

## RINGKASAN

**Pemanfaatan Puff Pastry Kualitas B (*Trimming*) Terhadap Produksi Cream Horn Di. CV Pelangi Rex's Denpasar-Bali.** Amanda Marenda Putri, NIM. B32222449, Tahun 2025, 43 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Gatot Purwanto (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan atau pemahaman dan pengetahuan mahasiswa didalam dunia kerja yang sesungguhnya, dan juga mempelajari hubungan teori dan praktik kerja dalam suatu industri meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan dan pengalaman kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat magang. Pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus – 30 November 2024 di CV. Pelangi Rex's, yang berada di Jl. Sekar Jepun III No. 6 Kesiman Kertalangu, Gatot Subroto Timur, Kota Denpasar.

Tata laksana pemanfaatan hasil *trimming* puff pastry di CV. Pelangi Rex's melalui beberapa tahapan yaitu proses *thawing* suhu room, percetakan sesuai ukuran puff sheet, dan pemotongan (*trimming*). Sisa trimmingan selanjutnya akan dicetak menjadi lembaran menggunakan alat sitter kemudian dilanjutkan dengan pembuatan produk cream horn yang melalui proses pemotongan, pengolesan, percetakan, pengovenan, pendinginan, pengisian fla, dan pengemasan.

Hasil trimmingan puff pastry dimanfaatkan sebagai produk yang memiliki nilai jual seperti produk pastry yaitu cream horn. Dimana sisa dough yang tidak terpakai setelah hasil pemotongan pembuatan produk puff sheet akan dimanfaatkan kembali daripada dibuang menjadi sampah *food waste*. *Food waste* merupakan makanan dalam kondisi baik yang dibuang bisa dari mulai proses produksi sampai pada tangan konsumen yang berakhir menjadi limbah.