

## RINGKASAN

**Proses Produksi dan Pengendalian Mutu Pada Pembuatan Roti Sobek Coklat Ray Bread di PT. Citra Kendedes Boga Malang**, Almira Alvinia Dwianti Putri, NIM B41191461, Tahun 2022, 64 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi M. T (Dosen Pembimbing Magang), Yoyok Yuliato (Pembimbing Lapangan 1) dan Ahmad Shofyan Fauzi (Pembimbing Lapangan 2).

PT. Citra Kendedes Boga merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi roti dan sejenisnya. Citra Kendedes *Bakery* sudah memiliki lebih dari 10 *outlet* yang tersebar di area Kota Malang dan sekitarnya. Produk berkualitas dan sesuai dengan keinginan konsumen menjadi hal yang utama bagi perusahaan PT. Citra Kendedes Boga untuk merebut pasar yang ada. Dalam menjaga loyalitas konsumennya, perlunya pengendalian mutu pada perusahaan PT. Citra Kendedes Boga. Pada tahapan pembuatan roti sobek coklat memiliki beberapa proses yang dilakukan diantaranya, sortasi dan penimbangan bahan baku, *mixing 1*, *mixing 2*, penimbangan adonan, penggilasan adonan, pembagian adonan, pembentukan adonan (*moulding*), peletakkan adonan (*panning*), *proofing*, penyemprotan dan *topping*, dan yang terakhir pengovenan. Bobot akhir roti sobek coklat rata-rata akan berkurang sebanyak 4 - 6%

**Kata Kunci** : *pengendalian mutu, sortasi, roti sobek coklat*