

RINGKASAN

Proses Produksi dan Pengendalian Mutu Roti Manis (topping abon) di *teaching factory bakery and coffe UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.* Enka Larasati, NIM B32192139, Tahun 2022, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fatoni. K, S.TP, MP (Dosen Pembimbing) Sri Santi Utami (Pembimbing Lapangan).

UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman yang memiliki berbagai macam produk makanan dan minuman seperti roti, kopi, dawet susu, edamame, air mineral sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan terdiri dari tiga (4) Tefa, yaitu : Tefa Pengalengan Pangan dan Air Kemasan, Tefa Bakery and Coffee, Tefa Resto Kemuning, Rotografur Printing Converting dan Outlet. Pemilihan TEFA *Bakery and coffee* sebagai tempat PKL dikarenakan kesesuaian materi-materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. *Teaching Factory Bakery and Coffee UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember* memberikan kesempatan bagi mahasiswa PKL untuk mengetahui sistem produksi roti hingga pengemasannya. Jenis roti yang diproduksi diantaranya roti tawar, roti kering, dan roti manis. Kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) ini dilaksanakan dibagian ruang produksi roti tersebut.

Metode yang digunakan yaitu dengan mengumpulkan data-data primer maupun skunder. Data-data primer diperoleh dari pengamatan dan wawancara secara langsung dilapangan, sedangkan data skunder diperoleh dari catatan-catatan produksi yang di miliki *Teaching factory bakery and coffe UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember* dan pustaka.

Roti manis merupakan salah satu jenis roti yang mempunyai citarasa yang manis yang menonjol serta bertekstur empuk dengan atau tanpa isi. Roti manis topping abon adalah roti manis yang merupakan roti manis original dengan topping abon, roti manis topping abon ini merupakan salah satu roti manis yang banyak

di minati (*best seller*) karena rasanya yang enak perpaduanantara mayonaise dan abon yang gurih. Pembuatan roti manis melalui 11 tahapan yaitu, persiapan bahan baku, penimbangan bahan, mixing, fermentasi, penimbangan adonan, pembulatan adonan, pembentukan dan pengisian adonan, peletakkan adonan dalam loyang, proofing, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan. Pengawasan mutu pada proses produksi roti manis bertujuan agar produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi produk dan standart yang ditetapkan sehingga akan terjadi peningkatan kualitas produk akhir.