



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PRODUKSI HIDANGAN *CROISSANT* DI *PASTRY KITCHEN* HOTEL HORIZON ULTIMA BANDUNG**

**SHINTYA ARIANI SUSILAWATI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**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 mengumumkannya 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 bahwa laporan akhir dengan judul “Produksi Hidangan *Croissant* di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

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

Bogor, Juni 2022

Shintya Ariani Susilawati  
J3F119063



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## RINGKASAN

SHINTYA ARIANI SUSILAWATI. Produksi Hidangan *Croissant* di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung *Production of Croissant Dishes at Pastry Kitchen Ultima Bandung Horizon Hotel*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

*Puff pastry* adalah *pastry* yang ringan dan renyah terbuat dari sejumlah terigu dan lemak. Lapisan terbentuk oleh penggunaan margarin dan ketika dipanggang air yang terjebak diantara lapisan pada adonan, bersama dengan uap air panas mendorong adonan hingga mengembang. Jenis hidangan *puff pastry* itu berbagai macam, tetapi yang biasanya diproduksi di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung adalah hidangan *croissant*. Hidangan ini merupakan salah satu hidangan yang digemari oleh pengunjung pada saat *breakfast*. Selain itu, kulitnya yang renyah dan dalamnya yang lembut membuat hidangan *croissant* ini berbeda dengan hidangan roti pada umumnya. Berdasarkan latar belakang tersebut, saya tertarik dan ingin mempelajari lebih dalam terkait produksi *croissant* yang ada di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung.

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengidentifikasi produksi hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung. Adapun tujuan khusus dalam laporan akhir ini adalah (1) Mengidentifikasi keadaan umum Hotel Horison Ultima Bandung. (2) Mengidentifikasi pengadaan bahan *croissant* di *pastry kitchen*. (3) Melakukan proses persiapan hidangan *croissant* di *pastry kitchen*. (4) Melakukan proses pengolahan hidangan *croissant* di *pastry kitchen*. (5) Melakukan proses penyajian hidangan *croissant* di *pastry kitchen*. (6) Menghitung kandungan gizi pada hidangan *croissant* di *pastry kitchen*.

Proses persiapan untuk mengolah hidangan *croissant* ini ada dua yaitu persiapan alat dan persiapan bahan. Alat yang digunakan yaitu *oven*, *dough mixer*, *dough sheeter*, *pastry brush*, dan *rolling knife*. Bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu protein tinggi, gula pasir, *butter*, dan *korsvet* (lemak). Persiapan yang dilakukan untuk hidangan *croissant* dilakukan 1-2 hari sekali atau ketika *stock* sudah menipis. Proses pengolahan hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung dilakukan oleh satu orang *staff* yang bertugas pada *shift* tersebut. Untuk satu resep hidangan *croissant* menghasilkan 42 *pcs*. Teknik pengolahan yang dilakukan untuk membuat hidangan *croissant* yaitu dengan cara *baking* atau dipanggang pada suhu 200°C. Proses penyajian adalah tahap terakhir dari proses produksi yang bertujuan agar hidangan tampak lebih menarik. Hidangan *croissant* disajikan di dalam sebuah rak *display* pemajang roti. Kandungan Gizi yang didapat dari 1 resep *croissant* mempunyai kandungan gizi sebesar 4440 kalori sehingga 1 *pcs croissant* mengandung 106 kalori, protein 2,75 gram, lemak 6,29 gram, dan karbohidrat 20,86 gram.

Produksi hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung sudah cukup baik. Untuk penyimpanan adonan *croissant* sebaiknya dipisahkan dari makanan lain agar bentuk *croissant* tetap bagus ketika sudah mengembang.

**Kata Kunci :** *Croissant*, Produksi, *Puff Pastry*



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

#### 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.



**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 untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PRODUKSI HIDANGAN *CROISSANT* DI *PASTRY KITCHEN* HOTEL HORIZON ULTIMA BANDUNG**

**SHINTYA ARIANI SUSILAWATI**



**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.

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



**Judul Laporan Akhir : Produksi Hidangan *Croissant* di *Pastry Kitchen* Hotel  
Horison Ultima Bandung**  
**Nama : Shintya Ariani Susilawati**  
**NIM : J3F119063**

Disetujui oleh

**Pembimbing :  
Dra. Woro Wiryar Tutik, MM.**



**Diketahui oleh**  
**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

**Ketua Program Studi:  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.  
NIP. 196903282009102002**

**Dekan Sekolah Vokasi:  
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001**



**Tanggal Ujian:  
(14 Juli 2022)**

**Tanggal Lulus:  
03 AUG 2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.