

RINGKASAN

Proses Produksi Roti Manis Kacang Ijo di Teaching Factory Bakery and Coffee UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember, Rabiatul Adawiyah, Nim B32190344, 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 dilaksannya Praktik Kerja Lapang ini yaitu untuk meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Teaching Factory Bakery and Coffee UPT. Pengolahan dan memahami proses produksi pembuatan roti pada setiap tahapan proses yang meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran, pengembangan, pengovenan, pengemasan dan pemasaran.