

RINGKASAN

SALSABILLA SYIFA SHAFIRA. Produksi dan Pemasaran Minuman *Infused Water* 7216 di Usaha Kecil Menengah *Classyfood*. *Production and Marketing Of 7216 Infused Water at Classyfood Small and Medium Enterprises*. Dibimbing oleh RINA MARTINI dan FIRMAN M.BASAR

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah atau setengah matang menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Wani *et al.* 2019). Tujuan produksi makanan adalah menghasilkan makanan dalam jumlah yang tepat untuk konsumen yang besar. Dalam menunjang kegiatan produksi makanan dibutuhkan dapur sebagai tempat memproduksi makanan dan minuman. *Classyfood Kitchen* merupakan dapur dengan fasilitas sederhana mengingat bahwa produksi yang dilakukan berada dalam skala kecil menengah atau usaha kecil menengah (UKM). Dapur yang digunakan adalah dapur rumah tangga yang dijadikan tempat produksi produk *infused water*.

Infused water adalah air putih yang diberi beberapa potongan buah, sayur, dan herbal sehingga air putih yang tadinya tawar akan memiliki aroma, rasa, dan warna yang khas sesuai dengan bahan-bahan yang dilarutkan (di-infus) pada air tersebut. *Infused water* juga dapat dikatakan sebagai air alkali, karena sari buah-buahan yang menyatu dengan air. (Hindah, 2014). Minuman ini dapat menjadi alternatif untuk dikonsumsi jika merasa bosan minum air putih karena rasanya yang tawar. Selain itu, *infused water* juga mampu menambah asupan zat gizi, cairan *alkalin*, serat, enzim, dan *polifenol*.

Tujuan umum dari praktik kerja lapangan adalah mempelajari produksi minuman *Infused Water* pada menu *a'la carte* di *Classyfood Kitchen*. Adapun tujuan khusus dalam praktik kerja lapangan ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum *Classyfood Kitchen*. (2) Mengidentifikasi persiapan produksi minuman *infused water* di *Classyfood Kitchen*. (3) Mengidentifikasi pengolahan minuman *infused water* di *Classyfood Kitchen*. (4) Mengidentifikasi pemorsian dan pengemasan minuman *infused water* di *Classyfood Kitchen*.

(5) Mempelajari metode pemasaran *infused water* di *Classyfood*

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapangan dari tanggal 26 Februari 2020 sampai 19 dengan Mei 2020 di *Classyfood Kitchen* dengan metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Classyfood Kitchen merupakan dapur produksi untuk usaha kecil menengah (UKM). Sehingga dapur yang digunakan adalah dapur rumah tangga dengan fasilitas sederhana dan terbatas. Dapur produksi berada di rumah pemilik *Classyfood* yang berfungsi sebagai rumah produksi. *Classyfood Kitchen* memiliki tanggungjawab untuk memproduksi setiap produk *Classyfood*, yaitu menu makanan *a'la carte*. *Classyfood Kitchen* memproduksi *infused water* sebagai minuman sehat yang baik untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Produksi, minuman *Infused Water*, *Classyfood Kitchen*, Usaha Kecil dan Menengah