

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri pangan mengalami peningkatan yang cukup berarti dengan adanya perkembangan teknologi yang pesat. Hal itu ditandai dengan adanya pengolahan makanan yang menghasilkan berbagai jenis pangan. Terlebih sebagai mahasiswa teknologi industri pangan Politeknik Negeri Jember dituntut untuk lebih berkembang dan memiliki pengetahuan dan pengalaman yang lebih banyak dibidang pangan. Diperlukan proses pembelajaran secara langsung di lapang untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran langsung yang ada di dalam dunia kerja. Praktik kerja lapang yang akan dilakukan saat ini akan menjadi bekal bagi mahasiswa saat hendak beranjak ke dalam dunia kerja.

Kegiatan Magang merupakan salah satu bentuk praktik yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester lima (5) dengan pertimbangan mahasiswatersebut telah mendapatkan bekal materi yang cukup yang dapat menunjang pelaksanaan program Magang. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan ketrampilan khusus di lapang (Industri) sesuai bidang keahliannya masing- masing. Kegiatan Praktik Kerja Lapang bertempat di *Teaching Factory Bakery and Coffee* PoliteknikNegeri Jember.

*Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang memiliki berbagai macam produk yaitu roti, kopi, edamame, sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. Pemilihan *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember

Sebagai tempat Magang didasarkan materi-materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. Dengan adanya praktik kerja lapang ini, akan menambah wawasan informasi serta pengalaman kerja bagi mahasiswa. Selain itu juga dapat melihat secara langsung pengaplikasian pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan apa yang ada di Industri sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat. *Teaching Factory and Bakery* memberikan kesempatan bagi mahasiswa Magang untuk mengetahui sistem produksi roti hingga pengemasannya. Jenis roti yang diproduksi diantaranya roti kering, rotitawar, dan roti manis

Proses produksi merupakan hal yang sangat diperlukan untuk menghasilkan suatu produk yang akan dipasarkan. Maka dalam praktik kerja lapang ini lebih memfokuskan pada proses produksi yang dilakukan di *Teaching Factory and Bakery* Politeknik Negeri Jember yaitu pada proses produksi roti mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, penyimpanan hingga produk siap dipasarkan .

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

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

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri
2. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap kesenjangan yang akan dijumpai di lapang dengan perkuliahan.
3. Menambah pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi roti manis kasur di *Teaching Factory Bakery and Coffee*.

### 1.2.1 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus Kegiatan Magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kegiatan produksi mulai proses produksi sampai pengemasan produk Roti Manis Sobek.
2. Mengetahui penerapan pengawasan mutu pada produksi Roti Manis Sobek.

### 1.2.2 Manfaat Magang

Manfaat Magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai proses produksi Roti.
2. Menumbuhkan rasa percaya diri terhadap mahasiswa dengan kemampuan yang dimiliki dalam melakukan produksi Roti Manis Sobek.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi Magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember berlokasi di Jl. Mastrip 164, Tegal gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68101. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL). *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember, dimulai pada tanggal 01 Maret 2021 – 12 April 2021. Kegiatan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan dengan jam kerja dari Lembaga Politeknik Negeri Jember. Jadwal kerja *Teaching Factory Bakery and Coffee* dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal kerja *Teaching Factory Bakery and Coffee*

Hari	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin-Kamis	07.00 – 16.00	12.00 – 13.00
Jum'at	07.00 – 16.00	11.30 – 13.00

### 1.4 Metode Pelaksanaan

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

#### 1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di lapang, serta melakukan *survey* ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

#### 2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktik Kerja Lapangan secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember dan dibawah bimbingan Pembimbing Lapangan.

#### 3. Wawancara

Diskusi dan Tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik fasilitas produksi maupun manajemen.

#### 4. Dokumentasi

Mahasiswa merekam data – data dilapangan berupa gambar sebagai data pendukung laporan. Pengambilan gambar dilakukan setelah mendapatkan ijin dari perusahaan.

## 5. Studi Kepustakaan

Mencari berbagai sumber pustaka yang terkait dengan topik pembahasan. Teknik ini dimaksud untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapang dengan literatur yang ada.