

RINGKASAN

Proses Produksi Roti Tawar *Double soft* di Citra Kendedes *Cake and Bakery* Malang, Eva Angga Wati, NIM B41181951, Tahun 2021, 54 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D., (selaku Dosen Pembimbing PKL) dan Yoyok Yulianto (Pembimbing lapang).

PT. Citra Boga merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi roti dan kue. Ada berbagai macam produk roti dan kue yang dihasilkan oleh perusahaan ini. Diantaranya yaitu pastry, donut, tart, brownis, kue basah, kue kering, roti tawar, cake dan puding.

Roti tawar *double soft* merupakan salah satu produk roti tawar yang memiliki tekstur sangat lembut. Proses pengolahan dari roti tawar *double soft* yaitu persiapan bahan, penimbangan, pembentukan, peletakan pada loyang, pengembangan, pengovenan, pendinginan, pemotongan, *packing*, dan pemasaran. Peralatan yang digunakan adalah *dough mixer*, pisau, timbangan, *bread slicer*, loyang, oven, mesin roll dan rak troli. Produk yang telah di *packing* selanjutnya dipasarkan di beberapa kota seperti Malang, Sidoarjo, Pasuruan, dan Probolinggo dengan menggunakan mobil box.

Kata Kunci: Peralatan, Roti, Roti Tawar Double Soft