

## RINGKASAN

**Proses Produksi Roti Manis 5 Rasa di PT.Citra Kendedes Boga Malang.** Mukaffi Makki, NIM B41191298, Tahun 2022, 80 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, MT (Dosen Pembimbing), Yoyok Yulianto (Pembimbing Lapangan).

Roti merupakan salah satu makanan sumber karbohidrat yang umum dikonsumsi oleh masyarakat luas. Menurut Hosney (1994) roti dikonsumsi di seluruh dunia dan mempunyai bentuk, ukuran, tekstur, dan rasa yang bervariasi karena merupakan yeast-leavened product yang sangat populer. Pada umumnya, jenis roti dibedakan menjadi dua yaitu roti tawar dan roti manis. Topik yang diambil merupakan salah satu dari roti manis yaitu roti manis 5 rasa. Roti manis 5 rasa di PT. Citra Boga Kendedes adalah roti manis dengan isian meses coklat, keju, kacang butter, Banana filing, dan stroberi kismis dengan topping sukade. Tujuan dari pengambilan topik ini ketertarikan pada kata "5 rasa", sehingga bisa melakukan inovasi dengan mengubah isian dari roti dan topping yang digunakan. Metode yang digunakan dalam topik tersebut diantaranya melakukan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, dan wawancara. Dari pembuatan roti manis 5 rasa dan pengujian yang telah dilakukan diperoleh data sebelum proses pengembangan masing-masing berat adonan sebesar 294 gr, 284 gr, 273 gr, 276 gr, dan 296 gr. Setelah proses pengembangan mengalami penurunan berat masing-masing sebesar 292 gr, 283 gr, 272 gr, 274 gr, dan 295 gr. Sehingga dapat diambil kesimpulan bahwasanya setiap proses pembuatan roti manis terjadi penurunan berat adonan karena kadar air telah keluar yang disebabkan suhu, kelembapan, dan lamanya waktu dalam proses pengembangan/*proofing* serta pembakaran pada oven.

**Kata Kunci:** *Roti, Roti Manis 5 Rasa, Proofing, Suhu, Kelembapan, Waktu, Oven*