

## RINGKASAN

FILDZAH AFIFAH NUR RAMADHANI WILYANTO. Produksi Jajanan Pasar pada *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. *Traditional Snack Production at Pastry Kitchen Horison Ultima Bhuvana Hotel Ciawi*. Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK, S.Si, M.Si.

Produksi makanan merupakan proses dimana mengubah bahan makanan mentah menjadi sebuah hidangan yang dapat dinikmati. *Pastry* adalah suatu kegiatan menghasilkan mulai dari bahan makanan mentah menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati. *Pastry* adalah pengolahan dan penyajian makanan berbagai jenis kue (Faridah 2008). *Pastry kitchen* berfungsi untuk membuat hidangan pencuci mulut setelah menikmati hidangan pembuka. Hidangan yang biasanya diproduksi di *Pastry* yaitu aneka *cake* atau kue modern, aneka roti, pudding, aneka pie dan *ice cream*. Selain hidangan modern, *pastry kitchen* juga memproduksi hidangan tradisional yang sering disebut jajanan pasar. Kue tradisional yang biasa di produksi di Hotel Horison Ultima Bhuvana Caiwi terdiri dari berbagai macam hidangan yaitu talam ubi, lapis surabaya, kue lumpur, bolu ketan hitam, kue cucur dan lainnya.

Tujuan secara khusus dari tugas akhir ini yaitu (1) Menggambarkan keadaan umum *Pastry Kitchen* yang meliputi *lay out* kitchen, fasilitas fisik dan sumber daya manusia. (2) Mengidentifikasi jenis jajanan pasar yang diproduksi di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. (3) Mempelajari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pemorsian dan penyajian jajanan pasar di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. (4) Menghitung kandungan gizi jajanan pasar di *Pastry Kitchen* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.

Pengamatan dan Praktik kerja lapang dilakukan pada 7 November 2019 s/d 9 Februari 2020 di Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi yang berlokasi di Jalan Raya Puncak No 487, Bendungan, Kecamatan Ciawi, Bogor, Jawa Barat 16720. Metode pengamatan yang dilakukan yaitu metode primer atau secara langsung dan sekunder atau tidak langsung.

Jajanan pasar yang sering diproduksi pada *Pastry Kitchen* Hotel Horizon Ultima Bhuvana Ciawi yaitu talam ubi, bika ambon, lapis beras, lapis Surabaya dan kue lumpur. Produksi dilakukan untuk memenuhi pesanan *buffet* atau pun *coffee break*. Persiapan yang dilakukan untuk jajanan pasar yaitu menimbang bahan makanan kering sesuai standar yang diberikan dan menyiapkan alat yang akan digunakan untuk proses produksi. Proses produksi pada setiap hidangan memiliki alur dan teknik pengolahan yang berbeda. Hidangan talam ubi dan lapis beras menggunakan teknik *steaming*, sedangkan bika ambon, lapis Surabaya dan kue lumpur menggunakan teknik *baking*. Penyajian hidangan sama saja yaitu cutting board berbahan kayu untuk buffet dan wadah berbahan bambu serta *oval plate* digunakan untuk *coffee break*. Kandungan gizi dihitung berdasarkan dengan satu resep dan jumlah setiap porsinya.

Kata kunci : Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi, Jajanan Pasar, Produksi, *Pastry Kitchen*