

RINGKASAN

DINDA DEASY ARIESHANDY NIM. B3210219, 2013. PROSES PEMBUATAN BERBAGAI JENIS ROTI di LAB. R&D PT. LUMBUNG NASIONAL FLOUR MILL, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Produksi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Dibimbing Oleh : Ir. Muhammad Hefni selaku Dosen Pembimbing Utama dan Drs. Syaiful Bachri selaku Dosen Pembimbing Anggota 1 Serta Ir. Agus Santoso, MSi selaku Dosen Pembimbing Anggota 2.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. LUMBUNG NASIONAL FLOUR MILL Cibitung Bekasi Tanggal 06 Mei sampai dengan 31 Juli 2013

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah Meningkatkan wawasan dalam kegiatan industri pada pengolahan tepung terigu dalam berbagai macam produk makanan yakni dalam proses pembuatan berbagai jenis roti di lab. R & D.

Mendapatkan pengalaman dan ilmu pengetahuan terhadap proses pembuatan berbagai jenis roti di lab. R & D. Meningkatkan keterampilan fisik di bidang pengolahan roti dan memperoleh ilmu pengetahuan untuk bekerja maupun sebagai bekal untuk mempersiapkan diri terjun di masyarakat. Melatih mahasiswa lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan dalam teori perkuliahan dan praktek lapangan. Mahasiswa mampu mengembangkan ketrampilan yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember, serta menguji kemampuan diri dalam tata cara berinteraksi dengan masyarakat di lingkungan kerja.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapang yg dilaksanakan di PT. LUMBUNG NASIONAL FLOUR MILL dapat disimpulkan: (1) Memberikan pengetahuan dan wawasan yang luas kepada mahasiswa terutama dalam bidang pengolahan hasil tepung terigu. (2) Pengolahan hasil tepung terigu tidak hanya dipengaruhi oleh

hal-hal yang bersifat teknis, namun juga hal-hal non-teknis meliputi kondisi alam dan sumber daya manusia.

Saran yang diberikan : Mahasiswa harus mampu untuk berperan aktif dalam melaksanakan kegiatan dan pekerjaan yang ada di PT. Lumbung Nasional Flour Mill sesuai dengan arahan pembimbing lapang. Sehingga mahasiswa akan lebih memahami pelaksanaan kegiatan tersebut. Selain itu, melakukan wawancara dan diskusi untuk menggali ilmu pengetahuan seluas mungkin dari pembimbing lapang maupun para pekerja untuk menambah wawasan tentang pengolahan tepung terigu secara teknis maupun non teknis.