

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor PM. 53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel, hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan. *Food and beverage* merupakan salah satu departemen di dalam penyelenggaraan makanan di hotel yang bertugas dalam pengelolaan makanan dan minuman sebagai konsumsi tamu di hotel baik tamu yang menginap maupun tamu yang tidak menginap.

Salah satu hidangan yang diolah oleh departemen *food and beverage* adalah hidangan *cake*. *Cake* merupakan penganan yang menggunakan empat bahan dasar yaitu, tepung terigu protein rendah (*soft flour*) dengan kadar protein 7-8 %, gula dan lemak. *Cake* umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven atau dikukus (Sufiat 2018).

Bakery and pastry kitchen di The Bountie Hotel and Convention Centre menyediakan produk yang berupa *cake* yang sudah jadi. *Cake* jadi yang ada di *bakery and pastry kitchen* adalah *cake* yang telah selesai melalui tahap *finishing* dan siap untuk dikonsumsi. Semakin banyaknya *cake* yang diproduksi akan menghasilkan sisa putih telur yang telah digunakan untuk pembuatan *cake* dan *trimmings cake* (penyiangan) dalam jumlah besar. Hal ini disebabkan 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. Hal tersebut merupakan salah satu akibat dari munculnya *food waste* di industri perhotelan.

Menurut FAO (2015), *food waste* merupakan makanan sisa yang akhirnya terbuang karena tidak dapat dikonsumsi dan atau merupakan bahan makanan yang terbuang dikarenakan adanya kelalaian ketika proses produksi, pengolahan, dan distribusi. Putih telur dan *trimmings cake* ini termasuk ke dalam *food waste* hasil dari proses produksi *cake* di The Bountie Hotel and Convention Centre yang dikategorikan sebagai *pre-consumer waste*. *Pre-consumer waste* didefinisikan sebagai semua *trimming*, *spoiled food*, dan produk lain dalam *kitchen* yang akhirnya dibuang sebelum selesai diolah menjadi *menu item* yang akan dikonsumsi (Legrand 2017). Dengan alasan tersebut, maka perlunya memanfaatkan hasil sisa putih telur dan *trimmings cake* menjadi produk baru yang berupa *pudding cake* trintel yang merupakan produk kombinasi dari bahan putih telur dan *trimmings cake* yang diolah kembali menjadi hidangan *cold dessert* dan bernilai jual yang selama ini tidak dimanfaatkan dengan baik dan nyaris terbuang sia-sia. Jenis *cake* yang dimanfaatkan menjadi hidangan *dessert* ini merupakan salah satu tipe *cake sponge* yakni *chocomoist cake* dan *red velvet cake*.

Pudding merupakan salah satu dari berbagai jenis hidangan penutup dalam rangkaian satu set menu atau menjadi menu pendamping minum. Kombinasi bahan dalam membuat *pudding* menghasilkan cita rasa yang beragam. Bahan-bahan yang dipakai seperti susu, santan, gula pasir, gula merah, aneka buah, telur, cokelat dan lainnya dapat memperkaya rasa *pudding* yang dibuat (Nurmala 2014).

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 IPI.

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

© Jember Vocational Studies

Cold dessert adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin, walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemasakan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan ke dalam lemari pendingin. Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya. Beberapa jenis hidangan penutup dingin (*cold dessert*) antara lain *ice cream*, *pudding*, *mousses*, *fruit pie* dan *cake* (Andrianti *et al.* 2014).

Besarnya peran penyelenggaraan makanan di industri perhotelan maka penting untuk mahasiswa dapat menambah pengetahuan dan keterampilan di bidang jasa makanan perhotelan melalui pengembangan produk berbahan dasar putih telur dan *trimmings cake* di *bakery and pastry kitchen* The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil suatu permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana jenis hidangan dan produksi *cake* di *bakery and pastry kitchen* di The Bountie Hotel and Convention Centre ?
2. Bagaimana cara mengolah putih telur dan *trimmings cake* menjadi *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre ?
3. Bagaimana kandungan gizi, masa simpan serta analisis biaya dari produk *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre ?
4. Bagaimana daya terima produk *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre melalui uji organoleptik ?

1.3 Tujuan

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. Secara khusus bertujuan :

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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

1.4 Manfaat

Manfaat dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Penulis
Penyusunan laporan ini memberikan pemahaman mengenai cara memanfaatkan putih telur dan *trimmings cake* yang tidak lagi terpakai di The Bountie Hotel and Convention Centre menjadi hidangan *dessert pudding cake* trimtel.
2. Bagi Pembaca
Penyusunan laporan akhir ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada pembaca mengenai pembuatan produk yang berbahan dasar putih telur dan *trimmings cake* yang dapat meminimalisir terbuangnya kedua bahan tersebut.
3. Bagi Perusahaan
Penyusunan laporan ini sebagai gambaran pembuatan produk baru yang memanfaatkan putih telur dan *trimmings cake* yang tidak lagi terpakai yang dapat dijadikan sebagai perbaikan untuk meminimalisir terbuangnya kedua bahan tersebut.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penulisan laporan akhir yang menjelaskan tentang upaya pemanfaatan putih telur dan *trimmings cake*, penulis membatasi ruang lingkup penulisan berdasarkan pokok permasalahan yang dibahas, yaitu mengenai bagaimana cara memanfaatkan putih telur dan *trimmings cake* menjadi *pudding cake* trimtel di The Bountie Hotel and Convention Centre.

