

RINGKASAN

Manajemen Produksi Roti Manis Pada Unit Pengolahan Dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember, Adika Fauziah, NIM D41160088, Tahun 2020, 102 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning Gemaputri, S.Pi, MP (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan. Kegiatan ini adalah kegiatan dimana mahasiswa mempraktikkan secara langsung teori yang didapat dibangku perkuliahan pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik kerja lapang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Pada kegiatan PKL ini dilaksanakan di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember

Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu UPT yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember dengan tujuan sebagai tempat untuk mendukung program vokasi pendidikan tinggi dan sebagai tempat study bagi mahasiswa terkait praktik pengolahan produk pangan hasil pertanian. Selain itu Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember ini juga merupakan lembaga profit yang memperoleh mandat untuk memproduksi dan memasarkan aneka macam jenis roti yang di beri merk Roti SIP.

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan selama praktik kerja lapang adalah proses produksi roti manis, proses pengemasan roti manis, proses produksi roti tawar, proses pengemasan roti tawar, proses produksi roti sobek, proses pengemasan roti sobek, proses produksi roti kasur, proses pengemasan roti kasur, proses produksi roti kenong, proses pengemasan roti kenong, proses produksi roti kering, proses pengemasan roti kering, proses produksi roti sisir, proses pengemasan roti sisir, proses produksi roti bagelan, proses pengemasan roti bagelan.

Pada laporan PKL ini penulis lebih fokus pada manajemen produksi roti manis yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan

pengendalian. Proses produksi roti manis meliputi proses persiapan bahan baku, penyeleksian bahan baku, penimbangan dan pencampuran bahan baku, penimbangan adonan, pembentukan adonan, pembagian adonan, pemberian isian, peletakan adonan pada loyang, pengembangan adonan, pemberian topping untuk roti boy, roti pizza, roti kacang, roti kacang ijo, roti milk, roti keju, roti pisang keju, roti sosis dan roti selai, pengovenan, pendinginan, pemberian topping untuk roti abon dan roti cream, kemudian dilanjutkan dengan proses pengemasan.

Pada diagram ishikawa yang menyebabkan dihasilkannya bentuk roti boy yang tidak sesuai standart yaitu karena oven yang terlalu panas, pemberian tooping mocca pada adonan yang terlalu kebawah dan pemberian tooping mocca pada adonan yang terlalu banyak. Sedangkan yang menyebabkan ukuran roti manis tidak seragam yaitu karena tenaga kerja yang kurang teliti, ukuran loyang yang terlalu kecil, pembentukan adonan yang dilakukan oleh banyak tenaga kerja dan penataan adonan di loyang yang berdempetan. Kemudian yang menyebabkan keluarnya isian dari roti yaitu karena pemberian isian yang terlalu banyak, kurang rapat dalam menutup adonan dan kurang telitinya tenaga kerja dalam proses pemberian isian pada roti manis.