

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CROISSANT
OLEH COMMIS DI PASTRY &
BAKERY SECTION HYATT REGENCY BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Lanang Agung Trianjana

PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CROISSANT
OLEH COMMIS DI PASTRY &
BAKERY SECTION HYATT REGENCY BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Lanang Agung Trianjana
NIM. 2115823175**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CROISSANT OLEH COMMIS DI PASTRY & BAKERY SECTION HYATT REGENCY BALI

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Lanang Agung Trianjana
NIM. 2115823175**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CROISSANT
OLEH COMMIS DI PASTRY & BAKERY
SECTION HYATT REGENCY BALI**

Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada hari Kamis, 15 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Harisal, S.S., M.Hum.
NIP. 198410012018031001



Ayu Dwi Yulianti, SE., M.Si, Ak.
NIP. 198507152010122002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gusti Lanang Agung Trianjana
NIM : 2115823175
Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN CROISSANT OLEH COMMIS DI PASTRY & BAKERY SECTION HYATT REGENCY BALI

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,






Nama : I Gusti Lanang Agung Trianjana
NIM : 2115823175
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

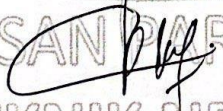
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CROISSANT OLEH COMMIS
DI PASTRY & BAKERY SECTION
HYATT REGENCY BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada Kamis 15 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Harisal, S.S., M.Hum. 198410012018031001	
Anggota	Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par NIK. 202111014	
Anggota	I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd NIP. 199301282023211015	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Prodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Harisal, S.S., M.Hum. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Arif Ardiawan, selaku Training Manager/Human Resource Manager Hyatt Regency Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staff Hyatt Regency Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Gusti Lanang Ngurah Atmaja dan Ni Made Wirati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan proposal Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan proposal Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga proposal ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Badung, 13 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS.....	v
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Pengertian Food and Beverage Department	11
C. Pengertian Food and Beverage Product	11
D. Pengertian Pastry	12
E. Pengertian Bakery	13
F. Pengertian Kitchen	14
G. Pengertian Commis	14
H. Pengertian Croissant.....	15
I. Pengertian Pembuatan.....	16
J. Pengertian Hygien dan Sanitasi	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hyatt Regency Bali.....	19

C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel.....	26
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Penyajian Hasil.....	30
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	54
BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kamar Hyatt Regency Bali	21
Tabel 3.2 Restoran Hyatt regency Bali	23
Tabel 3.3 Ballroom Hyatt Regency Bali	25
Tabel 4.1 Butter Croissant.....	38
Tabel 4.2 Cardamon Croissant	42
Tabel 4.3 Whole Wheat Croissant	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hyatt Regency.....	19
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hyatt Regency Bali	27
Gambar 3.3 Struktur Pastry & Bakery Hyatt Regency Bali.....	28
Gambar 4.1 Standing Mixer	35
Gambar 4.2 Bowl Stainless	35
Gambar 4.3 Timbangan.....	36
Gambar 4.4 Baking Tray	36
Gambar 4.5 Spray Gun.....	36
Gambar 4.6 Mesin Sheeter	37
Gambar 4.7 Oven	37
Gambar 4.8 Mesin Proofer	37
Gambar 4.9 Troly	38
Gambar 4.10 Mencampur Adonan	39
Gambar 4.11 Memotong Adonan.....	39
Gambar 4.12 Membungkus Adonan	40
Gambar 4.13 Memipihkan Butter	40
Gambar 4.14 Menutupi Butter Dengan Adonan	40
Gambar 4.15 Melipat Double.....	41
Gambar 4.16 Melipat Single	41
Gambar 4.17 Memipihkan Adonan.....	41
Gambar 4.18 Mencampur Adonan	43

Gambar 4.19 Potongan Adonan	43
Gambar 4.20 Membungkus Adonan	43
Gambar 4.21 Memipihkan Butter	44
Gambar 4.22 Menutupi Butter Dengan Adonan	45
Gambar 4.23 Melipat Single	45
Gambar 4.24 Memipihkan Adonan.....	45
Gambar 4.25 Mencampur Adonan.....	47
Gambar 4.26 Memotong Adonan.....	47
Gambar 4.27 Membungkus Adonan	47
Gambar 4.28 Memipihkan Butter	48
Gambar 4.29 Menutupi Butter Dengan Adonan	48
Gambar 4.30 Melipat Double.....	48
Gambar 4.31 Melipat Single	49
Gambar 4.32 Memipihkan Adonan.....	49
Gambar 4.33 Memotong Adonan.....	50
Gambar 4.34 Menggulung Adonan.....	50
Gambar 4.35 Menata Croissant.....	50
Gambar 4.37 Egg Wash Croissant	51
Gambar 4.38 Pembakaran Croissant	51
Gambar 4.39 Meletakkan Croissant di Troly	51
Gambar 4.40 Memotong Adonan Bentuk Persegi	52
Gambar 4.41 Melipat Adonan.....	52

