



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