



## RINGKASAN

LUTVIA AZKA. Pemanfaatan sisa produksi *sponge cake* menjadi *sweet berry dessert* di The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi. *utilization of leftover of sponge cake production into sweet berry dessert at The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi*. Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

*Bakery and pastry kitchen* di The Bountie Hotel and Convention Centre mengolah dan menyajikan aneka macam *cake* dan *dessert*. Salah satu masalah yang terjadi yaitu menghasilkan bahan sisa potongan *sponge cake* yang tidak terpakai sebesar 40% dari produksi *sponge cake* dan buah *strawberry* yang sering kali terbuang karena tidak sesuai dengan standar klasifikasi yang digunakan. Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah menciptakan produk dari pemanfaatan sisa produksi *sponge cake* menjadi *sweet berry dessert* di The Bountie Hotel and Convention Centre. Tujuan khusus dalam laporan akhir ini yaitu mengkaji jenis hidangan, pengolahan dan penyimpanan *cake* di *bakery and pastry kitchen*, mengembangkan produk dari pemanfaatan sisa potongan produksi *sponge cake* dan buah *strawberry* menjadi produk *sweet berry dessert* di The Bountie Hotel and Convention Centre, menganalisis pengolahan, kandungan gizi, masa simpan dan analisis biaya dari produk *sweet berry dessert* serta mengkaji daya terima produk *sweet berry dessert* melalui uji organoleptik.

Waktu pengamatan dan pengambilan data dilakukan ketika melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan pada bulan September sampai Desember 2021 di bagian *bakery and pastry kitchen*. Waktu pembuatan produk dan pengolahan data dilakukan pada bulan Mei sampai Juni 2022. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif, serta pengumpulan data melalui uji organoleptik kuesioner dengan skala likert untuk mengambil kesimpulan.

Jenis *cake* di *bakery and pastry kitchen* The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi meliputi aneka hidangan penutup dan *snack*. Jenis hidangan *cake* yang biasa diproduksi berupa *cake tart* hingga *muffin*. Bahan sisa produksi *sponge cake* dimanfaatkan menjadi produk *sweet berry dessert* untuk meminimalisir *food waste* di *bakery and pastry kitchen*.

Teknik pengolahan dalam pembuatan *sweet berry dessert* adalah *simmering*, *baking* dan dilakukan penyajian dengan metode *layering*. Satu *cup* produk ini mengandung energi sebesar 399 Kal, protein 7,3 g, lemak 25,4 g dan karbohidrat 35,3 g. Masa simpan produk ini cukup lama bila disimpan di *chiller* dengan suhu 0,4-4.7°C. Analisis biaya produk *sweet berry dessert* ini menggunakan perhitungan *variable costing*. Harga pokok produksi *sweet berry dessert* satu porsi adalah Rp16.543 dengan harga jual Rp 34.000

Karakteristik responden pada kuesioner ini, yaitu jenis kelamin yang terdiri dari laki-laki dan perempuan. Usia yang dibagi menjadi empat golongan dengan persentase dominan yaitu pada usia dewasa awal (18-40 tahun). Berdasarkan karakteristik penampilan, warna, rasa, tekstur yang dinilai, dapat disimpulkan bahwa produk *sweet berry dessert* cenderung dapat diterima oleh konsumen karena rata-rata penilaian tersebut termasuk ke dalam rentang nilai interval 3,5 – 4,2 suka dan 4,3 – 5,0 sangat suka.

Kata kunci : *cake*, *dessert*, modifikasi, *pastry*, sisa

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.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies