



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 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel adalah sebuah usaha bisnis akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan tersebut diperuntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki oleh hotel (Meirina, 2017). Salah satu departemen yang berperan penting dalam kegiatan pelayanan tamu di hotel salah satunya yaitu *food and beverage department*. *Food and beverage department* merupakan bagian yang menyediakan makanan dan minuman serta pelayanan untuk konsumen. *Department* ini terbagi menjadi dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*.

Food and beverage product adalah bagian yang memproduksi makanan atau hidangan untuk tamu. *Food and beverage product* terbagi menjadi empat *section* yaitu *hot kitchen*, *butcher kitchen*, *cold kitchen* dan *pastry kitchen*. *Pastry Kitchen* bertugas mengolah berbagai macam *dessert* seperti aneka kue, roti, dan berbagai jenis *pastry* lainnya. *Pastry* adalah hal-hal yang berhubungan dengan berbagai jenis kue, termasuk di antaranya adalah roti (*bread*), *cake*, *biscuit*, dan berbagai jenis kue yang terbuat dari berbagai adonan cair atau adonan lunak (*batter*) yang dikenal dengan *paste* seperti *choux pastry*, *maccarone*, *pudding*, *chocolate*, dan lain sebagainya (Syarbini, 2016).

Jenis hidangan yang biasa di produksi di *pastry kitchen* adalah hidangan *mini cake*, aneka jajanan pasar, Aneka gorengan, roti dan minuman. *Cake* merupakan produk makanan manis yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur dan margarin yang kemudian diolah dengan teknik *bake* (Syarbini 2013). *Mini cake* merupakan salah satu hidangan *cake*, yang berbentuk agak kecil dibandingkan dengan *cake* pada umumnya yaitu berukuran *one bite size*. Produksi hidangan *mini cake* terdiri dari hidangan dasar *sponge cake* waktu pemanggangan sekitar 26 menit. Penyajian *mini cake* biasanya diakhiri dengan penambahan dekorasi berupa *topping* dan potongan buah di sisi atasnya. Menghias kue atau dekorasi *cake* dapat meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk. Hidangan *mini cake* dapat diolah dengan menggunakan adonan putih, pandan, dan coklat.

Mini cake yang terdapat di Arch hotel Bogor merupakan hidangan *pastry* favorit. Hidangan tersebut sangat populer dan diminati oleh tamu mulai dari anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua. Hidangan ini memiliki rasa manis, tekstur lembut, dan bentuknya yang beragam membuat *mini cake* digemari oleh masyarakat. *Mini cake* dapat disajikan untuk makanan penutup atau *dessert*.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan kajian yang lebih mendalam mengenai produksi hidangan untuk *mini cake*, karena dapat dibuat dengan berbagai macam dekorasi menarik dan waktu pengolahan yang singkat. *Food and beverage product* terutama *pastry kitchen* berperan penting dalam penyajian hidangan untuk *breakfast buffet* sebagai salah satu bentuk pelayanan yang diberikan untuk tamu.



1.2 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah mengkaji produksi hidangan *mini cake* di Arch Hotel Bogor. Secara khusus kajian ini bertujuan:

1. Mengkaji gambaran 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. Mengidentifikasi jenis-jenis bahan pembuatan hidangan *mini cake* di *pastry kitchen* Arch Hotel.
5. Mengkaji prosedur persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan *mini cake*.
6. Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *mini cake* di Arch Hotel.

2 METODE PENGAMATAN



2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *Pastry Kitchen* Arch Hotel Bogor berlokasi di Jalan Raya Pajajaran No 225 RT.02/RW.11, Bantarjati, Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat 16153. Kegiatan ini berlangsung selama tiga bulan dimulai dari tanggal 5 Agustus 2019 sampai dengan tanggal 4 November 2019. Pengamatan yang dilakukan untuk penyusunan tugas akhir dengan tema Produksi hidangan *Mini Cake* meliputi Proses persiapan bahan, Proses pengolahan hidangan, dan penyajian hidangan *Mini Cake*.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian. Data adalah sesuatu yang belum memiliki arti bagi penerimanya dan masih membutuhkan adanya suatu pengolahan. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja secara langsung dimulai dari proses persiapan bahan, proses pengolahan hidangan, sampai dengan penyajian hidangan. Jenis pengambilan data pada laporan akhir ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara pengamatan langsung, ikut berperan aktif, diskusi dan wawancara dengan pihak. Data sekunder didapatkan dengan cara pencatatan data dari arsip hotel. Jenis dan cara pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.