

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makan, minum dan pelayanan. Maka dari itu setiap hotel memiliki berbagai fasilitas untuk menunjang kebutuhan dan keinginan tamu sesuai dengan jenis hotel. Dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain yaitu terdapat *Front Office, Housekeeping, Accounting, Engineering, Food & Beverage*. Ada banyak departemen didalam hotel yang bertugas secara komersial dalam *operasional*. Salah satu departemen yang dikelola secara komersial di dalam hotel yaitu *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan (Ratnasari,2017).

Food and Beverage Product adalah salah satu departemen di hotel yang bertanggung jawab atas pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap hidang, atau departemen yang bertugas untuk membuat makanan dan minuman di *kitchen* hotel. *Food and Beverage Product* terdapat beberapa *section*, yaitu *kitchen, pastry, cold kitchen* dan *steward*. Pembagian *section* ini untuk mempermudah operasional kerja di hotel terutama untuk jenis pengolahan makanan yang berbeda-beda. *Kitchen* bertugas untuk menangani jenis makanan *main course* atau menu utama dan soup, sedangkan *cold kitchen* bertugas untuk menangani jenis *appatizer* atau makanan pembuka. *Pastry* bertugas untuk menangani jenis makanan dessert atau makanan penutup yang biasanya mempunyai cita rasa asin dan manis, seperti jajanan pasar, *cake* dan *bakery* (Al-Muzakki,2020)

Pastry dibedakan menjadi dua *section* yaitu *bakery section* dan *pastry section*, yang mana setiap seksi memiliki tugas dan tanggungjawab yang berbeda. *Bakery section* bertugas untuk membuat berbagai macam *bread* yang dibutuhkan untuk *breakfast, lunch, dinner* maupun yang diperlukan oleh *main kitchen*. Sedangkan *pastry section* bertugas untuk membuat berbagai macam *dessert* seperti aneka *cake, kue, puding*, dan berbagai macam pelengkap *garnish* pendukung yang digunakan sebagai penunjang keindahan suatu produk. Berbagai macam *garnish* pendukung yang dimaksud diantaranya yaitu *chocolate decoration*. *Pastry section* juga mempersiapkan dan mengolah berbagai macam *cake* yang dimulai dari membuat *cake base* sampai tahap penyelesaiannya (Desmafianti, 2021).

Pastry merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk *pastry* tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga sangat mementingkan seni dan kerapian dari penampilan makanan tersebut yang bisa dinikmati oleh orang yang mengkonsumsinya. Dunia *pastry* sudah mulai berkembang dan dikenal oleh banyak masyarakat, dan juga banyak produk dari *pastry* tersebut yang berupa kue maupun cemilan telah banyak digemari oleh masyarakat. *Pastry* merupakan bagian dari *kitchen* yang memproduksi aneka hidangan penutup atau dessert. *Pastry* pada umumnya mengolah hidangan yang terbuat dari terigu, lemak, telur, mentega, gula pasir dan



baking powder. Hidangan yang diproduksi *pastry* diantaranya adalah roti, *pudding*, jajanan tradisional, *puff pastry*, *paste*, dan *short pastry*. Hidangan tersebut disajikan kepada tamu pada saat *coffee break* dan *buffet* (Desmafianti,2021).

Puding adalah makanan selingan setelah makanan utama yang sudah umum dikenal dan dikonsumsi masyarakat. Puding dibuat dari tepung pudding instan yang terdiri dari bahan-bahan kering seperti susu, coklat bubuk, dan pengental. Puding komersial dibuat dari campuran pati, protein (susu), dan gula dengan pengadukan terus menerus di bawah api sedang- tinggi. Bahan dasar yang biasa dipakai pada pembuatan puding adalah tepung tapioka atau pati termodifikasi, susu, *whey powder*, gula, karaginan dan gelatin (Darmawan,2014).

