

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakpia merupakan makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Perkembangan bakpia sebagai komoditi dagang di industri makanan dan kuliner berkembang pesat di Yogyakarta (Anonim, 2019). Perkembangan ini terjadi seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang berlibur ke kota Yogyakarta, sehingga industri bakpia sebagai industri kuliner berkembang mengikuti permintaan konsumen yang semakin meningkat.

CV. Maju Jaya Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan Bakpia, dimana proses pembuatan kumbu merupakan titik krisis dari pembuatan bakpia karna akan mempengaruhi hasil dari kumbu/isi bakpia.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktik pada perusahaan/industri/instansi/dan atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Praktek Kerja Lapang (PKL) di Politeknik Negeri Jember merupakan kegiatan wajib mahasiswa sebagai salah satu syarat kelulusan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan Bakpia. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) diharapkan dapat membantu mahasiswa untuk mempelajari materi kuliah ke dalam kenyataan di lapangan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka diambillah judul

“Proses Pembuatan Kumbu Kacang Hijau Di Bakpia Pathok 25 Yogyakarta”

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan dilakukannya Praktek kerja Lapang (PKL) di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) adalah:

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan *soft skill* mahasiswa dalam proses pengolahan pangan.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

- a. Mengetahui dan mempelajari tahapan proses pembuatan bakpia.
- b. Mengetahui prinsip proses yang digunakan dalam pembuatan bakpia.
- c. Mengetahui dan memahami semua metode pembuatan bakpia terhadap kualitas bakpia CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25).

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL)

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) adalah:

- a. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan lapang serta melatih keterampilan pada CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25).
- b. Menciptakan sifat kerjasama antara mahasiswa dan pegawai perusahaan, buruh pekerja dalam melaksanakan tugas yang didapatkan di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25).

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) yang berlokasi di Jalan KS Tubun, Kota Yogyakarta dan mulai dilaksanakan tanggal 1 Oktober sampai dengan 31 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) menggunakan metode antara lain:

a. Wawancara

Salah satu cara yang digunakan dengan melakukan tanya jawab terhadap pekerja maupun masyarakat area sekitar dan pembimbing lapang.

b. Observasi

Observasi dilakukan untuk proses pengenalan pabrik lebih luas serta memperoleh data yang di butuhkan.

c. Praktek Lapang

Melakukan perkerjaan lapang pada perusahaan sebagai seorang tenaga kerja.

d. Studi Pustaka

Mencari Literatur Informasi lainnya untuk membantu data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang serta penyusunan laporan.

e. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengambilan data dan gambar yang berkaitan dengan pabrik bakpia Pathok 25.