

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri pangan pada era saat ini berkembang sangat pesat sejalan dengan meningkatnya kebutuhan pangan yang merupakan kebutuhan utama manusia. Perkembangan teknologi dari masa ke masa yang semakin maju menuntut kita untuk terus mengikuti dan menyesuaikan diri dengan perkembangan yang semakin canggih dan modern. Terlebih sebagai mahasiswa Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember dituntut untuk lebih berkembang, memiliki pengetahuan dan pengalaman yang lebih banyak dalam bidang pangan. Maka dari itu sangat diperlukan proses pembelajaran secara langsung yang ada di lapangan untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran langsung yang ada dalam dunia kerja. Praktik kerja lapang yang dilakukan saat ini akan menjadi bekal bagi mahasiswa saat hendak berada di dalam dunia kerja.

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu bentuk penerapan dan praktik yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester lima (5) untuk mahasiswa D-3 dengan pertimbangan mahasiswa tersebut telah mendapatkan bekal materi yang cukup yang dapat menunjang pelaksanaan program PKL. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing. Kegiatan Praktik Kerja Lapang bertempat di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

*Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman yang memiliki berbagai macam produk makanan dan minuman seperti roti, kopi, dawet susu, edamame, air mineral sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. Pemilihan *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember sebagai tempat PKL dikarenakan kesesuaian

materi-materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat menambah wawasan informasi serta pengalaman kerja mahasiswa, selain itu juga dapat melihat secara langsung pengaplikasian pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan yang ada di lapangan sehingga kedua belah pihak dapat memberi masukan yang bermanfaat. UPT, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan bagi mahasiswa PKL untuk mengetahui sistem produksi roti hingga pengemasannya. Jenis roti yang diproduksi diantaranya roti tawar, roti kering, dan roti manis. Kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) ini dilaksanakan dibagian ruang produksi roti tersebut.

Proses produksi merupakan hal yang sangat penting untuk menghasilkan suatu produk yang akan dipasarkan. Maka dari itu praktik kerja lapangan ini lebih memfokuskan pada proses produksi yang dilakukan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember yaitu pada proses produksi roti mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, proses penyimpanan hingga pemasaran, sehingga diharapkan dapat mengetahui setiap alur produk roti sampai ke pasaran.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum Praktik Kerja Lapangan (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Menambah wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui proses pembuatan beberapa produk roti yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
3. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember

### 1.2.2 Tujuan Khusus Pkl

Tujuan khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui dan memahami sistem kerja mesin produksi roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember
3. mengetahui dan memahami pengendalian mutu roti manis (pisang coklat) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Meningkatkan keterampilan dan melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam pembuatan roti.
2. Menambah pengetahuan tentang proses produksi macam-macam roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
3. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan berfikir dalam penerapan ilmu yang dipelajari dan diterapkan secara langsung.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal kerja

Lokasi Praktik Kerja Lapangan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember berlokasi di Jl. Mastrip 164, Tegal gede, Kecamatan Sumpalsari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68101.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di *Teaching Factory Bakery and*

*Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember, dimulai pada tanggal 6 November 2021-10 Desember 2021. Kegiatan produksi di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember dilaksanakan setiap hari senin-jum'at pada pukul 07.30–16.00 WIB. Pelaksanaan PKL bagi mahasiswa dilaksanakan sesuai dengan jadwal produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember dan dilakukan di bagian ruang produksi.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember

2. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung mengenai fasilitas produksi maupun manajemen dengan pembimbing lapang dan para karyawan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

3. Dokumentasi

Dokumentasi meliputi pengambilan data-data dan pengambilan beberapa gambar sebagai data pendukung laporan dan telah mendapatkan ijin dari kepala *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

4. Literatur

Literatur dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data yang terdapat dalam jurnal, karya ilmiah, buku atau media lainnya.