

ABSTRAK

Pemanfaatan *trimming cake* di JW Marriott Hotel Surabaya diolah menjadi produk kue baru yang bernilai jual. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan *trimming cake* menjadi produk kue baru. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Adakah pengaruh pemanfaatan *trimming cake* sebagai produk kue baru yang bernilai jual ditinjau dari uji organoleptic, yakni dari segi rasa, tekstur dan aroma. Penelitian ini menggunakan uji praktik di *pastry kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya. Hasil dari penelitian ini adalah terwujudnya produk *cake* baru dari bahan *trimming cake* yang ditambah dengan beberapa bahan campuran, yang kemudian hasilnya diberi label *chocolate rich cake*.

Kata kunci : *Chocolate rich cake*, *Pastry kitchen* dan *trimming cake*

ABSTRACT

Utilization of trimming cake at Jw Marriott hotel Surabaya is processed to a new cake product that is worth selling. The purpose of the research is to know a method of making trimming cake into a new cake product. Formulation of the reserch is “ is there any influence the use of trimming cake into a new cake product worth selling seen from organoleptic excercise, that is from the taste, texture and smell. This reserch uses practicle exercise at the pastry kitchen JW Marriott Hotel Surabaya. The result of research is the existence of new cake product from the trimming cake added with some mixing materials, then the new cake product is given the lable chocolate rich cake.

Keywords: Chocolate rich cake, Pastry kitchen and trimming cake