

RINGKASAN

Proses Pembuatan Roti Kenong Di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember*. Soraya Amalina Filda, Nim B32180527, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya A, S.TP, M,P (Dosen Pembimbing), Mokh. Fatoni Kurnianto, S.TP, M.P (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember – Jember ,Jawa Timur,Indonesia. UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang memiliki berbagai macam produk yaitu roti, kopi, edamame, sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. Pemilihan UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember sebagai tempat PKL didasarkan pada kesesuaian materi-materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. Adanya praktek kerja lapangan ini, akan menambah wawasan informasi serta pengalaman kerja bagi mahasiswa. Selain itu juga dapat melihat dan mengamati proses produksi. langsung pengaplikasian pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan apa yang ada dilapangan sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat. UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan bagi mahasiswa PKL untuk mengetahui sistem produksi roti hingga pengemasannya. Jenis roti yang diproduksi diantaranya roti kering, roti tawar, dan roti manis. Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) ini dilaksanakan dibagian ruang produksi roti tersebut.