

RINGKASAN

Prosedur Pelayanan Barista di *Tefa Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember, Fajar sulaiman, F31181287, 2021, 39 halaman, Bahasa, Komunikasi dan Pariwisata, Politeknik Negeri Jember, Suyik Binarkaheni, S.Pd., M.Li (Dosen Pembimbing) dan Sri Santi Utami, A.Md (Pembimbing Lapang).

Dalam rangka mencetak lulusan siap kerja, Politeknik Negeri Jember mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program Praktek Kerja Lapang (PKL), program PKL untuk Diploma 3 akan di laksanakan pada semester 5 dan untuk diploma 4 akan dilaksanakan pada semester 7 . Dengan adanya program PKL ini, mahasiswa diharapkan dapat bersaing di dunia kerja serta dapat beradaptasi di lingkungan tempat kerja. Kegiatan PKL dilaksanakan selama 750 jam sesuai dengan ketentuan Politeknik Negeri Jember.

Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember ditetapkan sebagai tempat PKL dikarenakan ilmu yang telah dipelajari di masa perkuliahan dapat diimplementasikan secara langsung. Dilain sisi akibat dari pandemi COVID-19 Politeknik Negeri Jember Meng-intruksikan bagi mahasiswa untuk melaksanakan PKL di daerah asal masing masing untuk mencegah meluasnya virus tersebut.

Kegitan PKL dilaksanakan di 2 (dua) divisi departemen yaitu di Divisi Produksi Roti dan Divisi marketing di posisi Barista. Kegiatan yang dilaksanakan di departemen Produksi Roti ialah penyeleksian bahan pembuatan roti, proses penimbangan bahan, proses pencampuran bahan roti, proses penimbangan dan pembagian adonan, proses pembentukan adonan roti, proses pengembangan roti, proses pemanggangan roti , proses pengangkatan roti, proses pendinginan roti, proses pemotongan roti dan yang terakhir ialah proses pengemasan roti. Sedangkan, untuk Divisi Marketing di posisi Barista kegiatan yang dilaksanakan ialah proses pembuatan hot cappuccino, kopi susu, kopi tubruk, hot lemon tea, hot chocolate dan *Coffee latte art* .

Kendala yang dihadapi selama melaksanakan program PKL ini terbagi menjadi 3 (tiga) permasalahan umum. Pertama, masalah teknis dalam mengoperasikan mesin *grinding* kopi, *portafilter* dan *latte art pen*. Kedua, kurang terampil dalam beberapa proses pembuatan *latte art*, seperti pada proses *steam*, *pouring*, dan memproses *espresso* di *knock box*. Ketiga, terbatasnya alat timbangan digital dalam memproses bubuk kopi. Namun hal tersebut dapat teratasi dengan melaksanakan diskusi serta latihan dengan pembimbing lapang.