

**PROSES PENGOLAHAN ROTI  
DI PERUSAHAAN ROTI MATAHARI  
PASURUAN, JAWA TIMUR**

**PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

<b>MARIA THERESIA YUNITIAR</b>	<b>6103018035</b>
<b>REGINA FORTUNATA SETIAWAN</b>	<b>6103018136</b>
<b>VINCENSIA VANIA ARACELLY</b>	<b>6103018152</b>

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2022**

**PROSES PENGOLAHAN ROTI  
DI PERUSAHAAN ROTI MATAHARI  
PASURUAN, JAWA TIMUR**

**PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**MARIA THERESIA YUNITIAR**

**6103018035**

**REGINA FORTUNATA SETIAWAN**

**6103018136**

**VINCENSIA VANIA ARACELLY**

**6103018152**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2022**

**PROSES PENGOLAHAN ROTI  
DI PERUSAHAAN ROTI MATAHARI  
PASURUAN, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH:**

<b>MARIA THERESIA YUNITIAR</b>	<b>6103018035</b>
<b>REGINA FORTUNATA SETIAWAN</b>	<b>6103018136</b>
<b>VINCENSIA VANIA ARACELLY</b>	<b>6103018152</b>

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2022**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, Jawa Timur”**, yang diajukan oleh Maria Theresia Yunitiar (6103018035), Regina Fortunata Setiawan (6103018136), Vincensia Vania Aracelly (6103018152) telah diuji dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan, Dosen Pembimbing,



Aloysius Hadiwinata

Tanggal: 13 Januari 2022



Dr. Anita Maya Sutedia, S.TP., M.Si., Ph.D.

NIK/NIDN: 611.03.0561/0726078001

Tanggal: 24 Februari 2022

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, Jawa Timur”**, yang diajukan oleh Maria Theresia Yunitiar (6103018035), Regina Fortunata Setiawan (6103018136), Vincensia Vania Aracelly (6103018152) telah diujikan pada tanggal 24 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.

NIK/NIDN: 611.03.0561/0726078001

Tanggal: 24 Februari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan  
Ketua,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK/NIDN: 611.89.0155/0004066401

Tanggal: 10 Juni 2022

Program Studi Teknologi Pangan  
Dekan,



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402

Tanggal: 10 Juni 2022

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

### **PROSES PEMBUATAN ROTI DI PERUSAHAAN ROTI MATAHARI PASURUAN, JAWA TIMUR**

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini, dan disebutkan dalam daftar Pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI. No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 13 Januari 2022

Yang menyatakan,



Maria Theresia Y.  
(6103018035)

Regina Fortunata S.  
(6103018136)

Vincensia Vania A.  
(6103018152)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Maria Theresia Yunitiar; Regina Fortunata Setiawan;  
Vincensia Vania Aracelly

NRP : 6103018035; 6103018136; 6103018152

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami dengan Judul:

**Proses Pengolahan Roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan,  
Jawa Timur**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 24 Januari 2022

Yang menyatakan,



Maria Theresia Y.  
(6103018035)

Regina Fortunata S.  
(6103018136)

Vincensia Vania A.  
(6103018152)

Maria Theresia Y., NRP 6103018035, Regina Fortunata S., NRP 6103018136, dan Vincensia Vania A., NRP 6103018152. **Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, Jawa Timur.**

Di bawah bimbingan: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.