1.6 Kerangka Pikir

Penciptaan ide diawali dengan mengamati penyelenggaraan makanan di *bakery and pastry kitchen* yakni dalam pengolahan *spongecake*. Pengolahan *sponge cake* di The Bountie Hotel and Convention Centre melalui melalui beberapa proses mulai dari persiapan, pengolahan dan penyajian. Adapun munculnya masalah terjadi pada proses pengolahan yakni dengan tersisanya putih telur dan *trimmings cake*. Putih telur dan *trimmings cake* tersebut lalu dikembangkan dengan menciptakan hidangan *dessert* berupa *pudding cake* trimtel yang melalui beberapa tahapan mulai dari pengujian, pengolahan hingga produk tersebut layak diterima oleh konsumen melalui uji organoleptik dengan skala penilaian likert 1-5 dengan kategori sangat tidak suka hingga sangat suka. Kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1.

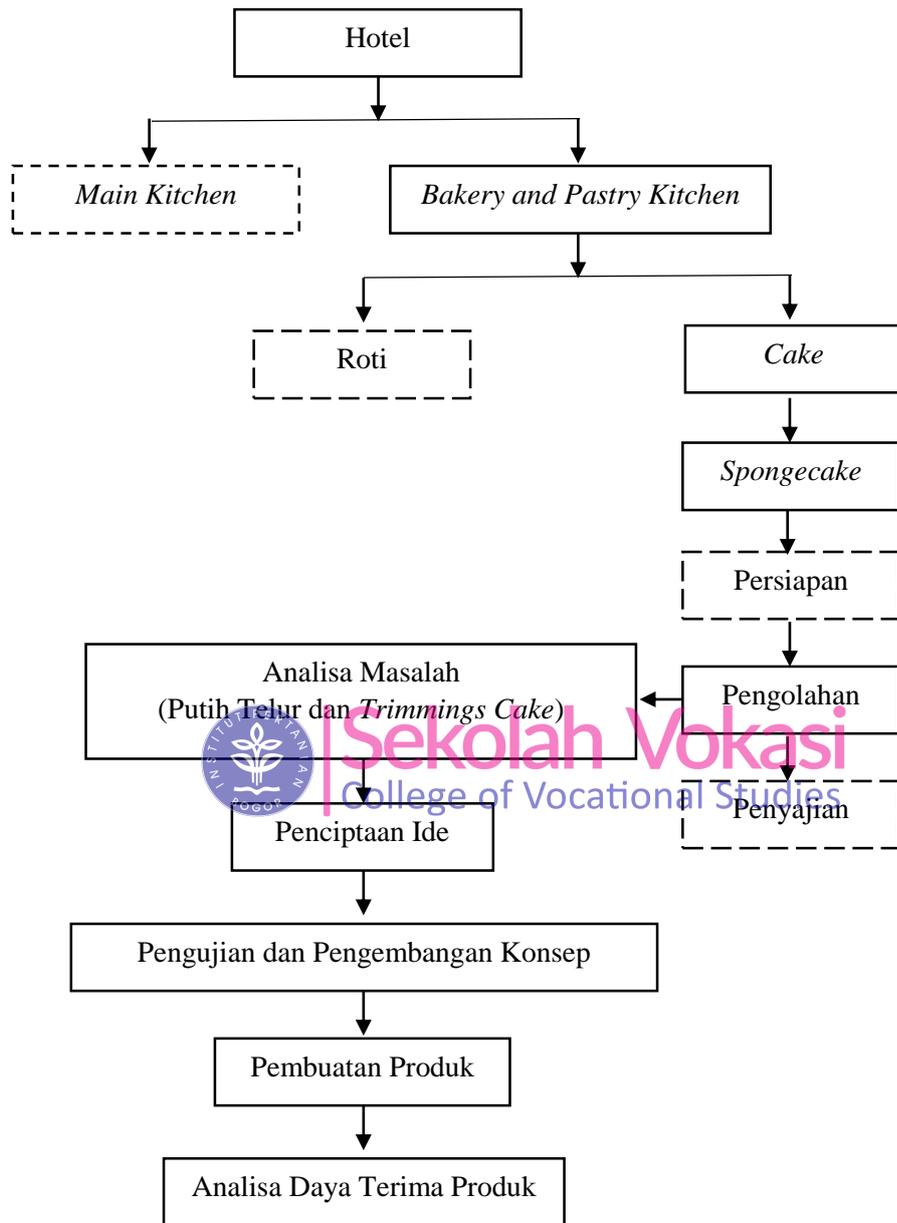
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang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

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

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 apapun tanpa izin IPB.



Keterangan :
 _____ Variabel Diamati
 - - - - - Variabel Tidak Diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir