



PRODUKSI HIDANGAN KLAPPERTART PANGGANG DI KLAPPERTART HUIZE AND RESTO

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

AJENG PUTRI KINANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Produksi Hidangan Klappertart Panggang di *Klappertart Huize and Resto*” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor

Bogor, Mei 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ajeng Putri Kinanti
J3F117113

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



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



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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



PRODUKSI HIDANGAN KLAPPERTART PANGGANG DI KLAPPERTART HUIZE AND RESTO

AJENG PUTRI KINANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir : Silvia Dewi Sagita Andik, S.Si, M.Si

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



Judul Laporan Akhir : Produksi Hidangan Klappertart Panggang di
Klappertart Huize and Resto
Nama : Ajeng Putri Kinanti
NIM : J3F117113

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dra. Woro Wiryar Tutik, MM

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M. Si
NIP. 19690328200910200



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi : Dr. Ir. Arief Darjanto, M. Ec
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian :
19 Mei 2020

Tanggal Lulus :
27 Juli 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.