

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Globalisasi merupakan proses masuknya masyarakat ke ruang lingkup dunia. Globalisasi tidak dapat dipisahkan dari masyarakat dan membawa banyak dampak pada masyarakat Jepang. Perkembangan kuliner di Jepang berkembang pesat sejalan dengan dampak globalisasi akan perkembangan teknologi, ekonomi, dan populasi. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya restoran, *konbini* (コンビニ), *super market*, dan *Jidouhanbaiki* (自動販売機) di seluruh penjuru Jepang. Kuliner di Jepang saat ini tidak hanya makanan dan minuman tradisional saja, sekarang banyak modifikasi *menu* dari tradisi yang masih dipertahankan oleh masyarakat Jepang. Salah satunya yaitu *dessert* atau makanan penutup.

Dessert atau makanan penutup merupakan sajian yang disantap setelah menu utama yang memiliki ciri-ciri seperti menarik dipandang mata dan nikmat di lidah dengan rasa yang khas yaitu manis. Makanan penutup atau *dessert* di Jepang seiring dengan adanya globalisasi mengalami perkembangan bentuk, rasa, dan penampilan yang mengikuti gaya barat. *Dessert* di Jepang pada saat ini tidak hanya dijadikan sebagai makanan penutup atau makanan pencuci mulut saja akan tetapi dapat dijadikan juga sebagai buah tangan saat mengunjungi teman atau saudara, atau sebagai kudapan manis pengganjal saat perut kosong. Bentuk dan penampilan *dessert* yang semakin menarik berpengaruh pada permintaan di masyarakat semakin meningkat.

Produksi makanan adalah proses pengolahan dan pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap (Amaliyah 2017). Pada tahap ini makanan perlu diawasi karena pada tahap produksi sering terjadi kesalahan prosedur yang mempengaruhi *hygiene* dan mutu makanan. Produksi hidangan *dessert* di Jepang kebanyakan dilakukan oleh pabrik kue untuk melayani permintaan di masyarakat. Salah satunya yaitu pabrik Perusahaan X Jepang. Produksi di Perusahaan X Jepang kebanyakan melayani permintaan *outlet* Perusahaan X Jepang itu sendiri, permintaan *subsider* atau cabang, permintaan *supplier*, permintaan perusahaan klien, maupun permintaan *konbini* dan *super market*.

Crepe (クレープ) merupakan salah satu divisi yang terdapat di Perusahaan X Jepang. Divisi yang terdapat di Perusahaan X Jepang antara lain *roll* (ロール) yang mempunyai tugas utama dalam pembuatan kue *roll*. Divisi *finishing* (仕上げ) yang mempunyai tugas utama dalam menghias atau *finishing* kue. Divisi *crepe* mempunyai tugas utama dalam produksi berbagai jenis *crepe*. Divisi *crepe* dibagi lagi dalam subdivisi yang berbeda sesuai tugas maupun produk yang akan dihasilkan. Salah satunya yaitu subdivisi *banana line* yang menghasilkan produk *banana crepe*. Selera masyarakat Jepang akan olahan buah-buahan cukup tinggi terutama pada *dessert*, sehingga *Happiness Banana Crepe* (しあわせバナナクレープ) termasuk produk dengan penjualan terlama dan produk populer. Hal ini menjadikan penulis tertarik untuk menulis tugas akhir tentang produksi *banana crepe* di Perusahaan X Jepang.

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

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *dessert banana crepe* di Perusahaan X Jepang. Secara khusus laporan akhir ini bertujuan:

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*
8. Mengetahui kandungan gizi hidangan *dessert banana crepe*

1.3 Kerangka Pikir

Produksi makanan adalah proses pengolahan dan pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap (Amaliyah 2017). Secara umum, tujuan pengolahan bahan pangan yaitu untuk mengubah bahan pangan mentah menjadi makanan setengah jadi atau makanan siap saji sehingga diperoleh produk makanan yang sesuai keinginan kita, menyiapkan makanan yang siap disajikan atau dikonsumsi; mencegah kerusakan makanan atau untuk mengawetkan makanan; kombinasi dari ketiga tujuan di atas (Indrati dan Gardjito 2013).

Perusahaan X Jepang memiliki beberapa divisi untuk menghasilkan berbagai macam produk *dessert*. Divisi *roll* (ロール) menghasilkan berbagai macam kue gulung. *Shiage* (仕上げ) merupakan divisi yang bertanggung jawab dalam *finishing* kue atau menghias kue. Divisi *crepe* (クレープ) juga merupakan salah satu divisi di Perusahaan X Jepang yang bertanggung jawab dalam produksi *dessert* berbahan dasar *crepe*.

Hasil produk yang di produksi divisi *crepe* tergantung dari masing-masing *line* atau subdivisi di dalamnya. Namun setiap subdivisi tidak dapat bekerja sendiri atau saling tergantung satu sama lainnya. *Banana line* adalah salah satu contoh subdivisi di divisi *crepe*. 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 *Happiness Banana Crepe* (しあわせバナナクレープ).

Proses persiapan sampai penyajian di *Banana line* tidak dapat bekerja sendiri, karena adonan *crepe* di hasilkan dari subdivisi *tamago* (卵). Pisang untuk isian dipotong oleh subdivisi *banana katto* (バナナカット) selama produksi di *banana line* berlangsung. Krim yang melapisi potongan pisang tersebut dihasilkan oleh subdivisi *nama tate* (生立て). Pengemasan salah satu produk *banana crepe* juga membutuhkan subdivisi lain yaitu *piro line* (ピーロライン), produk yang dimaksud yaitu *Happiness Crepe Chocobanana*. Produk tersebut memiliki perbedaan yang berbeda dari produk lainnya karena memiliki isian berjumlah satu buah dan dikemas dalam plastik yang dibuka dengan cara disobek.

Kerangka pikir produksi hidangan *dessert banana crepe* di Perusahaan X Jepang dapat dilihat pada Gambar 1.





© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

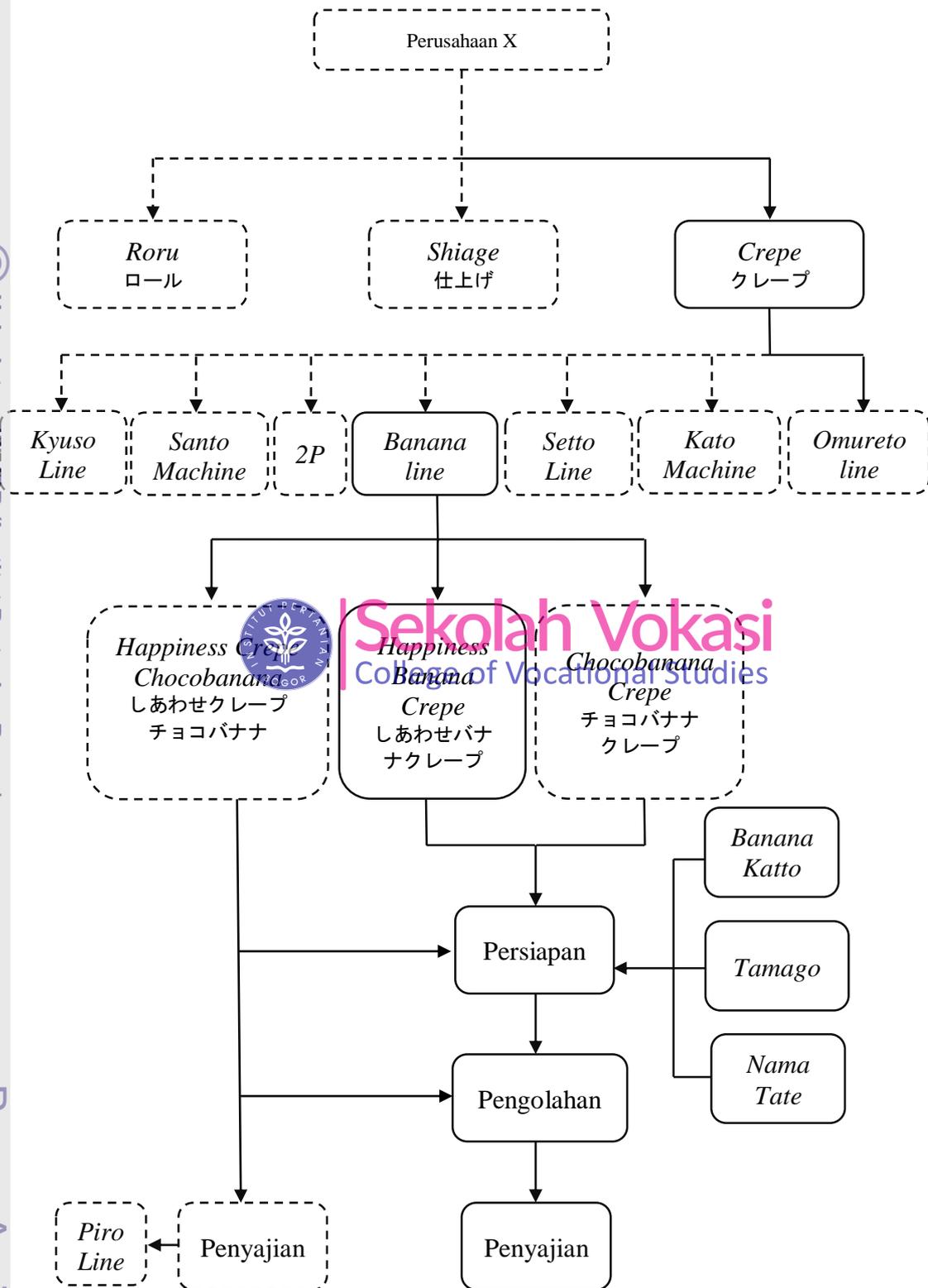
Bogor Agricultural University

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



Keterangan :

- : variabel diamati
- - - - - : variabel tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan *Dessert Banana Crepe* di Perusahaan X Jepang