BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan memiliki peran penting dalam membentuk keterampilan dan pengetahuan seseorang untuk memasuki dunia kerja. Pendidikan yang dilakukan di perguruan tinggi masih terbatas pada pemberian praktik dan teori dalam skala kecil. Setiap mahasiswa dapat memahami dan memecahkan masalah dalam dunia kerja, maka diperlukan kegiatan pelatihan kerja secara langsung di instansi atau lembaga. Sehingga setelah lulus dari perguruan tinggi mahasiswa dapat memanfaatkan ilmu dan pengalaman yang telah diperoleh dari masa pendidikan maupun masa pelatihan kerja yang sebenarnya. Salah satu program yang dapat mewujudkan hal diatas adalah dengan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah suatu pembelajaran yang di laksanakan dalam dunia usaha ataupun industri. Praktik Kerja Lapang juga bagian dari program Kampus Merdeka dengan tujuan mahasiswa terbiasa dan mampu mengenal dunia kerja, sekaligus menambah wawasan yang berkaitan dengan bidangnya.

Bakery adalah bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, kue, pastry, dan cookies. Produk bakery umumnya berbahan dasar terigu dan dapat dinikmatidalam berbagai kesempatan dan sering digunakan sebagai suguhan, hantaran, maupun buah tangan. Perkembangan konsumsi produk bakery makin meningkat seiring dengan perkembangan jaman. Perkembangan ini disebabkan oleh berbagai macam hal, seperti informasi dan budaya kuliner dari daerah atau negara lain yangsemakin mudah diakses serta minat masyarakat Indonesia yang tinggi untuk mencoba produk-produk baru. Peningkatan daya beli masyarakat yang terkait dengan bertambahnya populasi golongan menengah ke atas juga berperan dalam perkembangan produk-produk baru di Indonesia. Salah satu perusahaan manufaktur yang bergerak pada bidang kuliner adalah PT. Citra Boga.

PT. Citra Boga merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalambidang industri pengolahan pangan khususnya roti dan kue. Yang ber alamat Jl.

Raya Sulfat No. 49, Kota Malang, Jawa Timur. PT. Citra Boga telah memilki beberapa outlet yang tersebar di Kota Malang dengan produk yang tersedia lebih dari 400 item dan rata-rata pengunjung mencapai 50 pengunjung perhari pada setiap cabang. Jika dilihat dari rentan waktu dibuka dan diresmikannya outlet yang satu dengan outlet yang lainnya yang relatif singkat, dapat disimpulkan bahwa PT. Citra Boga tergolong meningkat pesat. Dengan adanya peningkatan penjualan, Maka sangat penting bagi pihak manajemen untuk terus-menerus berinovasi, hingga saat ini PT. Citra Boga memiliki beberapa produk yang ditawarkan kepada konsumennya, salah satunya yaitu Brownis.

Brownis dikenal dengan karakteristik fisiknya bewarna coklat kehitaman, dan rasa kuat coklat. Brownis juga memiliki keseragaman tekstur dalam yaitu teskturnya remah, lembut dan pengembangan yang dibutuhkan sedang. Produk brownis menggunakan tepung terigu dijadikan sebagai bahan baku utama karena mengandung gluten (Setyani, dkk., 2017).

Pada saat ini brownis telah mengalami banyak modifikasi dengan beragam aneka rasa tambahan seperti brownis keju, brownis pisang, blueberry, strawberry, kacang-kacangan, kopi, dan masih banyak lagi variasi brownis lainnya. Begitu pula dengan cara proses pembuatannya yang tidak hanya dipanggang, namun dapat pula dengan proses pengukusan yang dikenal dengan nama brownis kukus. Salah satu produk PT. Citra Boga yang cukup diminati masyarakat yaitu Brownis Pisang. Berdasarkan latar belakang tersebut maka disusun laporan Praktik Kerja Lapang dengan judul Proses Produksi Brownis Pisang di PT. Citra Boga Malang- Jawa Timur.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pangan yang hasilnya mahasiswa diharapkan mampu mengetahui dan memahami perbedaan antara teori yang dipelajari dalam perkuliahan dengan keadaan lapang, serta dapat

mengembangkan keterampilan tertentu yang belum diperoleh di bangku perkuliahan sebagai bekal untuk bekerja setelah lulus nanti.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja lapang (PKL) di PT. Citra Boga Malang, Jawa Timur adalah sebagai berikut :

- 1. Mengetahui proses produksi Brownis yang ada di industri mulai dari pengadaan bahan baku sampai menjadi produk siap jual.
- 2. Mengetahui prinsip kerja mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan brownis.
- 3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai penerapan teori dalam produksi roti.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

- a. Manfaat untuk mahasiswa:
- Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses produksi, dan di PT. Citra Boga.
- 2. Mahasiswa dapat mengetahui mesin produksi roti yang digunakan dalam setiap proses di PT. Citra Boga.
- 3. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dan mengetahui penerapan teori dalam produksi roti.
- b. Manfaat untuk Polije:
- 1. Mendapatkan gambaran perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- 2. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
- c. Manfaat untuk Industri:
- 1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- Mendapatkan alternatif solusi solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Praktik Kerja Lapang

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Citra Boga Jalan Raya Sulfat 49, Kota Malang, Jawa Timur 65122. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai tanggal 1 September 2021 sampai dengan 31 Desember 2021, dengan jadwal kerja Hari Senin sampai Sabtu pukul 07.00 WIB sampai 13.00 WIB selama 6 jam kerja.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) untuk memperoleh informasi, yaitu :

1. Observasi

Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT. Citra Boga, meliputi aktivitas karyawan di lapangan dalam proses produksi roti dan sanitasi ruangan.

2. Penerapan Kerja

Penerapan kerja yaitu pelaksanaan secara langsung di PT. Citra Boga. Pelaksanaan kerja secara langsung meliputi proses pembuatan adonan, pembentukan, proofing, pengovenan, finishing, dan pengemasan. Penerapan kerja dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui, memahami, dan menambah pengalaman kerja sesuai yang diterapkan di PT. Citra Boga.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah mendata hasil dari semua kegiatan proses produksi dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi real yang terjadi di lapangan.

4. Wawancara

Dalam kegiatan wawancara dilakukan diskusi dan tanya jawab kepada semua pihak yang berada didalam setiap proses produksi roti di PT. Citra Boga.

5. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan adalah penulisan laporan kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama Praktik Kerja Lapang (PKL) berlangsung.