

CARA PEMBUATAN ROTI MANIS

Tahap persiapan

- Semua peralatan dan bahan yang dibutuhkan di sediakan dalam jumlah dan takaran masing- masing (sehingga tidak memperlama proses pembuatan nanti), timbang terigu dengan wadah yang steril
- Alat yang akan digunakan dicuci dan disterilkan dari kuman
- Sedangkan bahan-bahan yang digunakan sebaiknya yang benar-benar baik dan kering, tidak terlalu lama serta higienis dalam penyimpanan
- Ukur suhu ruangan yang akan digunakan untuk produksi (jangan terlalu lembab)
- Air yang digunakan sebagai pencampur dimasak dahulu untuk menghindari kuman

Tahap pembuatan

1. Peralatan yang digunakan :
 - a. Dough Mixer
 - b. Oven
 - c. Loyang/nampan
 - d. baskom plastik ukuran sedang
 - e. kain penutup
 - f. teko penakar
 - g. sendok
2. Bahan yang dibutuhkan :
 - a. tepung terigu
 - b. air

- c. ragi instant
- d. garam halus
- e. gula
- f. susu bubuk full krim
- g. margarin
- h. mentega
- i. kuning telur
- j. pengembang adonan

Formula dasar roti manis

Bahan	Jumlah %
Tepung terigu	100
Air (bervariasi)	± 50
Ragi instant	2
Garam halus	1,2
Gula	20
Susu bubuk full krim	10
Margarin	10
Mentega	10
Kuning telur	5 butir

Pengembang adonan	0,5
-------------------	-----

3. Cara pembuatan :

a. dengan cara straight dough

- semua bahan kecuali garam dan mentega diaduk dengan dough mixer dengan kecepatan rendah selama ± 7 menit, kemudian sisa bahan dimasukkan dan diaduk dengan kecepatan tinggi selama ± 8 menit atau sampai menjadi kalis
- Adonan diistirahatkan selama 15 menit dengan ditutup kain dingin kemudian dibuang gasnya dengan cara ditekan
- Adonan dibagi-bagi dengan berat 65 gram, lalu dibulat-bulatkan, diistirahatkan 10 menit di atas meja dengan ditutup kain dingin.
- Setelah itu, adonan ditekan dan dibulat-bulatkan lagi, dan kemudian disusun di loyang yang telah disemir/diolesi dengan mentega
- Dibiarkan mengembang dalam ruang tertutup tetapi lembab (proofing, suhu 40°C dan RH 80-85%), selama 40 menit. Setelah 20 menit pertama (adonan $\frac{3}{4}$ mengembang), bagian atas adonan roti diolesi dengan susu dan selanjutnya diproofing lagi sampai adonan mengembang sempurna
- Dipanggang di oven pada suhu 150°C selama ± 11 menit sampai warna roti kuning kecoklatan

b. dengan cara sponge dough

Pada pembuatan roti manis dengan cara sponge dan dough, bahan-bahan roti terlebih dahulu dibagi menjadi 2 bagian :

Sponge		Dough	
Tepung terigu	60%	Tepung terigu	Sisa

Air es	35%	Air	Sisa
Ragi	2%	Garam	1,2%
Gula	12%	Gula	8%
Pengembang	0,5%	Susu bubuk	10%
		Lemak	20%
		Kuning telur	5 butir

Cara pembuatan sponge :

- semua bahan sponge dicampur menjadi satu dalam mixer dan diaduk hingga rata dan kalis
- sponge tersebut kemudian diistirahatkan selama \pm 1,5 jam sambil ditutup kain dingin

Cara pembuatan dough :

- semua bahan dough (kecuali garam dan lemak) dan sponge yang sudah jadi dicampur rata dengan kecepatan rendah. Garam dan lemak dimasukkan setelah adonan hampir kalis. Pengadukan dilanjutkan dengan kecepatan tinggi sampai adonan kalis. Lama pengadukan sekitar 5-8 menit
- adonan diistirahatkan selama 15 menit dengan ditutup kain dingin dan kemudian dibuang gasnya dengan cara ditekan
- adonan dibagi-bagi dengan berat 65 gram, lalu dibulat-bulatkan, diistirahatkan 10 menit di atas meja dengan ditutup kain dingin
- setelah itu adonan ditekan dan dibulat-bulatkan lagi, dan kemudian disusun di susun di loyang yang telah disemir dengan mentega
- dibiarkan mengembang dalam ruang tertutup tetapi lembab (proofing, suhu 40°C

dan RH 80-85%), selama 40 menit. Setelah 20 menit pertama (adonan $\frac{3}{4}$ mengembang), bagian atas adonan roti diolesi dengan susu dan selanjutnya diproofing lagi sampai adonan mengembang sempurna

- Dipanggang di oven pada suhu 150 °C selama \pm 11 menit sampai warna roti kuning kecoklatan.

Tahap pengemasan

Setelah roti selesai dibuat, maka proses yang selanjutnya, yang tidak kalah penting, yaitu proses pengemasan. Ini terutama dilakukan terhadap roti yang dikomersialkan, atau dijual ke pasaran. Tentunya hal ini harus memenuhi kriteria kesehatan dan keamanan konsumsi. Adapun syarat bahan kemasan roti adalah sebagai berikut :

- Permeabel terhadap udara yang sesuai dengan roti
- tidak beracun dan tidak inert (tidak bereaksi dengan roti).
- kedap air.
- Tahan panas.
- Mudah dikerjakan secara masinal dan harganya relatif murah.

Kemasan yang dipakai untuk membungkus roti biasanya berupa plastik, terutama yang golongan polietilen dan cellophan.

- Setelah roti selesai maka sesegera mungkin langsung dimasukkan ke dalam plastik yang sudah disiapkan seukuran roti yang kita buat
- Dengan bantuan mesin atau manual, mulut plastik dipanaskan sebelum dilekatkan
- Diusahakan roti yang sudah terkemas kedap terhadap udara luar (biasanya bagian dalam kemasan dibuat mengembang, jika kempes berarti ada bagian plastik yang berlubang/bocor)

- Selanjutnya roti dimasukkan ke dalam kotak karton agar terlindung dari banyak radiasi cahaya, air, dan kontak dengan polutan di udara
- Pertahankan aroma serta pertahankan kondisi agar tetap kering
- Plastik diberi label dengan metode yang tepat, jangan sampai kertas label ataupun cat untuk label mempengaruhi roti yang ada dalam kemasan.