

RINGKASAN

Proses Produksi dan Pengendalian Mutu Roti Kering di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember, Firda Mawaddatin Fahira, NIM B32180242, Tahun 2021, 61 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya A, S.TP, MP (Pembimbing Utama) dan M. Fatoni Kurniatio, S.TP, MP (Pembimbing Lapang).

UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman dengan berbagai macam produk diantaranya roti, kopi, cendol, edamame sampai dengan olahan jamur seperti kaldu dan bumbu pecel. Pemilihan UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember sebagai tempat Praktek Kerja Lapang (PKL) didasarkan pada kesesuaian materi-materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. Praktek Kerja Lapang (PKL) ini akan menambah wawasan informasi dan pengalaman kerja bagi mahasiswa, serta mahasiswa dapat melihat secara langsung pengaplikasian pengetahuan dan teori yang di dapat pada perkuliahan dengan apa yang ada dilapangan. UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory and Bakery Coffee* Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan bagi mahasiswa Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mengetahui tahapan proses produksi roti hingga tahap pengemasan. Beberapa jenis roti yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember antara lain roti tawar, roti kering, roti sobek, roti kasur, roti sisir, dan beberapa macam roti manis lainnya. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan dibagian ruang produksi tersebut.

Metode yang digunakan adalah dengan mengumpulkan data-data primer maupun sekunder. Data-data primer diperoleh melalui pengamatan dan wawancara secara langsung dilapangan, sedangkan data sekunder diperoleh melalui catatan-catatan produksi yang dimiliki oleh UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember dan pustaka.

Roti kering merupakan salah satu jenis roti yang diproduksi oleh UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. Proses pembuatan roti kering didapatkan dengan cara memanggang kembali roti yang sudah jadi sehingga tercipta roti kering yang diinginkan. Roti yang digunakan dalam pembuatan roti kering yaitu roti tawar. Roti tawar memiliki umur simpan yang tergolong pendek yakni 3-5 hari hal ini dikarenakan roti tawar termasuk dalam jenis roti basah sehingga memiliki kadar air yang cukup tinggi yang menyebabkan daya awetnya rendah, oleh karena itu untuk memperpanjang umur simpannya maka roti tawar diolah lebih lanjut menjadi roti kering namun pada awalnya roti tawar tersebut perlu menjalani proses pemeriksaan secara manual seperti roti tawar memiliki bau yang normal, tidak berjamur, dan memiliki rasa serta warna yang normal.