

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel berasal dari bahasa latin yakni "*hospes*" yang berarti menunjukan orang asing yang menginap di rumah seseorang kemudian berkembang menjadi kata "Hotel" yang dinyatakan sebagai rumah penginapan (I Gusti, 2015). Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, Nomor: PM. 106/ PW.0006/MPEK/2011 tentang Sistem Manajemen Pengamanan Hotel menyatakan bahwa hotel adalah penyediaan akomodasi secara harian berupa kamar-kamar di dalam satu bangunan yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makanan dan minuman, kegiatan hiburan serta fasilitas lainnya. Seiring dengan perkembangan hotel di Indonesia suatu hotel biasanya terbagi atas beberapa bagian atau departemen yang memiliki tugas dan fungsi masing-masing salah satunya *Food and Beverages Product Departemen* yang bertugas menyediakan makanan dan minuman untuk tamu. Makanan yang dihasilkan banyak jenis dan ragamnya, untuk itu *food and beverage product departemen* dibagi menjadi beberapa bagian diantaranya *pastry section*. *Pastry section* bertugas dan bertanggung jawab dalam produksi hidangan penutup (*dessert*) seperti aneka kue (*cake*).

Cake merupakan jenis kue modern yang banyak disukai karena rasanya yang manis dan tampilannya menarik. *Cake* berasal dari budaya makan Barat yang dibawa oleh bangsa Belanda di masa penjajahan, setiap Negara sedikitnya memiliki satu jenis *cake* yang dibanggakan hingga terkenal seluruh manca Negara, misalnya *fruit cake* dari inggris, *cake* telah dikenal oleh bangsa Mesir kuno meski cara pengolahan serta bahan-bahannya sangat sederhana dan dibuat untuk keperluan upacara- upacara keagamaan (Yasa Boga, 2009). Perkembangan *cake* di Indonesia sendiri terutama di kota besar semakin hari kian meningkat. Terbukti dengan banyaknya *café-café* yang menyajikan beragam olahan *cake*. Sekarang ini, dengan kreativitas yang makin berkembang, modifikasi bentuk dan rasa *cake* bermunculan, namun pada dasarnya pembuatan *cake* tersebut sama. Berdasarkan pembuatannya *cake* dibagi ke dalam empat jenis yaitu *sponge cake*, *butter cake*, *chiffon cake* dan *cotton cake* (Krisdianto, 2014).

Sponge cake merupakan jenis *cake* yang dibuat dari adonan kental dengan ciri khasnya yaitu memiliki tekstur agak kasar, kurang lentur dan cenderung beremah apabila dipotong. *Cake* jenis ini juga biasa kita sebut sebagai kue bolu. *Sponge cake* sudah populer di kalangan lapisan masyarakat Indonesia karena pada umumnya *cake* jenis ini dijadikan sebagai dasar dalam pembuatan *decorating cake* (kue *tart* yang dihias). *Cake* biasanya disajikan di setiap acara seperti seminar, *meeting* dan *wedding*. *Cake* pada *wedding event* dibuat dengan berbagai variasi baik dari segi bentuk, bahan isi dan disajikan lebih menarik dibandingkan

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

dengan *cake* pada *event* lain, *cake* tersebut biasanya diberi garnish dengan berbagai macam garnish seperti *chocolate decor*. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk membahas Produksi hidangan *cake* pada *wedding event* khususnya di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *cake* pada *event wedding* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*. Secara khusus bertujuan :

