



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Praktik Kerja Lapangan	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Lokasi Perusahaan	5
3.4 Produk Perusahaan	5
IV PROSES PRODUKSI PEMBUATAN ROTI	7
4.1 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	7
4.1.1 Tepung Terigu	7
4.1.2 Air	7
4.1.3 Gula	7
4.1.4 Garam	7
4.1.5 Ragi	7
4.1.6 Imprpver	8
4.1.7 Shortening	8
4.1.8 Susu Bubuk	8
4.1.9 Telur	8
4.1.10 Emulsifier	8
4.2 Proses Produksi Roti	8
4.2.1 Persiapan Bahan	8
4.2.2 Pembagian	9
4.2.3 Pembulatan	9
4.2.4 Pemulungan	9
4.2.5 Pengisian Loyang	9
4.2.6 Proofing	9
4.2.7 Pemangangan	10
4.2.8 Pendinginan	10
4.2.9 Pengirisan	10
4.3 Pengemasan dan Penyimpanan	10
V PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI	11
5.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pendukung	11
5.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi	12

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



5.2.1 Pengawasan Suhu Oven	13
5.2.2 Pengawasan Waktu Oven	16
5.2.3 Pengawasan Proses Pengemasan	19
5.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23
RIWAYAT HIDUP	31

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR TABEL

1	Pengawasan mutu bahan baku	11
2	Pengawasan mutu proses produksi roti	13
3	Hasil pengawasan mutu pengemasan	19
4	Hasil pengawasan mutu produk yang akan didistribusikan	20

DAFTAR GAMBAR

1	Roti tawar UMKM Botani Bakery	6
2	Roti tawar UMKM Roti Soek Padjadjaran	7
3	Roti manis UMKM Rumah Que Que	7
4	Timbangan (a); <i>Planetary mixer</i> (b); (c) <i>Proofer</i> ; (d) Oven	13
5	Bagan kendali suhu oven UMKM Botani Bakery	14
6	Bagan kendali suhu oven UMKM Roti Soek Padjadjaran	15
7	Bagan kendali suhu oven UMKM Rumah Que Que	16
8	Bagan kendali waktu oven UMKM Botani Bakery	17
9	Bagan kendali waktu oven UMKM Roti Soek Padjadjaran	18
10	Bagan kendali waktu oven UMKM Rumah Que Que	19



1	Diagram alir proses produksi	24
2	Syarat Mutu Roti Tawar SNI	26
3	Syarat Mutu Roti Manis SNI	27
4	Syarat Mutu Tepung Terigu SNI	28
5	Data Pengecekan Suhu Oven	29
6	Data Pengecekan Waktu Oven	30