



**MACAM-MACAM CHOCOLATE PRALINE DAN TRUFFLE DI
PASTRY INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL**

(LAPORAN HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN)

DISUSUN OLEH :

NAMA : MARLINA

NOMOR INDUK MAHASISWA : 093461390250024

JURUSAN : PERHOTELAN

Diajukan Untuk Melengkapi Sebagian Dari Persyaratan Tahap Akhir Dalam
Memperoleh Diploma Tiga (D.III) Kepariwisataaan

AKADEMI PARIWISATA NASIONAL

JAKARTA

2012

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Disusun Oleh :

Nama : MARLINA

Nomor Induk Mahasiswa : 093461390250024

Jurusan : PERHOTELAN

Judul : **Macam-Macam Chocolate Praline Dan Truffle
Di Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza
Hotel.**

Telah diperiksa dan disetujui untuk dipertahankan dihadapan tim penguji laporan hasil kerja lapangan Akademi Pariwisata Nasional Jakarta.

Jakarta agustus 2012

Pembimbing I (Materi)

Pembimbing II (Teknis)

Simon P.M, Manurung, S.Pd

JodiCahyoSriyono,SE

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

NAMA : MARLINA

NOMOR INDUK MAHASISWA : 093461390250024

PROG.STUDI/ JURUSAN : PERHOTELAN

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan yang berjudul :

“MACAM-MACAM CHOCOLATE PRALINE DAN TRUFFLE DI PASTRY INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL”

Adalah benar Laporan Hasil Kerja Lapangan yang saya tulis dan disusun untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Diploma Tiga (D.III) Kepariwisataaan di Akademi Pariwisata Nasional.

Apabila dikemudian hari ditemukan bukti-bukti Hasil Praktek Kerja Lapangan ini merupakan hasil plagiat atau tidak disusun berdasarkan prosedur yang telah ditentukan, maka saya bersedia menerima sanksi pembatalan atas tulisan ini atau sanksi akademik yang ditetapkan oleh pimpinan akademik.

Jakarta, Agustus 2012

MARLINA

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan disusun oleh :

NAMA : MARLINA

NOMOR INDUK MAHASISWA : 093461390250024

Dengan Judul

**“MACAM-MACAM CHOCOLATE PRALINE DAN TRUFFLE DI
PASTRY INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL”**

Telah Diujikan Dan Diterima Oleh Tim Penguji Laporan Praktek Kerja Lapangan

Akademi Pariwisata Nasional Jakarta Pada :

Tanggal Agustus 2012

Tim Penguji

1. Ardi Mularsari, S.Pd., M.Pd. (Teknis) 1.....

2. Parjo Edy Purwanto, SE. MM. (Teori) 2.....

Mengetahui :

DIREKTUR AKADEMI PARIWISATA NASIONAL

Parjo Edy Purwanto, SE. MM

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah S.W.T atas segala rahmat dan karunia – Nya maka pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan Laporan Karya Tulis Akhir yang berjudul : “Macam-macam chocolate praline dan truffle di pastry intercontinental jakarta mid plaza hotel”, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md Par).

Laporan karya tulis ini disusun oleh penulis berdasarkan pengetahuan pendidikan penulis yang dipadukan dengan pengalaman melakukan praktek kerja lapangan (*Job Training*) pada hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza.

Pada kesempatan ini pula, penulis akan mengucapkan banyak terimakasih yang tiada terhingga besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini baik secara materil maupun moril sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan Karya Tulis ini.

Ucapan Terimakasih dan Penghargaan ini penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Bapak Parjo Edy Purwanto.SE. MM, selaku Direktur Akademi Pariwisata Nasional Jakarta.
2. Bapak Ardi Mularsari S.Pd, MPd selaku Ketua Jurusan Perhotelan Akademi Pariwisata Nasional.
3. Bapak Simon P.M. Manurung, S.Pd selaku pembimbing I (Materi).

4. Bapak Jodi Cahyo Sriyono, SE. selaku Wakil Direktur Akademi Pariwisata Nasional dan selaku pembimbing teknis.
5. Kedua orang tuaku H. Alimudin (Almarhum) dan Hj. Ulan yang tidak pernah lelah dalam tugasnya yang selalu mendukungku melalui do'a, perhatian, cinta dan kasih sayangnya serta membantu penulis baik dalam bentuk moril maupun materil.
6. Yanti kakak sepupuku yang selalu mendukungku dan membantu penulis baik dalam bentuk moril maupun materil.
7. Seluruh Staff pengajar di Akademi Pariwisata Nasional.
8. Bapak Temmy, selaku Chef Pastry di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.
9. Seluruh Staff dan Daily Worker di pastry yang telah menerima dan banyak membantu menulis selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.
10. My Be Loved imbar "aim" mawardi yang selalu memberikan motivasi kepada penulis selama masa penulisan Tugas Akhir ini, yang juga tengah berjuang untuk mendapatkan gelar S.H (Sarjana Hukum) di Universitas Nasional Jakarta.
11. Teman-teman di Akademi Pariwisata Nasional nova, ema, noe, ninda, ichi, ale, bejo, econ, tito dan teman-teman lain yang tidak sempat saya sebutkan. Komunitas Backpacker, riska, KREMM UNAS, yang telah memberikan dukungan dan membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung.

12. Teman-teman selama masa training di Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel : Clara, Citra dan Fitri.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan karya tulis ini masih banyak terdapat kekurangan, baik mutu, isi dan kesempurnaan bahasanya. Oleh karena itu segala saran dan kritik yang telah membangun akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan isi tulisan ini.



Jakarta, Agustus 2012

MARLINA

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Maksud dan Tujuan penulisa laporan.....	4
C. Teknik Pengumpulan Data.....	4
D. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II GAMBARAN UMUM INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL	
A. Sejarah Singkat Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.....	7
B. Sarana dan Fasilitas Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.....	10
C. Struktur Organisasi Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.....	19
D. Hubungan Kerja Pastry dan Bakery dengan Departement Lain.....	22

BAB III MACAM-MACAM CHOCOLATE PRALINE DAN TRUFFLE DI
 PASTRY INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL

A. Pengertian Pastry dan Struktur Organisasi Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.....	24
B. Prosedur dan Pelaksanaan Pengolahan Chocolate Praline dan Truffle....	33
C. Hasil Temuan Kerja.....	62

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	64
B. Saran.....	65

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penulisan Laporan

Dunia pariwisata dengan segala unsur yang dapat disajikan dalam konteks kepariwisataan sudah diakui oleh tiap-tiap negara. Dunia pariwisata secara komprehensif dilihat dari berbagai macam sudut pandang dan estetika memiliki nilai – nilai tersendiri. Bukan hanya nilai keindahan dan kebudayaan namun pariwisata juga memiliki nilai komersial, tidak diragukan lagi pariwisata merupakan salah satu sumber daya devisa bagi negara yang memiliki sumber daya pariwisata.

Kekayaan Indonesia akan potensi pariwisatanya tersebar luas membentang pada tiap – tiap kekhasan daerahnya, baik dalam bentuk keindahan alam, kebudayaan dan modernisasi kota. Lajur Proses Percepatan Pembangunan Ekonomi Indonesia (LP3EI) yang digencarkan pemerintah Republik Indonesia untuk memajukan Indonesia khususnya dari sektor ekonomi, demikian pula dengan sektor pariwisata yang dianggap memiliki potensi dalam memajukan ekonomi negara dan masyarakat pada khususnya.

Kekayaan potensi pariwisata Indonesia bukan hanya terkenal dan dinikmati oleh orang Indonesia asli atau orang yang tinggal di Indonesia, tetapi pariwisata yang ada di Indonesia juga menjadi favorit wisatawan manca negara, dengan keadaan seperti itulah wisatawan mancanegara dapat mengenal lebih dekat Indonesia dari sektor pariwisata dan kebudayaannya.

Keberadaan wisatawan yang berada di Indonesia baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik dimanfaatkan secara optimal oleh pihak – pihak yang memang ditujukan untuk memanfaatkan momentum seperti itu. Pemerintah Indonesia berusaha meningkatkan objek wisata yang ada di Indonesia, untuk mengembangkan potensi kekayaan alam dan kebudayaan di Indonesia, segala akomodasi yang juga dilengkapi beserta fasilitas-fasilitasnya, salah satunya sarana akomodasi hotel, yang berarti suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil, disediakan bagi semua orang yang memperoleh makan dan minum.¹

Hotel mempunyai beberapa departemen dengan bagiannya masing-masing, dan setiap departemen saling mendukung. Salah satu departemen yang ada adalah Food & Beverage departemen, yang bertanggung secara khusus terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu yang tinggal maupun tidak tinggal di hotel tersebut, dan dikelola secara komersil serta profesional.

Untuk menunjang dan saling mendukung dalam departemen Food and Beverage, maka harus ditunjang juga oleh departemen dibawah Food and Beverage. Pastry merupakan bagian dibawah naungan Food and Beverage departement yang bertugas atas pengolahan dari berbagai macam hidangan penutup. Pastry dibagi menjadi beberapa bagian yakni bakery yang bertanggung jawab atas pengolahan berbagai jenis roti, dan chocolate room bertanggung jawab atas pembuatan aneka jenis coklat.

¹SK Menteri Perhubungan NO.PM 01/PW 301/PBH 7

Salah satu product pastry yang menjadi favorit menu a'la carte dan menjadi favorite product pastry yang selalu laris di Deli cake shop adalah Chocolate Praline. Karena tersedianya aneka jenis praline dengan rasa yang beragam dan didukung dengan bentuk praline yang unik dan lucu, serta penataan juga penyajian yang menarik. Sehingga banyak tamu yang menginap maupun tamu yang tidak menginap (walk in guest) yang suka dan tidak bosan untuk kembali lagi membeli chocolate praline tersebut.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis ingin mengangkat dan membuat laporan hasil Praktek Kerja Lapangan dengan judul Macam-Macam Chocolate Praline dan Truffle di Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.



B. Maksud dan Tujuan Penulisan Laporan

1. Maksud Penulisan Laporan

Sebagai syarat untuk, melengkapi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Diploma III Akademi Pariwisata Nasional.

2. Tujuan Penulisan Laporan

- a. Untuk mengetahui uraian tugas dan tanggung jawab serta persiapan dalam pelaksanaan kerja di Pastry di Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza.
- b. Untuk memperoleh gambaran peranan Pastry di Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza sesuai dengan standard *receipe* yang digunakan.
- c. Untuk mengetahui cara perolehan dan penggunaan bahan serta alat yang digunakan di Pastry Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza.
- d. Untuk mengetahui proses pembuatan Chocolate Praline dan truffle di Pastry Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam menyusun hasil laporan Praktek Kerja Laporan (PKL) ini adalah :

a. Studi Kepustakaan

Untuk dapat menyusun laporan ini, penulis mendapatkan pengetahuan tentang Pastry serta tata cara kerjanya dengan cara membaca buku,

majalah, artikel, dan situs online yang memiliki kaitan dengan tema penulisan laporan ini.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara secara langsung kepada chef de partie (CDP) pada Pastry di Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza.

c. Observasi

Penulis juga memperoleh data dengan cara melakukan peninjauan secara langsung (observ) selama Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pastry Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza.

D. Sistematika Penulisan Laporan

Untuk mendapatkan gambaran secara rinci, jelas dan mudah, penulis menguraikan isi laporan yang dibuat secara sistematis. Adapun sistematika penulisan laporan ini terdiri atas :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis akan menguraikan mengenai latar belakang , maksud dan tujuan penulisan, teknik pengumpulan data dan sistematika penulisan.

BAB II GAMBARAN UMUM INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL

Pada bab ini penulis akan menguraikan sejarah mengenai Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza, setelah itu penulis akan

membahas mengenai fasilitas dan struktur organisasi yang terdapat di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.

BAB III MACAM-MACAM CHOCOLATE PRALINE DAN TRUFFLE DI PASTRY INTERCONTINENTAL JAKARTA

MID PLAZA HOTEL

Pada bab ke tiga ini penulis akan menjelaskan mengenai persiapan kerja dari awal hingga akhir pekerjaan, selanjutnya penulis akan menjelaskan prosedur dan pelaksanaan kerja berdasarkan standarisasi yang dipadukan dengan hasil-hasil temuan yang didapat selama masa praktek kerja lapangan (PKL) di Food and Beverage Product tepatnya di Pastry Departement Hotel Intercontinental Mid Plaza Jakarta.

BAB IV PENUTUP

Pada bab ini merupakan bab terakhir dari seluruh pembahasan dengan maksud menyimpulkan dari keseluruhan isi, tulisan laporan hasil praktek kerja lapangan (PKL) dan penulis juga menyampaikan saran untuk Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza.

