

ABSTRAK

Penelitian deskriptif ini bertujuan untuk mengetahui standar resep pastry di Hawaii Bakery Pekanbaru Riau. Prosedur penelitiannya adalah dengan mengamati standar resep pastry di Bakery tersebut. Penulis melakukan pengamatan terhadap standar resep pastry di hawaii bakery Pekanbaru Riau. Pada penelitian ini, penulis membatasi diri dengan menguraikan tentang standar resep dari cake dan roti saja pada Hawaii Bakery Pekanbaru Riau. Penulis menarik kesimpulan bahwa standar resep pastry di Hawaii Bakery Pekanbaru adalah sangat penting, dan pada tanggal 1 November 2017 standar resep pasiseri sudah ditetapkan oleh perusahaan, untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan, yang meliputi penampilan, rasa, aroma dan warna.

Kata kunci: standar resep, patiseri.

ABSTRAK

This descriptive study aims to determine the standard pastry recipes at Hawaii Bakery Pekanbaru, Riau. The research procedure is to observe the standard pastry recipe at the Bakery. The author made observations on the standard pastry recipes in hawaii bakery Pekanbaru Riau. In this study, the authors limit themselves by describing the standard recipes of cakes and breads only at Hawaii Bakery Pekanbaru Riau. The author draws the conclusion that the standard of pastry recipes at Hawaii Bakery Pekanbaru is very important, and on November 1, 2017 the standard recipes for pasiseri have been set by the company, to produce products in accordance with predetermined standards, which include appearance, taste, aroma and color.

Keywords: standard recipe, patisserie, bakery.