

**PENGOLAHAN VARIAN TELUR UNTUK *BREAKFAST*  
PADA *EGG STATION* DI *KEN-YANG RESTAURANT*  
DA *VIENNA BOUTIQUE HOTEL* BATAM**

**PROYEK AKHIR**

**Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Profesional Ahli Muda**



**Oleh :**

**FADILLAH ADHA  
NIM. 16215012**

**PROGRAM STUDI D2 PERHOTELAN  
RINTISAN AKADEMI KOMUNITAS PADANG PARIAMAN  
PROGRAM DILUAR DOMISILI  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2018**

**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**PENGOLAHAN VARIAN TELUR UNTUK *BREAKFAST*  
PADA *EGG STATION* DI KEN-YANG RESTAURANT  
DA VIENNA BOUTIQUE HOTEL BATAM**

**Nama** : FADILLAH ADHA  
**Nim/BP** : 16215012/2016  
**Program Studi** : D2 Perhotelan  
**Fakultas** : Pariwisata dan Perhotelan

**Padang , 9 Agustus 2018**

**Disetujui oleh :  
Pembimbing**

**Feri Ferdian, S.ST.,M.M  
NIDN. 0026029201**

**Ketua Prodi D2 Perhotelan**

**Heru Pramudia, S.ST.Par.,M.Sc  
NIDN. 0016128102**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Proyek  
Akhir Program Studi D2 Perhotelan Rintisan Akademi Komunitas  
Negeri Padang Pariaman Program Studi Di Luar Domisili  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang**

**Judul : Pengolahan Varian Telur untuk *Breakfast*  
pada *Egg Station* di Ken-Yang Restaurant  
Da Vienna Boutique Hotel Batam**

**Nama : Fadillah Adha**  
**NIM/BP : 16215012/2016**  
**Program Studi : D2 Perhotelan**  
**Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan**

**Padang, Agustus 2018**

**Tim Penguji**

**Nama**

**Tanda Tangan**

- |   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. Ketua : Feri Ferdian, S.ST., M.M</b>        | <b>1. (.....)</b> |
| <b>2. Anggota : Heru Pramudia, S.St.Par.,M.Sc</b> | <b>2. (.....)</b> |
| <b>3. Anggota : Fauza Afni S, S.Pd., M.Si</b>     | <b>3. (.....)</b> |



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
RINTISAN AKADEMI KOMUNITAS NEGERI  
PADANG PARIAMAN



---

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : FADILLAH ADHA  
NIM/BP : 16215012/2016  
Program Studi : D2 Perhotelan  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya yang berjudul:  
“Pengolahan Varian Telur untuk *Breakfast* pada *egg Station* di *Ken-Yang Restaurant* Da *Vienna Boutique Hotel Batam*” adalah benar merupakan hasil karya saya bukan hasil dari plagiat hasil karya orang lain. Apabila suatu saat saya terbukti melakukan plagiat maka saya bersedia di proses menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku, baik di institusi Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat dan negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh rasa sadar dan tanggung jawab.

Diketahui,  
Ketua Prodi D2 Perhotelan

Padang, 9 Agustus 2018  
Saya menyatakan,

Heru Pramudia, S.ST, Par.,M,Sc  
NIDN. 0016128102

Fadillah Adha  
Nim. 16215012

## ABSTRAK

**Fadillah Adha, 2018 : Pengolahan Varian Telur untuk *Breakfast* pada *Egg Station* di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam**

Proyek akhir ini berawal dari masalah yang penulis temukan terkait pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang Restaurant. Ditemukan masalah dalam pengolahan oleh *cook helper* kepada tamu mengenai pengolahan *boiled egg*, dalam pengolahan telur tidak diberi perasa, tidak memperhatikan waktu perebusan telur, dan tidak memperhatikan bentuk dari *omelette*, hal tersebut belum sesuai dengan *standard* pengolahan dari pihak *kitchen* Da Vienna Boutique Hotel Batam. Penulisan ini bertujuan untuk mendeskripsikan tentang pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam.

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah deskriptif kualitatif. Jenis data yang digunakan dalam penulisan ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data berupa wawancara serta observasi. Dalam pengolahan telur yang dilakukan pada tanggal 2 April sampai 22 April 2018 di *Ken-yang Restaurant*. Sumber data didapatkan dari 1 (satu) orang *chef de partie*, serta 3 (tiga) orang *cook helper* dan 3 (tiga) orang tamu *breakfast* di Ken-Yang Restaurant. Teknik analisis data dilakukan untuk melihat keterkaitan antara data yang diperoleh dengan teori yang ada secara kualitatif.

Hasil penulisan Proyek Akhir ini menunjukkan bahwa dalam pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam. Proses pengolahan *half boiled egg* harus mengikuti *standard* pengolahan seperti telur direbus selama 3 menit. Proses pengolahan *hard boiled egg* harus mengikuti standar pengolahan seperti telur direbus selama 7-8 mneit dengan api kecil. Proses pengolahan *poached egg* harus direbus dengan suhu air 75-90<sup>0</sup>C dengan waktu 3-4 menit sehingga telur masih dalam keadaan setengah matang. Proses pengolahan *sunny side up* dengan keadaan kuning telur tidak pecah dan dalam keadaan setengah matang. Proses pengolahan telur *over easy* harus dilakukan dengan baik, telur harus dibalik dengan cepat agar kuning telur masih dalam keadaan setengah matang. Proses pengolahan telur *well done* harus matang di kedua bagian secara merata. Proses pengolahan *scrambled egg* harus diorak-arik dan teksturnya masih dalam keadaan basah, dan proses pengolahan *omelette* harus berbentuk seperti bulan sabit dan sedikit berwarna kecoklatan.

**Kata kunci: Pengolahan Telur, *Breakfast*, *Ken-Yang Restaurant***

## KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan berkah, rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul **“PENGOLAHAN VARIAN TELUR UNTUK *BREAKFAST* PADA *EGG STATION* DI *KEN-YANG RESTAURANT* DA *VIENNA BOUTIQUE HOTEL* BATAM”**.

Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan studi bagi mahasiswa Program Studi D-2 Perhotelan PDD FPP UNP Akademi Komunitas Negeri Padang Pariaman. Akhirnya penulis mampu menyelesaikan tugas Proyek Akhir ini sebagai syarat mencapai gelar Ahli Muda.

Dalam menyelesaikan penulisan Proyek Akhir ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd.,Ph.d Selaku Dekan FPP UNP.
2. Bapak Drs. Bambang Heriyadi, MT Selaku Koordinator PDD-FPP UNP.
3. Bapak Heru Pramudia, A.Md., S.ST.Par.,M.Sc Sebagai ketua program studi D-2 Perhotelan PDD FPP UNP sekaligus dosen penguji.
4. Bapak Drs. Isrul Idrus Selaku koordinator Rintisan Akademi Komunitas Negeri Padang Pariaman.

5. Bapak Feri Ferdian, S.ST.,M.M Selaku pembimbing Proyek Akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan dan pemikiran serta pengarahan yang berarti dalam penulisan Proyek Akhir ini.
6. Ibu Fauza Afni S, S.Pd.,M.Si Selaku dosen penguji.
7. Keluarga tercinta yang selalu memberikan semangat dan motivasi dalam memberikan dukungan serta doa-nya sehingga Proyek Akhir ini dapat di selesaikan.
8. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan Proyek Akhir ini masih belum sempurna, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca akan diterima dengan senang hati demi menyempurnakan tulisan ini. Akhirnya penulis berharap semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat.

Padang Pariaman, Agustus 2018

Penulis

FADILLAH ADHA  
Nim. 16215012

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	8
C. Fokus Masalah .....	8
D. Perumusan Masalah .....	9
E. Tujuan Penulisan .....	9
F. Manfaat Penulisan .....	10
 <b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori .....	11
1. Pengertian Hotel .....	11
a. <i>Department Hotel</i> .....	12
b. <i>Food and Beverage Department</i> .....	15
c. <i>Restaurant</i> .....	18
d. <i>Menu</i> .....	20
e. <i>Breakfast</i> .....	22



2. Telur .....	27
a. Pengertian Telur .....	27
b. Jenis-Jenis Telur .....	28
c. Tanda-Tanda Telur yang masih Segar .....	33
d. Metode Memasak Telur .....	34
e. Metode Memecahkan Telur .....	35
f. Perubahan dalam Penyimpanan Telur .....	36
g. Pengolahan Varian Telur untuk <i>Breakfast</i> .....	36
h. Pengolahan Varian Telur untuk <i>Breakfast</i> pada <i>Egg Station</i> di <i>Ken-Yang Restaurant</i> Da <i>Vienna Boutique</i> Hotel Batam .....	40
B. Kerangka Konseptual .....	44

### **BAB III METODE PENULISAN**

A. Jenis Penulisan .....	45
B. Tempat dan Waktu Pengumpulan Data .....	46
C. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	46
1. Jenis Data .....	46
2. Teknik Pengumpulan Data .....	46
D. Sumber Data .....	48
E. Teknik Analisis Data .....	48

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penulisan .....	49
1. Deskripsi Da <i>Vienna Boutique Hotel Batam</i> .....	49

a.	Sejarah Singkat Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	49
b.	Fasilitas Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	52
c.	Struktur Organisasi secara Khusus .....	61
2.	Deskripsi Pengolahan Varian Telur untuk <i>Breakfast</i> pada <i>Egg Station</i> di Ken-Yang <i>Restaurant</i> Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	66
B.	Pembahasan .....	95
<b>BAB V PENUTUP</b>		
A.	Kesimpulan .....	107
B.	Saran .....	109
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. <i>Continental Breakfast</i> .....	24
Gambar 2. <i>English Breakfast</i> .....	25
Gambar 3. <i>American Breakfast</i> .....	26
Gambar 4. <i>Indonesian Breakfast</i> .....	27
Gambar 5. Telur Ayam .....	30
Gambar 6. Telur Itik .....	30
Gambar 7. Telur Bebek .....	31
Gambar 8. Telur Puyuh .....	32
Gambar 9. Telur Penyu .....	32
Gambar 10. Telur Ansa .....	33
Gambar 11. Kerangka Konseptual .....	43
Gambar 12. Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	51
Gambar 13. <i>Barletta Lounge</i> Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	55
Gambar 14. <i>Ken-Yang Restaurant</i> Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	56
Gambar 15. <i>Flux Digital Fun Area</i> Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	57
Gambar 16. <i>Ballroom</i> Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	58
Gambar 17. <i>Meeting Room</i> Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	59
Gambar 18. <i>Business Centre</i> Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	59
Gambar 19. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> .....	60
Gambar 20. Pengolahan <i>Half Boiled Egg</i> .....	69
Gambar 21. Pengolahan <i>Hard Boiled Egg</i> .....	73

**DAFTAR TABEL**

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Jenis Kamar Da Vienna Boutique Hotel Batam .....	53

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Pedoman Observasi
2. Hasil Observasi
3. Daftar Wawancara
4. Hasil Wawancara
5. Catatan Konsultasi Bimbingan Dengan Pembimbing UNP

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Dalam era globalisasi saat ini sektor pariwisata menjadi salah satu industri terbesar dan terkuat di dunia, karena sektor pariwisata merupakan penyumbang yang cukup besar terhadap pemasukan pendapatan terutama dalam hal perekonomian masyarakat dan negara. Kegiatan pariwisata sudah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat yang ada di kota sampai masyarakat yang ada di desa.

Pengembangan industri pariwisata ini adalah salah satu strategi yang dipakai oleh organisasi non pemerintah untuk mempromosikan wilayah tertentu sebagai daerah wisata untuk meningkatkan perdagangan melalui penjualan barang dan jasa kepada para wisatawan. Industri pariwisata biasanya menangani jasa seperti transportasi, tempat tinggal, makanan, minuman, dan jasa keramahtamahan salah satunya yaitu industri perhotelan.

Industri perhotelan adalah segala macam bentuk usaha yang berhubungan dengan penyediaan akomodasi dalam penginapan, makanan serta minuman dan berbagai jenis jasa lainnya yang saling berhubungan dan bentuk pelayanannya ditujukan untuk masyarakat, baik yang menggunakan fasilitas penginapan atau yang hanya sekedar menggunakan jasa atau produksi tertentu dari hotel tersebut. Menurut Rumekso (2001), Hotel adalah bentuk bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan (profit).

