



RINGKASAN

AJENG PUTRI KINANTI. Produksi Hidangan Klappertart Panggang di *Klappertart Huize and Resto. Production of Baked Klappertart at Klappertart Huize and Resto*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Usaha jasa boga adalah suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang makanan dalam jumlah yang banyak dan diselenggarakan secara komersial. Salah satu industri usaha jasa boga yang melakukan penyelenggaraan makanan adalah restoran. *Klappertart Huize and Resto* merupakan salah satu restoran yang memproduksi berbagai macam hidangan mulai dari hidangan utama hingga aneka *snack*. Dapur di *Klappertart Huize and Resto* dibagi menjadi empat bagian atau *section* salah satunya adalah *Klappertart Section* yang khusus memproduksi hidangan klappertart, *macaroni scothel*, dan pastel tutup. Hidangan klappertart yang diproduksi memiliki berbagai macam varian. Salah satu varian dari hidangan klappertart adalah klappertart panggang yang merupakan salah satu inovasi baru dari hidangan klappertart yang diproduksi oleh *Klappertart Huize and Resto* dan cukup menarik perhatian konsumen.

Tujuan umum dari laporan tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan klappertart panggang di *Klappertart Huize and Resto*. Adapun tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum *Klappertart Huize and Resto*, meliputi struktur organisasi, sumberdaya manusia dan fasilitas fisik *Klappertart Section*. (2) Mengidentifikasi pengadaan dan penyimpanan bahan makanan di *Klappertart Section*. (3) Mengkaji proses produksi hidangan klappertart panggang. Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga pada tanggal 20 Agustus 2019 sampai 19 November 2019.

Produksi hidangan Klappertart Panggang meliputi beberapa tahap, yaitu persiapan pengolahan, pengolahan, serta penyajian dan pengemasan hidangan. Tahap persiapan yang dilakukan diantaranya menyiapkan alat dan menimbang bahan serta melakukan persiapan pengolahan untuk beberapa bahan. Tahap selanjutnya adalah pengolahan dimulai dari mencampurkan dan mengolah bahan makanan hingga menjadi hidangan klappertart panggang. Tahap terakhir adalah penyajian berupa pemberian *garnish* dan dilanjutkan dengan pengemasan hidangan.

Kata kunci : *Klappertart Huize and Resto*, Klappertart Panggang, Produksi, Restoran