

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Roti Kering Bagelen di UPT. Teaching Factory Bakery and Coffe Politeknik Negeri Jember,** Deva Febrihana, NIM B32181742, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

Roti kering bagelen adalah produk olahan roti yang berupa roti kering. Roti bagelen didapatkan dengan cara memanggang kembali roti yang sudah jadi sehingga tercipta roti yang bertekstur renyah seperti yang diinginkan (Arsyaf A. R, 2012). Salah satu unit usaha yang bergerak dalam bidang produksi makanan dan minuman yaitu di UPT. Teaching Factory Bakery and Coffe Politeknik Negeri Jember.

UPT.Teaching Factory Bakery and Coffe ini merupakan sebuah industri yang bergerak dalam bidang pengolahan berbagai macam makanan dan minuman. Unit usaha Tefa Bakery merupakan suatu unit usaha skala menengah yang bergerak dalam bidang olahan roti dan kue. Produk yang ada di Tefa Bakery ini meliputi roti tawar,roti kering bagelen, berbagai macam roti manis dan roti kering. Dalam proses pengolahan makanan dan minuman UPT. Teaching Factory telah menggunakan berbagai macam alat yang sudah canggih dan modern agar kualitas produk yang didapatkan memenuhi standart mutu yang diinginkan.

Laporan PKL ini dibuat dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan mahasiswa yang telah melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan dan tujuan pelaksanaan PKL yaitu mengetahui secara umum kondisi lapang di UPT. Teaching Factory Bakery and Coffe Politeknik Negeri Jember, struktur organisasi, standart operasional prosedur, alat dan bahan yang digunakan pada saat proses produksi roti kering bagelen, pengemasan hingga proses akhir yaitu pemasaran produk yang sudah jadi.