



RINGKASAN

CHOIRUNNISA ZULFIA. Produksi Hidangan *SwissRoll* di *Pastry Kitchen Klappertart Huize and Resto*. *Swissroll Production in Klappertart Huize and Resto's Pastry Kitchen*. Dibawah bimbingan ROSYDA DIANA H

Tujuan umum dari laporan tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *Swissroll* di *Klappertart Huize and Resto*. Adapun tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini (1) Mempelajari keadaan umum *Klappertart Huize and Resto*, meliputi struktur organisasi, sumberdaya manusia. (2) Mempelajari keadaan umum *Pastry Kitchen*. (3) Mengetahui Fasilitas Fisik *Pastry Kitchen*. (4) Mengetahui Jenis-Jenis *Swissroll*. (5) Mengidentifikasi Jenis-Jenis Bahan. (6) Menkaji Tahapan-Tahap Produksi *Swissroll*. (7) Menghitung Kandungan Gizi *swissroll*. Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan pada tanggal 20 Agustus 2019 sampai 19 November 2019. Pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan sekunder.

Klappertart Huize and Resto merupakan salah satu restoran yang memproduksi berbagai macam hidangan mulai dari hidangan utama hingga aneka *snack* yang terdiri dari empat dapur yaitu *Klappertart, Cafe, Coffee break & snack, Pastry Kitchen* yang setiap section mempunyai satu orang leader yang bertanggung jawab akan hidangan yang dikeluarkan. Jumlah tenaga kerja pada *Klappertart Huize and Resto* 39 orang yang dibedakan menjadi tiga pegawai *contract*, pegawai EWC atau *employee without contract*, dan *daily worker* atau W.

Pastry kitchen bertugas untuk memproduksi berbagai hidangan *dessert* atau makanan penutup dari mulai makanan hingga minuman yang akan dijual atau yang akan di distribusikan ke Hotel-Hotel. Fasilitas fisik yang terdapat di *Pastry Kitchen* yaitu oven, *mixer*, kompor, *chiller, cool box*, dan alat pendukung produksi lainnya. *Pastry Kitchen* memproduksi berbagai macam kue salah satu kue yang produksinya setiap hari adalah *Swissroll*.

Swissroll ada berbagai jenis-jenis antara lain mint, oreo, *red velvet*, dan *mocca*. Jenis bahan yang digunakan yaitu golongan *flour, Groceries & Seasoning, Cream and Milk, Butter, bread and egg*. Tahapan produksi pada *swissroll* meliputi beberapa tahap, yaitu persiapan pengolahan, pengolahan, serta penyajian dan pengemasan hidangan. Kandungan Energi dan Zat gizi pada *swissroll* yang tertinggi yaitu pada *rass Oreo* sebesar 4316 Kal dan Terendah pada rasa Mint sebesar 4069 Kal.

Pengolahan *swissroll* dilakukan disetiap harinya sehingga membutuhkan banyak oven. Oven yang disediakan pada *pastry kitchen* berjumlah tiga tetapi hanya dua oven yang dapat dipakai sebaiknya *Klappertart Huize and Resto* memperbaiki oven yang rusak agar dapat mendukung proses produksi.

Kata kunci : Produksi, *Pastry Kitchen, Swissroll*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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