aroma khas, rasa pedas lada.
Daun Bawang	Makanan yang berbeda, kucai memiliki bau Bawang memiliki bau yang menyenangkan dan hilang rasanya lebih enak dan nikmat.

Prosedur Produksi Chicken Pompom

1	Siapkan 2 ekor Ayam yang masih Fresh
2	Lalu siapkan peralatan dan tempat untuk daging ayam
3	Filet Daging ayam sesuai keinginan, seperti bagian Dada, dan bagian Paha
4	Setelah daging ayam sudah selesai di fillet, lalu daging di cuci sampai bersih dan setelah itu di giling,
5	Setelah daging di giling lalu campur masukan Tepung terigu dan Garam, penyedap rasa, merica, dan potongan Bawang Daun sesuai takaran yang sesuai.
6	Setelah semua di rasa sudah tercampur rata, Lalu di timbang sesuai takaran (19-22 Gram), setelah itu di bentuk bulat seperti bola pompong sampai selesai
7	Setelah semua sudah ditakar lalu adonan yang di bulat-buat tersebut di baluri Tepung roti dan lakukan semua sampai selesai.
8	Dan Chicken Pompom siap di simpan pada chiller.

Penyimpanan Chicken Pompom pada konsumen

1	Setelah proses pembuatan sudah selesai, lalu dikemas pada plastik sebanyak 6 buah.
2	Lalu semua selesai dikemas lalu simpan pada wadah atau box
3	Dan siap di simpan pada chiller dengan suhu 4 Derajat Celcius Dengan bertahannya 2-3 Hari bahkan bisa saja 1 hari habis terjual.

Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut ini:

Proses pembuatan chicken pompom Pada Opini Kopi Coffes Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang dibaagi menjadi tiga yaitu: Pemilihan Bahan, Membentuk bulat – bulat adonan daging ayam, Penyimpanan chicken pompom di lemari pendingin.

Daftar Pustaka

- Anggraeni, S. (2020). Teaching the effect of variations in types of flour on mechanical characteristics of chicken skin crackers through experimental demonstrations to senior high school students. *Journal of Engineering Education Transformations*, 34, 102–107. <https://doi.org/10.16920/jeet/2020/v34i0/157859>
- Auriema, B. E. (2019). Physical and chemical properties of chicken mortadella formulated with moringa oleifera lam. Seed flour. *Food Science and Technology (Brazil)*, 39, 504–509. <https://doi.org/10.1590/fst.25018>
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Barros, J. C. (2018). Omega-3- and fibre-enriched chicken nuggets by replacement of chicken skin with chia (*Salvia hispanica* L.) flour. *LWT*, 90, 283–289. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.12.041>
- Cócaro, E. S. (2020). The addition of golden flaxseed flour (*Linum usitatissimum* L.) in chicken burger: Effects on technological, sensory, and nutritional aspects. *Food Science and Technology International*, 26(2), 105–112. <https://doi.org/10.1177/1082013219871410>
- Fotou, E. (2021). Influence of dietary olive paste flour on the performance and oxidative stress in chickens raised in field conditions. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 72(3), 3239–3248. <https://doi.org/10.12681/JHVMS.28520>
- Noviastuti, & Astuti, W. (2021). Usaha Food And Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *JURNAL NUSANTARA*, 4(1).
- Pongsawatmanit, R. (2018). Effect of carboxymethyl cellulose on properties of wheat flour-tapioca starch-based batter and fried, battered chicken product. *Agriculture and Natural Resources*, 52(6), 565–572. <https://doi.org/10.1016/j.anres.2018.11.025>
- Rivadeneira, F. A. M. (2020). Partial substitution of corn for wholegrain Cucurbita moschata flour and its effect on the productive variables of Cobb 500 chickens. *Ciencia Tecnologia Agropecuaria*, 21(2). https://doi.org/10.21930/RCTA.VOL21_NUM2_ART:1298
- Serna-Cock, L. (2018). Use of Earthworm (*Eisenia foetida*) Flour and Hydrolyzed Chicken Feathers as Sources of Nitrogen and Minerals for Ethanol Production. *Waste and Biomass Valorization*, 9(9), 1513–1522. <https://doi.org/10.1007/s12649-017-9931-z>
- Sharima-Abdullah, N. (2018). Physicochemical properties and consumer preference of imitation chicken nuggets produced from chickpea flour and textured vegetable protein. *International Food Research Journal*, 25(3), 1016–1025.
- Soo, P. (2018). Preparation and characterization of edible chicken skin gelatin film incorporated with rice flour. *Food Packaging and Shelf Life*, 15, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.12.009>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.CV.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*. Alfabeta.

-
- Tamsen, M. (2018). Evaluation of wheat flour substitution with amaranth flour on chicken nugget properties. *LWT*, 91, 580–587. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.02.001>
- Umar, H. (2013). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis*. Rajawali.
- Wan-Mohtar, W. A. A. Q. I. (2020). Fruiting-body-base flour from an Oyster mushroom waste in the development of antioxidative chicken patty. *Journal of Food Science*, 85(10), 3124–3133. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15402>
- Zaini, H. M. (2021). Functional and sensorial properties of chicken sausage supplemented with banana peel flours of different varieties. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(22). <https://doi.org/10.3390/app112210849>