Gambar 4.42 Menaburi dengan Brown Sugar.....	53
Gambar 4.43 Meletakkan Croissant Kedalam Cetakan	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hyatt Regency Bali merupakan salah satu hotel Bintang 5 yang berlokasi di Jl. Danau Tamblingan No.89, Sanur, Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali 80228. Hyatt Regency Bali memiliki 363 kamar dengan pemandangan area pantai seluas 500 meter dan taman tropis. Hyatt Regency Bali memiliki beberapa departemen Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Engineering, Sales and Marketing, Human Resources development, Accounting, Purchasing dan Security. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing, selain itu setiap departemen di hotel saling berkaitan satu sama lain. salah satu departemen yang bertanggung jawab atas kelancaran penyediaan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap di Hyatt Regency Bali yaitu Food and Beverage Department. Adapun yang termasuk ke dalam F&B Department yaitu F&B service, F&B product dan steward. Ketiga bagian dari F&B departement ini memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing masing, dimana untuk F&B Service bertanggung jawab atas kelancaran pemesanan dan penghidangan makan ke tamu, sedangkan untuk F&B Product yaitu bertanggung jawab atas pembuatan makanan sesuai dengan pesanan tamu, dan steward bertanggung jawab untuk menyediakan dan membersihkan peralatan *cutlery*, *glassware*, *chinaware* yang akan digunakan oleh F&B Service maupun F&B Product.

F&B Product atau sering disebut dengan *kitchen* pada Hyatt Regency bali memiliki beberapa *section* seperti *Hot section*, *Cold section*, *Butcher section* dan

Pastry and Bakery *section*. Setiap *section* memiliki tanggung jawabnya masing-masing. Untuk *Hot section* bertugas untuk memproduksi makan dengan jenis *main course* untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. *Cold section* bertugas untuk memproduksi makanan seperti *appetizer* atau *salad* untuk *lunch* dan *dinner*. *Butcher section* bertugas untuk memotong dan membersihkan daging, unggas, dan *seafood* yang akan digunakan dalam membuat makanan. Sedangkan Pastry and Bakery *section* bertugas untuk membuat *dessert* dan roti yang dihidangkan saat *breakfast*, *lunch* dan *dinner*.

Pastry and Bakery *section* merupakan salah satu *section* yang ada di F&B Department pada hotel Hyatt Regency Bali yang dimana *section* ini bertanggung jawab untuk memproduksi *dessert*, cake, dan roti. Pastry *section* berfokus pada pembuatan makanan manis seperti *dessert* untuk *lunch* dan *dinner* sedangkan untuk *breakfast* Pastry *section* membuat *fruit plate*, puding, bubur manis Bakery *section* memproduksi multigrain bread, sourdough, buguet, brioche, danish, butter croissant, whole wheat croissant dan cardamon croissant. Croissant merupakan salah satu produk bakery yang berasal dari adonan lipat yang hampir sama dengan puff pastry dengan ciri khas berlapis-lapis dan berbentuk seperti *crescent* (bahasa Perancis), yang dalam bahasa Indonesia diartikan bulan sabit, tapi ada juga yang berbentuk tanduk (*horn*).

Menurut Ban et al. (2016:219–225), untuk menghasilkan roti yang baik, harus ditentukan secara empiris dari penimbangan kompleks viabilitas ragi dan integritas jaringan *gluten*. Pembuatan adonana croissant menggunakan pengembang kering

seperti ragi. Menurut Lahue et al. (2020: 20), ragi digunakan dalam pembuatan roti selama berabad-abad dengan tujuan untuk meningkatkan karakteristik sensorik roti.

Dalam Tugas Akhir I Made Indra Darmawan, (2019) yang melakukan observasi mengenai Prosedur Pembuatan Croissant oleh Commis pada Bakery section di The Ritz-Carlton Bali. Tugas Akhir tersebut menjabarkan 3 varian rasa croissant yakni plain croissant, vanilla croissant, dan chocolate croissant.

Dalam Tugas Akhir I Kadek Krisna Udayana, (2022) yang melakukan observasi mengenai Proses Pembuatan Croissant Almond pada Bakery Section untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali. Tugas Akhir tersebut menjabarkan satu varian rasa croissant yakni croissant almond.

Berbeda dengan Tugas Akhir diatas, dalam Tugas Akhir ini akan dibahas mengenai pembuatan beberapa jenis croissant yang ada di Hyatt Regency Bali yaitu butter croissant, whole wheat croissant, dan cardamon croissant. Penulis juga membahas mengenai bentuk, tekstur dan rasa dari jenis-jenis croissant yang dijual di Hyatt Regency.

