



## RINGKASAN

ANGELIA OCTAREVA. Produksi Hidangan *Zuppa Soup* di Grand Cordela Hotel Bandung. (*Production of Zuppa Soup at Grand Cordela Hotel Bandung*). Dibimbing oleh Ibu WORO WIRYAR TUTIK.

Hotel sebagai sebuah industri atau perusahaan tentunya mempunyai bagian atau departemen yang bekerja memberikan pelayanan dengan fungsi dan tugas masing-masing. Didalam sebuah hotel ada banyak departemen yang dapat menunjang operasional hotel, salah satunya bagian makanan dan minuman (*Food and Beverage Department*). *Food and Beverage Product* adalah departemen khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *zuppa soup* yang terdapat di Grand Cordela Hotel Bandung. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah (1) Mengidentifikasi keadaan umum Grand Cordela Hotel Bandung (2) Mengkaji produksi hidangan *zuppa soup* (3) Mengidentifikasi dan menghitung kandungan gizi hidangan *zuppa soup*.

Pengamatan dilakukan pada waktu PKL yaitu tanggal 9 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 12 Desember 2021 di Grand Cordela Hotel Bandung yang beralamatkan di Jalan Soekarno-Hatta No. 719 B, Ujungberung, 40294, Kota Bandung Provinsi Jawa Barat. Pengambilan data dan informasi mengenai produksi hidangan Pastry di Grand Cordela Hotel dilakukan dengan cara pengumpulan data primer dan sekunder.

*Zuppa soup* adalah sup kental dengan pastry atau puff pastry yang ditaruh di atasnya seperti topi dan disebut sup bertopi atau *zuppa soup*. Sup ini berasal dari Italia dan biasanya dikenal dengan nama *Zuppa Toscana* karena berasal dari daerah Toscana, Italia. Biasanya versi Italia dari sup ini tidak menggunakan pastry sebagai tambahan.

Pengadaan bahan pada hidangan *zuppa soup* yang pertama dilakukan yaitu perencanaan kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan lalu persiapan bahan *zuppa soup* terbagi menjadi bahan isian dan kulit yaitu bahan cream soup : mentega, terigu, air, fresh milk, garam, merica, chicken powder, jagung manis, ayam fillet, sedangkan untuk kulit *zuppa soup* memerlukan kulit *puff pastry* yang di bagi menjadi 8 potongan di olesi margarine. Dalam pengolahan hidangan *zuppa soup* yang digunakan adalah menggunakan teknik *sauteeing* pada penumisan sayuran dilanjut dengan *boiling* pada penambahan susu dan *baking* dengan waktu pengolahan yaitu 62 menit untuk penyajian hidangan *zuppa soup* di sajikan dengan menggunakan *sup saucer* yang disusun pada *table marmer*. Kandungan gizi yang terkandung dalam 1 porsi adalah energi 659 Kal, Protein 36,32 gr, Lemak 50,76 gr dan Karbohidrat 12,04 gr.

Kata kunci : *Pastry*, Pengolahan Produk, Penyajian Produk, *Zuppa Soup*.