

RINGKASAN

Proses Produksi Roti Manis Pisang Cokelat di *Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember*, Nimas Fahmil Kumala, NIM: B32200567. Tahun 2022, 56 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. M Ardiyansyah S.Si., M.Si (Dosen Pembimbing), M Fhatoni K, S.TP., MP (Pembimbing Lapangan).

Roti manis merupakan salah satu jenis roti yang mempunyai cita rasa manis yang menonjol serta bertekstur empuk dengan atau tanpa isian. Roti manis isi pisang cokelat adalah roti manis dengan isian cokelat dan buah pisang. Bahan-bahan dalam pembuatan roti manis adalah tepung terigu dengan protein tinggi, ragi, air, gula, bread improver, margarin, telur, garam dan susu.

Pelaksanaan magang dilaksanakan di *Teaching Factory Bakery and Coffee UPA*. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember yang berlokasi di Jln. Tawangmangu, Desa Tegalgede Kecamatan Sumpalsari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124. *Teaching Factory Bakery and Coffee UPA*. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan ini merupakan industri yang bergerak dibidang makanan dan minuman, salah satu produk yang dihasilkan yaitu roti. Roti yang diproduksi memiliki berbagai macam jenis, diantaranya roti manis, roti tawar, roti kasur, roti sisir, roti sobek, roti bagelan dan roti kering. Tujuan untuk untuk mengetahui secara langsung bagaimana pengolahan roti manis dengan baik dan benar sesuai standart operasional. Proses produksi roti manis meliputi penimbangan, pencampuran, pembulatan atau rounding, pengisian atau *filling*, fermentasi dan pemanggangan atau pengovenan. Titik kritis dalam produksi roti manis pisang cokelat adalah penimbangan, pengisian dan pengovenan. Hasil pengendalian kualitas berdasarkan data berat roti manis pisang cokelat didapatkan hasil rata-rata 91,4 gram, dengan berat roti paling rendah adalah 83 gram dan berat roti paling tinggi adalah 98 gram, dimana keseluruhan data berat roti manis pisang cokelat yang diambil tidak melewati batas UCL dan LCL.