

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM BOGOR PERMAI <i>BAKERY AND RESTAURANT</i>	2
3.1 Sejarah Perusahaan	2
3.2 Lokasi dan Tata Letak	3
3.3 Stuktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	5
3.5 Pemasaran Produk	5
3.6 Sarana dan Prasarana	6
4 PROSES PRODUKSI ROTI DI BOGOR PERMAI	6
4.1 Bahan Baku	6
4.1.1 Tepung T	6
4.1.2 Telur	7
4.1.3 Gula	7
4.1.4 Garam	7
4.1.5 Ragi	8
4.1.6 Susu	8
4.1.7 Air	9
4.2 Proses Produksi	9
4.2.1 Persiapan Bahan Baku	9
4.2.2 Penimbangan Bahan Baku	10
4.2.3 Pencampuran Bahan Baku	10
4.2.4 Pembagian Adonan	11
4.2.5 Pembentukan Adonan	11
4.2.6 Penempatan Adonan ke dalam Loyang	12
4.2.7 Fermentasi	12
4.2.8 Pemanggangan	13
4.2.9 Pengeluaran Roti dari Loyang	13
4.2.10 Pendinginan	13
4.2.11 Pengemasan	13
5 ALAT-ALAT PRODUKSI DAN PEMELIHARAANNYA	14
5.1 Identifikasi Alat-Alat Produksi Roti di Bogor Permai	14
5.1.1 <i>Planetary Mixer</i>	14
5.1.2 <i>Spiral Mixer</i>	15
5.1.3 <i>Rack Oven</i>	15
5.1.4 <i>Deck Oven</i>	16
5.1.5 <i>Water Cooler</i>	16
5.1.6 <i>Bread Slicer</i>	17



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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



- 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Penerapan Pemeliharaan Alat di Bogor Permai	17
5.2.1 Proses Pengecekan	17
5.2.2 Proses Pembersihan	18
5.2.3 Proses Pelumasan	19
5.2.4 Proses Penggantian Suku Cadang	20
Langkah Perbaikan	20
SIMPULAN DAN SARAN	21
Simpulan	21
Saran	21
SAR PUSTAKA	22

DAFTAR GAMBAR

Logo Bogor Permai <i>Bakery and Restaurant</i>	3
Bangunan Bogor Permai <i>Bakery and Restaurant</i>	3
<i>Planetary mixer</i>	14
<i>Spiral mixer</i>	15
<i>Rack oven</i>	15
<i>Deck oven</i>	16
<i>Water cooler</i>	16
<i>Bread slicer</i>	17
Pengecekan alat <i>deck oven</i>	18
Pembersihan alat <i>deck oven</i>	19
Pelumasan pada <i>planetary mixer</i>	19
Penggantian selang gas <i>deck oven</i>	20



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies