

I PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan sistem yang terintegrasi, terkait satu dengan lainnya. Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program yang terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar (PGRS, 2013).

Food and Beverage Product Department bertugas menyiapkan makanan untuk tamu yang mengunjungi hotel yang terbagi menjadi beberapa *section*, salah satunya yaitu *pastry kitchen*. *Pastry kitchen* merupakan bagian dari *food and beverage product* yang bertugas menyediakan dan membuat makanan penutup. Kualitas suatu produk merupakan hal yang sangat penting bagi suatu perusahaan termasuk hotel, itu semua tergantung pada peranan seorang yang mengolah suatu produk. Menjaga kualitas produk adalah mempertahankan standar suatu produk berupa barang atau jasa dengan tujuan tetap memberikan kepuasan tersendiri bagi tamu (Gita Desmafianti, Wilma Fauzia, 2021).

Pengolahan pangan dengan metode pemanggangan memiliki banyak jenis. Setiap jenis dari produk tersebut memiliki spesifikasi yang berbeda-beda. Mulai dari jenis tepung yang digunakan, pengolahan adonan, penambahan bahan lain, seperti gula, air, ragi dan lemak, serta lama waktu pemanggangan yang dilakukan. Dari perbedaan spesifikasi tersebut diperoleh produk *baking* yang berbeda-beda pula. Produk-produk tersebut dapat berupa biskuit, *cake*, *bread*, *pastry*, *crackers*, dan lainnya. *Pastry* merupakan hasil panggang yang dibuat dari kombinasi antara telur, mentega, dan tepung. Berbeda dengan roti, dalam pembuatannya *pastry* membutuhkan lemak dalam jumlah yang lebih banyak. Variasi adonan *pastry* berkembang dengan adanya lemak, gula, dan telur. Produk *pastry* memiliki jenis yang beragam. Perbedaan tersebut didasarkan dari beberapa hal. Ciri khas dari *puff pastry* adalah caranya memasukkan lemak pada adonan. Lemak dimasukkan pada adonan dasar melalui proses pelipatan.

Puff pastry merupakan adonan yang berasal dari adonan dasar dan lemak *roll-in* (pelapis). Karakteristik umum *puff pastry* mengacu pada komposisi dan metode produksi atau pengolahannya. Adonan *puff pastry* dapat mengembang jika dipanggang, *puff pastry* ketika dipanggang tingginya akan meningkat hingga delapan kali dari tinggi semula. *Pastry* mengembang sesuai dengan kombinasi dari bahan-bahan adonan dan juga dengan uap air yang terbentuk diantara lapisan-lapisan *pastry*. Karakteristik produk akhir *puff pastry* adalah ringan, *flaky*, dan lembut, memiliki kulit yang renyah, *crumb* atau remahan yang lembut, aroma yang baik, dan biasanya memiliki rasa yang kurang manis dibanding produk *bakery* lainnya (Suryati Sulfiah, 2017).

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

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.

tersebut, saya tertarik dan ingin mempelajari lebih dalam terkait produksi *croissant* yang ada di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka dapat diambil suatu permasalahan yaitu :

1. Bagaimana keadaan umum di Hotel Horison Ultima Bandung ?
2. Bagaimana pengadaan hidangan *croissant* di *pastry kitchen* ?
3. Bagaimana proses persiapan hidangan *croissant* di *pastry kitchen*?
4. Bagaimana proses pengolahan hidangan *croissant* di *pastry kitchen* ?
5. Bagaimana proses penyajian hidangan *croissant* di *pastry kitchen*?
6. Berapa kandungan gizi pada hidangan *croissant* di *pastry kitchen*?

1.3. Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengidentifikasi produksi hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung. Secara khusus bertujuan :

1. Mengidentifikasi keadaan umum di 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*.

1.4. Manfaat

Laporan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan serta dapat memberikan informasi mengenai keadaan umum Hotel Horison Ultima Bandung.

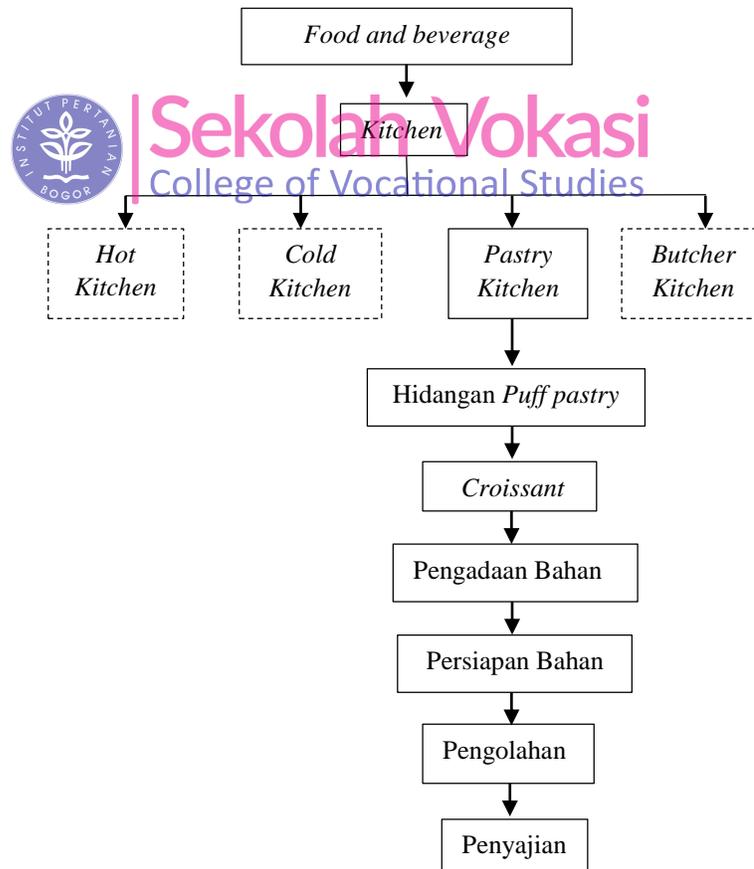
1. Bagi penulis yaitu memberikan pengetahuan dan wawasan mengenai produksi hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung.
2. Bagi institusi pendidikan yaitu sebagai referensi tentang gambaran mengenai produksi hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung.
3. Bagi Hotel yaitu dapat memberikan informasi yang bermanfaat serta sumber informasi mengenai produksi hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung.

1.5. Kerangka Pikir

Food and Beverage Product Departement adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Kitchen* termasuk *Food and Beverage Product* yang bertugas untuk membuat makanan bagi tamu. *Kitchen* juga mempunyai

beberapa *section* diantaranya yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry kitchen*, dan *butcher kitchen*. *Hot kitchen* bertugas untuk mengolah bahan makanan utama, *cold kitchen* merupakan tempat pengolahan bahan-bahan makanan yang membuat hidangan pembuka dan juga menangani pengolahan buah-buah untuk dekorasi, *pastry kitchen* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan produk *dessert* seperti *cake*, *biscuit*, dan roti yang penyajiannya biasanya disajikan pada saat *coffee break* dan *buffee*, *butcher kitchen* yaitu outlet yang bertugas untuk menyiapkan dan mengkhususkan pada daging, ayam, dan ikan.

Croissant termasuk ke dalam *puff pastry*. Hidangan *croissant* ini merupakan jenis *puff pastry* yang selalu disajikan pada saat *breakfast* di Hotel Horison Ultima Bandung. Proses produksi hidangan ini dilakukan di *pastry kitchen*. Proses produksi diawali dengan dengan proses pengadaan bahan lalu dilakukan proses penyimpanan. Persiapan dilakukan ketika *stock* bahan yang sudah disiapkan mulai sedikit. Pengolahan dilakukan oleh petugas *staff pastry* sesuai *shift* yang bertugas. Proses penyajian hidangan *croissant* disajikan di dalam sebuah rak display pemajang roti. Kerangka pikir produksi hidangan *croissant* di *pastry kitchen* Hotel Horison Ultima Bandung dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan :

□ Diamati □ Tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan