



## RINGKASAN

ERNA RAHMAWATI. Produksi *Bread Butter Pudding* dari Sisa *Buffet Breakfast* Roti Manis di Amaroossa Royal Hotel Bogor. *Production of Bread Butter Pudding from Leftover Sweet Bread Buffet Breakfast at Amaroossa Royal Hotel Bogor*. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Dalam operasionalnya *food and beverage* salah satunya menangani penyajian *buffet breakfast* (makan pagi). Salah satu masalah yang terjadi dalam kegiatan operasional *food and beverages* di Amaroossa Royal Hotel Bogor yaitu terkadang terdapat roti manis yang masih tersisa cukup banyak pada *buffet breakfast* yang disimpan pada *display warmer*. Konsep prasmanan pada restoran hotel merupakan faktor penyebab sisa roti manis pada *buffet breakfast*, hal ini didasarkan karena adanya perbedaan preferensi konsumen dalam menentukan jenis dan porsi makanan. Roti manis yang tersisa cukup banyak, tidak dapat disajikan kembali untuk *buffet breakfast* esok hari, dikarenakan tekstur roti manis akan berubah sedikit keras dengan sering terbukanya *display warmer*. Untuk meminimalisir pembuangan makanan serta melihat dari kondisi roti yang masih baik dan layak untuk dikonsumsi, maka sisa roti manis pada *buffet breakfast* dapat diolah menjadi hidangan *bread butter pudding*.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah untuk mempelajari produksi *bread butter pudding* dari sisa *buffet breakfast* roti manis di Amaroossa Royal Hotel Bogor. Tujuan khusus laporan ini meliputi (1) Mempelajari keadaan umum Amaroossa Royal Hotel Bogor, meliputi keadaan umum *food and beverage department*, *pastry kitchen*, struktur organisasi *food and beverage product department*, dan *shift* kerja pembagian tugas di *pastry kitchen*. (2) Mengidentifikasi jenis hidangan roti yang diproduksi di *pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor. (3) Mengkaji produksi hidangan *bread butter pudding* dimulai dari persiapan, pengolahan, dan penyajian. (4) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *bread butter pudding*.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor yang dimulai pada tanggal 13 September sampai 12 Desember 2021. Pengamatan dilakukan pada saat melakukan Praktik Usaha Jasa Boga di Amaroossa Royal Hotel Bogor yang berlokasi di Jalan Otto Iskandardinata No. 84, Baranangsiang, Bogor Timur, Kota Bogor, Jawa Barat. Pengambilan data melalui pengamatan langsung, partisipasi aktif, wawancara, dan pencatatan arsip-arsip yang terdapat di Amaroossa Royal Hotel Bogor.

Hidangan roti yang diproduksi di *pastry kitchen* Amaroossa Royal Hotel Bogor yaitu, roti manis dan roti tawar yang disajikan pada saat *breakfast*. *Bread butter pudding* termasuk jenis *pudding* yang berbahan dasar susu dan roti, menggunakan bahan pengental dari tepung dan telur. Produksi *bread butter pudding* terdiri dari beberapa tahapan yang dimulai dari persiapan, pengolahan, dan penyajian. Teknik pengolahan hidangan ini yaitu *baking*. Berdasarkan perhitungan kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat *bread butter pudding*, didapatkan satu porsi dengan berat matang 40 g, mengandung energi sebesar 95 Kal, protein 2,9 gram, lemak 4,7 gram, dan karbohidrat 10,2 gram.

Kata kunci : *bread butter pudding*, *buffet breakfast*, produksi, roti manis

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 IPB.

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