Da Vienna Boutique Hotel Batam merupakan satu-satunya hotel yang berbintang tiga (\*\*\*) yang bernuansa butik, yang memiliki tema dan penataan arsitektur yang luar biasa, yang mampu bersaing dengan hotel-hotel yang berbintang lainnya di Batam. Da Vienna Boutique Hotel Batam didirikan pada tahun 2015, *Grand Opening* pada tanggal 25 Mei 2015 dengan *Motto* “*we are how we serve*” yang artinya kita adalah bagaimana kita melayani. Visi “*Go Forward, Growth up and Totality Hospitality*” yang berarti maju terus, dalam memberikan pertumbuhan dan keramahtamahan secara sepenuhnya dan Misi “*we provide Da Vienna Boutique’s experience (the great service in hospitality) for all stake holder*” yang artinya kami memberikan pengalaman *Da Vienna Boutique* (pelayanan yang paling penting baik dalam keramahtamahan) untuk seluruh tamu.

Da Vienna Boutique Hotel Batam berlokasi sangat strategis yang berada di jalan Pembangunan No. 1 Nagoya-Batam. Hotel ini dikelilingi oleh bangunan industri besar, serta dekat dengan Pelabuhan Feri *Harbour Bay* yang dapat ditempuh 10 menit berkendara, dan Hang Nadim *International Airport* yang dapat ditempuh 25 menit berkendara. Da Vienna Boutique Hotel Batam memiliki beberapa *department* yaitu, *Front Office Department, Financial Controller, Accounting Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, House Keeping Department, Engineering Department, dan Food and Beverage Department.*

*Food and Beverage Department* adalah *department* yang menangani semua makanan dan minuman disuatu hotel dari mulai pemilihan barang,

persiapan, rasa, kualitas, penampilan, dan juga harga yang ditawarkan kepada tamu termasuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sesuai dengan *standard* dari masing-masing hotel. *Food and Beverage Department* juga bertanggung jawab untuk membuat aktifitas di hotel yang berhubungan dengan makanan dan minuman, tentunya juga membuat suatu acara pertunjukan dan hiburan.

*Food and Beverage Department* terbagi atas 2 outlet yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and beverage product* adalah salah satu *section* yang menyajikan makanan, mulai dari proses pemasakan sampai berupa makanan siap jadi. *Food and beverage service* atau tata hidang adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. *Food and beverage service* terbagi atas 4 bagian yaitu *bar, banquet, room service, dan restaurant*.

Dalam buku *food and beverage service operational* menurut Mertayasa (2012), menyatakan bahwa *Restaurant* adalah suatu ruangan atau tempat dimana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makanan dan minuman bagi tamu yang memerlukannya. Di *restaurant* biasanya menyediakan beragam macam olahan makanan untuk disajikan kepada tamu seperti *traditional menu, continental menu, dan oriental menu*. Menurut Mertayasa (2012), Menu adalah daftar makanan yang disediakan kepada tamu untuk



memudahkan tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesannya.

Menurut Sudiara (1996), *Breakfast* atau makan pagi adalah acara makan pagi dengan menu makanan ringan seperti buah-buahan, sayur, aneka minuman seperti *coffee, milk, juice* serta *salad* dan berbagai jenis olahan telur. Telur diolah disuatu tempat yang khusus dalam melakukan pengolahan telur yaitu *egg station*.

*Egg station* adalah satu tempat yang menyediakan berbagai jenis olahan dari telur seperti *half boiled egg, hard boiled egg, poached egg, sunny side up, over easy, well done, scrambled egg*, dan *omelette* yang diolah secara langsung didepan tamu. Dengan adanya *egg station* akan lebih memudahkan tamu dalam hal pemesanan telur, dan tamupun bisa langsung melihat bagaimana cara dari pengolahan telur tersebut.

