



PRODUKSI HIDANGAN ZUPPA SOUP DI GRAND CORDELA HOTEL BANDUNG

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

ANGELIA OCTAREVA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Produksi Hidangan Pastry di Grand Cordela Hotel Bandung” 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 ini.

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

Bogor, 8 Agustus 2022

Angelia Octareva
13F119005



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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.



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 diatasnya 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*.



© 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.



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 yang wajar IPB.

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PRODUKSI HIDANGAN ZUPPA SOUP DI GRAND CORDELA HOTEL BANDUNG

ANGELIA OCTAREVA



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 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: Dr. Ir. R. A. Hangesti Erni Widyasari, M.Si.

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.



Judul Laporan : Produksi Hidangan *Zuppa Soup* di Grand Cordela Hotel Bandung

Nama : Angelia Octareva

NIM : J3F119005

Disetujui oleh

Pembimbing :

Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M.

Diketahui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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: 8 Agustus 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022