



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PRODUKSI HIDANGAN *UMMALI* DARI ROTI MANIS YANG SUDAH KERAS DI *PASTRY KITCHEN* HOTEL BOGOR ICON AND CONVENTION

MARLIANA DEWI IRANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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 mengumunkan 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

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul Produksi Hidangan *Ummali* dari Roti manis yang Sudah Keras di *Pastry Kitchen* Hotel Bogor Icon and *Convention* adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. 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 ini.

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Maret 2020

Marliana Dewi Iranti
J3F117057

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

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.

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 meminumkan 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*.



© Hak Cipta Milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi oleh 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 Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



**PRODUKSI HIDANGAN *UMMALI* DARI ROTI MANIS
YANG SUDAH KERAS DI *PASTRY KITCHEN*
HOTEL BOGOR ICON AND CONVENTION**

MARLIANA DEWI IRANTI



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

**PROGRAM STUDI 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

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.

Penguji pada ujian laporan akhir: Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Produksi Hidangan *Ummali* dari Roti Manis yang Sudah Keras di *Pastry kitchen* Hotel Bogor Icon and Convention
Nama : Marlina Dewi Iranti
NIM : J3F117057

Disetujui oleh
Pembimbing

Pembimbing Akademik : Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si

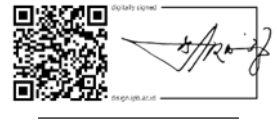


Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002

Dekan : Dr. Ir. Arief Daryanto, M.Ec
NIP.196106181986091001



Tanggal Ujian: 27 Februari 2020

Tanggal Lulus:

- 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.