

PROSES PENGOLAHAN PRODUK *CHEESE CAKE VARIANT FRESH LEMON* DI PT LAMPUNG SUKSES BERSAMA

Oleh:

Virda Ayu Nia Saputri

ABSTRAK

Cake adalah salah satu jenis kue modern yang sangat populer bagi masyarakat Indonesia saat ini. *Cake* pada umumnya dimasak dengan cara proses pemanggangan atau proses pengukusan. Bahan utama pembuatan *Cake* pada umumnya adalah *creamcheese*, tepung terigu, telur, gula, dan lemak. *Cheese cake* salah satu jenis *cake* yang diproduksi oleh PT Lampung Sukses Bersama. *Cheese cake* termasuk ke dalam jenis *cake* yaitu *japanese cheese cake*, yang memiliki bentuk *cake* bulat, tekstur yang lembut, ringan, moist, dan sangat lezat kaya akan keju. *Cheese cake variant fresh lemon* merupakan salah satu dari 5 varian (*Cake Choco Maltine*, *Cake Choco Hazelnut*, *Cake Chesse Delight*, *Cake Mango* dan *Fresh Lemon*). Tahapan proses pengolahan *cheese cake* di PT Lampung Sukses Bersama meliputi persiapan alat dan bahan, pencampuran, pencetakan adonan, pemanggangan dan pengukusan, pendinginan, pengemasan, dan produk akhir. Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk mempelajari proses pengolahan *cheese cake variant fresh lemon* di PT Lampung Sukses Bersama. Data diperoleh melalui proses observasi, wawancara, studi pustaka dan pembuatan Laporan Tugas Akhir mahasiswa.

Kata kunci : *cheese cake*, proses pengolahan