



PRODUKSI HIDANGAN PUDING COKELAT DI *PASTRY* *KITCHEN GRAND CORDELA HOTEL BANDUNG*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

TASYA FEBRICANTIKA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir saya dengan judul “Produksi Hidangan Puding Cokelat di *Pastry Kitchen* Grand Cordela Hotel Bandung” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bandung, Juli 2022

Tasya Febricantika
J3F119071



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



RINGKASAN

TASYA FEBRICANTIKA. Produksi Hidangan Puding Cokelat di *Pastry Kitchen* Grand Cordela Hotel Bandung (*Production of Chocolate Pudding at Pastry Kitchen Grand Cordela Hotel Bandung*). Dibimbing oleh Ibu WORO WIRYAR TUTIK.

Hidangan puding cokelat merupakan salah satu hidangan *pastry kitchen*. Produksi hidangan puding cokelat meliputi beberapa tahap yang dimulai dari pengadaan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan serta penyajian bahan makanan. Puding cokelat merupakan menu *favorite* yang banyak diminati oleh tamu di hotel ini, karena mempunyai tempat penyajian yang menarik yaitu menggunakan gelas sehingga memudahkan konsumen untuk mengkonsumsinya selain itu juga dari segi rasa mempunyai rasa yang enak dan teksturnya juga lembut. Saya tertarik dan ingin mempelajari lebih dalam terkait produksi hidangan puding cokelat yang ada di *pastry kitchen* Grand Cordela Hotel Bandung.

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mempelajari Produksi Hidangan Puding Cokelat di *Pastry Kitchen* Grand Cordela Hotel Bandung dan secara khusus penulisan laporan akhir ini bertujuan untuk (1) Mengidentifikasi keadaan umum di Grand Cordela Hotel Bandung. (2) Mengidentifikasi proses produksi hidangan *pastry* pada pudding coklat yang terdiri dari pengadaan, persiapan, pengolahan dan penyajian bahan makanan. (3) Menghitung kandungan energi dan zat gizi pada puding cokelat.

Pengamatan dilakukan pada waktu PKL yaitu tanggal 9 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 12 Desember 2021 di Grand Cordela Hotel Bandung yang beralamatkan di Jalan Soekarno-Hatta No. 719 B, Ujungberung, 40294, Kota Bandung Provinsi Jawa Barat. Jenis pengambilan data yang diperoleh langsung melalui proses wawancara, pengamatan dan ikut berpartisipasi produksi secara langsung dalam produksi hidangan *pastry*, data keadaan umum Grand Cordela Hotel Bandung diperoleh dari arsip hotel sedangkan data perhitungan kandungan gizi dihitung berdasarkan pedoman tabel daftar komposisi bahan makanan (DKBM).

Pastry Kitchen Grand Cordela Hotel Bandung memiliki tugas dan bertanggung jawab dalam menyediakan hidangan penutup dan *snack* dalam acara makan *buffet* setiap waktu makan, *buffet wedding* atau *meeting group*. Bahan *pastry* dipesan jika bahan sudah menipis di *store pastry kitchen*. Pemesanan dilakukan dengan menulis di *Daily Market List* dan di serahkan kepada *Store Request*. Metode pembeliaannya melalui *supplier*.

Berdasarkan perhitungan kandungan energi, protein, lemak dan karbohidrat yang telah dihitung dari produksi puding cokelat, didapatkan dalam satu resep pudding coklat memiliki kandungan energi sebesar 1.389 Kal, Protein 31,15 g, Lemak 39,95 g dan Karbohidrat 234,45 g. Dalam 1 resep puding coklat dapat menjadi 10 gelas puding cokelat, sehingga total kandungan gizi per porsi adalah energi 138 Kal, Protein 3,1 g, Lemak 3,99 g dan Karbohidrat 23,4 g.

Kata Kunci : *Pastry*, Pengolahan Produk, Penyajian Produk, Puding Cokelat



© 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

©Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PRODUKSI HIDANGAN PUDING COKELAT DI *PASTRY* *KITCHEN* GRAND CORDELA HOTEL BANDUNG

TASYA FEBRICANTIKA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada

Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

Penguji pada ujian Laporan Akhir : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd



Judul Laporan Akhir : **Produksi Hidangan Puding Cokelat di Pastry Kitchen Grand Cordela Hotel Bandung**

Nama : **Tasya Febricantika**
NIM : **J3F119071**

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian:
18 Juli 2022

Tanggal Lulus: **03 AUG 2022**