

RINGKASAN

Proses Produksi Roti Manis Kasur di *Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember*. Ridha Aina Tauba, Nim B32200927, 61 halaman, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah S,S.Si.,M.Si. (Dosen Pembimbing Internal), Mokh. Fatoni Kurnianto, S.TP., M.P. (Pembimbing Lapangan /Eksternal).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. merupakan unit perusahaan yang didirikan Politeknik Negeri Jember yang bergerak pada pengolahan makanan dan minuman misalnya aneka kue kering, roti manis, roti tawar, bagelan, serta aneka cemilan, minuman dan kopi. Pemilihan *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember (TEFA) sebagai tempat industri dikarenakan TEFA sudah memenuhi standar industri serta kesesuaian antara materi- materi yang dipelajari selama perkuliahan dan praktikum perkuliahan. Diharapkan dengan adanya kegiatan PKL ini mahasiswa dapat menambah wawasan dan keterampilan atau pengalaman di dunia kerja serta penerapan materi –materi yang selama ini dipelajari. Selain itu juga dapat melihat dan mengamati proses produksi langsung.

Proses Produksi haruslah memperhatikan titik kritis produksi roti manis kasur untuk mencegah ketidak maksimalnya hasil. misalnya menimbang bahan dengan teliti, jangan menimbang garam dan ragi bersamaan di wadah yang sama, memperhatikan waktu pengadukan, memperhatikan urutan dalam memasukkan bahan, moulding dengan rapi, menata roti diadonan dengan jarak yang tidak berdekatan, memperhatikan waktu proofing, memperhatikan suhu dan waktu pengovenan, pendinginan dilakukan dengan sempurna, pengemasan dilakukan dengan rapi dan rapat.