Pati merupakan bahan hidrokoloid yang paling banyak digunakan dalam pembuatan puding, jenis pati yang banyak dipakai pada pembuatan tepung puding instan adalah pati pregelatinisasi karena mempunyai sifat larut dalam air dingin dan dapat berperan sebagai bahan pengisi. Banyaknya pati pregelatinisasi yang dicampurkan pada pembuatan tepung puding instan berkisar antara 5–25% (tetapi yang paling disukai antara 10–20%) dari berat campuran tepung puding. Selain pati pregelatinisasi tapioka, bahan lainnya yang banyak dipakai dalam campuran pembuatan tepung puding instan adalah dekstrin dan tepung mocaf. Dalam campuran produk pangan tepung mocaf mempunyai sifat sebagai pengikat, pengental, dan pengisi. Aplikasinya dapat digunakan dalam berbagai industri sup, puding, makanan bayi, sosis, dan lain sebagainya. Dekstrin, dibuat dari pati melalui proses enzimatis atau proses asam yang disertai perlakuan pemanasan. Dekstrin bersifat sangat larut dalam air panas atau dingin, dengan viskositas yang relatif rendah. Sifat tersebut mempermudah penggunaan dekstrin apabila digunakan dalam konsentrasi yang cukup tinggi (Darmawan,2014).

Produksi tepung puding instan, pemilihan bahan pengental mempengaruhi sifat tekstur, rasa, serta bentuk puding yang dihasilkan. Puding coklat 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. Oleh karena itu saya tertarik untuk membuat laporan tugas akhir dengan judul “Produksi Hidangan Puding Cokelat di *Pastry Kitchen Grand Cordela Hotel Bandung*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada tugas akhir ini yaitu :

1. Bagaimana keadaan umum di Grand Cordela Hotel Bandung?
2. Bagaimana proses produksi puding coklat di *pastry kitchen*?
3. Apa saja kandungan energi dan zat gizi yang terdapat pada puding coklat?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah produksi hidangan puding coklat di *pastry kitchen Grand Cordela Hotel Bandung*. Secara khusus tugas akhir ini bertujuan:

1. Mengidentifikasi keadaan umum di Grand Cordela Hotel Bandung.



2. Mengidentifikasi proses produksi hidangan *pastry* pada puding cokelat yang terdiri dari pengadaan, persiapan, pengolahan dan penyajian bahan makanan.
3. Menghitung kandungan energi dan zat gizi pada puding cokelat.

1.4 Manfaat

Hasil identifikasi pada tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu antara lain :

1. Bagi Grand Cordela Hotel Bandung, laporan ini diharapkan dapat bermanfaat dan mengetahui evaluasi dari produksi puding cokelat.
2. Bagi mahasiswa, sebagai proses pembelajaran serta pengembangan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan.
3. Bagi masyarakat, dapat mengetahui produksi puding cokelat di Grand Cordela Hotel Bandung.

1.5 Kerangka Pikir

Food and Beverage merupakan bagian dari hotel yang mempunyai fungsi mengembangkan produk makanan dan minuman, merencanakan *event* yang dapat menarik konsumen untuk makan dan minum di restoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan makanan dan minuman, perhitungan produk, serta penyajian makanan dan minuman. *Food and Beverage* mempunyai *Kitchen*, *kitchen* adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki peralatan dan perlengkapan untuk mengolah makanan.

