



BREAD (ROTI)

Oleh :

Dra. Sudewi Yogha, M.Si



**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

PENGERTIAN ROTI



Menurut kamus :

- *A common food baked flour*
Makanan sehari-hari yang dibuat dari tepung atau adonan yang dibakar.
- *Food made from flour, yeast and water baked in a oven*
Makanan yang terbuat dari tepung, ragi, air, lalu dibakar di dalam oven.
- *Made from a very stiff dough leavede with yeast*
Terbuat dari adonan yang sangat kaku, dikembangkan dengan ragi.

- **Menurut Stevenson and Miller :**

“It’s must contain at least flour, water, or other specified liquid ingredients, salt and yeast”

Adalah suatu adonan minimal terdiri dari tepung, air, cairan-cairan khusus lainnnya, garam, dan ragi.



BAHAN PEMBUATAN ROTI

Bahan yang Menegarkan :

- Tepung Terigu
- Air
- Garam

Bahan yang Mengempukkan :

- Gula pasir
- Lemak
- Ragi
- Telur

Bahan Tambahan:

- 1. Susu Bubuk Full Cream**
- 2. Bread Improver**
- 3. Bread Emulsifier**
- 4. Bahan Penyedap**
- 5. Bahan Pewarna**
- 6. Bahan Isi**

PERALATAN YANG DIGUNAKAN

■ Peralatan Persiapan, diantaranya :

- Timbangan
- Gelas Ukur
- Saringan Tepung

■ Peralatan Pengolahan, diantaranya :

1. Peralatan Besar , yaitu

- Mixer
- Dough Handing Equipment
- Oven

2. Peralatan Kecil, yaitu

- Rolling Pin
- Scarper
- Strainer
- Pastry brusches
- Cooling Grid
- Baking Set
- Pisau
- Proofing Box