



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PRODUKSI HIDANGAN *DESSERT BANANA CREPE* DI PERUSAHAAN X JEPANG

MARIA CHITRAWATI ARIANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul “Produksi Hidangan *Dessert Banana Crepe* di Perusahaan X Jepang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



Sekolah Vokasi Bogor, Juli 2020
College of Vocational Studies

Maria Chitrawati Ariani
J3F116085

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

MARIA CHITRAWATI ARIANI. Produksi Hidangan *Dessert Banana Crepe* di Perusahaan X Jepang. *Production of Banana Crepe Dessert in X Company Japan*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA H.

Tujuan umum laporan akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *dessert banana crepe* di Perusahaan X Jepang. Tujuan khususnya antara lain (1) Mengetahui keadaan umum Perusahaan X Jepang; (2) Mengetahui keadaan umum divisi *crepe*; (3) Mengidentifikasi jenis-jenis hidangan *dessert banana crepe*; (4) Mengidentifikasi bahan-bahan pembuatan hidangan *dessert banana crepe*; (5) Mengkaji proses persiapan hidangan *dessert banana crepe*; (6) Mengkaji proses pengolahan hidangan *dessert banana crepe*; (7) Mengkaji proses penyajian hidangan *dessert banana crepe*; dan (8) Mengetahui kandungan gizi hidangan *dessert banana crepe*.

Pengamatan dilakukan di pabrik *dessert* Perusahaan X Jepang khususnya di divisi *crepe* yang merupakan salah satu divisi dengan fungsi memproduksi berbagai *dessert* berbahan dasar *crepe*. Pengamatan ini berlangsung pada saat mengikuti Program *Internship Professional Profesi* ke Jepang sejak bulan Februari 2019 hingga Februari 2020. Pengamatan yang dilakukan yaitu untuk melihat proses produksi salah satu *dessert* dengan penjualan terlama dan populer lebih dari dua dekade yaitu *Happiness Banana Crepe*.

Perusahaan X Jepang merupakan perusahaan di bidang *dessert* yang memiliki beberapa divisi untuk menghasilkan beberapa macam produk *dessert*. Divisi *crepe* (クレープ) merupakan salah satu divisi di Perusahaan X Jepang yang memproduksi *dessert* berbahan dasar *crepe*. Divisi yang bertanggung jawab dalam produksi *dessert* berbahan dasar *crepe* ini memiliki subdivisi yang berbeda untuk menghasilkan suatu produk *dessert* yang diinginkan.

Produk yang dihasilkan dari *banana line* antara lain *Happiness Crepe Chocobanana* (しあわせクレープチョコバナナ), *Chocobanana Crepe* (チョコバナナクレープ), dan terakhir yaitu produk yang terkenal karena penjualannya sudah lebih dari dua dekade *Happiness Banana Crepe* (しあわせバナナクレープ). Perbedaan setiap produknya dapat dilihat dari isian, kulit *crepe*, dan *topping* untuk menghias dan memberi rasa berbeda tiap hidangannya.

Produksi di *banana line* memiliki tahapan proses persiapan, pengolahan, dan penyajian. Proses persiapan sampai penyajian di *Banana line* tidak dapat bekerja sendiri, karena membutuhkan bantuan dari subdivisi lain untuk mendukung proses produksinya. Kandungan gizi tertinggi ada pada *dessert chocobanana crepe*, satu kemasannya terdapat 437 Kal energi, 5.2 g protein, 27.6 g lemak, 43.4 g karbohidrat, dan 0.23 setara garam.

Selera masyarakat Jepang akan olahan buah-buahan cukup tinggi terutama pada *dessert*. *Happiness Banana Crepe* merupakan produk dengan penjualan terlama dan populer selama dua dekade ini di Jepang, sehingga disarankan untuk menjualnya ke luar Jepang agar lebih dikenal tidak hanya di Jepang melainkan di mancanegara juga.

Kata kunci : *Dessert*, Perusahaan X Jepang, Produksi

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



PRODUKSI HIDANGAN *DESSERT BANANA CREPE* DI PERUSAHAAN X JEPANG

MARIA CHITRAWATI ARIANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya
pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penyaji pada ujian laporan akhir : Annisa Rizkiriani, SGz, MSi



Judul Laporan Akhir : Produksi Hidangan *Dessert Banana Crepe* Di Perusahaan X Jepang
Nama : Maria Chitrawati Ariani
NIM : J3F116085

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing : Rosyda Dianah, SKM, MKM



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr Ir Rina Martini, MSi
NIP. 196903282009102002



Dekan Sekolah Vokasi : Dr Ir Arief Daryanto, MEd
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian : 7 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 15 Agustus 2020

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.