



PRODUKSI KUE KERING KASTENDEL DENGAN TEPUNG ALMOND DI *LA'VIO KITCHEN*

YASMINE MELANIA PUTRI MUSTOFA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

**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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Produksi Kue Kering Kastengel Dengan Tepung Almond Di *La'Vio Kitchen* 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.

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

Bogor, Juli 2022



Yasmine Melania Putri Mustofa
J3F117118
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

YASMINE MELANIA PUTRI MUSTOFA. Produksi Kue Kering Kastengel dengan Tepung *Almond* di *La'vio Kitchen*. *Production of castengel cookies with almond flour at La'Vio Kitchen*. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah atau setengah matang menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Wani et al.2019). Dalam menunjang kegiatan produksi makanan dibutuhkan dapur sebagai tempat produksi. *La'Vio Kitchen* merupakan dapur produksi untuk usaha kecil menengah (UKM) sehingga memiliki dapur dengan fasilitas sederhana. Dapur yang digunakan adalah dapur rumah tangga yang dijadikan tempat produksi kue kering. Salah satu kue kering yang di produksi dengan *La'Vio Kitchen* adalah kastengel dengan tepung almond. Tepung almond adalah tepung yang diolah dari bahan dasar kacang almond yang direbus dalam air mendidih untuk dihilangkan kulitnya. Kacang almond ini digiling halus hingga mempunyai tekstur seperti tepung pada umumnya. Almond mengandung vitamin, mineral, dan serat, dan juga kacang almond bebas gluten dan lebih padat nutrisi. Oleh karena itu, tepung almond sangat cocok dikonsumsi bagi penderita alergi atau gangguan intoleransi terhadap *gluten*.

Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini adalah mempelajari produksi kue kering kastengel menggunakan tepung almond pada menu kue kering di *La'Vio Kitchen*. Tujuan khusus dari penulisan tugas akhir antara lain (1) Mempelajari keadaan umum *La'Vio Kitchen* meliputi informasi mengenai keadaan umum *La'Vio Kitchen*, struktur organisasi, shift kerja, fasilitas fisik dan denah *La'Vio Kitchen*. (2) Mengkaji persiapan kue kering kastengel di *La'Vio Kitchen*. (3) Mengkaji proses pengolahan hidangan kastengel dengan tepung almond. (4) Mengidentifikasi pengemasan dan distribusi kue kering kastengel di *La'Vio Kitchen*. (5) Menghitung kandungan gizi kue kering kastengel dengan tepung almond.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapang dari tanggal 14 April 2022 hingga 13 Mei 2022 di *La'Vio Kitchen*. Pengambilan data diperoleh dari pengamatan langsung, partisipasi langsung, dan arsip atau catatan pada *La'Vio Kitchen*.

Salah satu kue kering yang di produksi oleh *La'Vio Kitchen* adalah kue kering kastengel. Berbeda dari kastengel di tempat lain, kue kering kastengel *La'Vio Kitchen* menggunakan bahan dasar tepung almond. Produksi kue kering kastengel terdiri dari beberapa tahapan dimulai dari persiapan, pengolahan, dan pengemasan. Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat kastengel yaitu *baking*. Terdapat dua pilihan dalam distribusi kue kering pada *La'Vio Kitchen* yaitu *pick up* atau pengiriman menggunakan ojek online ataupun ekspedisi. Berdasarkan perhitungan kandungan gizi yang telah dihitung dari produksi kastengel dengan tepung almond dengan berat 150 g, mengandung energi sebesar 932 Kal, protein 24,7 g, lemak 80,6 g, dan karbohidrat sebesar 32,7 g.

Kata kunci : Kacang Almond, *La'Vio Kitchen*, Produksi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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 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.



PRODUKSI KUE KERING KASTENGEL DENGAN TEPUNG ALMOND DI *LA'VIO KITCHEN*

YASMINE MELANIA PUTRI MUSTOFA



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 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir: Firman Muhammad Basar, S.Pd, M.Pd.

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 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

Judul Laporan : Produksi Kue Kering Kastengel dengan Tepung Almond
di *La'Vio Kitchen*
Nama : Yasmine Melania Putri Mustofa
NIM : J3F117118

Disetujui oleh:

Pembimbing :
Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh:

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

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



Tanggal Ujian: 14 Juli 2022

Tanggal Lulus: 03 AUG 2022