



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