

RINGKASAN

RIRIN IRYANTI Produksi Hidangan *Cake* Pada *Wedding Event* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center, Productions of Cake Dishes at Wedding Event In Pastry Kitchen IPB International Convention Center*, dibimbing oleh **DR. IR. RINA MARTINI, M.SI**

Produksi makanan atau pengolahan makanan adalah suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang bertujuan untuk meningkatkan aroma, rasa, tekstur dan penampilan (KEMENKES RI, 2018). Produksi makanan di hotel merupakan tugas dan tanggung jawab dari *Food and Beverages Product Departement. Food and Beverages Product Departement* mengolah atau memproduksi makanan untuk hidangan *Pastry kitchen* merupakan salah satu *kitchen* yang bertugas untuk mengolah hidangan penutup seperti *cake*. *Cake* biasanya disajikan pada event tertentu seperti *wedding*.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *cake* pada *event wedding* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*. Secara khusus bertujuan (1) Mempelajari keadaan umum *Pastry Kitchen*, meliputi bagian-bagian *pastry kitchen*, fasilitas fisik, *lay out kitchen*, dan sumber daya manusia. (2) Mengidentifikasi persiapan produksi hidangan *cake* pada *wedding event* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*. (3) Mengeidentifikasi pengolahan hidangan *cake* pada *wedding event* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*. (4) Mengidentifikasi pemorsian hidangan *cake* pada *wedding event* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*. (5) Menghitung kandungan energi dan zat gizi *cake* pada *wedding event* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*.

Pengumpulan data dilakukan di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center* pada saat Praktik Kerja Lapangan dimulai dari tanggal 26 September 2019 sampai dengan 1 Desember 2019. Pengumpulan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Pastry Kitchen IPB International Convention Center memproduksi hidangan *dessert* untuk segala jenis *event* termasuk *wedding event*. Hidangan *cake* yang diproduksi yaitu *rolled cake*, *lemon cake* dan *red velvet*. Produksi hidangan *cake* dimulai dari persiapan bahan makanan hingga persiapan peralatan. Pengolahan hidangan *cake* telah sesuai dengan *Standar Operasional Prosedur (SOP)* yang telah ditetapkan. Pemorsian dan penyajian hidangan *cake* menggunakan alat saji yang telah disiapkan sesuai dengan kebutuhannya, hidangan *cake* tersebut disajikan semenarik mungkin dengan menambahkan berbagai macam *garnish*.

Kata kunci : Hidangan *cake*, *pastry kitchen*, produksi, *wedding*

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 mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.