

## RINGKASAN

**Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Pada Roti Manis (Pizza) di *teaching factory bakery and coffee* Politeknik Negeri Jember.** Nadia Fara Sania, NIM B32200464, Tahun 2022, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing) Sri Santi Utami (Pembimbing Lapangan)

Politeknik Negeri Jember merupakan sebuah unit perusahaan yang berdiri di dalam lingkup Perguruan Tinggi Negeri Vokasi Politeknik Negeri Jember yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan maupun pengemasan pangan. Produk pangan yang dihasilkan pun memiliki ragam variasi, akan tetapi produk utama yang mereka pasarkan dan paling digemari oleh masyarakat ialah olahan dari bakery. Jenis roti yang dihasilkan pun bermacam-macam, yaitu: roti tawar, roti kasur, roti sobek, roti manis roti sisir roti bagelan, dan beberapa varian lainnya. UPA. Pengolahan Produk Pangan dan Kemasan sendiri menaungi beberapa Tefa diantaranya, yaitu: Tefa Pengalengan Pangan dan Air Kemasan, Tefa Bakery and Coffee, Tefa Resto Kemuning dan Tefa Rotografur Printing Converting dan Outlet. Pemilihan Tefa Bakery and Coffee sebagai tempat penunjang akademik dan sebagai tempat magang dikarenakan telah mempertimbangkan dari segi penguasaan materi-materi yang telah dilaksanakan dalam perkuliahan maupun dalam kegiatan praktikum yang dimana dapat dikuasai oleh mahasiswa. *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan dan bekal pengalaman bagi mahasiswa magang untuk mengetahui segala proses dari produksi pengemasan hingga pemasaran.

Proses produksi roti manis memiliki beberapa tahap yaitu, persiapan bahan baku, penimbangan bahan, mixing, pembagian adonan, pembulatan adonan (rounding), pengisian dan pembentukan adonan, peletakan adonan dalam Loyang, proofing, pemanggangan, pendinginan, dan pengemasan. Pengawasan mutu pada proses produk roti manis memiliki maksud dan tujuan agar hasil akhir dari proses pembuatan memenuhi standar yang telah ditetapkan sehingga bisa menjadi peningkatan kualitas pada produk akhir.