BAB II

GAMBARAN UMUM INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL

A. Sejarah Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel

Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel berdiri pada tanggal 10 Juni 1998 dengan nama awal Kempinski Hotel Plaza, kemudian berganti nama pada tanggal 1 April 2002 dengan alasan pergantian manajemen. Dengan nama Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel. Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel berdiri dalam naungan Six Continents PLC (Public Listed Company) Family. PLC pada Six Continents PLC Family berarti perusahaan tersebut menjual sahamnya secara internasional dalam bursa saham. Six Continents Family bergerak dalam 3 (tiga) bidang usaha, yaitu :

1. Hotel dan Resort

Hotel dan Resort yang termasuk ke dalam Six Continents Family diantaranya adalah :

- a. Intercontinental
- b. Crown Plaza
- c. Holiday Inn
- d. Holiday Inn Express
- e. Stay Bridge Suites
- f. Candle Wood Suites

Di Indonesia Hotel dan Resort dari Six Continents Family antara lain :

- a. Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel
- b. Intercontinental Resort Bali
- c. Crown Plaza Jakarta
- d. Holiday Inn Bandung
- e. Holiday Inn Lombok
- f. Holiday Inn Batam

2. Leisure Retail

Leisure Retail merupakan perusahaan minuman di bawah naungan Six Continents Family yang memproduksi minuman-minuman yang mengandung alkohol. Produk Leisure Retail diantaranya :

- a. All Bar One
- b. Browns
- c. Edward's
- d. Ember Inn
- e. Harvertes
- f. It's A Scream
- g. O'neill's
- h. Vintage Inns

3. Branded Drinks

Branded Drinks merupakan minuman yang mengandung soda (cola) yang hampir terdapat diseluruh dunia dan diketahui masyarakat umum dengan merek PEPSI COLA.

Intercontinental Hotels pertama kali didirikan oleh PAN American Airlines sebuah perusahaan penerbangan pada tahun 1946. Alasan PAN American Airlines saat itu ialah karena sering membawa business man ke tempat tujuannya. Pembukaan pertama dilakukan di Bele, Brazil pada tahun 1949, kemudian pada tahun 1962 pembukaan hotel Indonesia di Jakarta. Pada tahun 1997, mendapatkan penghargaan dari Pacific Asia Traveler Association (PATA).

Pada tahun 1998 Intercontinental dibeli oleh Six Continents Family yang tergabung dalam Intercontinental Hongkong dan Intercontinental Beijing dengan visi "Great Guest Love". Six Continents memiliki kedudukan yang berpusat di Inggris yang dipimpin oleh Sir Lan Presser selaku Chairman dan Tom Oliver selaku Chairman and chief executive officer. Di Asia Pasific kepemimpinan Six Continents dipimpin oleh Richard Hartman selaku Managing Director dan Daniel Desbaillets selaku Chief Operating Officer yang berpusat di Singapore.

Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel adalah Hotel berstatus bintang 5 (lima) yang mewah dengan service apartement concept yang berlokasi di Jalan Jendral Sudirman Kav. 10-11 Jakarta 10220. Letaknya yang strategis dapat dikategorikan Intercontinental Jakarta Mid Plaza merupakan hotel bisnis. Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel dibuka pada tanggal 1 April 2002 dengan Owinging Company PT. Prima Adhitama International Development Trading (PT.PAID) dan management Intercontinental Jakarta Mid Plaza adalah mata rantai dari Six Continents PLC. Bertindak sebagai owner adalah Bapak Rudy Suliawan dan Ibu Yoko Suliawan. Mr. Hendrik Eising selaku General Manager di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.

Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel memiliki Visi untuk memberikan pilihan hotel dengan pelayanan yang terbaik bagi para tamu baik wisatawan asing maupun wisatawan domestik, sesuai dengan “Reshaping Our World” yaitu *We Know It Takes*. Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel termasuk ke dalam klasifikasi hotel bintang 5 (lima) yang mewah dengan standard International Chains, yang tergabung dengan Residence Apartement yang memiliki 37 lantai dengan spesifikasi lantai 1 sampai dengan lantai 14 adalah Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel yang memiliki jumlah kamar 300 unit termasuk di dalamnya 1 unit Presidential Suites. Lantai 15 sampai dengan lantai 37 adalah The Plaza Residence Apartement dengan jumlah kamar 336 kamar, termasuk di dalamnya 9 unit Pent House.

B. Fasilitas yang ada di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel

1. Jenis-jenis kamar

- a. Deluxe Room adalah kamar yang mempunyai fasilitas sama dengan superior hanya yang membedakan adalah ukurannya lebih kecil dari pada Superior Room. Jenisnya antara lain Deluxe Double, Deluxe King dengan harga kamar Rp.1.906.734++ (harga fluktuaktif)
- b. Premier room adalah kamar yang ukurannya lebih luas dari Deluxe Room. Jenisnya antara lain Single Bed Premier Room dan King Bed Premier Room dengan harga kamar Rp.2.314.642++ (harga fluktuaktif)

- c. Executive Suite Room adalah kamar yang lebih luas dari Premier Room dilengkapi dengan kitchen dan living room dengan harga kamar Rp.2.906.734++ (harga fluktuaktif)
- d. Club Intercontinental adalah kamar yang mempunyai fasilitas yang sama dengan yang Executive Suite Room hanya mempunyai pemandangan menghadap kolam renang, dengan harga kamar Rp.2.428.477++ (harga fluktuaktif)
- e. Studio Suite adalah kamar dengan fasilitas dinning room dan living room dengan harga kamar Rp.3.020.569++ (harga fluktuaktif)
- f. One Bed Room Suite adalah kamar yang fasilitasnya sama dengan Studio Suite hanya saja mempunyai pemandangan yang menghadap ke arah kolam renang, dengan haraga kamar Rp.3.312.661++ (harga fluktuaktif)
- g. Presidential Suite adalah kamar dengan fasilitas privat kitchen, dinning room, living room dan terletak di lantai 14 (empat belas) yaitu Executive Floor, dengan harga kamar Rp.3.426.496++ (harga fluktuaktif).
Setiap kamar dilengkapi dengan fasilitas televisi, standard mini bar, safe deposit box, telephone dan air conditioner.

2. Fasilitas Makanan dan Minuman

Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel memiliki 7 Outlets F&B diantaranya :

a. Java Restaurant

Sebuah restoran yang berlokasi di lantai 2, yang menyediakan hidangan perpaduan antara International Buffet dan a'la carte. Lingkungan dekat dengan kolam renang membuat suasana menjadi lebih nyaman segar. Java Restaurant mempunyai kapasitas 135 orang.



Opening Hours	: 05.00 am - 01.00 pm
Breakfast Buffet	: 06.00 am - 11.00 am, dengan harga Rp.211.750,00 nett
Lunch Buffet	: 12.00 pm - 03.00 pm, dengan harga Rp.229.900,00 nett
Dinner Buffet	: 06.00 pm - 10.30 pm, dengan harga Rp.254.100,00 nett
International Buffet	: 12.00 pm - 03.30 pm

Untuk paket international Buffet (Brunch) di bagi beberapa macam diantaranya ,Brunch non alkohol dengan harga Rp.300.080,00 nett dan Brunch alkohol dengan harga Rp.481,580,00 nett

b. Bachus

Terletak di level Lower Ground (LG) yang menyediakan berbagai macam jenis anggur (Wine) dan minuman beralkohol lainnya. Tersedia pula makan siang dan makan malam. Bachus memiliki kapasitas 64 orang.

Opening Hours : 11.30 am - 00.00am (Senin, Kamis dan Minggu)
11.30 am - 01.00 am (Jumat dan Sabtu)

c. Scusa

Sebuah restoran yang berlokasi di lantai 2, yang menyediakan hidangan Italian Food with Open Kitchen Style. Scusa memiliki kapasitas 111 orang.

Opening Hours :

Lunch : 11.30 am - 23.00 pm, (a'la carte)

Dinner : 06.00 pm - 11.00 pm, (a'la carte)

Brunch : 12.00 pm - 03.30 pm, (a'la carte)

d. Deli

Terletak di Lower Ground (LG), yang menyediakan berbagai macam jenis international cake and bread, aneka jenis salad, japanese food,

aneka pasta, noodles, coffee, aneka jenis sandwich, chocolate praline, dan fresh juice.

Opening Hours : 06.00 am - 09.00 pm (Senin - Minggu)

e. Lobby Lounge

Terletak di lantai 1 yang menyediakan aneka snack dan minuman ringan dan tersedia live music yang mejadi daya tarik untuk tamu yang datang.

Opening Hours : 07.00 am - 11.00 pm (Senin - Jumat)

08.00 am - 00.00 pm (Sabtu & Minggu)

f. Pool Bar

Terletak di area Swimming Pool dan hanya buka setiap akhir pekan.

Opening Hours : 06.00 am - 08.00 pm (Sabtu & Minggu)

g. Room Service

Room Service merupakan pelayanan makan dan minuman yang beroperasi selama 24 jam, untuk tamu yang ingin menikmati hidangan di dalam kamar.

h. Intercontinental Club Lounge

Terletak di lantai 14, yang menyediakan breakfast, cocktail, soft drink, coffee, japanese food, makanan dari main course hingga dessert.

Dikhususkan untuk para tamu yang menginap di Executive Floor.



Opening Hours: Breakfast	: 06.00 am – 10.00 am
Lunch	: 11.30 pm – 13.00pm
Evening Cocktail	: 05.30 pm – 08.30pm

3. Fasilitas Kesehatan dan Rekreasi

Fasilitas yang tersedia antara lain adalah Spa dan Wellness Centre yang terletak di lantai 2 (dua) yang buka pada pukul 06.00 am – 11.00 pm. Dengan fasilitas perlengkapan fitness dan aerobic serta Jacuzzi dan Gym, dengan waktu buka selama 24 jam dalam sehari. Adapun fasilitas lainnya seperti lapangan tennis dan lapangan squash yang buka pada pukul 06.00 am – 09.00 pm yang terletak di lantai yang sama.

4. Fasilitas Banquet dan Ruang Konferensi

Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel memiliki 23 Function room yang dapat digunakan untuk acara pesta pribadi ataupun bisnis. Untuk di Mezzanine Flour terdapat 9 (sembilan) meeting room yaitu Lotus 1 sampai dengan Lotus 9, untuk di Lower Ground terdapat meeting room yaitu Jasmine 1 sampai dengan Jasmine 8 serta Jasmine Lounge. Dan di lantai 1 terdapat Grand Ball Room dan Jimbaran yang berkapasitas 1500 pax.

5. Fasilitas Perlengkapan di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel

Business Centre yang terletak di Lower Ground Floor menyediakan perpustakaan kecil yang dilengkapi dengan majalah dan koran-koran lokal maupun international, mesin photocopy, faximile, rental komputer, Panggilan konferensi / video conference, Peminjaman telepon seluler, Pengolah kata / terjemahan & jasa penerjemah, Akses Internet Broadband, Audio / Video & LCD proyektor, dukungan teknologi informasi dan katalog perpustakaan DVD .

