

RINGKASAN

Proses Produksi Roti Manis Pisang Cokelat di Upt. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. Adinda Novitasari, NIM B32180173, Tahun 2021, 57 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya A, S.TP., MP (Pembimbing Utama) dan M. Fatoni Kurnianto, S.TP., MP (Pembimbing Lapangan).

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, edamame sampai dengan olahan jamur seperti kaldu dan bumbu pecel. Produk roti yang di produksi diantaranya roti kering, roti tawar, dan roti manis. Produk ini berbahan baku tepung terigu, ragi, gula pasir, telur, mentega dan bahan lainnya. Tahapan proses dalam pembuatan roti adalah persiapan bahan baku, pencampuran bahan, fermentasi adonan, pembentukan, pengembangan (*proofing*), pemanggangan, dan pengemasan.

Awal mula dibentuknya *Teaching Factory Bakery and Coffee* yaitu terinspirasi dari kegiatan praktikum mata kuliah Roti dan Kue program studi Teknologi Industri Pangan pada semester empat (4) yang mendapatkan respon positif dari berbagai pihak, sehingga mendapat rekomendasi dari pimpinan Politeknik Negeri Jember untuk mendirikan *Teaching Factory Bakery and Coffee*. TEFA telah mendapatkan izin dari Dinas Kesehatan yaitu P-IRT (Produk Industri Rumah Tangga) sehingga aman untuk diedarkan dan juga mendapat kepercayaan dari pihak konsumen.

Roti tawar merupakan suatu produk pangan dari tepung terigu yang dibuat melalui tahapan proses pengadonan, fermentasi dan pemanggangan. Roti manis adalah roti yang mempunyai cita rasa manis, bertekstur empuk, dan memiliki bentuk dan isian yang bervariasi. Roti kering sama seperti roti yang lainnya, hanya saja pada proses pengovenan dilakukan sebanyak dua kali sehingga memiliki cita rasa yang manis dan gurih.