## ABSTRAK

Roti merupakan salah satu produk *bakery* yang terbuat dari tepung terigu difermentasi dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), garam, air dan atau tanpa penambahan bahan lain yang diselesaikan dengan pemanggangan. Perkembangan industri roti mulai meningkat karena animo masyarakat terhadap konsumsi roti yang praktis dan terjangkau untuk seluruh kalangan. Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan roti yang terletak di Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur dengan struktur organisasi garis atau lini (*line organization*) dan bentuk perusahaan perseorangan (UD). Perusahaan Roti Matahari telah berdiri selama 67 tahun dan memiliki 81 pekerja yang rutin menerima upah berupa upah pokok, upah lembur, tunjangan dan fasilitas selama bekerja. Produk roti di Perusahaan Roti Matahari memiliki beragam variasi roti, yaitu Roti Sisir Rombutter (basah putih, coklat, dan kering), Roti Sisir Biasa (basah putih, coklat, dan kering), Rounde (basah margarin dan meses), Blencong (basah meses), Warmball (basah putih, coklat, dan meses), Kasuran (basah). Roti Sisir sebagai produk khas/unggulan di Perusahaan Roti Matahari memiliki rasa manis dengan sedikit asam dan merupakan jenis roti yang paling diminati oleh konsumennya. Perusahaan Roti Matahari menggunakan metode *sponge and dough* yang terdiri dari dua tahap yaitu pembuatan *sponge*/biang dan pembuatan *dough*/adonan. Proses produksi roti di Perusahaan Roti Matahari telah melalui proses sanitasi dan pengendalian mutu mulai dari penanganan bahan baku hingga penanganan produk akhir. Perusahaan Roti Matahari melakukan distribusi produknya di daerah Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Pulau Bali. Distribusi dilakukan dengan menjual produk di berbagai perusahaan retail dan toko kecil yang sudah berlangganan dengan perusahaan.

Kata kunci: Roti, Perusahaan Roti Matahari, Proses Pengolahan



Maria Theresia Y., NRP 6103018035, Regina Fortunata S., NRP 6103018136, and Vincensia Vania A., NRP 6103018152.

**Manufacturing of Bread in Matahari Bread Company Pasuruan, East Java.**

Advisor: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.

**ABSTRACT**

Bread is a bakery product that is made from wheat flour fermented with *yeast (Saccharomyces cerevisiae)*, salt and or without the additional ingredients, which is completed by baking. The development of the bread industry began to increase due to the public's interest in practical and affordable bread consumption for all people. Roti Matahari Company is a bakery company located in Pasuruan, East Java with a line organization structure and the form of a sole proprietorship (UD). Roti Matahari Company has been established for 67 years and has 81 workers who regularly receive salaries such as main salary, overtime salary, allowances and working facilities. Bread products in Roti Matahari Company have a wide variety such as roti Sisir Rombotter (wet plain, brown, and dry bread), roti Sisir Margarin (wet plain, brown, and dry bread), Rounde (wet margarine and meses bread), Blencong (wet meses bread), Warmball (wet white, brown, and meses bread), Kasur (wet bread). Roti Sisir as a specialty/superior product at Roti Matahari Company has a sweet taste with slightly sour and is the type of bread with a high demand by consumers. Roti Matahari Company uses a sponge and dough method that consists of two stages, the making of *sponge* and the making of *dough*. Bread production process at Roti Matahari Company has gone through a process of sanitation and quality control starting from raw materials handling to final product handling. Roti Matahari Company distributes their product in East Java, Central Java, and Bali Island. Distribution is done by selling products in various retail companies and small businesses that have been subscribed to the company.

Keywords: Bread, Roti Matahari Company, Processing

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, Jawa Timur”**. Penyusunan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam mengarahkan serta membimbing penulis selama menyusun Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
2. Bapak Samuel Laksmana, selaku pimpinan Perusahaan Roti Matahari yang telah mengizinkan kami untuk melakukan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan Roti Matahari.
3. Bapak Aldi, Ibu Nailly, Bapak SBY, dan semua pekerja di Perusahaan Roti Matahari yang telah membantu dan membimbing penulis selama melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan.
4. Orang tua, keluarga, dan teman-teman yang selalu memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa moral maupun material.

