

RINGKASAN

Penerapan HACCP pada Proses Produksi Roti Manis (Pisang Cokelat) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. Indi Amorsa Febriyanti, NIM. B32222504, Tahun 2025, 52 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. Magang merupakan salah satu kewajiban sebagai salah satu syarat meraih gelar Ahli Madya (D3). Dilaksanakannya kegiatan magang memiliki tujuan yaitu untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta melatih keterampilan mahasiswa. Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 1 Agustus sampai dengan 4 Desember 2024.

Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember merupakan sebuah unit Perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan. Produk utama yang dihasilkan yaitu olahan *bakery* yang digemari oleh Masyarakat. Terdapat berbagai jenis roti yang dihasilkan, seperti: roti tawar, roti kering, roti bagelan, roti manis, dan lain sebagainya. Salah satu produk yang digemari Masyarakat adalah roti manis dengan isian pisang cokelat. Alur proses pembuatan roti manis pisang cokelat dimulai dari persiapan bahan baku, pencampuran bahan, fermentasi, pencetakan, *proofing*, pemanggangan, dan pengemasan.

Karena banyaknya peminat roti manis pisang cokelat sehingga perlu diperhatikan mutu pada roti tersebut. Untuk menjaga mutu pada roti perlu dilakukan pengendalian dan juga pencegahan terhadap bahaya yang dapat timbul pada setiap tahapan produksi. Salah satu metode yang dapat digunakan yaitu sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Penerapan HACCP di *Teaching Factory Bakery and Coffee* sudah cukup efektif mulai dari persiapan bahan hingga proses pengemasan. Sehingga dijumpai faktor penyebab timbulnya bahaya yaitu dari cemaran biologis, kimia, dan fisik.