

**IDENTIFIKASI PENYEBAB KERUSAKAN ROTI TAWAR PADA  
PROSES PENDINGINAN DI PT MIROTA INDAH INDONESIA,  
SLEMAN, YOGYAKARTA**

**Oleh:**  
Rejeki Utami

**RINGKASAN**

PT Mirota Indah Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri *bakery* dengan *brand Manna Bakery* yang memproduksi beberapa jenis roti seperti roti manis, roti tawar, *danish*, puding, *cake*, *tart*, soes kering, dan *brownies* serta es krim. Keunggulan produk PT Mirota Indah Indonesia yaitu menggunakan bahan-bahan pilihan yang berkualitas, memiliki rasa *milky* yang khas, tidak menggunakan bahan pengawet buatan, dan halal untuk dikonsumsi serta harga terjangkau. Akan tetapi terdapat beberapa kerusakan pada proses pendinginan di PT Mirota Indah Indonesia. Penulisan laporan magang bertujuan untuk mengidentifikasi penyebab kerusakan roti tawar pada proses pendinginan di PT Mirota Indah Indonesia dengan metode observasi dan memberikan solusi untuk permasalahan penyebab kerusakan roti tawar pada proses pendinginan di PT Mirota Indah Indonesia. Berdasarkan observasi identifikasi penyebab kerusakan roti tawar pada proses pendinginan di PT Mirota Indah Indonesia yaitu kontaminasi mikroba, *human error*, hewan pengerat yaitu tikus, dan *bread staling*. Alternatif untuk permasalahan penyebab kerusakan roti tawar pada proses pendinginan di PT Mirota Indah Indonesia antara lain menggunakan teknologi *vacuum cooling* untuk mengatasi kerusakan yang disebabkan oleh kontaminasi mikroba, mengendalikan tikus, mencegah terjadinya proses *staling* dengan tempat penyimpanan yang baik dan menambahkan *emulsifier*.

Kata Kunci: pendinginan, PT Mirota Indah Indonesia, roti tawar

**IDENTIFICATION OF CAUSES OF FRAGRANT BREAD IN COOLING  
PROCESS IN PT MIROTA INDAH INDONESIA, SLEMAN,  
YOGYAKARTA**

By:

Rejeki Utami

**SUMMARY**

PT Mirota Indah Indonesia is a company engaged in the bakery industry with the Manna Bakery brand that produces several types of bread such as sweet bread, fresh bread, danish, pudding, cake, tarts, dry soes, brownies and ice creams. The advantages of PT Mirota Indah Indonesia products are using selected quality ingredients, having a distinctive milky taste, not using artificial preservatives, and halal for consumption and affordable prices. However, there is some damage to the cooling process at PT Mirota Indah Indonesia. Writing an apprenticeship report aims to identify the causes of damage to white bread in the cooling process at PT Mirota Indah Indonesia by the observation method and provide a solution to the problems causing damage to white bread in the cooling process at PT Mirota Indah Indonesia. Based on the observation of the identification of the causes of damage to white bread in the cooling process at PT Mirota Indah Indonesia, namely microbial contamination, human error, rodents namely rats, and bread staling. Alternatives to the problem of damage to white bread in the cooling process at PT Mirota Indah Indonesia include using vacuum cooling technology to deal with damage caused by microbial contamination, controlling mice, preventing the occurrence of staling processes with good storage and adding emulsifiers.

Keywords: cooling, PT Mirota Indah Indonesia, white bread