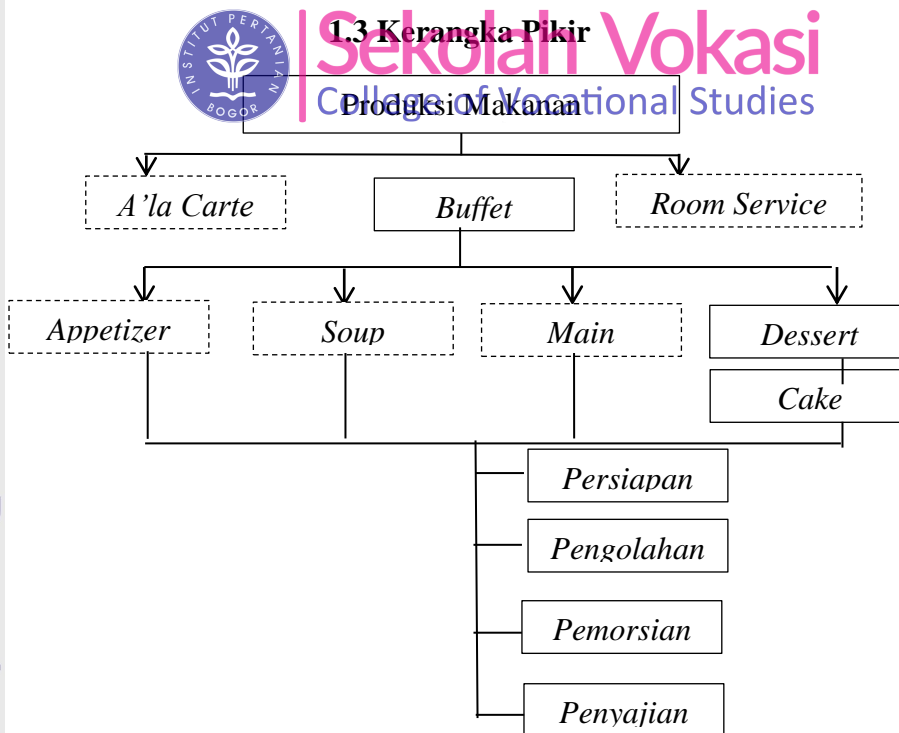
1. Mempelajari keadaan umum *Pastry Kitchen*, meliputi bagian-bagian *pastry kitchen* , fasilitas fisik, *lay out kitchen*, dan sumber daya manusia.
2. Mengidentifikasi persiapan produksi hidangan *cake* pada *wedding event* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*.
3. Mengeidentifikasi pengolahan hidangan *cake* pada *wedding event* di *Pastry Kitchen IPB International Convention Center*.
4. Mengidentifikasi pemorsian dan penyajian 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*.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



1.3 Kerangka Pikir

Produksi Makanan



Keterangan :



: Variabel yang diamati



: Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan *Cake*

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.

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 menu *a'la carte* dan *buffet*. Hidangan *buffet* terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*. Hidangan *buffet* yang akan diamati pada laporan ini yaitu produksi *dessert* atau hidangan penutup berupa *cake*. Produksi *cake* dimulai dari persiapan yang meliputi persiapan bahan makanan dan peralatan setelah bahan makanan dan peralatan disiapkan kemudian diolah sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan, selanjutnya *cake* disajikan di meja *buffet dessert* pada *event wedding* tersebut.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan

Pengumpulan data dilakukan di Hotel IPB *International Convention Center* yang berlokasi di Jalan Pajajaran Raya, Tegalliga, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor. Praktik kerja lapangan dilaksanakan pada tanggal 26 September 2019 sampai dengan 1 Desember 2019. Waktu pengamatan dilakukan pukul 06.00 WIB sampai dengan 15.00 WIB.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis dan cara pengambilan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir yaitu pengambilan data primer dan data sekunder. Pengambilan data primer diperoleh melalui pengamatan dan praktik langsung dilapangan serta melakukan wawancara dan diskusi bersama karyawan yang bertanggung jawab atas tugasnya masing-masing. Pengambilan data sekunder diperoleh dari arsip-arsip dan sumber pustaka lainnya yang dapat dipertanggung jawabkan. Jenis dan cara pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Data	Jenis Data	Cara Pengambilan	Sumber
Keadaan umum <i>Pastry Kitchen</i>	Data Primer	Pengamatan langsung	<i>Pastry Kitchen</i>
Fasilitas Fisik, Peralatan dan <i>Lay out</i> <i>Pastry Kitchen</i>	Data Primer	Pengamatan langsung	<i>Pastry Kitchen</i>