

RINGKASAN

Pemantauan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Produksi Roti Bagelen di TEFA Bakery & Coffee. Ning Fine Indrasih, NIM B32221214, Tahun 2024, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.T.P., M.P (Dosen Pembimbing)

Magang merupakan salah satu kewajiban yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 01 Agustus – 04 Desember 2024 di TEFA Bakery & Coffee Politeknik Negeri Jember.

Bagelen menjadi produk olahan roti yang secara umum berupa roti kering yang banyak disukai masyarakat. Pembuatan bagelen yakni dengan melalui proses pemanggangan kembali roti yang sudah jadi sehingga tercipta roti yang kering seperti yang diinginkan. Bagelen terbuat dari adonan roti berbahan dasar tepung terigu protein tinggi, dicampur dengan bahan lain yaitu telur, gula pasir, garam, ragi, dan *bread improver*. Salah satu unit usaha yang bergerak dalam bidang produksi makanan dan minuman yaitu *Teaching Factory (TEFA) Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember.

Teaching Factory (TEFA) Bakery & Coffee adalah sebuah perusahaan yang berfokus pada pengolahan berbagai jenis makanan dan minuman. Unit usaha TEFA Bakery & Coffee merupakan usaha berskala menengah yang bergerak di bidang produksi roti dan kue. Produk-produk yang dihasilkan meliputi roti tawar, roti kering bagelen, berbagai jenis roti manis, serta roti kering lainnya. Dalam proses produksi makanan dan minuman, TEFA Bakery & Coffee telah memanfaatkan berbagai peralatan canggih dan modern untuk memastikan kualitas produk sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan.

Tujuan pelaksanaan Magang ini adalah untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di TEFA Bakery & Coffee Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa diharapkan mendapatkan pengalaman kerja langsung sehingga mampu membandingkan teori yang telah dipelajari dengan

penerapannya di lapangan. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk memperluas pengetahuan tentang teknik pengolahan roti yang baik dan benar. Secara khusus, Magang ini bertujuan untuk memahami alur proses produksi roti di *TEFA Bakery & Coffee*, serta mengidentifikasi permasalahan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang muncul dalam setiap tahapan produksi beserta solusinya.