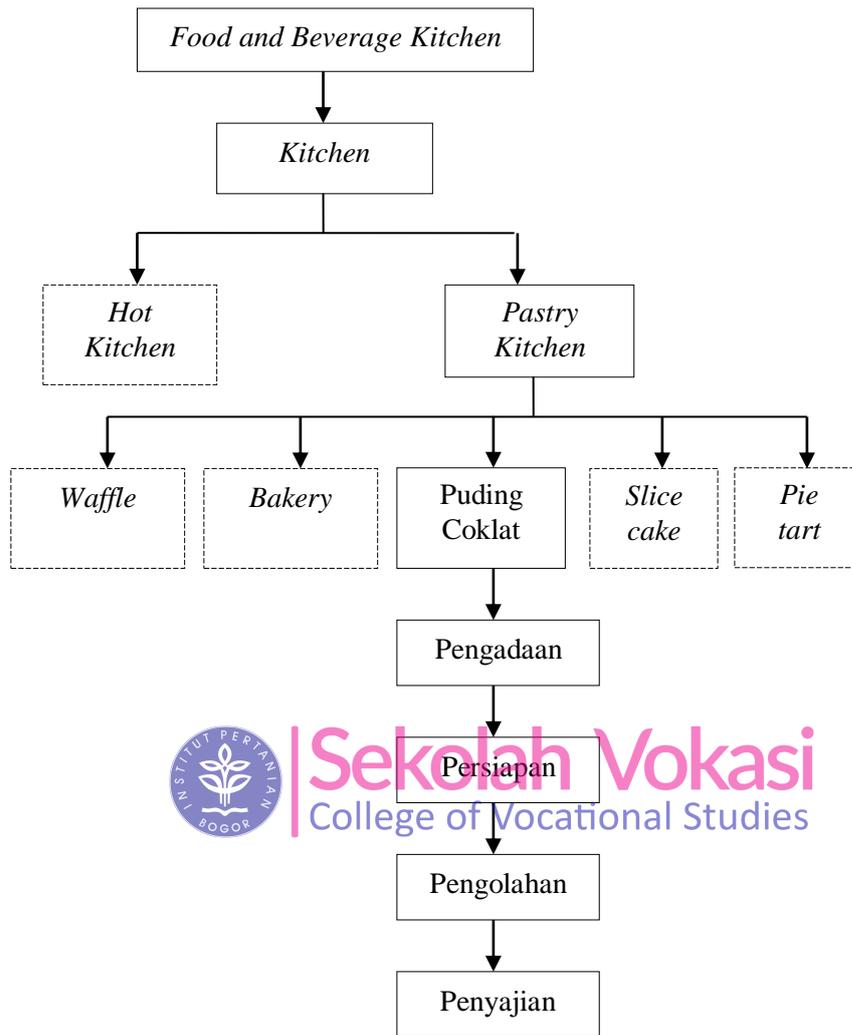
Food and Beverage Product terdapat beberapa *section*, yaitu *hot kitchen* dan *pastry kitchen*. Pembagian *section* ini untuk mempermudah operasional kerja di hotel terutama untuk jenis pengolahan makanan yang berbeda-beda. *Hot kitchen* bertugas untuk menangani jenis makanan *main course* atau menu utama, *soup*, jenis *appatizer* atau makanan pembuka dan memotong jenis hidangan hewani contohnya yaitu daging sapi, daging kambing, daging ikan dan daging ayam. *Pastry kitchen* bertugas untuk menangani jenis makanan *dessert* atau makanan penutup yang biasanya mempunyai cita rasa asin dan manis, seperti pudding, jajanan pasar, *cake* dan *bakery*.

Pastry kitchen di hotel ini menghasilkan beberapa variasi hidangan makanan. Jenis hidangan *pastry* yang disajikan di hotel ini yaitu terdapat *waffle*, roti manis, roti asin, roti tawar yang memiliki dua variasi rasa yaitu ada roti tawar pandan dan original, puding cokelat, *slice cake* yang memiliki dua jenis *cake* yaitu ada *mammon cake* dan *chocomoist cake* dan yang terakhir ada *pie tart*. Pengolahan hidangan puding cokelat dimulai dari pengadaan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan hingga penyajian bahan makanan. Pengolahan puding cokelat dilakukan dengan teknik *boiling*. Konsep pemikiran produksi puding cokelat di *Pastry Kitchen* dapat dilihat pada Gambar 1.

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.



Keterangan :



diamati



tidak diamati

Gambar 1. Kerangka pikir produksi hidangan puding coklat.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hotel

Hotel adalah bentuk akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, pelayanan penginapan, makanan dan minum, serta jasa lainnya untuk umum, yang kelolah secara komersial serta memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam kepusan pemerintah. Pada dasarnya dalam pengelolaan makanan diberbagai institusi dapat menyediakan makanan yang berkualitas tinggi, pelayanan cepat dan tepat serta ramah, fasilitas nyaman, serta standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi Hotel juga merupakan sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pembayaran (Suwarno,2017).