

## RINGKASAN

**Proses Produksi Roti Tawar di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember**, Lailatul Nur Faidah, Nim B32180940, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S. TP, M. Sc (Dosen Pembimbing), M Fathoni K, S. TP, M.P (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di UPT Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember. UPT Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* merupakan industri yang bergerak dibidang makanan dan minuman, salah satu produk yang dihasilkan yaitu roti. Roti yang di produksi memiliki banyak macam. Macam-macam roti yang di produksi yaitu Roti tawar, roti manis, roti bagelan dan roti kering. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffe* adalah untuk mengetahui proses produksi, pengawasan mutu, sanitasi dan penanganan limbah. Selain itu juga untuk mengetahui bagaimana proses produksi roti yang baik dan benar, serta mengetahui permasalahan yang timbul pada setiap proses produksi dan cara menanganinya.

Proses Pembuatan roti tawar di UPT Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* menggunakan bahan baku yang memiliki kualitas baik dan bermutu. Bahan baku yang digunakan yaitu tepung terigu, gula, garam, susu bubuk, lemak, bread improver, calsium, ragi dan air es. Proses produski roti tawar terdiri dari beberapa tahap yaitu tahap pemilihan bahan baku, penimbangan bahan, mixing, fermentasi awal, pembagian adonan, moulding, panning, final proofing, baking, depaning, pemotongan dan pengemasan. Metode yang digunakan pada proses produksi roti tawar adalah straigh dough method. Hasil akhir dari roti tawar yang dihasilkan yaitu roti bertekstur lembut, berwarna coklat kekuningan, bentuknya seragam, seratnya halus dan volume roti mengembang.