

DAFTAR PUSTAKA

Subagjo, Adjab. (2010). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Wiyasha, I.B.M. (2010). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.

Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.

Agus Sulastiyono. (2001). *Manajemen Penyelengaraan Hotel*, C.V. Alfabeta, Bandung.

Kurniasih, S. (2009). *Prinsip Hotel Resort*. Jakarta

Vigih Hery Kristanto. 2018. *Metode Penelitian Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah*. Yogyakarta. Deepublish

HRD Hotel Grand KeishaYogyakarta. 2019. *Sejarah Hotel Grand Keisha* Yogyakarta.

Sumber lain:

<http://pastrynbakery.com/artikel/spotlight/946-baking-tips> (2017)

<https://jenishotel.info/pengertian-hotel> (2015)

Lampiran Tugas Akhir

Lampiran 1: Resep Sponge cake

Bahan A:

- a. Telur 22 butir
- b. Kuning telur 18 butir
- c. Gula pasir 500gr
- d. Ovalet 60gr

Bahan B;

- e. Tepung segitiga 350gr
- f. Milk powder 150gr

Bahan c :

- g. Butter 500gr

Cara membuat

1. Kocok telur,gula dan pengembang ,kocok hingga kaku dan berubah warna
2. Jika sudah mengembang ,masukan bahan b menggunakan kecepatan rendah
3. Masukan butter yang sudah dilelehkan
4. Siapkan tray yang sudah dioles butter dan dialas kertas roti
5. Bagi menjadi 4 bagian kemudian ratakan
6. Panggang selama 12 menit dengan suhu 180⁰

Lampiran 2 : Resep pudding

Bahan -bahan

- a. Jelly powder 12bks
- b. Milk powder 800gr
- c. Tepung meizena 180gr
- d. Gula 1440gr
- e. Air 9500ml

Cara membuat:

1. campur semua bahan kedalam stock pot,aduk hingga mendidih
2. siapkan 2 insert ,jika sudah mendidih tuang hingga rata kedalam 2 insert tersebut,kemudian beri perasa sesuai selera.

Lampiran 3 : Resep Bread Butter Pudding

Bahan-bahan :

- a. Sisa sisa sweet bread

Bahan A:

- b. Dark compound 500gr
- c. Gula 1000gr
- d. Butter 750gr
- e. Fresh milk 1200ml

Bahan b

- f. Telur 30butir
- g. Kuning telur 18butir
- h. Cara membuat
 - 1. siapkan 2 insert kemudian olesi dengan butter kemudian tuang gula sedikit diatas insert hingga rata
 - 2. potong-potong sisa sweet bread yang sudah keras menjadi tipis-tipis
 - 3. cairkan dark compound,gula,butter,fresh milk hingga semua larut ,jika sudah semua larut angkat
 - 4. siapkan bowl mixer aduk telur sampai berbusa,kemudain masukan coklat yang sudah dilelehkan tadi,aduk hingga menyatu,angkat.

5. Siram kedalam sisa sweet bread yang sudah di potong-potong,gunakan hand glove kemudian haluskan sisa-sisa tersebut hingga sedikit halus,kemduian ratakan menggunakan tangan
6. Kemudian masukan kedalam oven kurang lebih 60 menit dengan suhu 160^0

Lampiran 4: Resep sweet bread

Bahan-bahan :

- a. Tepung cakra 500gr
- b. Yeast 25gr
- c. Gula pasir 100gr
- d. Milk powder 100gr
- e. Bread improver 10gr
- f. Whole egg 1butir
- g. Egg yolk 3butir

Bahan B:

- h. Butter 150gr
- i. Salt 20gr

Cara membuat:

1. Masukan bahan a kedalam bowl mixer aduk perlahan sambal tuang air es aduk hingga setegah kalis
2. Jika sudah setengah kalis ,masuka butter dan salt kedalamnya,aduk hingga kalis
3. Bagi adonan 20gr kemudian dibulatkan dan proving sampai mengembang
4. Bentuk adonan dan isi sesuai selera,proving lagi hingga 2x pengembangan
5. Olesi adonan menggunakan telur

6. Panggang selama 12 menit dengan suhu 180

Lampiran 5 : Resep Donat

Bahan-bahan :

Biang

- a. Tepung cakra 100gr
- b. Yeast 15gr
- c. Fresh milk 200ml

Bahan A

- d. Tepung cakra 400gr
- e. Gula 50gr
- f. Milk powder 50gr
- g. Bread improver 12gr

Bahan b

- h. Butter 70gr
- i. Salt 7gr

Cara membuat:

1. Buat biang terlebih dahulu ,hingga mengembang
2. Kemudian masukan bahan a kedalam bowl mixer dan masukan juga biang,aduk hingga tercapur rata atau setengah kalis

3. Masukan bahan b ,aduk hingga kalis
4. Timbang adonan 20gr ,kemudian bulatkan
5. Masukan kedalam prover hingga mengembang
6. Panaskan minyak,goreng donat hingga kuning kecoklatan
7. Beri topping sesuai selera.

Lampiran 6 : Resep Roti Tawar

Bahan-bahan :

- a. Tepung cakra 4000gr
- b. Yeast 80gr
- c. Improver 20gr
- d. Milk powder 80gr
- e. Gula pasir 360gr
- f. Butter 360gr
- g. Salt 80gr

Cara membuat :

1. Masukan tepunh,yeast,milk powder,gula pasir kedalam *bowl mixer*.
2. Tambahkan air dingin,aduk hingga setengah kalis.
3. Masukan butter dan garam,adukk hingga kalis,angkat.
4. Timbang adonan 1000gr, kemudian bulatkan.
5. Diamkan hingga mengembang dengan ditutup menggunakan plastik besar.
6. Kempeskan adonan lalu bentuk lonjong ,masukan kedalam cetakan roti tawar, kemudian diamkan lagi hingga mengembang.
7. Panggang selama 60 menit dengan suhu 200°C.

lampiran 6 : Data Dokumentasi





