

RINGKASAN

PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PROSES PRODUKSI ROTI MANIS (PIZZA) DI UPT. MAKANAN DAN MINUMAN *TEACHING FACTORY BAKERY AND COFFEE* POLITEKNIK NEGERI JEMBER. Mitoro Gawanjalu, NIM. B32222418, Tahun 2025, 75 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP,.MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di Perusahaan. Mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan keterampilan tertentu sesuai dengan bidang keahliannya yang tidak terlalu banyak didapatkan selama perkuliahan. Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 01 September – 30 Desember 2024 di *TEFA Bakery & Coffe* Politeknik Negeri Jember.

Roti manis pizza menjadi produk olahan roti yang secara umum berupa roti manis dengan beberapa macam topping yang banyak disukai masyarakat. Pembuatan roti manis pizza yakni dengan melalui proses penoppingan dengan tambahan beef patty serta di beri parutan keju dengan saus bbq lalu di panggang sehingga tercipta roti yang lembut serta manis gurih 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 & Coffe Politeknik Negeri Jember.

Teaching Factory (TEFA) Bakery & Coffee adalah sebuah perusahaan yang berfokus pada pengolahan berbagai jenis makanan dan minuman. Unit usaha TEFA Bakery & Coffe 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 & Coffe 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.