Butter croissant memiliki bentuk melengkung seperti bulan sabit dengan adonan yang berlapis-lapis memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang kaya akan butter dan gurih. Whole Wheat Croissant sendiri memiliki bentuk yang serupa dengan Butter Croissant membentuk melengkung seperti bulan sabit dengan adonan yang berlapis-lapis. Tekstur Whole Wheat Croissant lebih berserat dan padat dengan perpaduan rasa *butter* dan kacang. Cardamon Croissant sendiri memiliki bentuk setengah lingkaran dengan tampilan yang berlapis-lapis dengan tekstur yang renyah rasa yang manis dari *palm sugar* dan rasa hangat dari cardamon itu sendiri.

Butter Croissant adalah produk yang paling laris di Hyatt Regency dalam sekali produksi bisa mencapai 200 – 220 porsi perhari dengan harga jual Rp.30.000 /porsi. Sedangkan produksi Cardamon Croissant dan Whole Wheat Croissant berbanding jauh dengan Butter Croissant, sehari hanya memproduksi 30 – 40 porsi perhari dengan harga jual Rp.30.000 /porsi.

Berdasarkan latar belakang diatas maka Penulis tertarik untuk Mengangkat judul “Pembuatan Croissant Oleh Commis di Pastry & Bakery Section di Hyatt Regency”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

- a. Bagaimanakah pembuatan tiga jenis Croissant (Butter Croissant, Cardamon Croissant, dan whole wheat Croissant) oleh commis di Pastry & Bakery Hyatt Regency Bali?
- b. Apa sajakah kendala yang muncul dalam pembuatan tiga macam Croissant (Butter Croissant, Cardamon Croissant, dan Whole Wheat Croissant) di Hyatt Regency Bali dan cara mengatasi kendala tersebut?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Croissant Oleh Commis di Pastry & Bakery Section di Hyatt Regency” adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah

- a. Menjelaskan pembuatan Croissant (Butter Croissant, Cardamon Croissant, dan Whole Wheat Croissant) oleh Commis di Pastry & Bakery section Hyatt Regency Bali.
- b. Mendeskripsikan kendala yang dihadapi oleh Commis dalam pembuatan 3 macam croissant (Butter Croissant, Cardamon Croissant, dan whole wheat Croissant) oleh Commis di Hyatt Regency Bali.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
 - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan 3 macam Croissant (Butter Croissant, Cardamon Croissant, dan Whole Wheat Croissant) di Hyatt Regency Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Butter Croissant, Cardamon Croissant, dan Whole Wheat Croissant.

c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Croissant.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Croissant.

D. Metode Penulisan

Adapun metode penulisan yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data
 - a. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung terhadap situasi atau peristiwa yang terjadi dilapangan dimana penulis terlibat secara langsung dalam proses pembuatan produk Croissant di *section* Bakery Hyatt Regency Bali. Menurut Sugiyono (2018:229) observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Observasi juga tidak terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain. Melalui kegiatan observasi peneliti dapat belajar tentang perilaku dan makna dari perilaku tersebut.

b. Wawancara

Wawancara adalah salah satu teknik yang sering digunakan untuk mengumpulkan data dengan cara memberi pertanyaan-pertanyaan dalam bentuk lisan mengenai proses pembuatan produk Croissant di Hyatt Regency Bali. Wawancara dilakukan bersama dengan chef de partie dan juga commis untuk mendapatkan informasi yang jelas dan akurat tentang pembuatan produk croissant.

Menurut Kriyantono, (2020: 289) wawancara merupakan percakapan antara periset (seseorang yang ingin mendapatkan informasi) dan informan (seseorang yang dinilai mempunyai informasi penting terhadap satu objek).

c. Studi Kepustakaan

Teknik pengambilan data dengan mengumpulkan dan membaca berbagai buku maupun jurnal-jurnal ilmiah sebagai referensi yang

berhubungan dengan obyek penelitian croissant. Menurut Indra (2019:26) mengungkapkan studi kepustakaan adalah suatu studi deskriptif yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau selama diteliti dengan kepustakaan sebagai sumber utama.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. yaitu teknik analisis data dengan menguraikan, menjelaskan, memaparkan, dan menganalisa data yang dikumpulkan secara sistematis dalam bentuk Tugas Akhir. Teknik analisis deskriptif kualitatif ini digunakan untuk menganalisis kejadian, fenomena berdasarkan pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan selama penulis melakukan penelitian.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Butter Croissant, Cardamon Croissant dan Whole Wheat Croissant merupakan kue dan roti, ketiga jenis croissant ini termasuk ke dalam jenis *Viennoiseries*. Menggunakan bahan utama tepung terigu berprotein tinggi dengan menggunakan bembang instan atau sering disebut ragi, memiliki tampilan berlapis-lapis dengan cita rasa butter yang tinggi dan tekstur yang renyah.

