

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*