

RINGKASAN

FADILLAH HUDROTUNISA. Produksi Hidangan *Coffee Break* di Bogor Icon Hotel and Convention. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *coffee break* di *pastry kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention. Tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Bogor Icon Hotel and Convention, terutama *Food and Beverage Product* meliputi informasi mengenai *kitchen* seperti struktur organisasi, *shift* kerja dan pembagian tugas di *kitchen* serta fasilitas fisik dan denah *kitchen*, (2) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan yang diproduksi di *pastry kitchen*, (3) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan *coffee break* yang di produksi di *pastry kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention, (4) Mempelajari persiapan bahan hidangan *coffee break* di *pastry kitchen* Bogor Icon Hotel and Convention, (5) Mempelajari prosedur persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan *coffee break*, (6) Menganalisis kandungan energi dan zat gizi hidangan *coffee break* di Bogor Icon Hotel and Convention.

Pengamatan dilakukan mulai tanggal 11 November 2019 sampai dengan 11 Februari 2020 bersamaan dengan Praktik Usaha Jasa Boga di Bogor Icon Hotel and Convention. Data primer diperoleh dengan berpartisipasi aktif saat produksi hidangan serta wawancara dengan narasumber yaitu *staff kitchen* dan bagian *purchasing*, sedangkan data sekunder seperti keadaan umum hotel dan denah *kitchen* diperoleh dari arsip dan dokumen hotel.

Bogor Icon Hotel and Convention berdiri pada 16 Januari 2016. Bogor Icon Hotel and Convention merupakan hotel bintang empat yang terletak di Jalan Sholeh Iskandar No 1 Bukit Cimanggu City, Jl. Sholeh Iskandar No.1, Cibadak, Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat (16168). *Food and Beverage product* adalah salah satu departemen yang bertugas dalam memproduksi makanan. *Pastry Kitchen* adalah bagian dari *Food and Beverage Product* yang berperan dalam produksi pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), dan roti (*bread*). Jenis hidangan yang diproduksi di *pastry kitchen* diantaranya adalah hidangan *mini cake*, aneka jajanan pasar, Aneka gorengan, roti dan minuman.

Bogor Icon Hotel and Convention ini terkenal memiliki ruang *meeting* yang banyak serta harga yang murah. Hidangan yang selalu disajikan untuk *meeting event* atau *event* lainnya yaitu hidangan *coffee break*. *Coffee Break* adalah istilah untuk istirahat singkat selama 10 hingga 20 menit di hari kerja, di suatu acara pertemuan, atau perkumpulan, yang merupakan waktu umum untuk menikmati secangkir kopi, atau teh, atau makanan kecil. Persiapan *coffee break* dimulai dari proses pengecekan bahan setelah itu penimbangan bahan sesuai dengan resep hidangan. Pengolahan *coffee break* dilakukan dengan teknik *deep frying*, *baking*, *steaming* dan penyajian dengan piring saji, insert bulat yang sudah dilapisi dengan *paper doly* sebagai alasnya dan biasanya disajikan dengan tambahan saus dan sambal kecap untuk hidangan *fritters*.

Kata kunci : *Coffee Break*, *Pastry kitchen*, Produksi

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