

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

RINGKASAN

MARLIANA DEWI IRANTI. Produksi Hidangan *Ummali* dari Roti manis yang Sudah Keras di *Pastry Kitchen* Hotel Bogor Icon and Convention. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Roti dapat mengalami penurunan mutu, tekstur, ataupun warna pada 2-4 hari setelah roti di produksi. Penyimpanan roti yang tepat dapat membuat roti bertahan lebih lama. Roti manis di Hotel Bogor Icon ditempatkan dalam alat bernama *pastry warmer* yang berfungsi untuk menjaga tekstur roti manis agar tetap empuk saat dimakan oleh tamu. Sering terbukanya *pastry warmer* dapat mengakibatkan suhu dalam *pastry warmer* berubah mengikuti suhu ruangan yang ber AC. Keadaan demikian dapat membuat tekstur roti manis berubah menjadi keras.

Roti manis yang keras tidak dapat disajikan lagi untuk konsumen. Apabila banyak roti manis yang keras maka, akan banyak roti manis yang tidak dikonsumsi dan akhirnya dibuang menjadi *food waste*. Terdapat beberapa pilihan untuk penindaklanjutan *food waste* tersebut yaitu dapat dimusnahkan atau diolah menjadi produk yang memiliki daya guna kembali. Roti manis yang bertekstur keras tersebut kemudian diolah kembali untuk meminimalisir pembuangan makanan dan pemborosan biaya menjadi hidangan yang dapat dikonsumsi kembali, yaitu Ummali.

Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan Ummali dari roti manis keras di Hotel Bogor Icon and Convention. Sedangkan tujuan khusus dari laporan ini yaitu (1) mempelajari keadaan umum Hotel Bogor Icon meliputi, keadaan umum *pastry kitchen*, fasilitas fisik, peralatan, serta sumber daya manusia, (2) mengidentifikasi jenis – jenis hidangan roti yang diproduksi di *pastry kitchen* Hotel Bogor Icon and Convention serta cara penyajiannya, (3) mengkaji proses pengadaan bahan dan penyimpanan bahan (4) mengkaji proses produksi hidangan Ummali, (4) menghitung kandungan gizi Ummali.

Pengamatan dilakukan selama tiga bulan mulai tanggal 5 Agustus 2019 – 5 Desember 2019 di Hotel Bogor Icon and Convention yang terletak di Jalan Raya Baru No. 1, Bukit Cimanggu City, Bogor, Jawa Barat. Data diperoleh melalui pengamatan, partisipasi langsung, dan arsip atau catatan hotel.

Pastry kitchen memiliki tugas dalam memproduksi hidangan *dessert* dalam acara makan *buffet* atau *meeting group*. Hidangan yang diproduksi salah satunya, yaitu ummali. Produksi hidangan ummali dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan, pengolahan, dan penyajian hingga layak untuk dapat dikonsumsi oleh tamu.

Berdasarkan perhitungan kandungan energi dan zat gizi protein, lemak, dan karbohidrat yang telah dilakukan pada hidangan ummali yang diproduksi di Hotel Bogor Icon and Convention maka didapatkan hasil energi sebesar 116 Kal energi, 2.7g protein, 3.3g lemak, dan 19.6g karbohidrat untuk satu porsi.

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