

RINGKASAN

“PENGENDALIAN KUALITAS PADA PRODUK ROTI TAWAR DI UNIT PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN PRODUK (TEFA) POLITEKNIK NEGERI JEMBER”, Rizqi Nurul Mukarromah, D41160803, Tahun 2020, Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dewi Kurniawati, S.Sos., M.Si (Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapang)

Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan atau *Teaching Factory Bakery* (TEFA) merupakan salah satu sarana pembangunan Politeknik Negeri Jember dalam membangun dan menunjang pendidikan di lingkup Politeknik Negeri Jember, dimana dapat menguatkan keterampilan dan kompetensi yang selaras dengan kebutuhan industri pula. Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk dibangun dan didirikan mampu bersaing dengan Perguruan Tinggi akademik lainnya dan lebih dikenal oleh masyarakat. Pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk atau TEFA Bakery sendiri merupakan unit dalam mengolah dan memproduksi berbagai jenis macam roti.

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Beberapa produk yang dihasilkan dari TEFA Bakery sendiri meliputi roti tawar, aneka roti manis, roti sobek, roti kasur, roti kenong, roti kering atau bagelen dan roti sisir. Dalam memproduksi roti tawar sendiri diperlukannya penerapan dalam pengendalian kualitas dalam memproduksi roti tawar, agar menghasilkan sebuah produk dengan mutu yang terjamin. Pengendalian kualitas pada roti tawar meliputi pengendalian kualitas pada penerimaan dan penyimpanan bahan baku, pengendalian kualitas proses produksi roti tawar, pengendalian kualitas produk akhir atau finishing good, dan analisa penyebab produk cacat agar dapat terkendali sebuah proses yang tidak memenuhi SOP (Standard Operating Procedure) yang telah diterapkan. Sehingga mampu menghasilkan produk yang berkualitas serta proses produksi dapat berjalan dengan baik.

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu bentuk emplementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di sekolah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Praktik Kerja

Lapang (PKL) akan menambah kemampuan untuk mengamati, mengkaji serta menilai antara teori dengan kenyataan yang terjadi dilapangan yang pada akhirnya dapat meningkatkan kualitas managerial mahasiswa dalam mengamati permasalahan dan persoalan, baik dalam bentuk aplikasi teori maupun kenyataan yang sebenarnya. Sebagai syarat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma IV di program studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis.

