

Gandum bukan makanan pokok bangsa Indonesia tetapi gandum setelah diolah menjadi terigu memiliki nilai komersil untuk diolah menjadi berbagai macam roti (*bread*s) kue (*cake*s), kue kering (*cookie*s). Roti telah menjadi makanan utama untuk makan pagi bagi sebagian orang atau sebagai makanan selingan, makanan pembuka dan makanan pengiring untuk makanan lain seperti krim sup, terutama disajikan pada hotel-hotel berbintang. Bagian pengolahan roti dan kue (*bakery and pastry*) merupakan bagian penting di hotel berbintang sebagai sumber pendapatan (*income revenue*) selain penjualan kamar (*room*). Melalui berbagai macam olahan roti dan kue serta makanan penutup (*desserts*) untuk kegiatan rapat, seminar dan pernikahan dan lain-lainnya. Disisi lain menekuni bidang pengolahan roti dan kue menyediakan peluang kerja yang luas di hotel, restoran, industri ritel roti dan kue (*retail bakeries and pastries shops*). Pada skala besar industri roti dan industri bahan-bahan untuk roti (*industrial production of baked goods*), dan yang terpenting bagaimana dapat menciptakan lapangan kerja untuk orang banyak dengan membuka usaha roti dan kue (*entrepreneurship*).

Prof. Dr. Cece Sobarna, M. Hum (Univeritas Padjadjaran). Kajian budaya Indonesia perlu dikembangkan dan dilestarikan sebagai kekayaan bangsa. Buku ini merupakan contoh konkrit mengembangkan budaya melalui kajian makanan (Roti).

Dr. Doni Purnama Alamsyah (Ketua Lembaga Penelitian Universitas BSI). Buku ini memberikan penjelasan detail tentang Roti, sehingga mudah dipahami untuk orang awam pada industri Roti.

Dr. Dra. Hj. Nenden Supenti, M.Si (Ketua Dharma Wanita Persatuan KEMENPAR RI). Karya tulis yang menarik dengan judul "Teori Praktis Pengolahan Roti", dan dapat digunakan sebagai bahan ajar dan bahan sumber bagi tenaga pendidik dan peserta didik di Sekolah Tinggi maupun Akademi Pariwisata. Buku ini juga berguna bagi mereka yang akan membuka usaha roti (*bakery*), sehingga dapat menciptakan lapangan kerja dan memberikan penghasilan untuk banyak orang.



Penerbit Balatin Pratama
Jl. Sukagalih No. 39
Sukajadi, Bandung 40162
Telepon: (022) 203 61 75
Email: popups_balatin@yahoo.co.id

