



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.

## RINGKASAN

RIA ANITA. Produksi Hidangan *Mini Cake* di Arch Hotel Bogor. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan *mini cake* di *pastry kitchen* Arch Hotel Bogor. Tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Arch Hotel, terutama *Food and Beverage Product* meliputi informasi mengenai *kitchen* seperti struktur organisasi, *shift* kerja dan pembagian tugas di *kitchen* serta fasilitas fisik dan denah *kitchen*, (2) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan yang diproduksi di *pastry kitchen*, (3) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan *mini cake* yang diproduksi di *pastry kitchen* Arch Hotel, (4) Mempelajari persiapan bahan hidangan *mini cake* di *pastry kitchen* Arch Hotel, (5) Mempelajari prosedur persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan *mini cake*, (6) Menganalisis kandungan energi dan zat gizi hidangan *mini cake* di Arch Hotel.

Pengamatan dilakukan mulai tanggal 5 Agustus 2019 sampai dengan 4 November 2019 bersamaan dengan Praktik Usaha Jasa Boga di Arch Hotel Bogor. Data primer diperoleh dengan berpartisipasi aktif saat produksi hidangan serta wawancara dengan narasumber yaitu *staff kitchen* dan bagian *purchasing*, sedangkan data sekunder seperti keadaan umum hotel dan denah *kitchen* diperoleh dari arsip dan dokumen hotel.

Arch Hotel Bogor berdiri pada 27 September 2014. Arch Hotel merupakan hotel bintang tiga yang terletak di Jalan Raya Pajajaran No 225 Bogor. *Food and Beverage product* adalah salah satu departemen yang bertugas dalam memproduksi makanan. *Pastry Kitchen* adalah bagian dari *Food and Beverage Product* yang berperan dalam produksi pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), dan roti (*bread*). Jenis hidangan yang diproduksi di *pastry kitchen* diantaranya adalah hidangan *mini cake*, aneka jajanan pasar, Aneka gorengan, roti dan minuman. Fasilitas fisik yang terdapat di *pastry kitchen* diantaranya ialah *hexos*, *blower* dan alat pemadam kebakaran ringan. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan *mini cake* yaitu *oven*, *mixer*, *bowl*, *ballon whisk*, *Mixturing glass*, dan loyang.

Produksi hidangan *Mini cake* dimulai dari proses persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan. Contoh bahan yang digunakan dalam proses pengolahan *mini cake*, yaitu telur, gula, tepung terigu, TBM, vanili, margarin cair, dan susu bubuk. Hidangan dasar *mini cake* berupa *sponge cake* dipanggang dengan suhu 180°C dengan waktu 26 menit. Penyajian *mini cake* biasanya diakhiri dengan penambahan *topping* dan potongan buah di sisi atasnya, satu potongan *mini cake* dengan ukuran 3×3 cm biasa disajikan untuk *breakfast* kurang lebih sekitar 15-25 potong berdasarkan jenis *plate* yang digunakan. Kandungan Energi dan zat gizi hidangan *mini cake* ialah Energi 84 Kal, Protein 2,3 g, Lemak 5,8 g, dan Karbohidrat 5,9 g.

Kata kunci : *Mini cake*, *Pastry kitchen*, Produksi