Akhir kata, semoga Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 13 Januari 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR KEASLIAN.....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.2.1. Tujuan Umum.....	2
1.2.2. Tujuan Khusus.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat.....	3
II.    TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat.....	4
2.2. Lokasi Perusahaan.....	6
2.3. Tata Letak Perusahaan.....	9
2.4. Pemasaran dan Distribusi.....	11
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	13
3.1. Bentuk Organisasi.....	13
3.2. Struktur Organisasi.....	15
3.3. Deskripsi Tugas, Wewenang dan Kualifikasi Pekerja.....	18
3.3.1. Deskripsi Tugas dan Wewenang Pekerja.....	18
3.3.2. Kualifikasi Pekerja.....	21
3.3.2.1. Pimpinan.....	21
3.3.2.2. Kepala Bagian.....	21
3.3.2.3. Pekerja.....	22
3.3.3. Jam Kerja.....	22
3.3.4. Upah Pekerja.....	23
4.4. Kesejahteraan Pekerja.....	25
4.1.1. Klasifikasi Pekerja.....	25
4.1.2. Penunjang Kesejahteraan Pekerja.....	26

IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....	28
4.1. Bahan Baku .....	28
4.1.1. Tepung Terigu .....	28
4.1.2. Gula Pasir .....	32
4.1.3. Air .....	34
4.1.4. Ragi .....	35
4.1.5. Babon .....	36
4.1.6. Telur .....	37
4.1.7. Margarin .....	40
4.2. Bahan Pembantu .....	41
4.2.1. Gula Halus .....	41
4.2.2. Margarin .....	41
4.2.3. Rombotter .....	41
4.2.4. Full cream .....	41
4.2.5. Cokelat bubuk .....	42
4.2.6. Meses Cokelat .....	42
4.2.7. Kismis .....	42
4.2.8. Vanili Bubuk .....	43
4.2.9. Minyak Goreng .....	43
V. PROSES PENGOLAHAN .....	44
5.1. Proses Pengolahan Secara Umum .....	44
5.2. Tahapan Proses .....	46
5.2.1. Proses Pembuatan Starter Sponger (Babon) .....	47
5.2.2. Pembuatan Roti .....	49
5.2.3. Sortasi Bahan Baku .....	51
5.2.4. Penimbangan Bahan Baku .....	52
5.2.5. Pencampuran I .....	52
5.2.6. Fermentasi I .....	52
5.2.7. Pencampuran II .....	53
5.2.8. Fermentasi II .....	54
5.2.9. Penimbangan dan Pembentukan Adonan .....	54
5.2.10. Final Proofing .....	55
5.2.11. Pemangangan .....	55
5.2.12. Pendinginan .....	56
5.2.13. Sortasi Roti Basar/Sisir .....	56
5.2.14. Pelapisan Roti .....	57
5.2.15. Pengemasan dan Pendistribusian .....	57
5.2.16. Proses Lanjutan .....	57

VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI .....	59
---	----

6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemas .....	59
6.2. Alat Penyimpanan dan Metode Penyimpanan .....	70
6.3. Metode dan Wilayah Distribusi .....	73
6.3.1. Wilayah Distribusi .....	73
6.3.2. Metode Distribusi .....	73
VII. MESIN DAN PERALATAN .....	75
7.1. Jenis dan Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	75
7.1.1. Oven .....	75
7.1.1.1. Oven Konvensional.....	75
7.1.1.2. Rotary Oven.....	76
7.1.2. Mesin Pencampur (Mixer).....	77
7.1.3. Burner .....	77
7.1.4. Mesin Sealer .....	78
7.1.5. Timbangan Mekanik .....	79
7.1.6. Timbangan Duduk .....	80
7.1.7. Meja Adonan .....	80
7.1.8. Rak Bertingkat .....	81
7.1.9. Loyang .....	81
7.1.9.1. Loyang Sisir.....	81
7.1.9.2. Loyang Rounde, Warmball dan Blencong .....	82
7.1.9.3. Loyang Kasuran.....	82
7.1.9.4. Loyang Roti Kering .....	83
7.1.9.5. Loyang Pengemasan .....	83
7.1.10. Pemotong Adonan .....	84
7.1.11. Baskom .....	84
7.1.12. Tong Stainless Steel.....	85
7.1.13. Penyaring Telur .....	85
7.1.14. Pengayak.....	86
7.1.15. Kuas .....	86
7.1.16. Spatula .....	87
7.1.17. Pengocok Telur (Whisker).....	87
7.1.18. Pencetak Label Harga .....	88
7.1.19. Thermal Ribbon Printer .....	88
7.1.20. Kaleng Penyimpanan .....	89
7.1.21. Kereta Dorong (Trolley).....	89
7.1.22. Kardus.....	90
7.1.23. Mesin Strapping.....	90
VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN.....	92
8.1. Macam-Macam Sumber Daya yang Digunakan.....	92

