

## RINGKASAN

**Proses Produksi Croissant Waffle (*Croffle*) di PT. Citra Boga Malang – Jawa Timur**, Linda Purnamasari, NIM B41181977, Tahun 2021, 69 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D (Pembimbing utama) dan Yoyok Yulianto (Pembimbing lapang).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Citra Boga, Jl. Raya Sulfat No. 49, Kecamatan Blimbing, Kota Malang Jawa Timur pada tanggal 01 September 2021 sampai 31 Desember 2021. Tujuan dilaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu untuk memperluas pengetahuan dan wawasan berfikir dalam menerapkan ilmu yang didapat dibangku kuliah serta keterkaitannya dengan bidang ilmu lainnya. Selain itu juga untuk memperoleh pengalaman kerja dan juga membandingkan teori yang diperoleh di perkuliahan kemudian dibandingkan dengan kenyataan yang ada di industri.

PT. Citra Boga merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi roti dan kue. Produk yang dihasilkan oleh perusahaan ini diantaranya yaitu pastry, donut, tart, brownis, kue basah, kue kering, roti tawar, cake dan puding. Perusahaan ini memiliki 15 outlet yang tersebar di 4 kota yaitu Malang, Pasuruan, Probolinggo dan Sidoarjo. Perusahaan ini memiliki 2 brand yaitu Citra Kendedes Cake & Bakery dan Ray Bread.

Croissant Waffle (*Croffle*) merupakan hasil pengembangan dari Croissant yang dibikin menyerupai waffle. Proses pengolahan *Croffle* yang pertama yaitu persiapan bahan baku, penimbangan, mixing, freezing, laminasi, resting adonan, pemipihan, pemotongan, pembentukan, penaburan gula, proofing, pemanggangan, pengovenan, packing, dan pemasaran. Peralatan yang digunakan adalah dough mixer, sheeter, pemanggang waffle, oven, chiller, chest freezer, pisau, keranjang, mistar, scraper, penjepit, Loyang dan troli. Produk yang telah di packing selanjutnya dipasarkan di beberapa kota seperti Malang, Sidoarjo, Pasuruan, dan Probolinggo dengan menggunakan mobil box.

Pengamatan yang telah dilakukan menunjukkan terdapat faktor permasalahan yang terjadi pada proses produksi *croffle* dipengaruhi oleh 4 faktor yaitu faktor metode, faktor manusia, faktor peralatan dan faktor material. Adapun solusi dalam setiap faktor permasalahan yaitu faktor metode : dapat dilakukan pemindahan adonan setelah proses proofing, faktor manusia : dilakukan pengawasan lebih terhadap karyawan, faktor peralatan : dilakukan pengecekan dan pembersihan secara rutin, dan faktor material : perlunya pengecekan berkala terhadap bahan baku. Dari keempat faktor tersebut yang sering terjadi adalah faktor peralatan.

***Kata Kunci: Bakery, Croffle, Praktik Kerja Lapang***