

PROSES PENGOLAHAN CAKE BANANA VARIAN CAMEL DI PT LAMPUNG SUKSES BERSAMA

Oleh:

Oktaria Iis Abista

ABSTRAK

Cake banana adalah *cake* yang terbuat dari campuran antara bahan *cake* seperti halnya resep *cake* lainnya baik dari tepung terigu, gula dan bahan tambahan lainnya yang membedakannya adalah dengan mencampurkan buah pisang ke dalam adonan. *Cake banana foster* adalah salah satu *cake* yang dihasilkan oleh PT Lampung Sukses Bersama yang berbahan dasar pisang, tepung, gula dan telur serta bahan tambahan lainnya dengan cara pemanggangan adonan. *Cake banana foster* memiliki 7 varian rasa (*Banana Foster Cheese, Banana Foster Choco, Banana Foster Molten, Banana Foster Nuttela, Banana Foster Caramel, Banana Foster Premium Black, dan Banana Foster Premium Pandan*). Praktik Kerja Lapang di PT Lampung Sukses Bersama bertujuan untuk mempelajari proses pengolahan *cake banana* varian caramel di PT Lampung Sukses Bersama dan Mengidentifikasi kontrol poin pada setiap tahap proses pengolahan *cake banana* varian caramel di PT Lampung Sukses Bersama. Data diperoleh melalui proses observasi, wawancara, studi pustaka dan pembuatan Laporan Tugas Akhir mahasiswa. Proses pembuatan *cake banana foster* meliputi persiapan alat dan bahan, pencampuran, penuangan adonan ke dalam loyang, pemanggangan, pendinginan, pengemasan dan produk akhir. Hasil yang diperoleh dari Praktik Kerja Lapang yaitu proses pengolahan *cake banana* varian caramel di PT Lampung Sukses Bersama. Proses pengolahan *cake banana* varian caramel di PT Lampung Sukses Bersama dilakukan dengan tahapan sebagai berikut: persiapan alat dan bahan, pencampuran, penuangan adonan ke dalam loyang, pemanggangan, pendinginan, pengemasan dan produk akhir. Tahap paling krusial pada proses pengolahan *cake banana* varian caramel di PT Lampung Sukses Bersama adalah tahapan pencampuran mixing pertama dan pemanggangan, pada tahap mixing pertama kecepatan alat mixer berpengaruh terhadap produk akhir *cake*, pada proses pemanggangan suhu harus sesuai dengan standar yang ditentukan oleh perusahaan karena jika suhu oven terlalu tinggi akan menyebabkan *cake* hangus dan warna tidak menarik, sedangkan suhu oven yang terlalu rendah akan menyebabkan *cake* tidak mengembang dan cenderung bantat.

Kata kunci : *cake banana foster*, proses pengolahan.