Hidangan *breakfast* adalah hidangan makan pagi untuk orang Eropa yang disusun dengan menggabungkan beberapa jenis makanan. Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 06.00 sampai 10.00 pagi dengan susunan makanan yang beraneka ragam, dari yang paling sederhana sampai kepada menu yang lengkap. Oleh karena itu ada beberapa macam hidangan makan pagi salah satunya yaitu hidangan varian telur.

Menurut Sudaryani (2003), telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur dapat didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat yang sangat baik dan mudah dicerna. Oleh

karenanya telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk anak-anak yang sedang tumbuh dan memerlukan protein dan mineral dalam jumlah banyak dan juga dianjurkan diberikan kepada orang yang sedang sakit untuk mempercepat proses kesembuhannya.

Penulis melakukan Pengalaman Lapangan Industri selama 4 bulan dari tanggal 27 Desember 2017 sampai 26 April 2018 dan penulis memfokuskan melakukan observasi terhitung pada tanggal 2 April 2018 sampai 22 April 2018. Penulis melakukan pengamatan terhadap *cook helper* dalam melakukan berbagai pengolahan varian telur untuk *breakfast* dan kepada tamu yang penulis lakukan di Ken-yang *Restaurant* selama 1 bulan.

Berdasarkan pengamatan, dalam buku pengolahan dan penyajian makanan menurut Budiningsih (2017), dapat diketahui bahwa dalam berbagai pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang *Restaurant* Da Vienna Boutique Hotel Batam, meliputi *boiled egg*, *boiled egg* terbagi menjadi dua macam yaitu *half boiled egg* dan *hard boiled egg*. *Half boiled egg* adalah telur yang direbus menjadi setengah matang dalam waktu perebusan selama 3 menit dengan hasil putih telur sudah agak memadat dan kuning telur masih dalam keadaan encer, sedangkan *hard boiled egg* adalah telur yang direbus hingga matang dalam waktu 7 menit dengan hasil putih telur dan kuning telur sudah memadat tetapi masih dalam keadaan lembut. *Poached egg* adalah telur mata sapi yang dimasak dengan cara direbus secara perlahan di air yang sedikit mendidih dengan waktu selama 3-4 menit.

*Fried egg* terbagi menjadi tiga macam yaitu *sunny side up*, *over easy*, dan *well done*. *Sunny side up* adalah telur mata sapi yang digoreng dengan sedikit minyak tetapi telur tidak dibalik keadaan kuning telur juga tidak pecah dan permukaan atas telur terlihat masih berlendir atau setengah matang, sedangkan *over easy* adalah telur mata sapi yang dibalik dengan waktu singkat kuning telur tidak pecah dan masih dalam keadaan setengah matang, dan *well done* adalah telur mata sapi yang dibalik sehingga putih telur dan kuning telur menjadi matang secara keseluruhan (*fully cooked*).

*Scrambled egg* adalah telur yang diorak-arik dengan diberi perasa garam dan merica beserta diberi bahan cairan seperti *cream* atau *fresh milk* sehingga telur tersebut menjadi lembut. Dan *omelette* adalah telur yang digoreng lalu digulung atau dibentuk seperti bulan sabit yang diberi bahan tambahan isian seperti *mix vegetable*. Dalam hal pengerjaannya *cook helper* sering ditemui kendala terhadap pengolahan telur pada saat *breakfast*.

Adapun kesalahan dalam melakukan berbagai pengolahan telur seperti *cook helper* kurang memperhatikan telur pada saat pengolahan *boiled egg*. Pada saat melakukan pengolahan *boiled egg*, telur harus dipilih agar telur yang diambil tidak busuk. Namun hal tersebut kurang diperhatikan oleh *cook helper* pada saat pengolahan *boiled egg*, telur yang diambil tidak jatuh ke permukaan air tetapi telur tersebut mengapung di atas permukaan air yang berarti telur tersebut tidak baik digunakan/dikonsumsi. Namun, hal ini kurang diperhatikan oleh *cook helper* yang menyebabkan tamu menjadi *complaint* dan menyebabkan menurunnya kualitas pada produk yang diolah.

