

RINGKASAN

Proses Produksi Roti Sisir di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. Fika Wulan Romadhol Ana, NIM B32181371, Tahun 2021, 62 hlm , Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya A, S.TP, M.P (Pembimbing Utama) dan M. Fatoni K, S.TP, M.P (Pembimbing Lapang).

Teaching Factory Bakery and Coffee bergerak di bidang produk roti, kopi, edamame, sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. Produk roti yang diproduksi diantaranya roti tawar, roti sobek, roti kasur, roti manis, dan roti kering. Produk ini berbahan baku tepung terigu, ragi, gula, dan air. Tahapan proses dalam pembuatan roti adalah persiapan bahan, pencampuran adonan, penimbangan adonan, pengisian dan pembentukan adonan, fermentasi, pengovenan dan pengemasan. Jumlah produksi setiap produk berbeda bergantung pada rencana produksi harian yang telah ditentukan berdasarkan permintaan konsumen.

Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember merupakan UPT makanan dan minuman yang didirikan oleh lembaga Politeknik Negeri Jember dengan tujuan edukasi pada mahasiswa. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* didasarkan pada kesesuaian materi-materi perkuliahan dan praktikum. Kegiatan ini memberikan kesempatan pada mahasiswa menambah pengetahuan, wawasan dan cara pengaplikasian pada pembuatan roti dari proses produksi hingga pengemasan roti.