



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.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan hidangan favorit setiap orang, karena makanan ini sangat cocok dihidangkan sebagai cemilan atau *dessert* untuk melengkapi minuman ataupun sebagai hidangan jamuan acara-acara spesial. Kue kering merupakan makanan yang bersifat kering, ringan, dan mudah cara pembuatannya. Kue Kering menempati posisi penting dalam industri makanan ringan karena variasi rasa, kerenyahan, dan daya cernanya, oleh karena itu kue kering merupakan sarana suplementasi nutrisi yang berharga karena popularitasnya, biaya yang relatif rendah, rasa yang bervariasi, kemudahan ketersediaan, dan nutrisi yang tinggi (Sudha, 2007).

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah atau setengah matang menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Wani *et al.* 2019). Tujuan produksi makanan adalah menghasilkan makanan dalam jumlah yang tepat untuk konsumen yang besar. 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. Kemudian kacang almond digiling halus hingga mempunyai tekstur seperti tepung pada umumnya.

Kastengel merupakan jenis *cookies* yang memiliki rasa gurih khas keju. Sedangkan menurut Budi Sutomo (2008) kastengel merupakan salah satu jenis dari *cookies*, sedangkan *cookies* termasuk dalam golongan kue kering yang memiliki tekstur renyah, berwarna kuning kecokelatan atau sesuai dengan warna bahannya, beraroma harum khas, serta berasa lezat. Kastengel merupakan kue dari adonan tepung terigu, telur, *butter*, dan keju, dan dipanggang menggunakan oven. Kue dengan bentuknya yang kecil sehingga dapat di makan langsung dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Kastengel pada awalnya berasal dari negeri Belanda. Kue kering ini bernama *kaasstengels*, dari kata *kaas* yang berarti keju dan *stengels* yang berarti batangan. Kastengel merupakan salah satu dari beberapa kue kering yang digemari oleh setiap orang. Menurut survei kastengel menempati urutan ke tiga dengan polling 21% sebagai kue yang digemari pada saat hari raya. Karena tingginya minat pada kue kering kastengel, namun kastengel yang berada dipasaran berbahan dasar tepung terigu, dan tepung terigu memiliki kandungan gluten yang tinggi. Untuk meningkatkan minat kue kering kastengel, bahan dasar dapat diganti dengan tepung almond yang merupakan tepung *gluten free*. Dengan demikian, hal ini membuat penulis tertarik untuk membahas mengenai produksi kue kering kastengel dengan tepung almond di *La'Vio Kitchen*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana keadaan umum dari *La'Vio Kitchen*?
2. Bagaimana proses persiapan untuk kue kering kastengel dengan tepung almond?
3. Bagaimana proses pengolahan hidangan kastengel dengan tepung almond?
4. Bagaimana proses pengemasan dan distribusi kue kering kastengel dengan tepung almond di *La'Vio Kitchen*?
5. Berapa kandungan gizi yang di hasilkan dari kue kering kastengel dengan tepung almond?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari produksi kue kering kastengel dengan tepung *almond* pada menu di *La'Vio Kitchen*. Secara khusus bertujuan :

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.

1.4 Manfaat

Berdasarkan hasil dari tugas akhir ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut :

1. Memperkenalkan kue kering dengan bahan dasar tepung almond.
2. Memberikan pilihan untuk konsumen kue kering yang mempunyai intoleransi gluten untuk bisa mengkonsumsi kue kering dengan gluten free.
3. Dijadikan media pembelajaran dan informasi untuk mahasiswa maupun masyarakat umum terkait produksi kue kering kastengel dengan tepung almond serta menjadi bahan referensi bagi pembaca yang ingin melakukan penelitian sejenis.

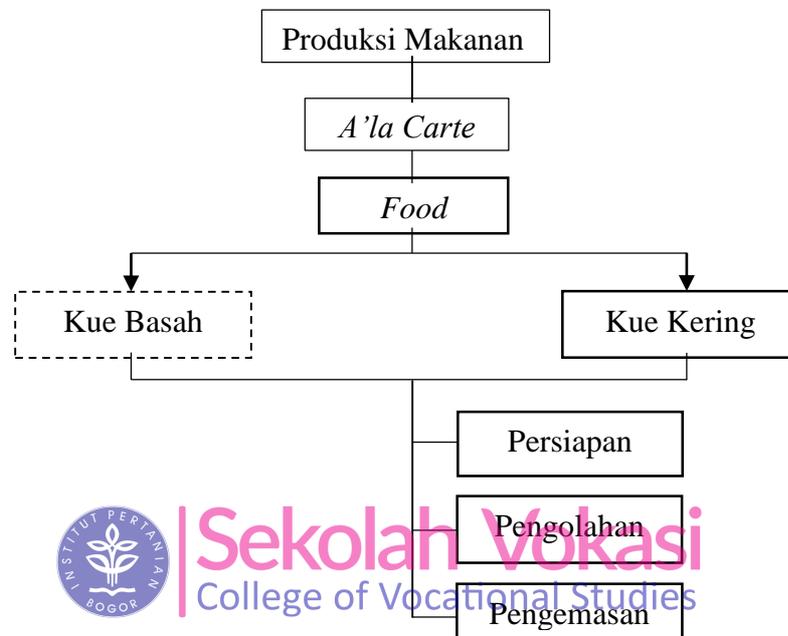
1.5 Kerangka Pikir

La'Vio Kitchen merupakan usaha kecil menengah di bagian *food and beverages*. *La'Vio Kitchen* memiliki beberapa menu aneka jenis kue kering dan kue basah, salah satunya adalah kue kering kastengel dengan tepung almond. Sebelum melakukan produksi, dilakukan pengadaan bahan makanan. Produksi kastengel dengan tepung almond memiliki tiga tahap yaitu persiapan, pengolahan, dan pengemasan.

Persiapan kastengel dimulai dari proses memisahkan bahan kering dan basah, kemudian menimbang berat bahan. Pengolahan kastengel dilakukan dengan



mencampur semua bahan yang sudah disiapkan, mencetak, memanggang hingga setengah matang lalu diberi olesan kuning telur dan taburan keju, kemudian di panggang kembali hingga matang. Kerangka pikir mengenai produksi hidangan kue kering kastengel dengan tepung *almond* di *La'Vio Kitchen* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Kue Kering Kastengel

Keterangan :



: Variabel yang diamati



: Variabel yang tidak diamati

II. METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada tanggal 14 April 2022 sampai dengan 13 Mei 2022 di *La'Vio Kitchen* Perumahan Nuansa Indah blok D2 No. 5, Ciomas, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, 16610.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Pengambilan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan. Adapun metode pengambilan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini diperoleh dengan dua cara, yaitu data primer dan sekunder. Data Primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara, pendapat dari individu, dan hasil observasi dari suatu obyek. Data sekunder adalah sumber data seperti buku, catatan, atau arsip-arsip yang dapat