

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia yang terampil, unggul dan kompetitif. Terdapat 8 jurusan, program studi D-III sebanyak 9 dan D-IV sebanyak 12. Salah satunya yaitu program studi D-IV Manajemen Agroindustri. Pada kegiatan perkuliahan semester VIII terdapat persyaratan mutlak untuk kelulusan yaitu melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk emplementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di sekolah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Praktik Kerja Lapangan (PKL) akan menambah kemampuan untuk mengamati, mengkaji serta menilai antara teori dengan kenyataan yang terjadi dilapangan yang pada akhirnya dapat meningkatkan kualitas managerial mahasiswa dalam mengamati permasalahan dan persoalan, baik dalam bentuk aplikasi teori maupun kenyataan yang sebenarnya.

Kegiatan PKL yang dilakukan merupakan prasyarat mutlak kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk memperoleh pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai dengan bidang keahliannya. Kegiatan PKL ini wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada saat semester tingkat akhir dengan jangka waktu \pm 512 jam, 12 minggu atau sekitar 3 bulan. Pada kegiatan PKL kali ini dilaksanakan di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Politeknik Negeri Jember.

Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk atau Teaching Factory Bakery (TEFA) merupakan salah satu sarana pembangunan Politeknik Negeri Jember dalam membangun dan menunjang pendidikan di lingkup Politeknik Negeri

Jember, dimana dapat menguatkan keterampilan dan kompetensi yang selaras dengan kebutuhan industri pula. Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk dibangun dan didirikan mampu bersaing dengan Perguruan Tinggi akademik lainnya dan lebih dikenal oleh masyarakat. Pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk atau TEFA Bakery sendiri merupakan unit dalam mengolah dan memproduksi berbagai jenis macam roti.

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam. Sedangkan bahan penambah rasa dan pelembut adalah gula, susu, lemak, dan telur serta untuk penguat gluten, memperpanjang umur simpan dan penambah vitamin bagi ragi atau sering disebut bahan peningkat adalah berupa bread improver. Beberapa produk yang dihasilkan dari TEFA Bakery sendiri meliputi roti tawar, aneka roti manis, roti sobek, roti kasar, roti kenong, roti kering atau bagelen dan roti sisir yang sering dijadikan sebagai camilan atau sarapan khususnya bagi masyarakat yang tinggal di daerah perkotaan.

Roti tawar merupakan salah satu produk roti yang terbuat dari bahan tepung terigu protein tinggi, air, ragi, gula, yeast (ragi), mentega dan garam yang melalui proses peragian atau proses fermentasi yang kemudian adonan roti dipanggang oleh karena itu roti tawar termasuk kedalam jenis roti yang dipanggang. Dalam memproduksi roti tawar sendiri diperlukannya penerapan dalam pengendalian kualitas dalam memproduksi roti tawar, agar menghasilkan sebuah produk dengan mutu yang terjamin.

Pengendalian kualitas pada roti tawar meliputi pengendalian kualitas pada penerimaan dan penyimpanan bahan baku pada gudang *raw material*, pengendalian kualitas proses produksi roti tawar, gudang *finishing good*, dan analisa penyebab produk cacat agar dapat terkendali dan sebuah proses yang tidak memenuhi SOP (*Standard Operating Procedure*) yang telah diterapkan akan dapat dikurangi atau diminimalisir. Sehingga pengendalian kualitas perlu dilakukan didalam suatu usaha sebagai tolak ukur agar mampu menghasilkan produk yang berkualitas serta proses produksi dapat berjalan dengan baik.

Pada laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini penulis lebih fokus pada pengendalian kualitas pada produk roti tawar karena perlu adanya perbaikan dalam pengawasan terhadap kualitas produk roti tawar, agar dapat tercipta jaminan kualitas yang sesuai standar yang telah diterapkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapangan (PKL)

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut:

1. Mengasah pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
2. Mempelajari kondisi riil dunia kerja.
3. Dapat mengembangkan dan mengasah keterampilan tertentu yang tidak diperoleh selama di bangku perkuliahan.
4. Memperluas wawasan dan memberikan gambaran nyata aplikasi ilmu yang telah diperoleh selama di bangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL)

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menjelaskan tentang standart kualitas roti tawar yang diterapkan di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat menjelaskan pengendalian kualitas bahan baku khususnya produk roti tawar di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat melakukan identifikasi masalah pengendalian kualitas yang terjadi pada proses produksi roti tawar di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.

4. Dapat memberikan solusi disetiap permasalahan pengendalian kualitas yang terjadi pada proses produksi roti tawar di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang (PKL)

Adapun manfaat dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung tentang proses produksi roti tawar pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.
2. Mengasah keterampilan tertentu yang tidak diperoleh mahasiswa selama di bangku perkuliahan.
3. Mahasiswa dilatih untuk mengerjakan laporan sesuai yang dilakukan di lapang.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini berlokasi di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan selama 512 jam, mulai tanggal 13 Juli 2020 sampai dengan 10 September 2020 dengan jadwal kerja yaitu hari Senin–Jumat pukul 08.00–17.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang adalah sebagai berikut:

1. Metode Kerja Lapang

Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung bersama para tenaga kerja bagian produksi di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk pangan (TEFA Bakery) Politeknik Negeri Jember sesuai dengan jadwal kerja yang berlaku.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa menanyakan secara langsung kepada pihak terkait diantaranya yaitu pembimbing lapang, kepala bagian produksi serta tenaga kerja yang bekerja di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember untuk mengetahui dan menggali informasi terkait standar kualitas produk roti tawar yang ada di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.

3. Metode Dokumentasi

Mahasiswa mendokumentasikan rangkaian kegiatan yang dilaksanakan selama Praktik Kerja Lapang (PKL). Dengan metode ini, peneliti mengumpulkan data dari perusahaan, sehingga penulis dapat memperoleh informasi seperti sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, SOP Produksi, foto-foto dan sebagainya.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa melakukan pengumpulan data dan informasi baik tertulis maupun melalui literatur yang terdapat di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung proses penulisan dan penyusunan laporan Praktik Kerja Lapang (PKL).

