

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Bahan Baku Roti Di Citra Kendedes Cake And Bakery Malang. Grashella Widi Susanti NIM B41180144, Tahun 2021, 74 halaman, Tekonologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T (Dosen Pembimbing) Dian Eka Setiawan (Pembimbing Lapang)

Citra Kendedes Cake and Bakery merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan pangan khususnya roti. Roti yang diproduksi adalah roti bluder, roti sobek, dll. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang ini adalah untuk menambah pengetahuan, pengalaman dan ketrampilan mahasiswa dibidang pengolahan produk pangan serta memahami hubungan teori dan keadaan lapang melalui kegiatan kerja lapang. Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapang yaitu untuk memahami pengendalian mutu bahan baku roti di Citra Kendedes Cake and Bakery.

Pengendalian mutu bahan baku merupakan faktor terpenting dalam pembuatan roti karena dapat menjaga konsistinsi produk akhir yang dihasilkan. Pengendalian mutu bahan baku roti dibedakan menjadi tiga yaitu pengendalian mutu bahan baku utama, pengendalian mutu bahan baku penunjang dan pengendalian mutu bahan baku tambahan. Bahan baku utama dalam pembuatan roti yaitu tepung terigu, air, butter, telur. Sedangkan bahan penunjang yaitu kemasan dan bahan tambahan yaitu susu, pewarna, gula, dll. Semua bahan baku yang masuk perusahaan harus mencapai kriteria yang telah ditetapkan oleh perusahaan, apabila bahan baku tidak sesuai maka akan dikembalikan atau diretur kepada *supplier*. Sebelum menerima bahan baku perusahaan akan melakukan kontrak dengan *supplier* untuk memastikan bahan baku yang masuk telah memenuhi kriteria perusahaan.