Selain terdapat fasilitas – fasilitas di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel yang telah disebutkan diatas, terdapat pula fasilitas – fasilitas tambahan yang sifatnya bekerjasama antara pihak hotel dengan pihak yang menyuguhkan fasilitas diluar fasilitas yang milik Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel, diantaranya :

- a. Sanggar Hair and Beauty Salon
 - b. Casablanca Florist
 - c. Dwidaya Tour and Travel
 - d. Artic Wedding Invitation
 - e. Beads and Silk (Indian Handy Craft)
 - f. Birayang Gallery
 - g. Birei Skin and Clinic
 - h. Ebava Japanese Restaurant
-

- i. Rhapsody-0 (Fashion Jewelry)
- j. 2 be R Maternity Wear
- k. Berlitz Language
- l. Medical Centre



C. Struktur Organisasi Hotel Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel

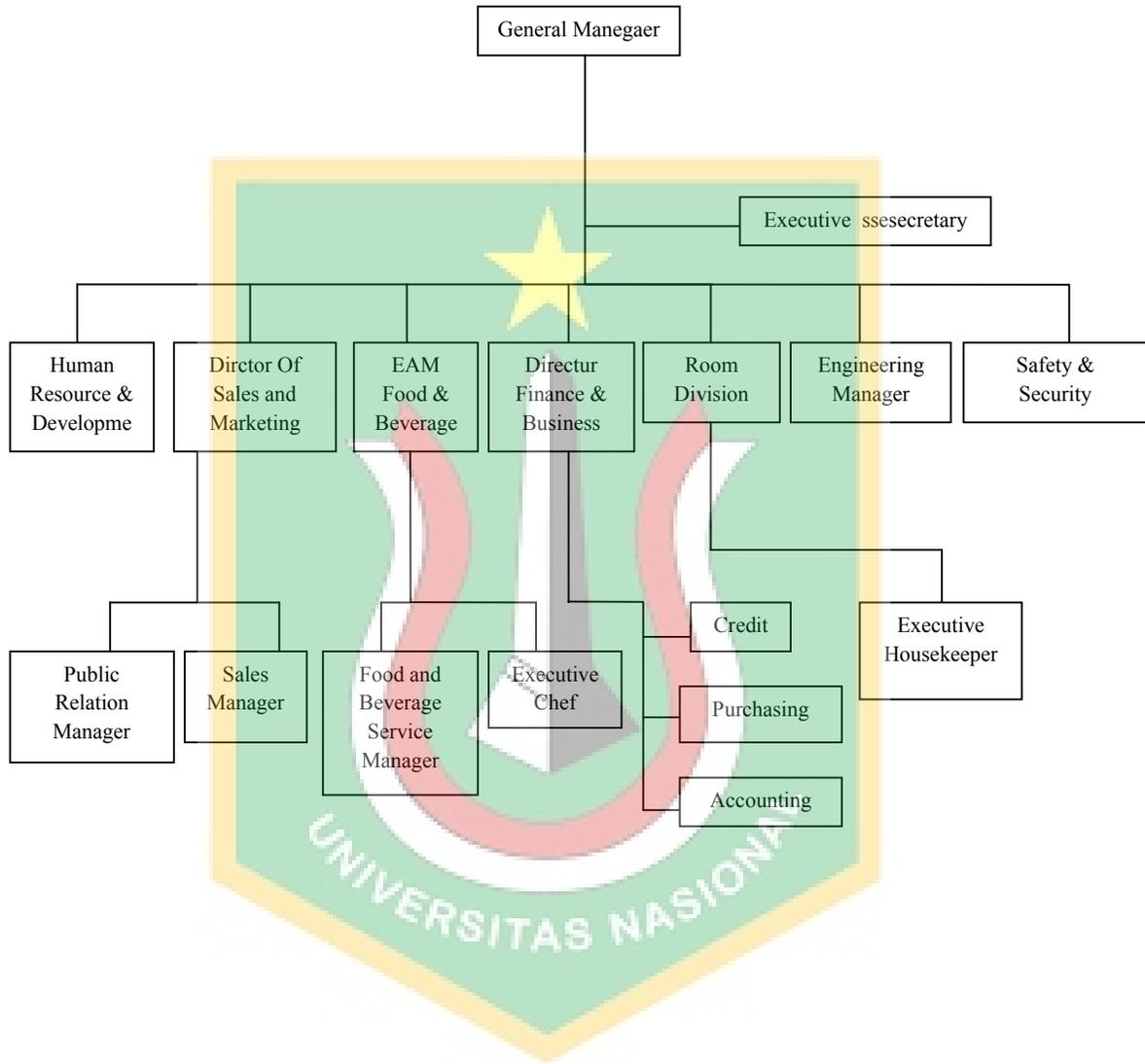
Struktur organisasi merupakan susunan organisasi yang terdiri atas fungsi- fungsi dan hubungan hubungan yang menyangkut seluruh kegiatan dalam upaya mencapai tujuan agar dapat meningkatkan sinergi dan produktivitas dengan kualitas hasil pekerjaan yang bermutu (Soekarno, 2001:5). Struktur organisasi di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel adalah bagan yang menunjukkan susunan, tingkatan atau posisi, fungsi

tugas jabatan dan tanggung jawab dari tingkat atas sampai bawah untuk memperjelas pembagian kerja dan pembagian operasional di dalam suatu hotel.

Struktur organisasi hotel menunjukkan bagian-bagian fungsi, tugas dan tanggung jawab dalam suatu hotel. Organisasi merupakan rangkaian hubungan individu-individu di dalam kelompok, kemudian struktur tersebut dilukiskan dalam bagan organisasi yang memperlihatkan garis besar hubungan tersebut menurut fungsi-fungsi di dalam usaha, tanggung jawab dan wewenang. Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel dipimpin oleh seorang General Manager yang langsung membawahi semua departement dan digambarkan dalam bagan organisasi sebagai berikut.



Struktur Organisasi Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel



Sumber : Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel

Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Jabatan sebagai berikut:

1. General Manager

Sebagai pemimpin tertinggi hotel, yang bertanggung jawab atas keseluruhan operasional hotel dan melaporkannya kepada pemilik hotel (owner).

2. Executive Secretary

Bertugas membantu General Manager dalam hal jadwal kegiatan General Manager, seperti membuat janji dengan klien bisnis atau relasi.

3. Human Resource Development

Bertugas melaksanakan pemilihan atau pengadaan karyawan serta pemeliharaan moral karyawan agar karyawan tersebut dapat menerapkan dalam pekerjaannya sehari-hari juga menambah kesejahteraan karyawan, dalam bidang pengetahuan maupun penampilan.

4. Director of Sales Marketing

Bertugas memasarkan produk-produk dalam hotel, dengan maksud agar tingkat hunian kamar (Occupancy) selalu bertambah.

5. Executive Manager Food and Beverage

Bertugas mengatur administrasi keuangan untuk departement food and beverage dan food and beverage product, agar biaya pengeluaran dapat diminimalkan.

6. Director of Finance & Business Support

Bertugas bertanggung jawab atas semua permintaan atau kebutuhan dalam melaksanakan pembelian kebutuhan operasional hotel serta menghitung jumlah biaya pengeluaran dan pendapatan yang diterima oleh hotel, agar dapat diketahui pula keuntungan dan kerugian pada hotel tersebut.

7. Room Division Manager

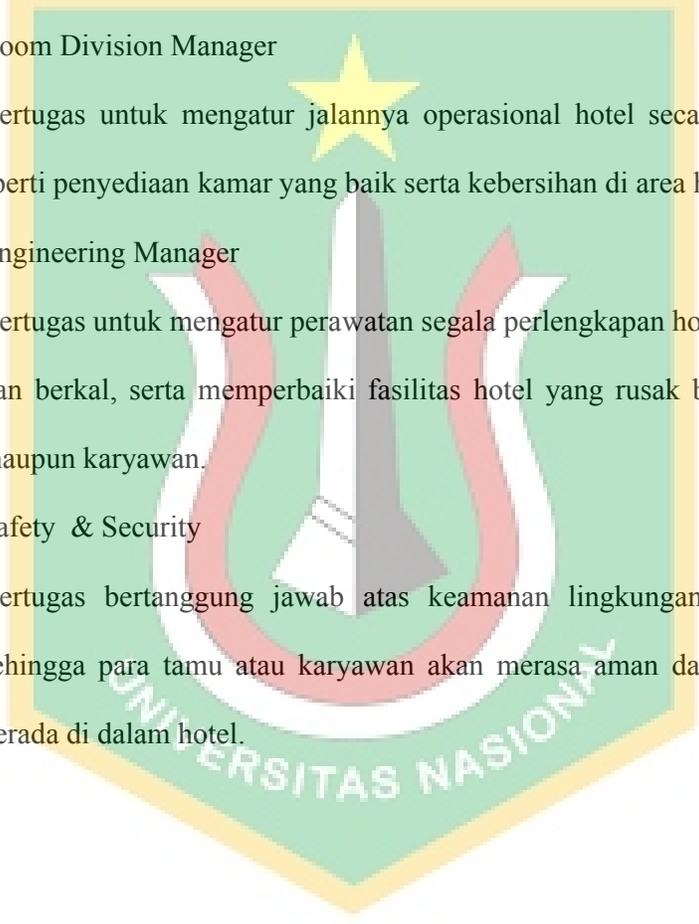
Bertugas untuk mengatur jalannya operasional hotel secara menyeluruh seperti penyediaan kamar yang baik serta kebersihan di area hotel.

8. Engineering Manager

Bertugas untuk mengatur perawatan segala perlengkapan hotel secara rutin dan berkala, serta memperbaiki fasilitas hotel yang rusak baik oleh tamu maupun karyawan.

9. Safety & Security

Bertugas bertanggung jawab atas keamanan lingkungan sekitar hotel sehingga para tamu atau karyawan akan merasa aman dan nyaman jika berada di dalam hotel.



D. Hubungan Kerja Pastry dan Bakery dengan Departement lain

Adapun bagian-bagian yang terlibat dalam pelaksanaan adalah sebagai berikut:

1. Kitchen

Bagian ini yang mengolah menu dari soup hingga maincourse.

2. Pastry

Bagian ini yang membuat dessert dan roti untuk breakfast, lunch dan dinner.

3. Restaurant

Bagian ini yang berhadapan langsung dengan tamu yaitu menjual segala hasil yang diproduksi oleh kitchen dan pastry. Dengan kerjasama yang baik oleh seluruh restaurant staff, makan akan dijamin kelancaran kerjasamanya dengan baik.

4. Stewarding

Bagian ini yang menyediakan alat-alat yang diperlukan oleh pastry dan bakery maupun oleh restaurant. Bagian ini juga mencuci dan memelihara segala alat dan perlatan pastry dan bakery.

5. Engineering

Hubungan kerja pastry dengan engineering ini sangat diperlukan, karena bagian ini bertugas memasang dan membetulkan segala kerusakan yang terjadi baik alat kitchen utensil ataupun kitchen equipment.

6. Laundry

Bagian ini yang menangani penyediaan linen dan uniform untuk semua staff, daily worker, dan training serta menjaga kebersihannya.

7. Purchasing

Bagian ini di bawah naungan accounting departement yang bertugas membeli bahan-bahan dan memenuhi kebutuhan barang-barang operasional hotel. Pastry adalah salah satu section yang membutuhkan bahan-bahan baku untuk operasionalnya. Maka dari itu Chef De Partie selalu membuat purchase requestation untuk mengorder barang yang dibutuhkan oleh pastry.

8. Storage

Tugas pada bagian ini adalah menyimpan bahan-bahan yang diperlukan oleh dapur sevara baik sebagaimana seharusnya. Oleh karena itu, petugas storage harus mengetahui sirkulasi bahan makanan yang tersimpan. Barang-barang yang rusak karena salah menyimpan, sudah merupakan dasar yang buruk bagi berhasilnya pengolahan makanan.

9. Bagian-bagian lainnya, seperti Sales atau bagian pemasaran, Front Office, Housekeeping juga sangat diperlukan guna memperlancar operasional kerja.

BAB III

MACAM-MACAM CHOCOLATE PRALINE DAN TRUFFLE DI PASTRY INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL

A. Pengertian Pastry

pastry merupakan salah satu bagian dari hotel yang berada di bawah lingkungan Food and Beverage Departement yang mengolah bermacam-macam dessert dan roti serta menyelesaikan pekerjaan atas permintaan section lain di kitchen. Penulis mengutip pengertian pastry pada sebuah hotel. Pastry dapat diartikan sebagai tempat pengolahan kue dan roti. Pastry section atau bagian pengolahan kue adalah suatu bagian yang bertanggung jawab atas pengolahan bermacam-macam produk pastry yang beraneka ragam jenis maupun bentuknya.

Pengertian pastry itu sendiri menurut Larousse Gastronomique yaitu sebagai berikut : “ Pastry or Patisserie is sweet or savory pastries and cakes generally baked in the oven. Term also applies to the art of the pastry cook as well as to the place pastries are made and sold”.¹ Dapat diartikan sebagai berikut penyediaan bermacam-macam kue yang manis atau asin pada umumnya dimasak dalam oven. Pengertian lainnya juga mengarah pada hasil seni dari orang yang membuatnya, sama seperti tempat dimana kue tersebut dibuat dan dijual. Dapur pastry di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel dibagi menjadi 3 bagian yaitu:

¹ The World's Greatest Cookery Encyclopedia, hal 777

1. Pastry section yaitu tempat untuk membuat atau mengolah, menghias dan menyimpan kue yang akan digunakan untuk permintaan banquet resataurant yang membutuhkan dessert.
2. Bakery section yaitu tempat untuk membuat atau mengolah adonan roti yang akan dijual, pesanan dan permintaan yang membutuhkan roti.
3. Chocolate section yaitu tempat mengolah coklat, baik yang untuk dijual maupun untuk menghias.

Dalam kegiatan operasionalnya pastry selalu berhubungan dengan section lain diantaranya:

1. Store Room
Bagian yang melayani pengadaan kebutuhan akan barang-barang untuk pastry, antara lain pengadaan minuman beralkohol, fresh milk, terigu, gula, telur, coklat dan lain-lain.
2. Room Service
Bagian room service akan meminta bagian pastry dalam hal pemberian complimentary cake.
3. Engineering
Bagian ini berperan penting dalam hal perbaikan kerusakan peralatan pastry dan juga perbaikan terhadap kerusakan yang terjadi di bagian chiller ataupun sistem pendingin ruangan.

4. Steward

Bagian ini bertugas memperlancar kerja operasional pastry melalui pelayanan pembersihan, pencucian, penataan dan penyediaan alat-alat operasional dan ruangan pastry.

5. Banquet

Dalam hal operasional pastry berhubungan erat dengan banquet, dimana pastry akan mengirimkan produk-produknya untuk melengkapi hidangan penutup sesuai dengan event order yang ada.

6. Purchasing

Bagian ini dibawah accounting departement yang bertugas membeli bahan-bahan dan memenuhi kebutuhan barang-barang operasional hotel. Pastry adalah salah satu section yang membutuhkan bahan-bahan baku untuk operasionalnya. Maka dari tu Chef De Partie selalu membuat purchase requestition untuk mengorder barang yang dibutuhkan oleh pastry.

7. Restaurant

Bagian ini yang berhadapan langsung dengan tamu yaitu untuk menjual segala hasil yang diproduksi oleh kitchen dan pastry. Dengan kerjasama yang baik oleh seluruh restoran staff, maka akan dijamin kelancaran kerjasamanya dengan baik.

8. Accounting

Berkaitan erat dengan penentuan jumlah pemasukan dan pengeluaran di pastry.

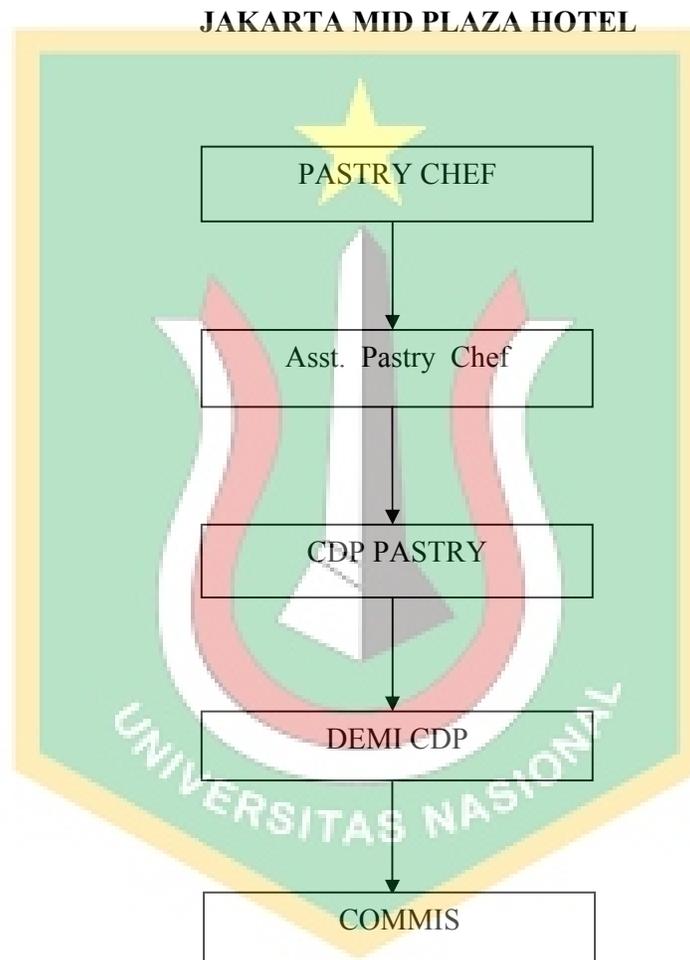
9. Cake Shop

Berkaitan dalam hal penjualan semua produk pastry, bakery dan chocolate room.



**B. Struktur Organisasi Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza
Hotel**

PASTRY ORGANIZATION CHART INTERCONTINENTAL



Sumber : Pastry Departement

Struktur Organisasi di Pastry – kitchen di Intercontinental Jakarta Mid Plaza hotel merupakan sebuah gambaran tentang kedudukan masing-masing karyawan yang ada di hotel, dimana masing-masing karyawan memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda. Berikut adalah tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan tersebut:

1. Pastry Chef

- a. Mengepalai dan mengkoordinir bawahannya.
- b. Bertanggung jawab kepada Executive Chef dalam hal kelancaran operasional.
- c. Mengadakan pengawasan terhadap kebersihan pastry area.
- d. Mengawasi standar pembuatan dan mutu roti dan kue.
- e. Mengajukan permohonan penambahan peralatan kepada Executive Chef.
- f. Membuat laporan pendapatan tahunan kepada Food and Beverage Manager.
- g. Mengadakan briefing untuk menyampaikan hal-hal yang penting kepada bawahannya.
- h. Mengecek kembali event order banquet atau outside catering.
- i. Membuat menu-menu (khususnya menu promotion) dan standard resep (recipe standard).
- j. Membuat jadwal (schedule) para karyawan.

2. Assistance Pastry Chef

- a. Menggantikan posisi pastry chef selama berhalangan hadir.
- b. Membuat jadwal (schedule) para karyawan.
- c. Bersama dengan pastry chef mengkoordinir pembersihan di area pastry.
- d. Mengadakan pengawasan operasional.
- e. Mengawasi standard pembuatan roti dan kue.
- f. Menangani banquet event order/transfer.
- g. Membuat store room requisition.

3. Chef De Partie

- a. Menggantikan posisi pastry chef dan assistance pastry chef selama berhalangan hadir.
- b. Menangani banquet event order/transfer.
- c. Bertanggung jawab kepada chef.
- d. Mendelegasi tugas-tugas dari chef kepada staff yang lain.
- e. Membuat store room requisition.
- f. Mengadakan pengawasan operasional.
- g. Memantau kualitas standard produksi.
- h. Memberi laporan tentang perkembangan bawahannya.

4. Demi Chef De Partie

- a. Mengecek barang-barang yang dipesan melalui supplier.

- b. Menulis kebutuhan bahan baku atau perlengkapan kerja lainnya dalam list order.
- c. Mengawasi pesanan kue dan roti yang ditulis dalam product list.
- d. Terlibat secara langsung dalam standard pembuatan roti dan kue.
- e. Mengkoordinir commis dalam melakukan tugasnya pada satu shift.

5. Commis

- a. Bertanggung jawab kepada demi chef de partie.
- b. Menjaga standard resep.
- c. Membuat produk cake untuk cake shop.
- d. Bertanggung jawab terhadap kebersihan area pastry dan peralatan kerja yang digunakan.
- e. Membuat kebutuhan roti dan kue yang telah habis untuk kepentingan outlet dan banquet di bawah koordinir demi chef de partie.
- f. Mengambil stok barang yang telah diorder di general store.

Pada pastry kitchen pembagian jadwal kerja dibagi menjadi 3 yaitu :

1. Shift pagi pukul 07.00 am – 14.00 pm (pastry, finishing)
 - a. Sebelum bekerja harus membaca event order untuk hari tersebut.
 - b. Mempersiapkan alat-alat yang akan digunakan.
 - c. Mempersiapkan slice cake , chocolate praline, whole cake, dan promotion cake yang akan dijual di Deli cake shop.

- d. Set-up slice cake, chocolate praline, whole cake, dan promotion cake yang akan dijual di Deli cake shop.
 - e. Menyiapkan hidangan pastry untuk buffet lunch dan dinner untuk Java Restaurant.
 - f. Menyiapkan hidangan pastry untuk function, coffee break, atau wedding party.
 - g. Membuat adonan live cook yang akan dijual di Deli cake shop dan yang akan disajikan pada saat buffet dinner untuk Java Restaurant.
 - h. Clear up buffet breakfast di Java Restaurant.
 - i. Set-up hidangan pastry untuk buffet lunch di Java Restaurant.
 - j. Membuat produk pastry untuk a'la carte (bila ada)
 - k. Seorang staff, daily worker atau training untuk stand by di stand pastry untuk buffet lunch di Java Restaurant.
2. Shift siang pukul 02.00 pm – 11.00 pm (production)
- a. Sebelum bekerja membaca event order untuk besok dan supaya lebih mudah saat bekerja menulis list produk yang akan dibuat di white board.
 - b. Clear-up produk pastry buffet lunch di Java Restaurant.
 - c. Mengecek produk pastry di Deli cake shop jika ada yang habis harus segera di refill kembali.
 - d. Seorang staff ditugaskan untuk live cook untuk produk traditional cake yang dijual di Deli cake shop selama 3 jam.
 - e. Membuat produk yang akan disajikan untuk besok.

- f. Set-up hidangan pastry untuk buffet dinner di Java Restaurant.
 - g. Seorang staff, daily worker atau training stand by di stand pastry untuk buffet dinner di Java Restaurant.
 - h. Membuat produk pastry untuk a'la carte (bila ada)
 - i. Clear-up produk pastry di Deli cake shop
 - j. Clear-up produk pastry buffet dinner di Java Restaurant.
3. Shift malam pukul 11.00 pm – 08.00 am (only staff bakery)
- a. Menyiapkan hidangan pastry untuk buffet breakfast di Java Restaurant.
 - b. Menyiapkan sweet bread dan savory bread yang akan dijual di Deli cake shop.
 - c. Membuat produk pastry untuk a'la carte (bila ada)
 - d. Set-up produk pastry untuk buffet breakfast di Java Restaurant.
 - e. Set-up roti (sweet, savory, sandwich) di Deli cake shop.

C. Prosedur dan Pelaksanaan Pengolahan Chocolate Praline dan Truffle

1. Sejarah coklat dan sejarah chocolate praline dan truffle.

Asal usul coklat pertama kalinya ditemukan hampir 4000 tahun yang lalu di Mesoamerika, lokasi tepatnya di Amerika tidak diketahui, tetapi dari bukti-bukti arkeologi yang ditemukan pada keramik dengan residu dari minuman kakao di situs arkeologi peradaban Mokaya dan Olmec di sepanjang sungai Orinoco. Suku Maya mengadopsi kata “Kakao” dari suku Olmec. Terlihat

bahwa suku Maya juga membudidayakan pohon kakao. Pohon Kakao diambil dari hutan hujan dan ditanamnya di halaman rumah mereka dan biji kakao dihaluskan menjadi pasta. Ketika dicampur dengan air, cabai, tepung jagung, dan bahan lainnya, pasta ini dibuat minuman coklat pedas berbusa.

Delegasi Kekchi (penduduk asli) Maya dari Guatemala mengunjungi Spanyol dan bertemu Pangeran Philip untuk memberikan hadiah, di antara hadiah yang diberikan adalah tempat minuman coklat Maya, yang merupakan catatan pertama kemunculan kakao di dunia. Orang Spanyol mulai menambahkan gula tebu dan perasa seperti vanili untuk minuman kakao manis mereka.

Seorang Duke Plessis – Praslin, seorang duta besar yang mengabdikan pada Luis XIII adalah orang yang pertama kali mengenalkan istilah praline. Beliau memiliki ide untuk menciptakan adonan yang berbeda dari Bordelais (Provinsi Bordeaux di Perancis). Pada saat berdiskusi dengan kokinya, ide itu muncul untuk melapisi kacang almond dengan gula. Mulai dari saat itu ide adonan praline muncul dan dia memberikan namanya sendiri kepada adonan tersebut.

Praline dari Belgia dibuat pertama kali pada tahun 1912. Jean Neuhaus menemukan bahwa lapisan luar coklat dapat diisi dengan krim atau selai kacang. Pada akhirnya, beliau menemukan coklat cita rasa asli Belgia: Coklat Praline.

Praline dari Belgia didesain unik dan elegan. Kemasan yang sesuai dan aman berfungsi untuk mencegahnya dari kerusakan. Pada tahun 1920 Neuhaus menemukan solusi yang berkaitan dengan pengemasan yaitu dengan menggunakan Ballotin yang berbentuk box persegi panjang yang kemudian banyak digunakan untuk mengemas coklat Belgia. Sebelum menggunakan Ballotin, praline dari Belgia dibungkus dengan menggunakan pembungkus kertas berbentuk kerucut. Coklat Praline dari Belgia adalah sebuah produk yang terkenal. Berkembangnya industrialisasi menyebabkan praline dari Belgia dapat di produksi dengan harga yang tidak terlalu mahal yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan.

a. Prosedur Pengolahan Chocolate Praline dan Truffle

1) Definisi Chocolate Praline dan Truffle

a) Chocolate Praline

Adalah produk cokelat mini yang memiliki bentuk yang bervariasi serta memiliki rasa yang berbeda-beda.

b) Chocolate Truffle

Adalah produk cokelat mini yang memiliki bentuk yang bervariasi serta memiliki rasa yang berbeda-beda. Namun, dalam proses pembuatannya menggunakan cetakan yaitu: truffle shell.

