

# **PENGAWASAN PROSES PRODUKSI ROTI BAGELEN DI CV ROTI PERMATA**

**Oleh:**

**Rosma Yulisa**

## **ABSTRAK**

CV Roti Permata adalah salah satu industri yang bergerak dibidang pangan dan didirikan untuk memenuhi kebutuhan roti dan kue di provinsi Bandar Lampung, Roti Permata memiliki berbagai jenis roti tawar, roti goreng, roti burger, dan juga berbagai jenis roti manis seperti roti bagelen. Roti bagelen merupakan produk olahan yang hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti bagelen adalah tepung terigu, sedangkan bahan tambahannya adalah air, ragi, garam, gula, telur, susu bubuk, mentega, margarin, dan *bread improver*. Kontrol *point* pada tiap tahap proses pengolahan roti bagelen adalah persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan (*scaling*), pengadukan atau pencampuran (*mixing*), pengistirahatan adonan (*intermediate proofing*), pemotongan dan penimbangan adonan (*dividing*), pembentukan adonan (*moulding*), peletakkan adonan dalam loyang (*panning*), fermentasi akhir (*final proofing*), pemanggangan I (*baking I*), pendinginan (*cooling I*), pembelahan roti dan pemberian topping, pemanggangan II (*baking II*), pendinginan II (*cooling II*) dan pengemasan (*packaging*).

Kata kunci : pengawasan, roti bagelen, roti permata