

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