



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakery and pastry kitchen merupakan bagian dari *kitchen* yang bertugas menyediakan dan membuat makanan penutup, kue, roti dan lain-lain (Setiawati 2020). Pada pengolahan *pastry* memproduksi berbagai jenis kue, *dessert*, dan makanan ringan (*snack*) adapun pengolahan *bakery* memproduksi berbagai jenis roti. *Pastry* merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas dan inovasi yang tinggi (Syarbini 2014). Dunia *pastry* saat ini sudah mulai berkembang, serta banyak produk dari *pastry* berupa *dessert cake* yang digemari oleh masyarakat (Irena 2016).

Bakery and pastry kitchen di The Bountie Hotel and Convention Centre mengolah dan menyajikan aneka produk *dessert*. *Dessert* merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan utama sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Cake* dapat diartikan sebagai adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak (Handayani & Aminah. 2016). Produksi *cake* di The Bountie Hotel and Convention Centre hotel menghasilkan sisa bahan mentah produk maupun sisa produk dalam setelah matang hasil produksi berupa potongan *cake* yang tidak terpakai hal itu akan menimbulkan jumlah bahan makanan yang terbuang.

Pangan tak dikonsumsi (*food waste*) merupakan pangan yang hilang atau terbuang dimana produk makanan tersebut masih dapat dimakan atau dikonsumsi. (Parfitt *et al.* 2018). Menurut *Food Agriculture Organization* (FAO 2011) salah satu *food waste* pada produksi *cake* ini berupa bahan berlebih yang termasuk kedalam kategori *probably avoidable waste* yakni makanan yang dibuang tetapi seharusnya dapat dikonsumsi apabila dikelola dengan proses yang berbeda yang dapat dilakukan dengan cara inovasi dan modifikasi produk.

Inovasi produk merupakan pengenalan atau pengembangan jenis barang atau jasa baru yang berbeda dari sebelumnya dan melengkapi kekurangan-kekurangan dari penemuan sebelumnya dengan lebih menekankan kualitas (Atalay *et al.* 2013). Modifikasi resep adalah mengubah resep dasar menjadi resep baru yang dilakukan dengan cara ditambah, dikurangi, atau divariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya. Tujuan dilakukan modifikasi resep adalah meningkatkan penampilan serta rasa hidangan yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat penerimaan (Astuti 2019).

Modifikasi produk juga dapat dilakukan untuk mengatasi sisa bahan dalam produksi dan bahan yang tidak terpakai yang menghasilkan suatu produk lainnya. Salah satu masalah terhadap produksi *cake* di The Bountie Hotel and Convention Centre adalah menghasilkan 40% bahan sisa produksi *sponge cake* yang merupakan hasil sisa produk matang yaitu pada saat standarisasi porsi maupun penyajian berupa sisa potongan *cake* yang tidak terpakai setiap harinya, dan buah *strawberry* yang seringkali terbuang karena bentuk yang tidak sesuai untuk *garnish* serta tekstur yang terlalu lembek. Bahan sisa tersebut dapat dimodifikasi menjadi suatu produk berupa *sweet berry dessert* yang memiliki nilai jual, dan dapat menghasilkan keuntungan bagi hotel untuk mengurangi nilai *cost* dan salah satu upaya meminimalisir *food waste* di *bakery and pastry kitchen* The Bountie Hotel and Convention Centre.

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.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana jenis hidangan, pengolahan dan penyajian *cake* di *bakery and pastry kitchen*.
2. Bagaimana mengembangkan produk dari pemanfaatan sisa potongan produksi *sponge cake* dan buah *strawberry* menjadi produk *sweet berry dessert* di The Bountie Hotel and Convention Centre.
3. Bagaimana pengolahan, kandungan gizi, daya simpan dan analisis biaya dari produk *sweet berry dessert*.
4. Bagaimana daya terima produk *sweet berry dessert* melalui uji organoleptik

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengidentifikasi pemanfaatan sisa potongan dari produksi *sponge cake* menjadi produk *sweet berry dessert* di The Bountie Hotel and Convention Centre. Adapun tujuan khusus dari laporan akhir ini yaitu :

1. Mengkaji jenis hidangan dan produksi *cake* di *bakery and pastry kitchen*.
2. Mengembangkan produk dari pemanfaatan sisa potongan produksi *sponge cake* dan buah *strawberry* menjadi produk *sweet berry dessert* di The Bountie Hotel and Convention Centre.
3. Mengkaji pengolahan, kandungan gizi, daya simpan dan analisis biaya dari produk *sweet berry dessert*.
4. Mengkaji daya terima produk *sweet berry dessert* melalui uji organoleptik