2) Prosedur Pengolahan Chocolate Praline dan Truffle

Sebelum masuk ruang cokelat, staff, daily worker dan trainee harus mencuci tangan terlebih dahulu pada saat akan memulai suatu pekerjaan. Setelah itu barulah mereka mengerjakan tugasnya masing – masing. Disini penulis akan menguraikan persiapan-persiapan sebelum staff, daily worker dan trainee dalam memulai suatu pekerjaan. Maka perlu dilakukan persiapan-persiapan secara menyeluruh dengan menyiapkan seragam, peralatan dan bahan-bahan yang akan diolah. Agar proses pengolahan berjalan dengan baik dan maksimal.

Tahapan-tahapan persiapan seorang chef atau juru masak sebelum proses pengolahan makanan adalah :

a) Persiapan diri

Yang harus dilakukan oleh seorang chef atau juru masak khususnya di chocolate room dalam mempersiapkan diri sebelum mengolah bahan makanan adalah:

(1) Datang tepat waktu.

Datang dan pulang kerja harus mengisi daftar kehadiran atau absent.

Dapur pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel memiliki tiga shift dan masing-masing shift mengerjakan tugas yang berbeda-beda.

(3) Membersihkan badan dan menjaga hygiene dan sanitasi diri.

- (4) Memakai uniform kitchen yang lengkap, rapih dan bersih.
- (5) Memakai safety shoes hitam dan kaos kaki hitam.
- (6) Memakai tanda pengenalan pastry.
- (7) Memakai topi, kitchen towel, apron dan craft pastry.

b) Persiapan tempat kerja

Untuk menjaga keamanan dan kenyamanan bekerja bagi karyawan dan kesehatan makanan yang dihasilkan, maka keadaan lingkungan Ruang coklat perlu mendapat perhatian. Ruang coklat harus memiliki tempat kerja yang baik sesuai syarat-syarat yang baik, diantaranya adalah:

- (1) Suhu ideal ruangan coklat berkisar antara 20-22°C.
- (2) Tempat penyimpanan produk Chocolate Praline dan Truffle berkisar antara 13-15°C
- (3) Adanya sirkulasi udara yang baik dan lancar.
- (4) Memiliki air yang bersih.
- (5) Adanya penerangan yang baik.
- (6) Memperhatikan kebersihan alat-alat yang akan digunakan.
- (7) Mempunyai tempat pembuangan sampah yang memadai.

(8) Mensterilkan area kerja dari serangga.

c) Persiapan alat

Di dalam pekerjaan diperlukan peralatan yang digunakan sesuai dengan fungsinya, dalam kaitannya dengan pembuatan cokelat praline tidak terlepas dari bantuan beberapa peralatan dan perlengkapan kerja, agar tujuan tercapai serta pekerjaan menjadi lancar. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan cokelat praline dan truffle terbagi menjadi dua macam yaitu:

(1) Peralatan Kecil

(a) Scale

Adalah alat yang digunakan untuk menimbang bahan-bahan.

(b) Dipping tull

Adalah alat yang digunakan untuk mencelup adonan ke dalam cokelat yang ada di mesin Bain Marie.

(c) Baking paper

Adalah kertas yang digunakan dalam proses pembakaran kue dan juga berfungsi sebagai alas dalam pembuatan Chocolate Praline dan Truffle.

(d) Rubber spatula

Adalah alat yang digunakan untuk mengangkat cokelat yang melekat pada bain marie atau bowl.

(e) Cutting board

Adalah alat yang digunakan untuk alas memotong bahan-bahan yang akan digunakan pada cokelat praline dan truffle.

(f) Bowl

Adalah suatu wadah yang membantu proses temperisasi cokelat tidak dapat dilakukan dengan menggunakan bain marie.

(g) Insert

Adalah suatu wadah yang digunakan untuk melumuri cokelat truffle dengan macam-macam powder.

(h) Parchment cone

Adalah kertas roti yang dibentuk menyerupai ice cream cone, peralatan ini digunakan untuk membuat garis-garis pada permukaan atas dari cokelat praline. Dan barang ini merupakan barang sekali pakai dan bukan barang penghantar panas.

(i) Spoon

Adalah sendok yang digunakan untuk membentuk cokelat praline.

(j) Pan

Adalah alat yang digunakan untuk memasak adonan yang akan digunakan untuk cokelat praline dan truffle.

(k) Chopping knife

Adalah pisau yang digunakan untuk memotong bahan yang akan dipakai dalam cokelat praline dan truffle.

(l) Truffle net

Adalah alat yang digunakan untuk membentuk lapisan luar dalam pembuatan cokelat truffle.

(m) Ballon whisk

Adalah alat yang digunakan untuk mengaduk bahan makanan yang cair agar bisa tercampur rata. Ballon whisk digunakan dalam pembuatan filling pada chocolate truffle.

(n) Pipping bag

Adalah alat yang terbuat dari plastik yang digunakan untuk memipping filling ke dalam chocolate truffle, dan membentuk filling chocolate truffle dengan bentuk lurus memanjang.

(o) Truffle shell

Adalah alat yang digunakan untuk mencetak chocolate truffle.

(p) Square plate

Adalah *Plate* (piring) yang digunakan untuk menyajikan chocolate praline dan truffle.

(2) Peralatan Besar

(a) Wardrobe

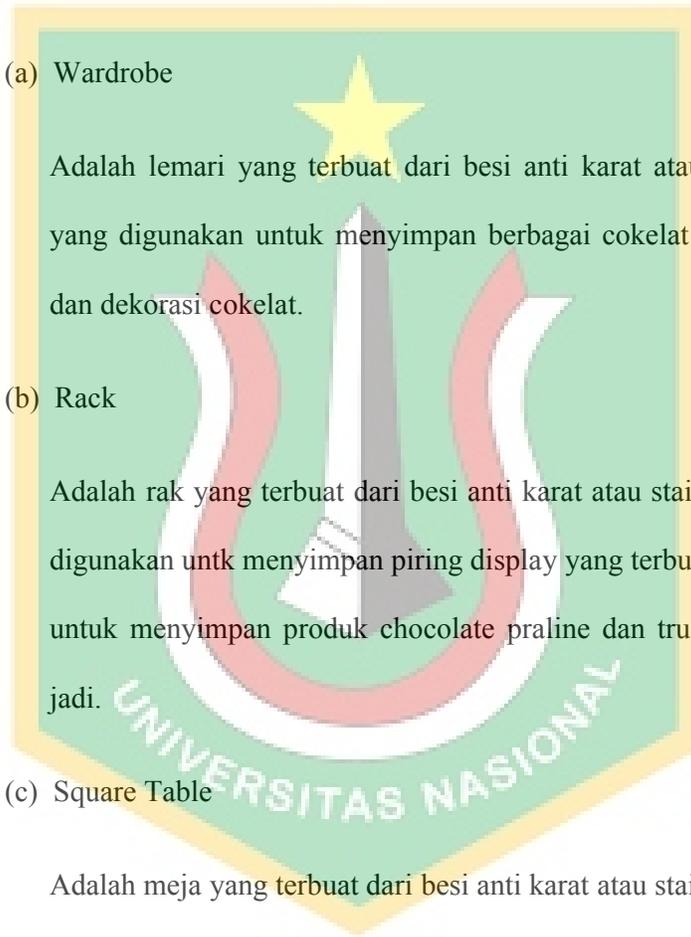
Adalah lemari yang terbuat dari besi anti karat atau stainless steel yang digunakan untuk menyimpan berbagai coklat praline, truffle, dan dekorasi coklat.

(b) Rack

Adalah rak yang terbuat dari besi anti karat atau stainless steel yang digunakan untuk menyimpan piring display yang terbuat dari kayu dan untuk menyimpan produk chocolate praline dan truffle yang sudah jadi.

(c) Square Table

Adalah meja yang terbuat dari besi anti karat atau stainless steel yang digunakan untuk meletakkan barang-barang yang akan membantu proses pembuatan coklat praline dan truffle. Dan digunakan sebagai tempat penyimpanan coklat couverture dan truffle.



(d) Oven

Adalah alat yang digunakan untuk memanggang cashewnut dan makanan yang dipanggang lainnya.

(e) Stove

Adalah alat yang digunakan untuk memasak bahan-bahan makanan yang akan digunakan untuk cokelat praline dan truffle.

(f) Bain marie

Adalah jenis perangkap uap yang memiliki perangkap rebus ganda atau double boiler. Memiliki temperatur yang dapat diatur secara otomatis dan menggunakan tenaga listrik.

(g) Trolley Chocolate

Adalah tempat yang digunakan untuk menyimpan produk praline dan truffle yang sudah siap untuk dihidangkan.

(h) Marble Table

Adalah meja yang terbuat dari marmer yang digunakan untuk menemper cokelat yang akan digunakan dalam pembuatan Chocolate Praline khususnya Tiramisu Praline.

d) Persiapan bahan

(1) Bahan utama

Bahan utama yang digunakan dalam proses pembuatan Chocolate Praline dan Truffle adalah macam-macam produk cokelat, diantaranya adalah :

(a) Cocoa Powder

Adalah pure chocolate liquor dengan tiga perempat bagian lemak nabati cokelat yang telah dibuang, dimana sisanya digunakan sebagai tepung. Artinya cocoa ini telah diproses dengan menggunakan senyawa alkali ringan untuk memperbaiki cita rasa dan membuatnya mudah larut. Biasa digunakan untuk membuat cokelat truffle dan mendekor tiramisu cake.

(b) Cocoa Butter

Adalah minyak sayur yang tidak mengandung kolesterol dan bersifat mengenyangkan. Cocoa butter memiliki sifat padat dan memiliki titik cair yang rendah (sedikit dibawah temperatur tubuh) yang dikenal dengan sebutan sharp, artinya dapat mencair dengan cepat jika dibandingkan dengan mentega. Dengan menambahkan cocoa butter pada produk akan membuat produk sedikit lebih keras, mengkilap dan melumat pada saat dimakan. Pada pembuatan cokelat praline dan truffle

(c) Couverture

Adalah cokelat yang digunakan untuk dipping dan bahan utama dalam pembuatan cokelat praline dan truffle atau beberapa pekerjaan dekoratif lainnya. Couverture menghasilkan titik kekentalan yang rendah dan juga menghasilkan lapisan tipis pada proses pelapisan suatu produk. Pada proses pembuatan cokelat praline dan truffle atau pada pembuatan dekorasi, cokelat couverture akan memberikan sifat yang mengkilap.

(d) Milk chocolate

Adalah cokelat yang mengandung chocolate liquor murni, milk solid, mentega, vanilla atau vanilin dan tambahan cocoa butter. Cokelat jenis ini tidak dapat disimpan lama, jika kita bandingkan dengan dark chocolate, karena kandungan milk solid akan cepat berbau tengik (walaupun tidak secepat white chocolate). Untuk cokelat jenis ini lebih sering digunakan untuk pembuatan berbagai macam cokelat praline dan truffle.

(e) White Chocolate

Cokelat jenis ini bukan cokelat murni, karena tidak mengandung coco solid. Kualitas yang baik hanya dapat ditentukan dari kandungan cocoa butter dan cita rasanya yang nikmat. White chocolate mengandung 30% lemak, 30% milk solid dan 30% gula, serta memiliki bahan tambahan lainnya seperti: vanilla atau

vanillin dan lecithin (emulsifier). Jika dicairkan, cokelat ini akan mengeras dengan cepat, namun bersifat lunak di temperatur ruangan. Cokelat jenis ini juga sering digunakan untuk pekerjaan pembuatan cokelat praline dan truffle, serta pembuatan dekorasi ataupun untuk pembuatan chocolate modelling.

(f) Compound Chocolate

Compound chocolate atau summer coating tergolong cokelat bercita rasa nikmat, karena mengandung cocoa butter dan vegetable shortening, seperti soya, biji-bijian, kelapa dan minyak kelapa. Lemak jenis ini sangat stabil jika dibandingkan dengan cocoa butter dan tidak membutuhkan proses temperisasi untuk mencegah pelunturan warna aslinya. Compound chocolate memiliki titik cair yang tinggi, artinya tidak akan mencair jika kita letakkan di temperatur ruangan yang agak panas. Untuk cokelat jenis ini tidak digunakan dalam pembuatan cokelat praline dan truffle di Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel.

(g) Baker's Chocolate

Cokelat jenis ini diproduksi dalam jenis plain atau milk chocolate, dan hampir memiliki kesamaan dengan chocolate couverture, dimana tidak memiliki banyak kandungan cocoa butter. Sebagai gantinya digunakan lemak hidrolik dan lecithin (stabilizer) untuk menghindari pemisahan lemak. Sebagai contohnya: cokelat

dengan merek collata. Sama halnya dengan chocolate couverture, cokelat jenis ini juga dapat digunakan untuk pembuatan chocolate praline dan truffle.

(2) Bahan Tambahan

Bahan tambahan digunakan untuk lapisan dan isian dari chocolate paline dan truffle, diantaranya adalah :

(a) Icing sugar

Tepung gula berwarna putih dan halus, yang fungsinya sebagai pemanis pada chocolate truffle. Icing sugar juga berfungsi sebagai garnish dalam pembuatan raspberry truffle.

(b) Butter

Terbuat dari lemak susu kurang lebih 85% dan air 15%, butter yang baik berwarna krem yang terdiri dari unsalted butter dan salted butter. dalam pembuatan filling dari chocolate paline dan truffle, jenis butter yang digunakan adalah butter unsalted.

(c) Egg white

Dalam pembuatan chocolate praline digunakan untuk merekatkan icing sugar dengan cashew nut pada saat proses pembakaran.

(d) Green tea powder

Adalah tepung berwarna hijau yang memiliki rasa teh hijau yang sangat kuat, yang fungsinya digunakan dalam pembuatan green tea truffle.

(e) Nescafe

Adalah jenis kopi instan yang digunakan sebagai penambah rasa dalam pembuatan filling tiramisu praline.

(f) Raspberry puree

Adalah ekstrak atau sari dari buah raspberry, ekstrak jenis ini biasanya digunakan untuk membuat raspberry sauce dan dalam pembuatan chocolate truffle. Raspberry truffle digunakan sebagai ingredients pada raspberry truffle.

(g) fresh cream

Adalah cream yang berbentuk cairan yang berfungsi sebagai pengental dalam proses pembuatan isian dari chocolate truffle.

(h) coffee toraja

Adalah kopi yang umumnya sama dengan kopi lain, hanya saja kopi jenis ini memiliki aroma dan rasa yang khas dan berbeda dengan kopi lainnya dikarenakan kopi jenis ini hanya terdapat di toraja Indonesia. Dalam proses pembuatan chocolate truffle digunakan sebagai isian dari chocolate coffee truffle.

(i) kahlua liquer

Adalah minuman yang memiliki kadar alkohol maksimal 20%². Dalam proses pembuatan chocolate praline dan truffle liquer jenis ini berfungsi sebagai penambah aroma dan rasa pada chocolate coffee truffle dan tiramisu praline.

(j) Chascarphone

Adalah cream yang digunakan dalam pembuatan tiramisu dan dalam pembuatan chocolate praline digunakan sebagai isian dari tiramisu praline.

(k) cashew nut

Adalah jenis kacang yang dalam bahasa indonesia lebih dikenal dengan nama kacang mete. Cashew nut digunakan sebagai isian dari cashew nut white choco praline dan cashew nut dark choco praline.

(l) rice crispies

Adalah sejenis sereal yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung karbohidrat tinggi, seperti jagung, gandum, beras dan umbi-umbian. Dalam pembuatan chocolate praline digunakan sebagai isian dari crispy hazel nut praline.

² <http://en.wikipedia.org/wiki/kahlua>. diakses pada tanggal 4 agustus 2012 jam 22.43 WIB

(m) praline cream

Adalah cream yang terbuat dari hazel nut yang digunakan dalam pembuatan isian crispy hazel nut praline.

(n) sake ozeki

Adalah minuman yang difermentasikan untuk menghasilkan kadar alkohol tertentu, minuman ini merupakan minuman khas masyarakat Jepang. Dalam pembuatan chocolate truffle digunakan dalam isian green tea truffle yang berfungsi sebagai penambah aroma dan rasa yang khas.

(o) prune soaked brandy

Adalah buah plum yang dibuat manisan lalu dikeringkan. Dalam proses pembuatan chocolate truffle digunakan dalam isian prune armagnac truffle.

(p) sugar

Benda manis yang dibuat dari pati (air) tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan (seperti tebu, kelapa, anggur, dan lain-lain) yang dibuat dengan hasil kristalisasi.

(q) glucose

Glucose atau dalam artikulasi bahasa Indonesia lebih dikenal dengan kata glukosa adalah suatu bahan campuran yang dapat digunakan pada makanan yang mengandung rasa manis dan sumber karbohidrat. Dalam

proses pembuatan chocolate truffle digunakan sebagai bahan campuran isian dari caramel truffle.

b. Pelaksanaan Pengolahan Chocolate Praline dan Truffle

1) Teknik Dasar Pembuatan Chocolate Praline dan Truffle

a) Teknik Imajinasi

Coklat praline dan truffle bukan sekedar menunjukkan rasa dan aroma tetapi diusahakan agar coklat tersebut selain enak rasanya juga dapat menarik perhatian konsumen untuk mencobanya.

b) Teknik Bentuk

Teknik bentuk mempunyai peranan penting dan merupakan titik penentuan setelah titik imajinasi. Disini merupakan penuangan dari khayalan bentuk yang kita inginkan, misalnya bentuk abstrak, bulat, persegi panjang dan lain-lain.

c) Teknik pewarnaan

Hendaknya dalam memilih dan mencampur warna terlebih dahulu direncanakan dan diperkirakan, agar jumlah bahan tidak terlalu banyak yang terbuang.

d) Teknik Penyaringan

Teknik ini merupakan teknik awal dalam pembuatan coklat praline dan truffe, teknik ini berguna untuk menyaring coklat yang menggumpal dan cair. Teknik ini bertujuan agar coklat yang dihasilkan baik dan mencegah adanya coklat gumpalan pada coklat praline dan truffe.

e) Teknik temper

Cokelat sebaiknya disimpan pada tempat yang kering, sejuk dan tempat tertutup yang idealnya disimpan pada suhu 13 sampai 15 derajat celcius. Cokelat tidak baik jika disimpan didalam refrigerator atau ditempat yang memiliki aroma kuat, karena hal itu akan mempengaruhi aroma cokelat. Dengan cara penyimpanan yang tepat dan benar, maka cokelat dapat bertahan dalam kurun waktu bertahun – tahun. Pada pastry Intercontinental, proses temper dilakukan dengan menggunakan mesin bainmarie.

f) Dipping

Banyak peralatan yang dapat digunakan dalam proses pencelupan coklat praline dan truffe, namun pada pastry intercontinental proses pencelupan menggunakan dipping tool's.

g) Moulding

Moulding adalah proses pencetakan pada proses pembuatan chocolate praline dan truffe menggunakan truffe shale dan truffe praline.

2) Macam-Macam Chocolate Praline dan Truffle

Ada beberapa macam coklat praline dan truffle yang dibuat di chocolate room, antara lain:

a) Tiramisu Praline

Adalah chocolate praline yang bentuknya oval dan isinya adalah adonan tiramisu.

Standard Recepte Tiramisu Praline (80 portion)

200 ml	fresh cream
15 gr	Nescafe
750 gr	White chocolate couverture
50 gr	Butter
100 gr	Chascarphone
150 gr	Kahlua liquer
10 gr	Cocoa powder

Cara membuat filling tiramisu:

Boil fresh cream dan nescafe sampai mendidih, lalu masukkan chascarphone dan butter dengan api kecil (simmer) sampai melted lalu angkat. Ketika adonan dingin tambahkan kahlua liquer dan aduk rata.

Cara membuat Tiramisu Praline:

Masukkan white chocolate couverture yang sudah ditemper ke dalam praline shell, setelah chocolate padat masukkan filling tiramisu ke dalam cetakan lalu tutup kembali dengan white chocolate dan

sentuhan terakhir dusting dengan cocoa butter. Tiramisu praline siap untuk dihidangkan.

b) Crispy Hazel nut Praline

Adalah adalah chocolate praline yang bentuknya memanjang namun tidak simetris dan memiliki tekstur yang krispi jika disantap.

Standard Recepte Crispy Hazel nut Praline (80 portion)

260 gr Rice crispies
 100 gr Praline cream
 100 gr Milk chocolate couverture
 secukupnya Dark chocolate couverture

cara membuat:

Masukkan milk chocolate couverture yang sudah ditemper, praline cream, dan rice crispies aduk sampai rata. Bentuk adonan dengan menggunakan dua tea spoon lalu letakkan di baking pepper. Jika adonan sudah padat dipping kembali adonan ke dalam dark chocolate couverture yang sudah ditemper, letakkan kembali adonan ke baking pepper tunggu hingga adonan padat. Crispy hazel nut praline siap untuk dihidangkan.

c) Cashew Nut White Choco Praline

Adalah Chocolate praline yang komposisi yang didominasi dengan Sweet Cashew Nut yang dicampur dengan white chocolate couverture.

Standard Recepte Cashew Nut White choco Praline (80 portion)

- 300 gr Cashew nut
- 500 gr White chocolate couverture
- 100 gr Egg white
- 100 gr icing sugar

secukupnya Dark chocolate couverture

Cara membuat Sweet Cashew Nut:

Campur cashew nut dengan icing sugar dan egg white aduk rata, lalu panggang dengan suhu 180 derajat celcius dalam waktu 15 menit sampai warna kecoklatan.

Cara membuat Cashew Nut White Choco Praline:

Campur Sweet Cashew Nut tadi dengan white chocolate couverture yang sudah ditemper aduk rata, lalu bentuk dengan dua tea spoon. Jika coklat sudah padat dusting dengan dark chocolate couverture yang sudah ditemper dengan menggunakan Parchment cone. Cashew Nut White Choco Praline siap untuk dihidangkan.

d) Cashew Nut Dark Choco Praline

Adalah Chocolate praline yang komposisi yang didominasi dengan Sweet Cashew Nut yang dicampur dengan dark chocolate couverture.

Standard Recepte Cashew Nut Dark Choco Praline (80 portion)

- 300 gr Cashew nut
- 500 gr Dark chocolate couverture
- 100 gr Egg white
- 100 gr Icing sugar

secukupnya White chocolate couverture

Cara membuat Sweet Cashew Nut:

Campur cashew nut dengan icing sugar dan egg white aduk rata, lalu panggang dengan suhu 180 derajat celcius dalam waktu 15 menit sampai warna kecoklatan.

Cara membuat Cashew Nut Dark Choco Praline:

Campur Sweet Cashew Nut tadi dengan dark chocolate couverture yang sudah ditemper aduk rata, lalu bentuk dengan dua tea spoon. Jika coklat sudah padat dusting dengan white chocolate couverture yang sudah ditemper dengan menggunakan Parchment cone. Cashew Nut Dark Choco Praline siap untuk dihidangkan.

e) Green Tea Truffle

Adalah chocolate truffle yang memiliki rasa green tea dan tekstur coklatnya sangat lembut jika disantap.

Standard Receipe Green Tea Truffle (80 portion)

1350 gr White chocolate couverture

400 gr Fresh cream

300 gr Green tea poder

90 gr Sake ozeki

½ sdt Choco art green

secukupnya Dark chocolate couverture

cara membuat isian:

Boil fresh cream dan green tea powder hingga mendidih, lalu masukkan white chocolate couverture masak dengan api kecil (simmer) sampai coklat melted. Tunggu adonan dingin tambahkan sake ozeki dan aduk rata.

Cara membuat Green chocolate:

Campurkan white chocolate couverture yang sudah ditemper dengan choco art green, lalu aduk hingga warna tercampur rata. Gunakan parchment cone untuk mendusting.

Cara membuat Green Tea Truffle:

Bentuk memanjang adonan dengan menggunakan piping bag, tunggu hingga adonan kering. Potong adonan dengan panjang 4cm lalu dipping dengan dark chocolate couverture. Sentuhan terakhir dusting dengan green chocolate, Green Tea Truffle siap untuk dihidangkan.

f) Prune Armagnac Truffle

Adalah chocolate Truffle yang bercitarasa pahit jika pertama digigit itu karena lapisan luarnya menggunakan cocoa powder, namun lapisan dalamnya sangat manis karena terdapat prune soaked brandy yang di sudah dichop halus.

