

RINGKASAN

Rara Anggi Dewanti, B32181404, 2020. “Proses pembuatan roti manis abon di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Anna Mardiana Handayani S.TP., M.Sc (Dosen Pembimbing Utama), Mokhamad Fathoni K. S.TP., M.P (Pembimbing Lapang).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee dengan tujuan untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan dan proses produksi. Selain itu juga untuk mengetahui dan meningkatkan pemahaman dalam proses pembuatan roti manis abon, seperti permasalahan-permasalahan dalam pembuatan roti.

Tefa Bakery & Coffee merupakan salah satu dari tiga (3) Tefa yang berada di bawah naungan UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember. Produk utama yang dihasilkan di Tefa Bakery & Coffee yaitu produk rerotian. Beberapa roti tersebut yaitu, roti tawar, roti kering, roti bagelan, dan roti manis.

Roti manis abon merupakan salah satu jenis roti manis yang terdapat di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roti manis merupakan bahan-bahan pilihan dengan kualitas yang bagus. Bahan-bahan tersebut meliputi: tepung terigu, gula, ragi, susu, garam, margarin, telur, *bread improver*, dan air es. Proses pembuatannya meliputi penyiapan bahan, *mixing*, *deviding*, *rounding*, *proofing*, *baking*, *cooling*, *topping* dan *packaging*. Berbeda dengan roti manis yang lain, proses pemberian *topping* pada roti manis abon dilakukan ketika produk sudah dingin dan siap dikemas.