

RINGKASAN

MELANIA DIAN SAVITRI. Produksi *Swiss Roll With 5 Kinds of Fruit* di Perusahaan Domremy Co. Ltd Takasaki shi, Gunma ken, Jepang (*Swiss Roll With 5 Kinds of Fruit Production at Domremy Co. Ltd Takasaki shi, Gunma ken, Japan*). Dibimbing oleh DANANG PRIYAMBODO.

Jepang merupakan salah satu negara yang mempunyai kebudayaan dan tradisi makan yang cukup dikenal oleh negara lain. Berbagai jenis makanan dan minuman dengan tampilan menarik terus diproduksi demi meningkatkan nilai estetika dan daya tarik konsumen. *Dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan pada akhir waktu makan atau disajikan setelah selesai makan. *Dessert* di Jepang pada saat ini tidak hanya dijadikan sebagai makanan penutup atau makanan pencuci mulut saja akan tetapi dapat dijadikan juga sebagai teman minum teh, snack, hantaran atau souvenir, dan lain sebagainya. *Roll Cake* adalah kreasi bolu gulung yang berasal dari negara Jepang dengan memodifikasi bagian kulit luar dan dalam *roll cake* dengan motif-motif menarik, sehingga keunikan gambar/motif yang melekat pada *roll cake* menjadi daya tarik tersendiri yang menggugah selera. Perusahaan Domremy merupakan perusahaan yang bergerak dibidang *dessert*. Hidangan penutup yang diproduksi yaitu *kureppu (crepe)*, *roru (roll cake)* dan aneka *cup cake* dengan berbagai *topping*.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *dessert roll cake* di Perusahaan Domremy Jepang. Adapun tujuan khusus laporan akhir ini adalah (1) mengetahui keadaan umum Perusahaan, keadaan umum divisi *roll*, organisasi dan sumber daya manusia serta fasilitas fisik yang dimiliki Perusahaan dan mengidentifikasi jenis dan jumlah hidangan produksi di divisi *roll* (2) mengkaji produksi hidangan *swiss roll with 5 kinds of fruit* yang meliputi persiapan bahan dan alat, pengecekan sebelum dan sesudah produksi, proses produksi, data produksi dan analisis masalah, dan (3) menganalisa keuntungan penjualan dari *swiss roll with 5 kinds of fruit*.

Pengamatan data diperoleh dengan dua cara yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari subyek pengamatan dan data sekunder adalah data yang diperoleh dari data yang sudah ada seperti data dokumentasi foto atau data laporan yang tersedia diperusahaan.

Produksi hidangan *swiss roll with 5 kinds of fruit* dilakukan di divisi *Roll*, sub divisi long line dan tepatnya di long line B. Tenaga kerja yang dibutuhkan untuk membuat *swiss roll with 5 kinds of fruit* yaitu 17 orang. Masing-masing tenaga kerja mengerjakan satu jenis pekerjaan. Setiap hari produksi *swiss roll with 5 kinds of fruit* tidak pernah kurang dari 500 lembar.

Produksi *swiss roll with 5 kinds of fruit* sebanyak 500 gulung perhari. Satu gulung menghasilkan 4 pcs produk dengan harga satuan produk sebesar 350 Yen/pcs setara dengan Rp 46500. Harga pokok produksi sebesar 525500 Yen atau Rp 69900000 dan keuntungan sebesar 174500 Yen atau Rp 23200000 sehingga perusahaan Domremy memperoleh 25% dari setiap penjualan *swiss roll with 5 kinds of fruit*.

Kata kunci : *Dessert, Roll cake, swiss roll*

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