



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- 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.
  - 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

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
1.6 Kerangka Pikir	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pastry	4
2.2 Dessert	4
2.3 Cake	4
2.4 Pengembangan Produk	5
2.5 Kajian Bahan	5
2.6 Uji Organoleptik	9
2.7 Daya Terima	9
III. METODE	10
3.1 Lokasi dan Waktu Pengambilan Data	10
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	10
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	11
IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	12
4.1 Sejarah The Bountie Hotel And Convention Centre Sukabumi	12
4.2 Kegiatan Lembaga Hotel	12
4.3 Struktur Organisasi Hotel	12
4.4 Keadaan Umum Bakery and Pastry Kitchen	13
4.5 Analisis Masalah Produksi Cake di Bakery and Pastry Kitchen	14
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
5.2 Gambaran Umum Produk <i>Sweet Berry Dessert</i>	17
5.3 Tahap Produksi <i>Sweet Berry Dessert</i>	18
5.4 Pemorsian dan Penyajian	21
5.5 Kandungan Gizi <i>Sweet Berry Dessert</i>	22
5.6 Daya Simpan	23
5.7 Analisis Biaya	23
5.8 Daya Terima Produk <i>Sweet Berry Dessert</i>	25
VI. SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



- 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.

## DAFTAR TABEL

1	Kandungan Gizi Telur Ayam Per 100g	5
2	Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100g	6
3	Kandungan Gizi Margarin Per 100g	6
4	Kandungan Gizi <i>Strawberry</i> Per 100g	7
5	Kandungan Gizi <i>Fresh Cream</i> Per 100 ml	7
6	Kandungan Gizi Cokelat putih Per 100 g	8
7	Kandungan Gizi <i>Yoghurt</i> Per 100 g	8
8	Kandungan Gizi Almond Per 100 g	9
9	Jenis dan Pengambilan Data	10
10	Nilai Interval	11
11	Jenis Hidangan dan Produksi <i>Cake</i>	14
12	Kandungan Energi Zat Gizi <i>Sponge Cake</i>	15
13	Jumlah Sisa Potongan <i>Cake</i> dalam Produksi <i>Sponge Cake</i>	16
14	Alat dalam Proses Pembuatan Produk <i>Sweet Berry Dessert</i>	18
15	Bahan Pengolahan <i>Sweet Berry Dessert</i>	19
16	Kandungan Gizi Pada Produk <i>Sweet Berry Dessert</i>	22
17	Analisis Daya Simpan <i>Sweet Berry Dessert</i>	23
18	Biaya dan Bahan Baku Produk <i>Sweet Berry Dessert</i>	24
19	Harga Pokok Produksi Produk <i>Sweet Berry Dessert</i>	24
20	Karakteristik Responden <i>Sweet Berry Dessert</i>	25
21	Hasil uji organoleptik <i>sweet berry dessert</i>	26

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir	3
2	Struktur Organisasi The Bountie Hotel and Convention Centre	12
3	<i>Bakery and Pastry Kitchen</i>	13
4	Jenis hidangan dan Penyajian <i>Cake</i>	14
5	Sisa Potongan <i>Sponge Cake</i>	16
6	Produk <i>Sweet Berry Dessert</i>	17
7	Prosedur Pengolahan <i>Crumb Cake</i> untuk <i>Layer 1</i>	20
8	Prosedur Pengolahan <i>Diplomat Cream</i> untuk <i>Layer 2</i> dan <i>5</i>	20
9	Prosedur Pengolahan <i>Strawberry compote</i> untuk <i>Layer 3</i>	21
10	Prosedur Pengolahan <i>Ganache Mirror</i> untuk <i>Layer 6</i>	21
11	Penyajian produk <i>sweet berry dessert</i>	22



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Resep Terstruktur <i>Sweet Berry Dessert</i>	33
2	Dokumentasi Proses Pengolahan <i>crumb cake</i>	35
3	Dokumentasi Proses Pengolahan diplomat <i>cream</i>	36
4	Dokumentasi Proses Pengolahan <i>strawberry compote</i>	37
5	Dokumentasi Proses Pengolahan <i>ganache mirror</i> dan proses <i>layering</i>	38
6	Biaya Tetap Produksi <i>Sweet Berry Dessert</i>	39
7	Biaya Variabel Produksi <i>Sweet Berry Dessert</i>	40
8	Kuesioner Karakteristik Responden	41
9	Jawaban Kuesioner Uji Organoleptik	42
10	Sebaran Data Skala Penilaian Responden Terhadap Uji Organoleptik	43
11	<i>Form</i> Kuesioner Uji Organoleptik	44
12	Persentase Hasil Uji Organoleptik	45

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.