Standard receipe Prune Armagnac Truffle (80 portion)

750 gr	Fresh cream
1500gr	Dark chocolate couverture
350 gr	Prune soaked brandy
400 gr	Cocoa powder

cara membuat isian:

boil fresh cream hingga mendidih, selama menunggu fresh cream mendidih chop prune soaked brandy. Ketika fresh cream sudah mendidih masukkan dark chocolate couverture boil dengan api kecil (simmer), jika dark chocolate couverture sudah melted matikan api.

Tunggu adonan sudah dingin masukkan prune soaked brandy yang sudah dichop tadi.

Cara membuat prune Armagnac Truffle:

Pipping adonan isian tadi menggunakan pipping bag bentuk memanjang, lalu potong adonan 4cmx1cm. Selanjutnya dipping adonan dengan dark chocolate couverture yang sudah ditemper dan terakhir lumuri dengan cocoa powder, Prune Armagnac Truffle siap untuk dihidangkan.

g) Caramel Truffle

Adalah chocolate truffle yang bercitarasa sangat manis karena coklatnya dilapisi dengan caramel.

Standard Recepte Caramel Truffle (80 portion)

250 gr	Castor sugar
60 gr	Glucose
325 gr	fresh cream
750 gr	Milk chocolate couverture
40 gr	Butter
80 pcs	Milk chocolate truffle shell

cara membuat isian:

Boil castor sugar dan glucose sampai castor sugar larut, jika castor sugar sudah larut masukkan fresh cream aduk rata boil dengan api kecil (simmer). Setelah mendidih masukkan milk chocolate couverture dan butter boil dengan api kecil (simmer) sampai mendidih, jika sudah mendidih angkat dan tunggu hingga adonan dingin.

Cara membuat Caramel Truffle:

Adonan yang sudah dingin tadi, masukkan ke dalam milk chocolate truffle shell dengan menggunakan pipping bag, tutup kembali truffle shell dengan milk chocolate couverture yang sudah ditemper. Selanjutnya, dipping dengan milk chocolate couverture sentuhan terakhir bentuk lapisan luar coklat diatas alat..... Caramel Truffle siap untuk dihidangkan.

h) Raspberry Truffle

Adalah chocolate truffle yang lapisan luarnya menggunakan icing sugar dan lapisan dalam menggunakan raspberry puree, hingga rasa dari Raspberry Truffle adalah asam manis.

Standard Recepte Raspberry Truffle (80 portion)

1000gr	White chocolate couverture
50 gr	Fresh cream
250 gr	Raspberry puree
200 gr	Icing sugar

80 pcs White chocolate truffle shell

Cara membuat isian:

Boil fresh cream dengan raspberry puree sampai mendidih, setelah mendidih masukkan white chocolate couverture boil dengan api kecil (simmer). Jika semua bahan tercampur rata tunggu adonan sampai dingin.

Cara membuat Raspberry Truffle:

Jika adonan tadi sudah dingin masukkan adonan ke dalam white chocolate truffle shell dengan menggunakan pipping bag, lalu tutup white chocolate truffle shell yang sudah diisi tadi dengan white chocolate couverture yang sudah ditemper. Dan sentuhan terakhir lumuri coklat dengan icing sugar, Raspberry Truffle siap untuk dihidangkan.

i) Chocolate Coffee Truffle

Adalah chocolate truffle bercitarasa kopi dan kahlua liquer yang sangat lezat sangat cocok menjadi cemilan untuk orang yang ingin begadang (tidak tidur pada malam hari).

Standard Recepte Chocolate Coffee Truffle (80 portion)

700 ml	Fresh cream
100 gr	Coffee toraja
600 gr	Dark chocolate couverture
200 gr	Milk chocolate couverture
100 gr	Kahlua liquer

80 pcs Dark chocolate truffle shell

Cara membuat isian:

Boil fresh cream dan coffee tora hingga mendidih, jika sudah mendidih masukkan dark dan milk chocolate couverture boil dengan api kecil (simmer) sampai chocolate meltetd. Angkat adonan lalu tunggu hingga adonan dingin, jika adonan sudah dingin masukkan kahlua liquer aduk rata.

Cara membuat Chocolate Coffee Praline:

Masukkan adonan yang dibuat tadi ke dalam dark chocolate truffle shell menggunakan pipping bag dan tutup kembali dengan dark chocolate truffle yang sudah ditemper. Dan sentuhan terakhir dipping dengan dark chocolate couverture, Chocolate Coffee Praline siap untuk dihidangkan.

3) Penyajian Chocolate Praline dan Truffle

Setelah melewati proses pembuatan cokelat praline dan truffle sesuai standar resep yang terdapat di Pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel. Tahap selanjutnya adalah proses penyajian (*plating*). dalam proses penyajian produk disusun dan dihias semenarik mungkin agar tamu merasa tertarik untuk membeli.

Alat yang digunakan dalam penyajian produk chocolate praline dan truffle adalah dengan menggunakan :

- a) Square plate digunakan untuk *display* chocolate praline dan truffle di cake shop.

- b) Wood plate glasses digunakan untuk menyajikan chocolate praline dan truffle yang dikhususkan untuk GM (General Manager).
- c) B&B plate digunakan untuk menyajikan chocolate praline dan truffle kepada tamu yang memesan.

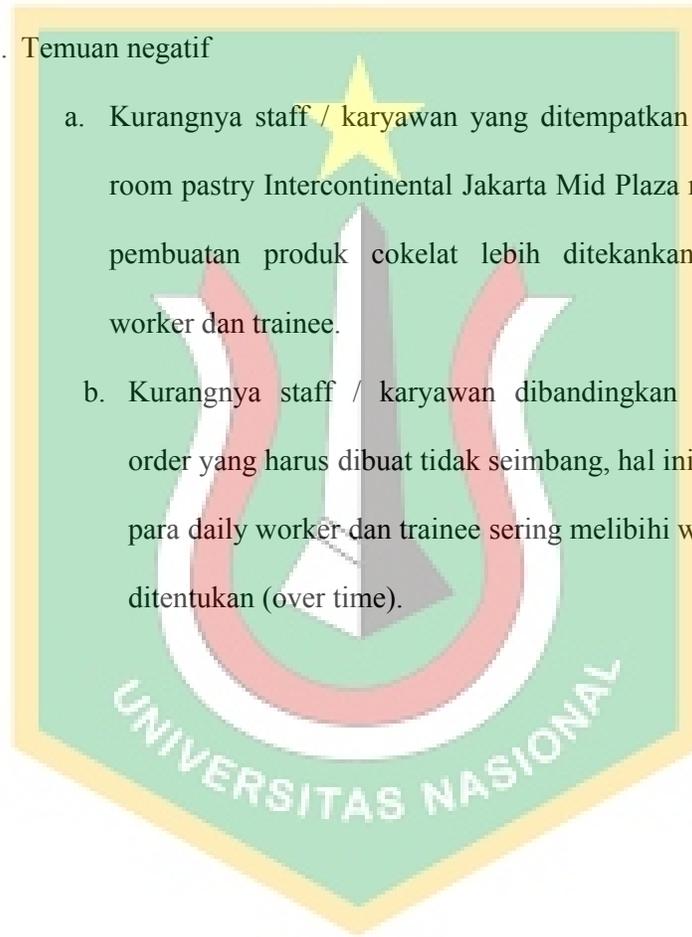


D. HASIL TEMUAN KERJA

Selama penulis menjalani praktek kerja di Intercontinental Jakarta Mid Plaza khususnya pada chocolate room, penulis menemukan beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan praline chocolate dan truffle, yaitu :

1. Temuan negatif

- a. Kurangnya staff / karyawan yang ditempatkan pada chocolate room pastry Intercontinental Jakarta Mid Plaza membuat proses pembuatan produk cokelat lebih ditekankan kepada daily worker dan trainee.
- b. Kurangnya staff / karyawan dibandingkan dengan jumlah order yang harus dibuat tidak seimbang, hal ini mengakibatkan para daily worker dan trainee sering melebihi waktu kerja yang ditentukan (over time).



BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel adalah sebuah hotel berbintang lima yang memiliki berbagai departement dan salah satunya adalah kitchen, dalam kitchen ini ada beberapa bagian yang menyediakan makanan mulai appetizer, soup, main course dan dessert. Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel memiliki outlet Food and Beverage yang berkaitan dengan kitchen dan salah satunya adalah pastry kitchen. Pastry kitchen adalah salah satu departement yang terikat dengan Food and Beverage product yang tugasnya menangani dessert bagi para tamu-tamu di hotel. Untuk menunjang kelancaran dalam bekerja, sarana dan prasarana yang ada di dapur pastry kitchen haruslah lengkap agar melancarkan para staff dalam menjalankan tugasnya dalam bekerja.

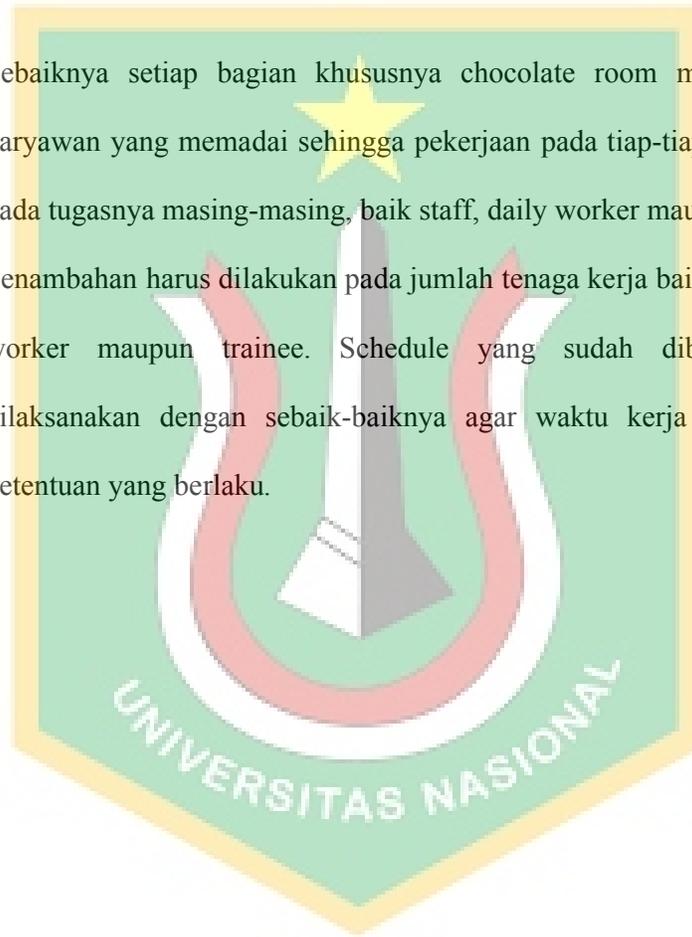
Dalam pastry terdapat tiga bagian yang terbagi dalam beberapa cakupan produksi, diantaranya Bakery yang memproduksi aneka roti, Pastry yang memproduksi cake dan dekorasi cake dan terakhir adalah Chocolate Room yang bertugas membuat dekorasi cokelat dan memproduksi chocolate praline dan truffle.

Salah satu produk pastry yang menjadi favorite di Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel adalah chocolate praline dan truffle. Dengan bentuk yang beragam dan rasa yang berbeda-beda membuat chocolate praline dan truffle menjadi produk yang sangat digemari oleh para tamu baik yang menginap maupun yang

tidak menginap. Dengan menempatkan produk ini sebagai produk favorit menjadikan produk ini tidak boleh kosong ketersediannya.

B. SARAN

- a. Sebaiknya setiap bagian khususnya chocolate room memiliki staff / karyawan yang memadai sehingga pekerjaan pada tiap-tiap section sesuai pada tugasnya masing-masing, baik staff, daily worker maupun trainee.
- b. Penambahan harus dilakukan pada jumlah tenaga kerja baik itu staff, daily worker maupun trainee. Schedule yang sudah dibuat sebaiknya dilaksanakan dengan sebaik-baiknya agar waktu kerja sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



DAFTAR PUSTAKA

**Bayu Indra, A Guidance Book For Trainee School In Chocolate Room
Jakarta, 2000.**

**Gastronomique Larrosse, The World's Gratest Cookery Encyclopedia,
London Publishing cc, 1992.**

Orientation book trainee Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel, 2012.

