

ABSTRACT

The purpose of writing this final assignment is to find out the process of making rolled cakes at The Alana Hotel Surabaya. The author, who also works at The Alana Hotel Surabaya as a casual pastry officer, made observations and participated in making roll cakes which have 4 types of variants, namely original roll cake, strawberry roll cake, red velvet roll cake, and The Alana Hotel Surabaya chocolate roll cake. The author concludes that in the process of making a roll cake where all the ingredients are mixed together and mixed at high speed until it expands, the roll cake is in the oven at 180o C for 17 minutes, and rolled using the filling according to the variant. When the roll cake is cold, the roll cake is ready. served.

Keywords: pastry, making rolled cakes

ABSTRAK

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *roll cake* pada The Alana Hotel Surabaya. Penulis yang juga bekerja di The Alana Hotel Surabaya sebagai *pastry casual*, melakukan pengamatan sekaligus ikut serta dalam pembuatan *roll cake* yang memiliki 4 macam varian yaitu *roll cake original*, *roll cake strawbery*, *roll cake red velvet*, dan *roll cake chocolate* The Alana Hotel Surabaya. Penulis menyimpulkan bahwa dalam proses pembuatan *roll cake* dimana semua bahan dicampurkan menjadi satu dan di *mixer* dalam kecepatan tinggi hingga mengembang, *roll cake* di oven dengan suhu 180° c selama 17 menit, dan digulung menggunakan isian sesuai varian saat *roll cake* sudah dingin, *roll cake* siap disajikan.

Kata kunci : *pastry*, pembuatan *roll cake*