



## 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*.