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

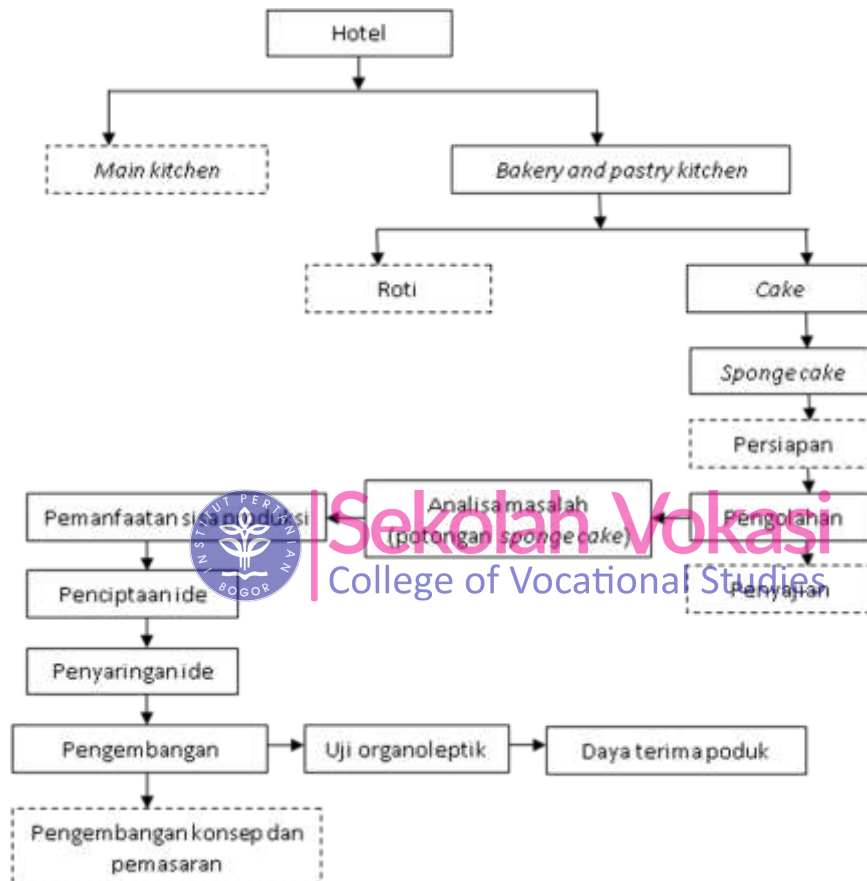
1. Bagi Penulis
Menambah pengetahuan dan keterampilan dengan melakukan inovasi produk dari analisis pemanfaatan sisa potongan *cake* dari hasil produksi *cake*.
2. Bagi Pembaca
Sebagai media penambah wawasan dan pengetahuan mengenai inovasi produk dari pemanfaatan potongan *cake* hasil dari produksi *cake*.
3. Bagi Perusahaan
Sebagai gambaran pembuatan modifikasi produk baru yang memanfaatkan sisa produksi *sponge cake* yang dijadikan sebagai cara untuk mengurangi nilai *cost* serta perbaikan untuk meminimalisir terjadinya *food waste*.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penulisan laporan akhir yang menjelaskan pemanfaatan sisa potongan produksi *sponge cake* serta buah *strawberry* menjadi produk *dessert* di The Bountie Hotel And Convention Centre Sukabumi, penulis membatasi ruang lingkup penulisan berdasarkan pokok permasalahan yang dibahas, yaitu mengenai bagaimana cara memanfaatkan sisa potongan *sponge cake* dan buah *strawberry* pada saat pemorsian dan penyajian.

1.6 Kerangka Pikir

Penciptaan ide diawali dengan salah satu masalah produksi *cake* di The Bountie Hotel and Convention Centre bagian *bakery and pastry kitchen* yang terbuang cukup banyak setiap harinya. Pengembangan dilakukan dengan membuat modifikasi produk dengan pemanfaatan sisa potongan produksi *sponge cake*. Kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan

———— Variabel Diamati

- - - - - Variabel Tidak Diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir

The Bountie Hotel and Convention Centre memiliki dua bagian *kitchen* yaitu *main kitchen* dan *bakery and pastry kitchen*. *Bakery and pastry kitchen* mengolah berbagai jenis *cake* salah satunya yaitu *sponge cake* yang terdiri dari persiapan, pengolahan dan penyajian. Pada proses pengolahan *sponge cake* terdapat masalah yaitu menghasilkan 40% sisa potongan *cake* yang tidak terpakai setiap harinya, untuk meminimalisir sisa bahan tersebut dilakukan pengembangan produk menjadi suatu hidangan baru yang memiliki nilai jual. Pengembangan produk terdapat beberapa tahapan yang diawali dengan penciptaan ide berupa produk *dessert*, lalu tahap penyaringan ide menjadi *dessert cup* sehingga dilakukan pembuatan pengembangan produk berupa *sweet berry dessert*. Setelah proses pembuatan produk dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen dari produk *sweet berry dessert* tersebut.