

## RINGKASAN

**Proses Produksi Brownis Kukus Pisang di PT. Citra Boga Malang – Jawa Timur.** Ade Galuh Sekar Sari NIM B41181921, Tahun 2021, 58 Halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing utama : Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D. dan Pembimbing Lapang : Yoyok Yuliyanto.

PT. Citra Boga merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan pangan khususnya roti dan kue. 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 Kegiatan PKL ini di gunakan untuk menambah wawasan mahasiswa dalam dunia industri pada umumnya dan untuk mengetahui proses produksi Roti dan Kue khususnya.

Brownis adalah salah satu produk turunan *bakery* dari jenis *cake* yang telah populer yang telah beredar di pasaran. Brownis ini biasanya berwarna coklat dan tidak mengembang, namun memiliki tekstur yang *moist* di dalam kering di luar. Brownis ini memiliki aroma yang harum khas coklat, memiliki rasa yang manis, dan memiliki tekstur yang *moist*. Brownis di PT. Citra Boga menggunakan teknik pengukusan. Proses pengolahan Brownis Pisang di PT. Citra Boga yang pertama yaitu persiapan bahan baku, penimbangan, *mixing*, pencetakan adonan, proses pencetakan adonan dalam loyang, proses pengukusan, pendinginan, pemotongan, pemberian *filling*, *packing* dan pemasaran.

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