

ABSTRAK

Roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan menggunakan ragi dan sudah melalui proses pemanggangan, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Dalam pembuatan roti untuk menghasilkan produk yang berkualitas, salah satu faktor yang sangat berperan adalah pemilihan bahan. Pemilihan Bahan baku yang berkualitas baik akan menghasilkan produk roti dengan kualitas yang baik pula.

Toko Madu *Bakery* Bangkalan, Madura sudah menerapkan pemilihan baku yang baik untuk menghasilkan roti yang baik juga. Bahan baku dalam pembuatan roti yang utama adalah: tepung terigu, air, ragi, garam. Bahan untuk membuat roti mempunyai kegunaan dan fungsi sendiri-sendiri, sehingga bila salah satu dari ke empat bahan dasar membuat roti tersebut dijadikan roti yang dihasilkan kurang baik.

Kata kunci : Roti, Bahan baku, Kualitas.

ABSTRACT

Bread is a product derived from wheat flour dough is fermented using yeast and already through the roasting process, with or without the addition of other ingredients.

In bread making to produce a quality product, one factor that plays an important role is the selection of materials. Selection of good quality ingredients that will produce bakery products with good quality as well.

Honey Shop Bakery Bangkalan, Madura has implemented good ingredients to produce good bread too. The ingredients in the manufacture of bread main ones are: flour, water, yeast, salt. Ingredients to make bread have utility and function independently, so if one of the four basic ingredients to make bread are excluded bread produced unfavorable.

Keywords: Bread, Ingredients, Quality.