SK Menteri Perhubungan NO.PM 01/PW 301/PBH 7

Sumber Internet :

- **Sejarah Chocolate Praline dan Truffle, www.mongo.com, diakses pada tanggal 4 Agustus 2012.**
- **Wikipedia / Kahlua, diakses pada tanggal 4 Agustus 2012.**





**MACAM-MACAM CHOCOLATE PRALINE DAN TRUFFLE DI
PASTRY INTERCONTINENTAL JAKARTA MID PLAZA HOTEL**

(LAPORAN HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN)

DISUSUN OLEH :

NAMA : MARLINA
NOMOR INDUK MAHASISWA : 093461390250024
JURUSAN : PERHOTELAN

Diajukan Untuk Melengkapi Sebagian Dari Persyaratan Tahap Akhir Dalam
Memperoleh Diploma Tiga (D.III) Kepariwisataan

AKADEMI PARIWISATA NASIONAL

JAKARTA

2012

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Marlina

Tempat dan Tanggal Lahir : NIP.Panjang II, 27 Juli 1992

Alamat : Jln. Menteng Jaya No.9 Rt 012/Rw 009 Jakarta

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Warga Negara : Indonesia

Pendidikan :

1. TK Dharma wanita Nip. Panjang II 1996-1997
2. SDN 177/X Nip. Panjang II 1997-2003
3. SMPN 57 Jakarta 2003-2006
4. SMKN 32 Jakarta 2006-2009
5. D3 Akparnas Perhotelan Universitas Nasional 2009-2012

Pengalaman :

1. Training di Hanamasa Restaurant tahun 2007
2. Table Manner di STP Bandung Enhai Tahun 2010
3. Bekerja di Granter Marketing tahun 2010

4. Bekerja di Dapur Anak tahun 2011
5. Study Banding dan Table Manner di Inna Putri Bali Hotel, Cottages & Spa Bali Tahun 2012
6. Training di Pastry Departement Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel Tahun 2012



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Marlina

Tempat dan Tanggal Lahir : NIP.Panjang II, 27 Juli 1992

Alamat : Jln. Menteng Jaya No.9 Rt 012/Rw 009 Jakarta

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Warga Negara : Indonesia

Pendidikan :

1. TK Dharma wanita Nip. Panjang II 1996-1997
2. SDN 177/X Nip. Panjang II 1997-2003
3. SMPN 57 Jakarta 2003-2006
4. SMKN 32 Jakarta 2006-2009
5. D3 Akparnas Perhotelan Universitas Nasional 2009-2012

Pengalaman :

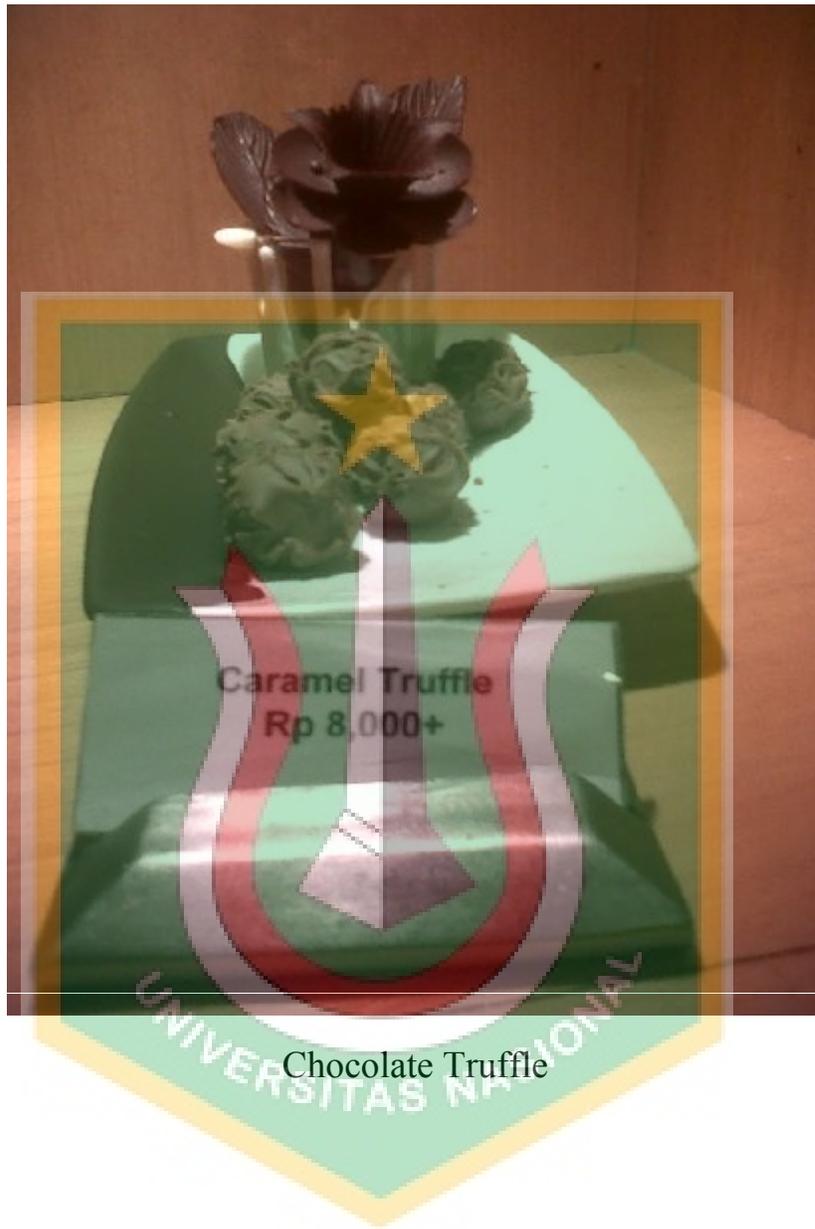
1. Training di Hanamasa Restaurant tahun 2007
2. Table Manner di STP Bandung Enhai Tahun 2010
3. Bekerja di Granter Marketing tahun 2010

4. Bekerja di Dapur Anak tahun 2011
5. Study Banding dan Table Manner di Inna Putri Bali Hotel, Cottages & Spa Bali Tahun 2012
6. Training di Pastry Departement Intercontinental Jakarta Mid Plaza Hotel Tahun 2012





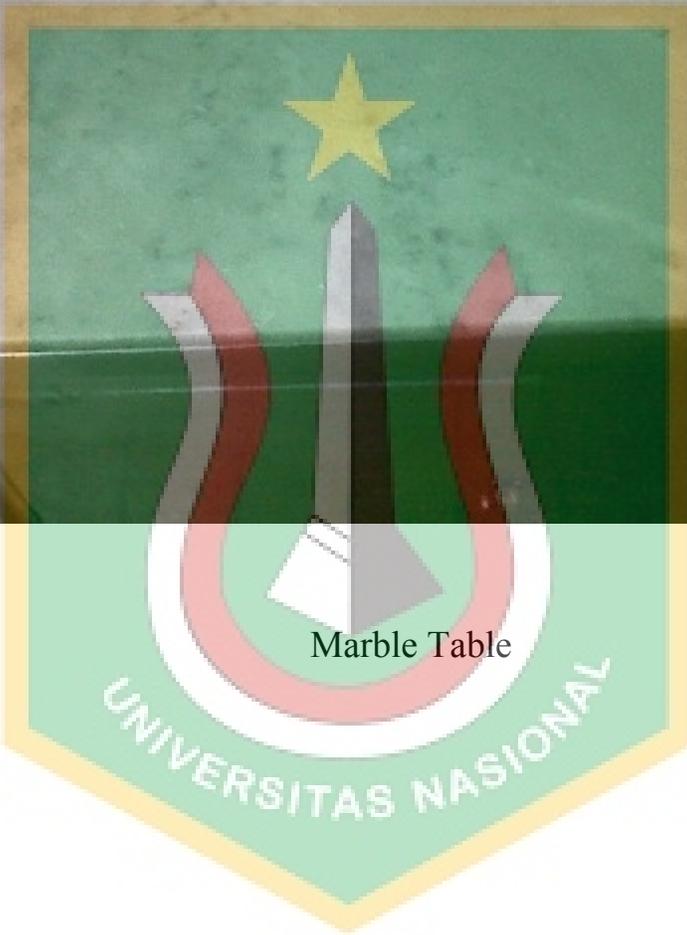
Chocolate Praline



Chocolate Truffle



Marble Table





Bain Marie

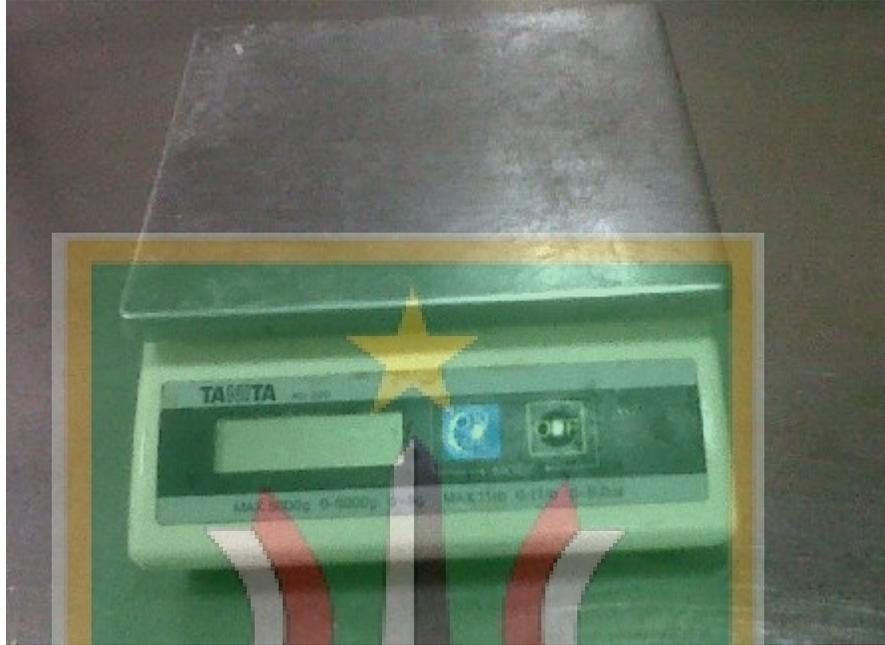
UNIVERSITAS NASIONAL



Milk Chocolate Couverture

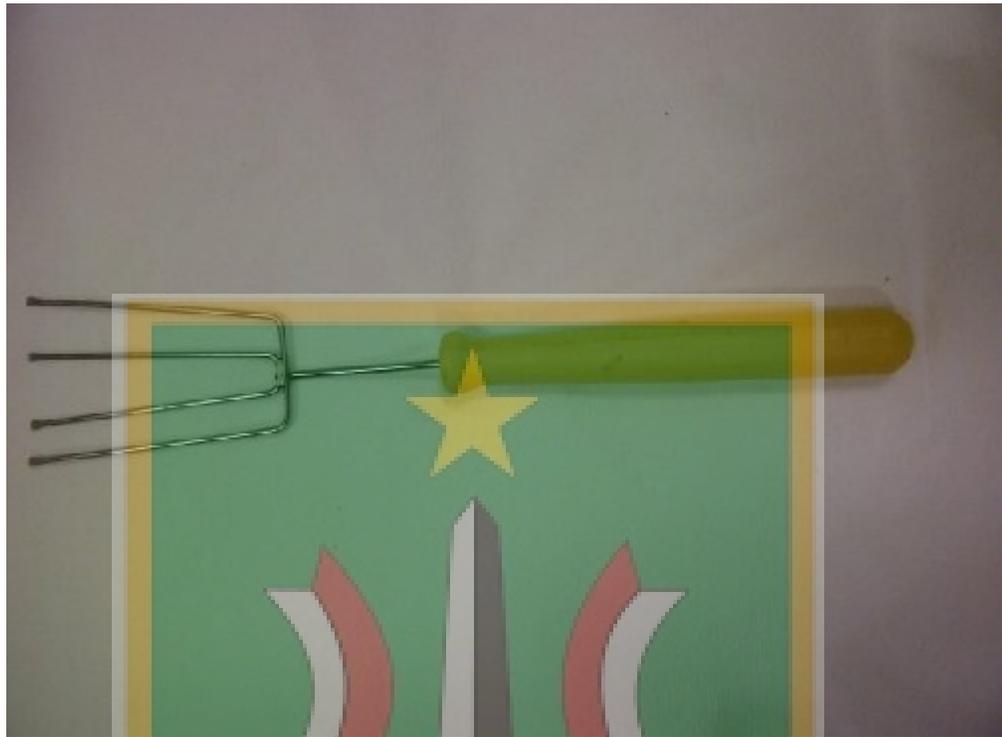


Chocolate Praline dan Truffle



Scale





Dipping Tull



Dark Chocolate Truffle Shell