

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di sekolah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Praktik Kerja Lapangan (PKL) akan menambah kemampuan untuk mengamati, mengkaji serta menilai antara teori dengan kenyataan yang terjadi di lapangan 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 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 gula, susu, lemak, dan telur. Untuk penguat gluten, memperpanjang umur simpan dan penambah vitamin bagi ragi atau sering disebut bahan peningkat adalah berupa bread improver. Bahan pengisi yang sering dipakai pada pembuatan roti adalah coklat, keju, daging, pisang (buah-buahan), kelapa. Semolina, wholemeal, madu, dan kismis juga sering merupakan bahan penambahan khusus pada roti. Beberapa produk yang dihasilkan dari TEFA Bakery sendiri meliputi roti tawar, aneka roti manis, roti sobek, roti kasur, roti kenong, roti kering atau bagelen dan roti sisir.

Roti manis merupakan roti yang mempunyai rasa manis yang menonjol, bertekstur empuk dan lembut, umumnya dapat ditambahkan berbagai varian rasa dan isian. Produk yang diproduksi ada 13 varian seperti roti boy, pisang coklat, pisang keju, sosis, pizza, abon, cream, keju, coklat, kacang ijo, kacang, milk, dan selai. Dalam memproduksi roti manis sendiri diperlukannya penerapan dalam pengendalian kualitas dalam memproduksi roti manis, agar menghasilkan sebuah produk dengan mutu yang terjamin. Pengendalian kualitas pada roti manis meliputi pengendalian kualitas pada bahan baku, pengendalian kualitas pada penyimpanan bahan baku pada gudang *raw material*, pengendalian kualitas penerimaan bahan baku, pengendalian kualitas proses produksi roti manis, gudang *finishing good*, dan analisa penyebab produk cacat agar dapat terkendali sebuah proses yang tidak memenuhi SOP (*Standard Operating Procedure*) yang telah diterapkan. Sehingga 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 manis karena perlu adanya perbaikan dalam pengawasan terhadap kualitas produk roti manis, 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. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
2. Mengetahui kondisi riil dunia kerja.
3. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh selama di bangku perkuliahan.
4. Menambah 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. Menjelaskan tentang alur proses produksi roti manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.
2. Menjelaskan tentang pengendalian kualitas bahan baku khususnya produk roti manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat mengidentifikasi masalah pada proses produksi roti manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.
4. Dapat memberi solusi terhadap permasalahan yang ada pada proses produksi roti manis 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. Memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung tentang proses produksi roti manis pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa dilatih untuk mengerjakan laporan sesuai yang dilakukan di lapang.
3. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang adalah sebagai berikut:

1. Metode Kerja Lapang

Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung bersama para pekerja bagian produksi di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk (TEFA) Politeknik Negeri Jember sesuai 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 manis 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.