



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel terdiri dari beberapa bagian (*department*) yang masing-masing saling menunjang. Salah satu departemen yang ada di hotel adalah *Food and Beverage* yang mempunyai tugas menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik yang menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung saja serta membutuhkan makanan dan minuman. Departemen ini adalah salah satu departemen yang penting karena bertanggungjawab penuh atas kelancaran penyelenggaraan makanan mulai dari memproduksi hingga penyelenggaraan makanan (Setiawan, 2008).

Food and Beverage Department terbagi ke dalam dua bagian yang saling berhubungan satu sama lain, yaitu *Food and beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* merupakan bagian divisi yang bertanggungjawab atas kelancaran pelayanan makanan kepada tamu sedangkan *Food and Beverage Product* adalah salah satu divisi yang bertanggungjawab mengenai kelancaran produksi hidangan (Hermawan et al, 2018).

A'la Carte merupakan istilah yang digunakan untuk salah satu penyajian suatu makanan atau hidangan baik di restoran, hotel berbintang atau jamuan makan dalam suatu acara. *A'la Carte* berasal dari *Perancis* yang berarti "Dari Karti" (menu makanan) yang sering digunakan di rumah makan. Jadi restoran yang memiliki menu *A'la Carte* bisa disimpulkan bahwa menu yang disajikan masih *fresh* atau belum di masak. *A'la Carte* adalah susunan menu yang mana setiap minuman dan makanan yang dicantumkan dalam daftar menu telah dilengkapi dengan harga per itemnya (Afsheena, 2022).

Pastry section adalah salah satu dari bagian dari *Food and Beverage Product Department*. *Pastry section* yang merupakan pusat untuk mengolah dan menyediakan berbagai aneka hidangan kue, puding dan *dessert* dan bertugas untuk menghidangkan makanan seperti pembuatan roti, *danish*, *croissant* dan produk-produk lain (Anonym, 2017).

Dessert adalah hidangan yang disuguhkan di paling akhir dalam susunan menu yang berfungsi sebagai makanan penutup atau pencuci mulut karena fungsinya memang untuk menghilangkan kesan dari rasa hidangan terdahulu. Pada mulanya hidangan *dessert* hanya berupa buah-buahan segar yang dihidangkan secara langsung, namun seiring dengan perkembangan zaman varian jenisnya semakin banyak bisa berupa *pie*, *cake*, *ice cream*, dan lain sebagainya yang dipadukan dengan *syrup*, *saus*, *cream* sehingga membuatnya lebih menarik (Afsheena, 2022).

Cheesecake adalah kue yang biasanya dimakan sebagai hidangan penutup dan dibuat dengan mencampurkan keju bertekstur lembut, telur, susu, dan gula. Keju yang digunakan untuk membuat *cheesecake* adalah *cream cheese*, namun dapat juga digunakan keju lainnya seperti *cottage chesse*, *ricotta*, *mascarpone*, atupun *cheddar*. *Cheesecake* umumnya diberi hiasan buah segar, krim, dan lapisan gula.



Bagian dasar dari *cheesecake* dapat diisi dengan biskuit atau kacang yang dihancurkan, ataupun bahan lainnya yang bertekstur rapuh (Hidayat, 2022).

Nougat pada dasarnya merupakan makanan sejenis permen yang terbuat dari kacang-kacangan, gula dan telur yang mempunyai tekstur empuk. *Nougat* mulai dikenal sejak zaman kekuasaan bangsa *Yunani*. Di Indonesia ada satu jenis makanan khas dari kacang-kacangan yang hampir serupa dengan *nougat*. Hanya saja teksturnya lebih padat. Masyarakat menyebutnya dengan ‘enting-enting kacang’ atau lebih sering dikenal dengan sebutan ‘ting-ting kacang’. Sesuai dengan namanya, ting-ting kacang dibuat dari bahan utama kacang dan gula pasir. Kacang yang digunakan adalah kacang tanah (Lainda, 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana mengkaji keadaan umum *Pastry Kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*.
2. Bagaimana mengkaji proses persiapan hidangan *cheesecake with nougat*.
3. Bagaimana mengkaji proses pengolahan hidangan *cheesecake with nougat*.
4. Bagaimana mengevaluasi kandungan gizi hidangan *cheesecake with nougat*.

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *cheesecake* yang dimodifikasi dengan topping kacang *nougat* di *pastry kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*. Adapun tujuan khusus dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah :

1. Mengkaji keadaan umum *Pastry Kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*.
2. Mengkaji proses persiapan hidangan *cheesecake with nougat*.
3. Mengkaji proses pengolahan hidangan *cheesecake with nougat*.
4. Mengevaluasi kandungan gizi hidangan *cheesecake with nougat*.

1.4 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa mampu menerapkan dan mengembangkan suatu produk makanan serta mengembangkan kreativitas untuk memodifikasi suatu produk olahan berupa *cheesecake with nougat*.

2. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat menjadi tolak ukur pencapaian kinerja program studi khususnya untuk mengevaluasi pembelajaran mahasiswa terkait teori yang sudah diterapkan selama perkuliahan.

3. Bagi Hotel

Dapat menjadi suatu terobosan baru untuk membuat suatu menu baru khususnya untuk *A'la Carte* di *pastry kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana*.





4. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat mengkonsumsi *cheesecake with nougat* serta menjadikan referensi modifikasi dari produk *cheesecake*.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hidangan *Dessert*

Dessert berasal dari bahasa *Perancis* yang artinya membersihkan meja. Istilah *dessert* pertama kali digunakan dan ada dalam buku pedoman pendidikan kesehatan karya *William Vaughan*. *Dessert* merupakan makanan penutup atau makanan pencuci mulut yang biasa disajikan diakhir dari susunan menu yang berfungsi sebagai makanan penutup n karena fungsinya memang untuk menghilangkan kesan dari rasa hidangan terdahulu. Seperti yang kita ketahui ada berbagai macam jenis dan macam *dessert* dengan rasa dan tampilan yang sangat menarik (Afsheena, 2022). Contoh hidangan *dessert* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Contoh Hidangan *Dessert*
Sumber : Google

2.2 *Cheesecake*

Cheesecake merupakan salah satu hidangan *dessert* yang berasal dari pulau Samos, Yunani. Pada saat itu *cheesecake* dibuat dengan menggunakan keju lembut dari susu domba atau kambing yang kemudian dicampur dengan telur, terigu, dan madu. *Cheesecake* disajikan kepada para atlet olimpiade pertama sebagai asupan makanan yang kaya akan nutrisi dan makanan penambah energi (Anonym, 2020). *Cheesecake* adalah kue krim keju dengan lapisan tart yang renyah pada bagian pinggirnya. *Cheesecake* dibuat menggunakan campuran keju *ricotta* yang bertekstur lembut, tepung terigu, telur, dan madu. Seluruh bahan tersebut lantas dicampur dan diolah sedemikian rupa lalu dipanggang (Lea, 2017). Contoh hidangan *cheesecake* dapat dilihat pada Gambar 2.