



HIDANGAN *CHEESECAKE WITH NOUGAT* SEBAGAI ALTERNATIF MENU BARU DI *PASTRY KITCHEN THE 101* HOTEL BOGOR SURYAKANCANA

SHINTA DEWI MUKTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Hidangan *Cheesecake with Nougat* sebagai alternatif menu baru di *Pastry Kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan tercantum dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir laporan tugas akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta saya dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2022

Shinta Dewi Mukti
J3F119062

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.



RINGKASAN

SHINTA DEWI MUKTI. Hidangan *Cheesecake with Nougat* Sebagai Alternatif Menu Baru di *Pastry Kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*. (*Cheesecake with Nougat as a New Menu Alternative at The Pastry Kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*). Dibimbing Oleh RINA MARTINI.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah membuat hidangan *Cheesecake with Nougat*. Adapun tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini (1) Mengkaji keadaan umum *Pastry Kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*. (2) Mengkaji proses persiapan hidangan *Cheesecake with Nougat*. (3) Mengkaji proses pengolahan *Cheesecake with Nougat*. (4) Mengevaluasi kandungan gizi pada hidangan *Cheesecake with Nougat*.

Pengambilan data dilakukan saat praktik kerja lapang secara langsung dimulai dari proses persiapan bahan, proses pengolahan hidangan sampai dengan proses penyajian hidangan. Pengamatan dan pengambilan data berlangsung selama 3 bulan terhitung dari tanggal 27 September 2021 sampai dengan 31 Desember 2021 dan pengamatan uji organoleptik dilakukan dirumah pada tanggal 19 - 22 juni 2022.

Pastry Kitchen adalah bagian dapur yang terdapat di hotel bertugas menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan *appetizer* maupun *dessert* dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan hidangan. Fasilitas fisik adalah segala sesuatu yang berupa benda atau yang dapat dibendakan, yang mempunyai peranan dapat memudahkan dan melancarkan suatu usaha.

Cheesecake with Nougat merupakan kudapan manis atau *dessert* yang cocok sebagai hidangan penutup. Berbahan utamanya berupa krim keju yang dicampur dengan *whipped cream*. Hidangan ini mirip seperti hidangan *Cheesecake* pada umumnya yang membedakan hanya adanya penambahan nouga sebagai toping. *Nougat* adalah kudapan manis yang terkenal dengan sebutan Permen Ting-Ting, bahan yang digunakan pada saat mengolah hidangan ini menggunakan kacang tanah yang sudah disangrai kemudian dicampur dengan lelehan gula pasir hingga menjadi karamel.

Uji organoleptik pada hidangan *Nougat* menggunakan metode uji hedonik atau uji kesukaan, uji hedonik ini mencakup mengenai penampilan, tekstur hidangan, rasa hidangan dan warna hidangan *Nougat*. Hasil uji organoleptik menunjukkan pengujian berdasarkan penampilan sebanyak 83,3% panelis suka dan sangat suka penampilan dari hidangan ini. Uji organoleptik berdasarkan warna sebanyak 64% panelis suka dan menyukai warna dari hidangan ini. Uji organoleptik berdasarkan tekstur sebanyak 50% panelis suka dan sangat suka hidangan ini. Uji organoleptik berdasarkan rasa sebanyak 83,3% panelis sangat suka dari hidangan ini.

Kata kunci : *Cheesecake, Food and Beverage, Nougat, Pastry Kitchen*.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta Milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar di IPB.

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

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

HIDANGAN *CHEESECAKE WITH NOUGAT* SEBAGAI ALTERNATIF MENU BARU DI *PASTRY KITCHEN THE 101* HOTEL BOGOR SURYAKANCANA

SHINTA DEWI MUKTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

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



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.

enguji pada ujian Laporan Akhir : Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Judul Laporan Akhir : "Hidangan *Cheesecake with Nougat* Sebagai Alternatif Menu Baru di *Pastry Kitchen* The 101 Hotel Bogor Suryakencana".

Nama
NIM

: Shinta Dewi Mukti
: J3F119062

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Ir. Rina Martini, M.Si

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian :
Juli 2022

Tanggal Lulus : 03 AUG 2022