

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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Jepang merupakan salah satu negara yang mempunyai kebudayaan dan tradisi makan yang cukup dikenal oleh negara lain. Kebudayaan Jepang berhasil disebarkan ke berbagai negara salah satunya Indonesia dan mendapatkan respon yang positif bagi masyarakat Indonesia. Industri makanan berkembang sangat pesat di Jepang dibuktikan dengan banyaknya ragam jenis makanan yang ada disetiap musim yang berbeda-beda dan tentunya wisata asing akan tertarik dengan makanan Jepang tersebut. 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. Hidangan penutup atau *dessert* identik dengan makanan yang ringan, manis dan disajikan dalam keadaan dingin, sehingga memberikan kesan menyegarkan. *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. Bentuk dan penampilan *dessert* yang semakin menarik berpengaruh pada permintaan di masyarakat semakin meningkat. Umumnya mulai dari anak-anak hingga orang dewasa menyukai makanan manis yang dingin seperti *cake*, *pie*, *es krim*, dan lain-lain dipadukan dengan *krim*, saus, buah, atau sirup sehingga menciptakan *dessert* yang lezat dan menarik. Salah satu jenis *dessert* yang digemari masyarakat adalah *roll cake*.

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. *Roll Cake* dikenal juga dengan nama “*Swiis Roll*”, sedangkan di Indonesia dikenal dengan nama “Bolu Gulung”. Kue jenis ini merupakan kue yang lazim dikonsumsi terutama pada acara-acara tertentu, selain menggunakan banyak krim beraneka rasa sebagai isinya seperti penambahan komponen tertentu.

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*. Contoh hidangan *kureppu* yaitu *shiwase banana kureppu*, contoh hidangan *cup cake* yaitu *purin aramodo*, dan contoh hidangan *roru* yaitu *swiss roll with 5 kinds of fruit* dan *shiwase choco sufuru roru*. Divisi *roll* terdapat dua jenis *roll cake* yang di produksi yaitu *swiss roll* dan *suffle roll* yang masing-masing mempunyai produk unggulan dengan ciri khas yang berbeda.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *dessert roll cake* di Perusahaan Domremy Jepang.

Secara khusus laporan akhir ini bertujuan:

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.
3. Menganalisa keuntungan penjualan dari *swiss roll with 5 kinds of fruit*.

2 METODE PELAKSANAAN

2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Perusahaan Domremy yang terletak di Hotawada-cho, Takasaki-shi, Gunma Jepang. Waktu pelaksanaan PKL dilaksanakan selama satu tahun, dimulai pada maret 2020 hingga maret 2021. Pengamatan dilaksanakan selama satu bulan yaitu tanggal 1 februari 2021 – 1 maret 2021.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Perusahaan Domremy yang terletak di Hotawada-cho, Takasaki-shi, Gunma Jepang. Metode pelaksanaan dengan melakukan praktik kerja secara langsung dan mengikuti kegiatan yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yaitu:

1. Membantu pelaksanaan kegiatan selama perusahaan atau instansi yang ditempati dalam mengelola usahanya di bawah arahan pembimbing lapangan perusahaan.
2. Melakukan kegiatan harian yang telah ditetapkan perusahaan.
3. Mengumpulkan dan menyusun bahan-bahan atau data-data untuk pembuatan laporan.
4. Membuat jurnal yang ditandatangani pembimbing lapangan.

2.3 Metode Pengamatan dan Pengambilan Data

Pengamatan data dilakukan setiap hari mulai dari penyiapan alat dan bahan sampai selesai selama 30 hari. Pengambilan data diperoleh dengan dua cara yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari subyek pengamatan dengan cara mengikuti kegiatan secara langsung di perusahaan. Pengamatan yang dilakukan meliputi mengetahui jenis *rollcake* yang diproduksi setiap hari, jumlah lembar *sponge* dalam satu kali produksi, jumlah kemasan dalam satu kali produksi, jumlah *reject* yang ada dalam produk, dan pengecekan. Jenis *rollcake* dan lembar *sponge* yang diproduksi pada hari tersebut dapat diketahui dengan cara melihat di papan jadwal yang telah ditulis oleh supervisor setiap pagi atau sebelum memulai pekerjaan. Untuk mengetahui jumlah