

Bagus Priadi Setiawan / 08.03.311.00051. Jenis Mesin Dan Peralatan Yang Digunakan Dalam Proses Produksi Roti Di Istana Roti Anita Sumenep. Di bawah bimbingan Rakhmawati, STP. MT dan Ir. Raden Faridz, MP.

.....

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui proses produksi dan mengetahui jenis-jenis mesin dan peralatan proses produksi yang digunakan oleh Istana Roti Anita Sumenep. Mesin merupakan suatu peralatan yang digerakkan oleh kekuatan atau tenaga yang digunakan untuk membantu manusia dalam proses pengolahan produk atau bagian-bagian produk tertentu. Dalam melakukan pengembangan produk yang baru, perlu adanya peranan mesin-mesin proses produksi. Jenis proses produksi yang digunakan oleh Istana Roti Anita adalah *Continous proccess* (proses kontinyu) yaitu mulai dari menimbang bahan, pencampuran bahan, pembagian adonan, membentuk adonan, hingga pengemasan. Mesin dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan roti secara umum meliputi timbangan, mixer, cawan, devider, loyang, steamer, oven, dan bread slicer.

Kata Kunci : roti , proses produksi, jenis mesin dan peralatan

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	2
1.3 TUJUAN.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 NILAI GIZI.....	3
2.2 PROSES PRODUKSI.....	3
2.3 MANAJEMEN PRODUKSI.....	5
2.4 PEMBUATAN ROTI.....	6
2.4.1 Bahan Dasar Pembuatan Roti	6
2.4.2 Fermentasi.....	9
2.5 MESIN DAN PERALATAN.....	9
III. METODE.....	12
3.1 WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN.....	12
3.2 METODE PENGUMPULAN DATA/INFORMASI.....	12

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1 GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	14
4.1.1 Lokasi Perusahaan.....	14
4.1.2 Sejarah Perusahaan.....	14
4.1.3 Profil Perusahaan.....	15
4.1.4 Struktur Organisasi.....	16
4.1.5 Fasilitas Perusahaan.....	20
4.1.6 Produk Hasil.....	20
4.2 PROSES PRODUKSI.....	20
4.2.1 Bahan Baku.....	20
4.2.2 Diagram Proses.....	21
4.2.3 Mesin dan Peralatan Proses Produksi.....	25
4.3 SANITASI.....	26
4.3.1 Sanitasi Ruang.....	26
4.3.2 Sanitasi Pekerja.....	27
4.3.3 Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	27
4.4 GAMBARAN KHUSUS PERUSAHAAN.....	28
4.4.1 Mixer.....	29
4.4.2 Devider.....	31
4.4.3 Moulder.....	32
4.4.4 Steamer.....	33
4.4.5 Oven.....	34
4.4.6 Bread Slicer.....	35
V. PENUTUP.....	37
5.1 KESIMPULAN.....	37
5.2 SARAN.....	37

DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Table 2.1 Kandungan Gizi Roti Manis Per 100 Gram Bahan.....	3
Table 4.1 Jumlah Mesin dan Peralatan Yang Digunakan.....	26
Table 4.2 Spesifikasi Mixer Kecil.....	30
Table 4.3 Spesifikasi Devider.....	32
Table 4.4 Spesifikasi Mesin Moulder.....	33
Table 4.5 Spesifikasi Oven.....	35
Table 4.6 Spesifikasi Bread Slicer.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Industri Istana Roti Anita.....	17
Gambar 4.2 Diagram Proses Produksi Roti di Istana Roti Anita.....	22
Gambar 4.3 Gambar Mixer Besar dan Kecil.....	30
Gambar 4.4 Devider.	31
Gambar 4.5 Mesin Moulder.	33
Gambar 4.6 Steamer (Ruang Fermentasi).....	34
Gambar 4.7 Oven Gas (Pemanggang Roti).....	35
Gambar 4.8 Mesin Bread Slicer (Pemotong Roti).....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Praktek Kerja Lapang.....	39
Lampiran 2 Jenis-jenis Mesin Dan Peralatan Yang Digunakan.....	47
Lampiran 3 Denah Lokasi Istana Roti Anita.....	51