

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui proses produksi pada industri Ivan Bakery di Kota Jambi, Mengidentifikasi jenis dan banyaknya limbah industri Ivan Bakery di Kota Jambi, Memberikan alternatif produksi bersih yang terbaik berdasarkan kelayakan aspek teknis dan finansial (*payback period*) yang dapat diterapkan pada industri Ivan Bakery di Kota Jambi.

Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif dan kuantitatif. Tahapan penelitian yang digunakan berupa Persiapan, Identifikasi Kondisi Umum Usaha, Penyusunan Neraca Massa, Identifikasi Jenis Limbah, dan Identifikasi Alternatif Peluang Penerapan Produksi Bersih.

Tahapan proses produksi roti di Industri Roti Ivan Bakery yaitu Penimbangan bahan, pencampuran adonan, pengkalisan adonan, penimbangan adonan, *moulding*, *panning*, fermentasi, pemanggangan, *depanning*, pendinginan, pemotongan roti (untuk jenis roti tawar), pengolesan selai (untuk jenis roti manis), dan pengemasan. Jenis limbah pada industri roti Ivan Bakery berupa limbah padat. Banyaknya limbah padat yang bisa dimanfaatkan yaitu cangkang telur sebanyak 0,785 kg/hari, pinggir roti tawar sebanyak 4,26 kg/hari, remahan roti tawar sebanyak 2,19 kg/hari dan roti afkir selama seminggu sebanyak 29 kg/minggu dan limbah cair sisa proses produksi sebanyak 100 Liter/hari. Alternatif penerapan produksi bersih yang dapat diterapkan pada industri Ivan bakery adalah penerapan *good housekeeping* dengan nilai *payback period* 0,5 tahun, pemanfaatan roti afkir menjadi bahan baku pakan ternak dengan nilai *payback period* 3,2 tahun dan pemanfaatan cangkang telur menjadi pupuk organik dengan nilai *payback period* 2,4 tahun.

Kata Kunci : *Produksi Bersih, Bakery, Kelayakan Teknis Dan Finansial.*