

STANDAR CARA PRODUKSI PRODUK LUVÉRA

Bouquet, Gift, Hampers, Kue, dan Produk Bakery Berkualitas

I. Tujuan

Produk dibuat secara konsisten, aman, menarik, lezat, dan sesuai standar. Risiko kegagalan tidak dapat dihilangkan sepenuhnya, tetapi dapat ditekan melalui resep baku, pengukuran yang tepat, kebersihan, pemeriksaan mutu, dan evaluasi setiap produksi.

II. Prinsip Produksi

- Menggunakan resep dan ukuran yang sama untuk setiap produksi.
- Menimbang bahan dengan timbangan digital, tidak menggunakan perkiraan.
- Menggunakan bahan segar, aman, dan masih dalam masa simpan.
- Memisah area bahan mentah, produk matang, dan perakitan bouquet/gift.
- Membuat produk sesuai pesanan atau sistem pre-order untuk menjaga kesegaran dan mengurangi sisa.
- Mencatat hasil setiap produksi agar kesalahan dapat dilacak dan diperbaiki.

III. Standar Bahan dan Peralatan

Komponen	Standar
Tepung, gula, telur, susu	Kemasan dalam kondisi baik, tidak berbau, tidak menggumpal, dan belum kedaluwarsa.
Bunga	Segar atau artificial berkualitas, bersih, tidak rusak, dan sesuai pesanan.
Kemasan	Bersih, kuat, aman untuk pangan bila bersentuhan dengan makanan.
Peralatan	Bersih, kering, berfungsi baik, dan diperiksa sebelum digunakan.
Label	Memuat nama produk, tanggal produksi, batas konsumsi yang sesuai, serta informasi penyimpanan.

IV. Alur Produksi Kue dan Bakery

1. Perencanaan pesanan

Mencatat jumlah, rasa, ukuran, desain, tanggal pengambilan, alergi atau permintaan khusus.
Membuat daftar bahan dan jadwal kerja.

2. Persiapan dan kebersihan

Mencuci tangan, menggunakan pakaian kerja bersih, membersihkan meja sebelum & sesudah kegiatan, menyiapkan alat memastikan alat digunakan dalam kondisi bersih dan membersihkan semua alat kerja setelah digunakan, siapkan bahan-bahan dan timbang semua bahan. Jangan mencampur bahan tanpa ukuran baku.

3. Pembuatan adonan

Mengikuti urutan resep yang telah diuji. Menggunakan bahan dengan kondisi baik & yang sesuai resep. Hindari mengaduk berlebihan karena dapat memengaruhi tekstur.

4. Pemanggangan

Memanaskan oven terlebih dahulu. menggunakan suhu dan waktu hasil uji resep, lalu memeriksa kematangan dengan indikator yang sesuai. Jangan sering membuka oven pada tahap awal.

5. Pendinginan

mengeluarkan produk dengan aman dan dinginkan di rak sampai benar-benar cukup dingin sebelum diberi krim atau dikemas.

6. Dekorasi

Menggunakan krim dan dekorasi yang aman dikonsumsi. Memastikan rasa, warna, dan desain sesuai pesanan serta tidak berlebihan.

7. Pengemasan

Memasukkan produk ke kemasan bersih dan kokoh untuk melindungi dari guncangan dan menjaga suhu yang sesuai.

8. Pemeriksaan akhir

Periksa rasa, aroma, tekstur, tampilan, kebersihan, label, dan kesesuaian pesanan sebelum diserahkan ke pembeli.

V. Alur Produksi Bouquet, Gift, dan Hampers

- Konfirmasi tema, warna, anggaran, isi, ukuran, dan tanggal kebutuhan pelanggan.
- Periksa semua bunga, barang hadiah, pita, kertas, kotak, kartu, dan aksesoris.
- Merangkai berdasarkan contoh desain atau standar ukuran agar hasil konsisten.
- Memastikan produk kuat, rapi, seimbang, dan tidak memiliki bagian tajam atau mudah lepas.
- Untuk makanan dalam hampers, gunakan produk berlabel dan simpan sesuai ketentuan.
- Menambahkan kartu pesan sesuai ejaan yang telah dikonfirmasi pelanggan.
- Foto hasil akhir sebagai dokumentasi.

VI. Standar Rasa yang Cocok untuk Banyak Usia

Menggunakan rasa yang familiar dan seimbang, misalnya coklat, vanila, keju, stroberi, atau kombinasi buah. Menghindari rasa terlalu manis, terlalu asin, atau aroma yang terlalu kuat. Menyediakan pilihan tingkat manis, ukuran porsi kecil, dan varian tanpa bahan tertentu hanya jika resep serta proses produksinya dapat dijaga dengan benar.

VII. Pengendalian Mutu dan Pencegahan Gagal

Tahap	Pencegahan
Sebelum produksi	Menggunakan checklist bahan, alat, resep, dan pesanan.

Saat produksi	Mencatat berat bahan, waktu, suhu, dan hasil pengamatan.
Setelah produksi	Melakukan uji rasa dan pemeriksaan tampilan pada sampel.
Sebelum pengiriman	Mencocokkan nama, desain, jumlah, pesan kartu, dan alamat.
Setelah penjualan	Mencatat keluhan, penyebab, tindakan perbaikan, dan hasilnya.

VIII. Checklist Produk Siap Jual

- Rasa dan aroma sesuai standar.
- Tekstur matang dan konsisten.
- Tampilan rapi serta sesuai pesanan.
- Kemasan bersih, kuat, dan menarik.
- Label serta informasi penyimpanan tersedia.
- Tidak ada bagian rusak, kotor, atau mudah lepas.
- Produk telah difoto dan diperiksa oleh penanggung jawab.

IX. Evaluasi Berkala

Melakukan evaluasi mingguan terhadap produk gagal, bahan terbuang, keluhan, keterlambatan, dan produk terlaris. Memperbaiki satu penyebab utama setiap kali evaluasi. Resep yang sudah stabil didokumentasikan sebagai resep baku dan tidak diubah tanpa uji coba.

X. Kesimpulan

Produk berkualitas dihasilkan melalui proses yang konsisten, bukan hanya dari bahan mahal. Dengan resep baku, kebersihan, kontrol suhu dan waktu, pemeriksaan mutu, serta evaluasi pelanggan, Luvéra dapat menekan risiko kegagalan dan menjaga kualitas produk.