8.1.1. Sumber Daya Manusia (SDM) .....	92
8.1.2. Sumber Daya Alam (SDA).....	93
8.1.2.1. Listrik PLN .....	93
8.1.2.2. Listrik Generator .....	94
8.1.2.3. Bahan Bakar Cair .....	95
8.1.2.4. Air .....	95
8.2. Perawatan dan Perbaikan.....	95
<b>IX. SANITASI PABRIK .....</b>	<b>97</b>
9.1. Sanitasi Bahan.....	99
9.2. Sanitasi Air.....	99
9.3. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	100
9.4. Sanitasi Ruang Pengolahan .....	102
9.5. Sanitasi Pekerja .....	104
<b>X. PENGAWASAN MUTU .....</b>	<b>106</b>
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Penyusun, Bahan Pembantu dan Bahan Pengemas .....	106
10.1.1. Tepung Terigu.....	106
10.1.2. Gula.....	107
10.1.3. Margarin dan Mentega .....	107
10.1.4. Telur.....	108
10.1.5. Air .....	109
10.1.6. Babon .....	110
10.1.7. Bahan Pembantu .....	111
10.1.8. Bahan Pengemas .....	112
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi .....	112
10.2.1. Penimbangan.....	113
10.2.2. Pencampuran.....	113
10.2.3. Fermentasi.....	114
10.2.4. Penimbangan Adonan .....	115
10.2.5. Proofing .....	116
10.2.6. Pemangangan .....	117
11.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir .....	118
11.4. Masa Kedaluwarsa .....	119
<b>XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....</b>	<b>120</b>
11.1. Limbah Padat .....	120
11.2. Limbah Cair .....	121
11.3. Limbah Gas.....	122
<b>XII. TUGAS KHUSUS .....</b>	<b>123</b>
12.1. Prospek Produk Roti di Perusahaan Roti Matahari	

Oleh Maria Theresia Yunitiar (6103018035).....	123
12.2. Cara Penentuan Umur Simpan (Tanggal Kadaluwarsa) Roti Basah Di Perusahaan Roti Matahari Oleh Regina Fortunata Setiawan (6103018136).....	132
12.3. Penanganan Lebih Lanjut untuk Produk Cacat yang Tidak Memenuhi Standar Muru Perusahaan Roti Matahari Oleh Vincensia Vania Aracelly (6103018152).....	139
12.3.1. Penggolongan Produk Cacat.....	139
12.3.2. Penanganan Produk Cacat .....	142
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN .....	144
13.1. Kesimpulan.....	144
13.2. Saran .....	145
DAFTAR PUSTAKA.....	146
LAMPIRAN .....	156