1. Pembuatan croissant melalui banyak tahap dari persiapan bahan, pengukuran bahan, percampuran bahan, dan pemanggangan sehingga menghasilkan produk croissant yang baik dan berwarna gold. Ketiga adonan jenis croissant tersebut memiliki kesamaan dalam penggunaan bahan dasar yang sama. perbedaannya hanya terdapat pada bubuk cardamon dan tepung whole wheat, butter croissant sendiri biasa disebut plain croissant karena rasa dari croissant tersebut hanya gurih dan rasa buttery sedangkan cardamon croissant sendiri memiliki rasa rempah cardamon yang membuat rasa hangat saat dimakan dan rasa manis dari brown sugar. Sedangkan, whole wheat croissant cenderung memiliki rasa gandum, tekstur yang berserat dan tidak terlalu renyah seperti butter croissant dan cardamon croissant.
2. Kendala yang sering dihadapi pada saat pembuatan croissant adalah sebagai berikut:
 - a. Adonan terlalu kalis
 - b. Adonan yang sudah di *folding* mengembang

- c. Kulit luar adonan pecah
- d. Bentuk croissant yang tidak sesuai
- e. Adonan tidak mengembang saat di *proofing*
- f. Croissant gosong saat di panggang

B. Saran

Untuk menghasilkan produk croissant yang baik dalam pengerjaannya membutuhkan Teknik dan ketrampilan yang baik. Berdasarkan dari bab sebelumnya penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. *Mixing* adonan hanya 80% kalis
2. *Folding* menggunakan adonan yang masih sedikit dingin
3. Menggunakan adonan yang tidak terlalu *frozen*
4. Memperhatikan saat pencetakan agar ujung adonan berada dibawah
5. Selalu memperhatikan tanggal adonan
6. Memperhatikan pemanggangan croissant dengan benar

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Anam, M. M., Setioko, M. D., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84.
- Ban, C., Yoon, S., Han, J., Kim, S. O., Han, J. S., Lim, S., & Choi, Y. J. (2016). Effects of Freezing Rate and Terminal Freezing Temperature on Frozen Croissant Dough Quality. *LWT*, 73, 219–225. <https://doi.org/10.1016/J.LWT.2016.05.045>
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Kencana.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2). <http://ejournal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston. 5(2), 100–105.
- Khotimah, A. H. (2015). Organization Structure Compiling, Job Description And Job Specification at Cibiuk Restaurant, Depok. *Jurnal Psikologi*, 8(2), 163.
- Lahue, C., Madden, A. A., Dunn, R. R., & Smukowski Heil, C. (2020). History and Domestication of *Saccharomyces cerevisiae* in Bread Baking. *Frontiers in Genetics*, 11. <https://doi.org/10.3389/FGENE.2020.584718>
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mayasari, C. U., & Emmita, D. H. P. (2020). *Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Naibaho, E., Wibowo, P., & Pemasarakatan, I. (2022). Analisis Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 10(1), 494–500. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPP>

- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product dalam Meningkatkan Revenue di Grand Puri Salon Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34. <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Noviyanti, N. P. A. (2018). The Analysis Of Employee Discipline Towards Competitiveness Of Local Bakery Industry In Manado: Case Study Of Kartini Bakery And Dolphin Bakery. *Jurnal EMBA*, 6(1), 688–697.
- Pradiatiningtyas, D. (2017). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Masyarakat Melakukan Reservasi Hotel Dan Wisata Berbasis Online Di Yogyakarta. *Indonesian Journal on Networking and Security*, 6(2), 43–52.
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, D. N. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *JMPP*, 2(1).
- Pratiwi, Y. S., Rahmawati, M. A., Kurnianto, H., Munarko, Y. A., Sanjaya, Y., & Defri, I. (2022). *Teknologi Bakery dalam Terapan*. Jember: CV. Satya Mandiri.
- Purwanto, E. O., Anggraeni, J. Y., Candrasari, A., Puspita, R., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dalam Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(2), 107–112. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4008>
- Putranto, R. W. (2017). Proses Penerimaan Serta Pembelian Barang Untuk Food And Beverage Departemen Di Holiday Inn Express Surabaya Center Plaza *Tugas Akhir*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Sahputra, E. (2017). Perbedaan Kualitas Croissant dengan Penggunaan Metode Melipat Adonan yang Berbeda. *Skripsi*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Sugiarno, S. (2017). Pemenuhan Standar Kualitas Makanan Pada Departemen Food & Beverage Product Di Hotel Natya Gili Trawagan. *Skripsi*. Mataram: Universitas Mataram.
- Winarno, B., & Wisnuwati. (2020). *Pembuatan Makanan dan Minuman Herbal yang Menyehatkan*. Yogyakarta: Deepublish.

Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*.
Yogyakarta: Graha Ilmu.