

## RINGKASAN

**Proses Produksi Roti Kasur di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember**, Raras Puspita Sari, Nim B32190287, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, STP., M.Sc.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember yang berlokasi di Jln. Tawangmangu, Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124. *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan ini merupakan industri yang bergerak dibidang makanan dan minuman, salah satu produk yang dihasilkan yaitu roti. Roti yang diproduksi memiliki berbagai macam jenis, diantaranya roti manis, roti tawar, roti kasur, roti sisir, roti sobek, roti bagelan dan roti kering. Awal mula dibentuknya *Teaching Factory Bakery and Coffee* yaitu terinspirasi dari kegiatan praktikum mata kuliah Roti dan Kue program studi Teknologi Industri Pangan pada semester 4 yang mendapatkan respon positif dari berbagai pihak, sehingga mendapat rekomendasi dari pimpinan Politeknik Negeri Jember untuk mendirikan *Teaching Factory Bakery and Coffee*. TEFA telah mendapatkan izin dari Dinas Kesehatan yaitu P-IRT (Produk Industri Rumah Tangga) sehingga aman untuk diedarkan dan juga mendapat kepercayaan dari pihak konsumen. Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapang ini yaitu untuk meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan. Selain itu juga untuk mengetahui dan memahami proses produksi pembuatan roti pada setiap tahapan proses yang meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran, pengembangan, pengovenan, pengemasan dan pemasaran. Proses pembuatan roti kasur di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan menggunakan bahan baku yang berkualitas baik dan bermutu. Bahan baku yang digunakan yaitu tepung terigu, gula, ragi, susu bubuk, *braed improver*, telur, air es.