

## RINGKASAN

ELSA SUCIYANI. Pemanfaatan Putih Telur dan *Trimmings Cake* Menjadi *Pudding Cake* Trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi. *Utilization of Egg Whites and Trimmings Cake for Trimtel Pudding Cake at The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi* dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

*Bakery and pastry kitchen* di The Bountie Hotel and Convention Centre menyediakan produk yang berupa *cake* yang sudah jadi. Semakin banyaknya *cake* yang diproduksi akan menghasilkan sisa putih telur yang telah digunakan untuk pembuatan *cake* dan *trimmings cake* (penyiangan) dalam jumlah besar, karena dalam pembuatan *sponge cake* tidak semua bagian telur dimasukkan, tetapi ada sebagian yang hanya menggunakan kuning telur sehingga banyak putih telur yang tidak digunakan, selain itu *cake* yang digunakan adalah *cake* yang memiliki potongan yang rapi dan untuk sisa *cake* hasil *trimmings* akan dibuang.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengembangkan produk *dessert* dengan memanfaatkan putih telur dan *trimmings cake* menjadi *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi. Adapun tujuan khusus dalam laporan akhir ini adalah (1) Mengkaji jenis hidangan, dan produksi *cake* di *bakery and pastry kitchen* di The Bountie Hotel and Convention Centre. (2) Mengolah hidangan *dessert* dari putih telur dan *trimmings cake* menjadi *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre. (3) Menganalisis kandungan gizi, masa simpan serta analisis biaya dari produk *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre. (4) Menganalisis daya terima produk *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre melalui uji organoleptik.

Jenis hidangan yang biasa diproduksi di The Bountie Hotel and Convention Centre meliputi hidangan *cake*, roti, *pudding cake* dan *snack* manis lainnya. *Cake* yang biasanya diproduksi dalam jumlah banyak yaitu *cake* dengan rasa *red velvet* dan *chocomoist* karena *cake* tersebut banyak digemari oleh *customer* dan menjadi produk *best seller* untuk varian *cake* di The Bountie Hotel and Convention Centre. *Pudding cake* trimtel merupakan hidangan *dessert* yang dihasilkan dari sisa produksi hidangan *cake* yang berupa putih telur dan *trimmings cake*. *Pudding cake* trimtel diolah dengan teknik pencampuran atau *mixing* yang memiliki berat jadi sekitar 75-80 gram per porsi dengan kandungan gizi sebesar 372 Kal, 17,7 gram protein, 20,9 gram lemak, dan 28,8 gram karbohidrat. *Pudding cake* ini memiliki masa simpan yang aman pada suhu 0,5 – 4,7 °C selama 1-3 hari. Harga jual produk ini sebesar Rp. 27.000 per buah. Hasil uji organoleptik terhadap produk *pudding cake* trimtel ini dengan rata-rata penilaian > 4,30 yang menilai sangat suka pada semua indikator penilaian.

Waktu pengamatan dan pengambilan data dilakukan ketika melaksanakan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan selama tiga bulan yang dimulai pada tanggal 26 September sampai dengan 26 Desember 2021. Lokasi dan waktu pengolahan produk dilakukan di Jl. Cibadak Kabupaten Sukabumi dengan rentang waktu dari bulan Mei sampai dengan Juni 2022. Metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Kata kunci : modifikasi produk, hidangan *cake*, sisa makanan, restoran hotel

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.