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Lokasi Perusahaan Roti Matahari .....	9
Gambar 2.2. Tata Letak Perusahaan Roti Matahari .....	11
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Perusahaan Roti Matahari .....	18
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Babon .....	48
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Aktivasi dan Peremajaan Babon .....	50
Gambar 5.3. Diagram Alir Pembuatan Roti Basah .....	51
Gambar 5.4. Diagram Alir Pembuatan Roti Kering .....	58
Gambar 6.1. Kemasan PP Perusahaan Roti Matahari .....	62
Gambar 6.2. Kemasan HDPE Perusahaan Roti Matahari .....	63
Gambar 6.3. Kemasan Roti Sisir .....	64
Gambar 6.4. Kemasan Roti Rounde .....	65
Gambar 6.5. Kemasan Roti Blencong .....	65
Gambar 6.6. Kemasan Roti Sisir Rombutter .....	65
Gambar 6.7. Kemasan Roti Kasur .....	66
Gambar 6.8. Kemasan Roti Warmball .....	66
Gambar 6.9. Kemasan Sekunder Roti Matahari .....	67
Gambar 6.10. Kardus Perusahaan Roti Matahari .....	68
Gambar 6.11. Bentuk Gelombang pada Kardus .....	69
Gambar 6.13. Kotak .....	70
Gambar 6.12. Ruang Penyimpanan Tepung Terigu dan Gula Pasir .....	72
Gambar 7.1. Oven Konvensional .....	76
Gambar 7.2. <i>Rotary Oven</i> .....	76
Gambar 7.3 <i>Mixer</i> .....	77
Gambar 7.4 <i>Burner</i> .....	78
Gambar 7.5. Mesin Pedal <i>Sealer</i> .....	79
Gambar 7.6. Timbangan Mekanik .....	79
Gambar 7.7. Timbangan Duduk .....	80
Gambar 7.8. Meja Adonan .....	80
Gambar 7.9. Rak Bertingkat .....	81
Gambar 7.10. Loyang Sisir .....	82
Gambar 7.11. Loyang Rounde, Warmball dan Blencong .....	82
Gambar 7.12. Loyang Pengemasan .....	83
Gambar 7.13. Loyang Roti Kering .....	83
Gambar 7.14. Loyang Pengemasan .....	84
Gambar 7.15. Pemotong Adonan .....	84
Gambar 7.16. Baskom Besar .....	85
Gambar 7.17. Tong <i>Stainless Steel</i> .....	85
Gambar 7.18. Penyaring Telur .....	86



Gambar 7.19. Pengayak .....	86
Gambar 7.20. Kuas.....	87
Gambar 7.21. Spatula.....	87
Gambar 7.22. Pengocok Telur ( <i>Whisker</i> ).....	88
Gambar 7.23. Pencetak Label Harga.....	88
Gambar 7.24. Thermal Ribbon Printer.....	89
Gambar 7.25. Kaleng Penyimpanan.....	89
Gambar 7.26. Kereta Dorong ( <i>Trolley</i> ).....	90
Gambar 7.27. Kardus .....	90
Gambar 7.28. Mesin <i>strapping</i> .....	91
Gambar 12.1. Diagram Perkiraan Total Produksi Roti Sisir Rombotter, Roti Sisir Margarin, dan Roti Rounde di Perusahaan Roti Matahari Tanggal 14-28 Juni 2021.....	125
Gambar 12.2. Diagram Persentase Perkiraan Total Produksi Roti Blencong, Roti Kasur, dan Roti Warmball di Perusahaan Roti Matahari Tanggal 14-28 Juni 2021 .....	126

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Jumlah Pekerja Perusahaan Roti Matahari.....	25
Tabel 4.1. Kandungan gizi tepung terigu per 100g bahan .....	29
Tabel 4.2. Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan .....	30
Tabel 4.2. (lanjutan).....	31
Tabel 4.3. Komposisi kimia gula pasir .....	32
Tabel 4.4. Syarat mutu gula pasir .....	33
Tabel 4.4. (lanjutan).....	34
Tabel 4.5. Komposisi kimia telur ayam.....	37
Tabel 4.6. Persyaratan tingkatan mutu fisik telur konsumsi .....	39
Tabel 4.6. (lanjutan).....	40
Tabel 8.1. Jumlah Pekerja Perusahaan Roti Matahari .....	93
Tabel 8.2. Perincian Penggunaan Daya Listrik.....	94
Tabel 10.1. Standar Umum Air untuk Industri Makanan.....	110
Tabel 12.1. Data Jumlah Roti dalam Tiap Loyang .....	124
Tabel 12.2. Harga dan Neto Tiap Jenis Roti di Roti Matahari .....	129
Tabel 12.4. Data Persentase Produk Cacat .....	141
Tabel 12.5. Data Persentase Volume Produksi Produk Roti.....	141