

PERBEDAAN SISTEM PRODUKSI ROTI MANIS DAN ROTI SUMIR DI CV JAYA BAKERY BANDAR LAMPUNG

Oleh

Eksa Yuliani Wibowo

ABSTRAK

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung, air, ragi, garam gula, susu, dan telur. Sedangkan bahan tambahannya adalah *bread improver*. Roti sumir merupakan produk roti manis yang telah dimodifikasi. Dalam proses pembuatan roti sumir tidak menggunakan bahan tambahan telur tetapi menggunakan bahan tambahan berupa pengemulsi (SP) dan keju oles. Penyusunan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami perbedaan karakteristik roti manis dan roti sumir. Penyusunan Tugas Akhir (TA) dilakukan dengan melalui pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) menggunakan metode pengumpulan data dengan cara studi pustaka, wawancara, partisipasi dan konsultasi pembimbing di dalam proses pengerjaan yang ada di perusahaan. Hasilnya menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada sistem produksi roti manis dan roti sumir dari segi metode produksi yang digunakan, bahan baku yang digunakan, bahan tambahan yang digunakan, waktu produksi, kenampakan yang dihasilkan, dan waktu penyimpanan.

Kata kunci: *roti manis, roti sumir, karakteristik*