

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 IPI.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Restoran merupakan usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian di suatu tempat tetap dan tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014). Restoran berkaitan dengan kegiatan produksi makanan. Produksi makanan adalah kegiatan mengubah bahan makanan menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen. Proses produksi makanan meliputi kegiatan persiapan dan pengolahan bahan makanan hingga menjadi makanan siap saji. Produksi makanan dilakukan oleh berbagai institusi usaha jasa boga salah satunya adalah restoran. Proses produksi berlangsung di dapur. Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan (Iskandar, 2010). Hidangan penutup di Klappertart Huize and Resto di produksi pada *Pastry Kitchen*.

*Pastry Kitchen* merupakan salah satu dapur yang ada di Klappertart Huize and Resto memiliki luas  $8 \times 8 \text{ m}^2$  yang memproduksi berbagai hidangan penutup atau *Dessert* mulai dari makanan sampai minuman. *Klappertart huize and resto* merupakan salah satu restoran yang terletak di Jalan Pangrango No. 25, Babakan, Bogor Tengah memiliki luas  $1.170 \text{ m}^2$ . Letaknya cukup strategis karena berada dipusat kota sehingga mudah menarik konsumen dari luar kota maupun dalam kota. Klappertart Huize and Resto juga memiliki tempat yang sangat nyaman untuk berkumpul bersama keluarga. Resto ini memproduksi berbagai hidangan untuk dijual di *softcase* klappertart resto ataupun akan didistribusikan ke Hotel-Hotel yang telah bekerja sama. Klappertart Huize and Resto memproduksi aneka makanan utama sampai penutup. Hidangan penutup yang di produksi pada *Pastry Kitchen* salah satunya *Swissroll*.

Hidangan *Swissroll* merupakan salah satu kegemaran konsumen, yang produksinya pasti dilakukan setiap hari, dalam sehari 4-5x pembuatan *swissroll* dalam satu resep yang menghasilkan tiga adonan diatas tray, satu tray menghasilkan dua *swissroll*. Keunggulan dari produk ini adalah banyak rasa dan *topping* yang dihadirkan. Penjualan *Swissroll* dalam sehari 3 pcs sehari biasa dan untuk weekend 7 pcs *Swissroll*, sedangkan pada hidangan lain hanya terjual 3-4 pcs saja disetiap harinya. *Swissroll* merupakan salah satu inovasi baru dari hidangan *roll cake* biasa yang ada di resto diproduksi oleh *pastry kitchen* dan cukup menarik perhatian konsumen sehingga penulis tertarik untuk mengangkat produksi hidangan *Swissroll* sebagai topik bahasan untuk laporan tugas akhir.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari laporan tugas akhir ini adalah mempelajari Produksi Hidangan *Swissroll* di *Pastry Kitchen* Klappertart Huize and Resto. Adapun tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini adalah :