Lain halnya dengan kurangnya kesadaran *cook helper* dalam memberikan rasa pada saat pengolahan *omelette*, *scrambled egg*, dan *sunny side up*. Pada saat pengolahan, *cook helper* terkadang tidak memberikan rasa pada pengolahan telur yang dapat mengakibatkan tamu menjadi *complaint* karena telur yang diolah tidak mempunyai rasa.

Serta adanya karyawan yang tidak memperhatikan waktu pada saat pengolahan *half boiled egg*. Ketika *cook helper* melakukan pengolahan *half boiled egg*, *cook helper* tidak memperhatikan waktu perebusan telur, yang mengakibatkan telur menjadi matang.

Dan *cook helper* kurang memperhatikan bentuk pada saat pengolahan *omelette*. Pada saat melakukan pengolahan *omelette*, *cook helper* kurang memperhatikan bentuk yang sesuai dengan *standard* dari *kitchen*, yang dapat membuat bentuk *omelette* menjadi kurang menarik.

Dengan adanya permasalahan dari berbagai pengolahan varian telur untuk *breakfast* tersebut, maka permasalahannya yaitu kurang puasnya tamu dengan hasil pengolahan telur pada saat *breakfast* yang dapat mengakibatkan tamu menjadi *complaint*. Berdasarkan hal diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul dari Proyek Akhir ini yakni **“Pengolahan Varian Telur Untuk Breakfast Pada Egg Station di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Adanya karyawan yang kurang memperhatikan telur pada saat pengolahan *boiled egg*.
2. Kurangnya kesadaran karyawan dalam memberikan rasa pada saat pengolahan *omelette*, *scrambled egg* dan *sunny side up*.
3. Masih adanya karyawan yang tidak memperhatikan waktu pada saat pengolahan *half boiled egg*.
4. Adanya karyawan yang kurang memperhatikan bentuk pada saat pengolahan *omelette*.

## **C. Fokus Masalah**

Dari uraian latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi masalah mengenai pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam meliputi:

1. Pengolahan *Half Boiled Egg*
2. Pengolahan *Hard Boiled Egg*
3. Pengolahan *Poached Egg*
4. Pengolahan *Sunny Side Up*
5. Pengolahan *Over Easy*
6. Pengolahan *Well Done*
7. Pengolahan *Scrambled Egg*

## 8. Pengolahan *Omelette*

### D. Perumusan Masalah

Bagaimana pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam?

### E. Tujuan Penulisan

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tentang pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam.

#### 2. Tujuan Khusus

Untuk mengetahui proses pengolahan varian telur untuk *breakfast* pada *egg station* di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam, yang meliputi:

- a. Pengolahan *Half Boiled Egg*
- b. Pengolahan *Hard Boiled Egg*
- c. Pengolahan *Poached Egg*
- d. Pengolahan *Sunny Side Up*
- e. Pengolahan *Over Easy*
- f. Pengolahan *Well Done*
- g. Pengolahan *Scrambled Egg*
- h. Pengolahan *Omelette*

## **F. Manfaat Penulisan**

### 1. Bagi Da Vienna Boutique Hotel Batam

Penulisan ini diharapkan dapat memberi masukan terhadap *chef de partie*, *cook helper* dalam menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan pengolahan varian telur untuk *breakfast* yang tidak sesuai dengan *standard* di *food and beverage product department*. Dengan demikian dapat memperbaiki kesalahan dalam hal pengolahan yang dapat membuat tamu menjadi senang dan tidak menimbulkan *complaint* dengan apa yang diberikan dari pihak hotel.

### 2. Bagi Prodi

Dengan adanya Pengalaman Lapangan Industri diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan beserta wawasan dalam bidang kejuruan khususnya dibidang perhotelan yang dapat menunjang keberhasilan mahasiswa dalam melakukan Pengalaman Lapangan Industri yang akan datang.

### 3. Bagi Penulis

Penulis mampu mengaplikasikan secara langsung teori yang didapatkan selama perkuliahan dengan di dunia kerja yang sesungguhnya. Serta untuk memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan Proyek Akhir agar memperoleh gelar Ahli Muda Program Studi D2 Perhotelan Rintisan Akademi Komunitas Negeri Padang Pariaman Program Diluar Domisili (PDD) Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.