

HALAMAN RINGKASAN

Proses Produksi Pembuatan Éclair Di CV Pelangi Rex's (Pastry & Bakery) Denpasar, Bali. Mery Marysah, NIM B32221378, Tahun 2025, 44 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Gatot Purwanto (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus – 30 November 2024 di CV. Pelangi Rex's (Pastry & Bakery) Denpasar Bali yang berada di Jl. Sekar Jepun III No.6, Kesiman Kertalangu, Kec. Denpasar Timur., Kota Denpasar, Bali. CV. Pelangi Rex's merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi pastry, bakery, pengadaan bahan-bahan pastry & bakery dan juga distribusi yang melayani hotel, restoran, kafe, catering dan retail di seluruh Pulau Bali.

Éclair merupakan salah satu jenis produk pastry yang memiliki karakteristik ringan dan berongga bagian dalamnya yang diisi dengan filling vla. Di Indonesia sendiri masyarakatnya terbiasa menyebut Choux pastry dengan kue susu. Choux pastry memiliki 2 bentuk yaitu, eclairs (berbentuk lonjong), dan cream puff (berbentuk bundar). Choux pastry berbeda dari jenis pastry lainnya, karena proses pematangan cairan, lemak dan tepung terigu dilakukan sebelum proses pemanggangan. Éclair sangat fleksibel jika dipadukan dengan berbagai macam filling, namun choux pastry lebih populer dengan filling vla.

Proses persiapan dan pemasakan dari suatu makanan tidak lepas dari resep (panduan memasak) makanan tersebut. Sama halnya dengan pembuatan Éclair ini. Dalam proses persiapan dan pemasakan, semuanya dilakukan sesuai instruksi dari resep yang telah diberikan. Pengembangan inovasi makanan di Indonesia cukup beragam dan mempunyai keunikan. Dalam proses pembuatan éclair ini perlu dilakukan proses dengan teliti agar hasil yang didapatkan memuaskan dan tidak ada produk yang rusak.