

RINGKASAN

Proses Pengolahan Roti Manis (boy) di UPT Teaching Factory Bakery and Coffe Politeknik Negeri Jember, Devi Febrihani, NIM: B32181022, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

Roti manis merupakan produk pangan yang berasal dari bahan dasar tepung terigu yang melalui proses fermentasi dengan ragi roti dan bahan pengembang lainnya. Roti manis umumnya memiliki cita rasa yang manis dengan tambahan isi atau toping didalamnya dan bertekstur sangat empuk. Pembuatan roti manis membutuhkan bahan baku dasar berupa tepung terigu dan air untuk dapat membentuk matriks gluten yang dapat menangkap gas hasil fermentasi ragi. Roti manis (boy) memiliki cita rasa khas kopi karena roti boy sendiri terdapat toping yang berada diatas permukaan roti. Topping tersebut terbuat dari putih telur, mocca, gula halus, tepung terigu dan bahan lainnya yang dikocok menggunakan mixer sampai menjadi cream berwarna kecoklatan., lalu cream tersebut di tuangkan diatas permukaan roti dengan plastic pipet dengan cara melingkar seperti halnya obat nyamuk, tuangkan sampai memenuhi setengah bagian permukaan roti sehingga pada saat roti sudah matang toping tersebut akan melunak dengan sempurna..

Roti manis ini di lihat dari adonannya termasuk dalam kategori rich dough (adonan dengan kadar gula dan margarine lebih dari 10%). Roti merupakan pangan yang tidak dapat disimpan lama karena kandungan air pada roti masih cukup tinggi. Jika di lihat dari bahan yang di gunakan dan prosentase bahan dalam resep maka roti dapat didefinisikan sebagai makanan yang terbuat dari bahan utama: tepung terigu, yeast , garam dan air serta bahan tambahan lain seperti ; gula, margarin, telur, susu dan lainnya. Penggolongan roti di dalam di dunia bakery meliputi perbedaan proses utama yang dikenal dengan proses fermentasi yeast (yeast raised dough) kemudian melalui proses pemanggangan/ pengovenan.

Laporan PKL ini dibuat dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan bagi mahasiswa yang telah melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapang dan tujuan

pelaksanaan PKL yaitu untuk mengetahui secara langsung bagaimana proses produksi roti ,struktur organisasi yang ada, standart operasional serta dapat mengetahui alat dan mesin yang digunakan pada proses produksi, pengemasan hingga proses akhir yaitu pemasaran roti yang ada di UPT Teaching Factory Bakery and Coffe Politeknik Negeri Jember.