

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah suatu kebutuhan primer manusia yang harus berkembang setiap saat, Inovasi sangat dibutuhkan dalam dunia pangan karena untuk meningkatkan kualitas dan varian produk pangan agar tidak tertinggal dengan perkembangan zaman. Sebagai seorang mahasiswa tentunya harus mampu menjadi *agent of change* dalam dunia industri baik dibidang pangan maupun teknologi agar dapat menciptakan produk menjadi lebih berkualitas dan bernilai. Untuk itu, dibutuhkan pembelajaran secara langsung supaya mahasiswa mendapat pengetahuan dan pandangan langsung sehingga dapat memulai langkah untuk berinovasi dan berwirausaha.

Kegiatan Magang Tematik Wirausaha Merdeka merupakan salah satu program wajib untuk menerapkan ilmu yang sudah diperoleh melalui praktik langsung dalam kegiatan MBKM Wirausaha Merdeka. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa peserta MBKM Wirausaha Merdeka. Mahasiswa secara mandiri disiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing. Kegiatan Magang Tematik Wirusaha Merdeka bertempat di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember yang bergerak pada bidang makanan dan minuman dengan beragam macam produk seperti kopi, roti, edamame, dan dawet susu. Pemilihan *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember. Sebagai tempat magang dikarenakan kesesuaian minat diri sendiri pada program Wirausaha Merdeka untuk menunjang pembuatan bisnis. Kegiatan Magang Tematik Wirausaha Merdeka bertujuan menambah wawasan dan pengalaman kerja untuk mahasiswa, selain itu dapat memberikan motivasi kedepan supaya

dapat membuat bisnis yang serupa. *Teaching Factory Bakery and Coffee UPA*. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember memberi kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui proses produksi roti dari awal hingga proses pemasarannya. Jenis roti yang diproduksi yaitu roti kering, roti tawar, dan roti manis. Kegiatan magang dilaksanakan langsung di bagian ruang produksi.

Proses produksi yang baik diperlukan untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang baik agar layak dipasarkan. Maka dari itu, kegiatan Magang ini terfokus pada proses produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee UPA*. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember. Proses dimulai dengan melakukan penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, proses penyimpanan, dan proses pemasaran. Diharapkan pada kegiatan Magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee UPA*. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember mahasiswa dapat mengetahui dan memahami arti dan tujuan pada setiap alur proses yang dilakukan sehingga mahasiswa dapat memperoleh ilmu dan menjadikannya sebagai bekal di dunia kerja dan/atau berwirausaha di masa mendatang.

1.2 Tujuan Program MBKM Wirausaha Merdeka

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Magang Tematik Wirausaha Merdeka di *Teaching Factory Bakery and Coffee UPA*. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah:

1. Melaksanakan “Magang Tematik Wirausaha Merdeka” yang merupakan syarat kelulusan program MBKM Wirausaha Merdeka Tahun 2022 yang dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember.
2. Menambah ilmu dan kemampuan untuk mahasiswa sebagai bekal di dunia kerja dan/atau berwirausaha di masa mendatang.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Magang Tematik Wirausaha Merdeka di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan beberapa macam produk roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui system kerja dan keadaan umum di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
3. Menambah wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
4. Menjadikan seluruh rangkaian kegiatan Wirausaha Merdeka dan Magang Tematik Wirausaha Merdeka sebagai bekal diri untuk berwirausaha di masa mendatang.

1.3 Manfaat Program MBKM Wirausaha Merdeka

Manfaat kegiatan Magang Tematik Wirausaha Merdeka di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah:

1. Memberikan bekal mahasiswa untuk berwirausaha di bidang pangan khususnya produksi dan pemasaran roti.
2. Menambah ilmu dan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam proses produksi roti.
3. Menambah pengetahuan terkait teknik pembuatan beragam macam roti dengan baik yang diproduksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Tempat dan waktu pelaksanaan rangkaian kegiatan Wirausaha Merdeka Tahun 2022 di Politeknik Negeri Jember terlampir pada tabel berikut:

URAIAN KEGIATAN	TEMPAT	WAKTU	
		TANGGAL	JAM
<i>Kick Off</i> Wirausaha Merdeka	GOR Juang 45 Politeknik Negeri Jember	5 September 2022	08.00-15.30
<i>Entrepreneur Development Class</i>	GOR Juang 45 Politeknik Negeri Jember	6-9 September 2022	08.00-15.00
Outbond	Halaman GOR Juang 45 Politeknik Negeri Jember	10 September 2022	08.00-11.00
Magang Tematik Wirausaha Merdeka	<i>Smart Green House</i> Politeknik Negeri Jember	21-27 September 2022	07.30-15.00
Magang Tematik Wirausaha Merdeka	Poltek Nursery Rembangan Politeknik Negeri Jember	28 September – 4 Oktober 2022	07.00-12.00
Magang Tematik Wirausaha Merdeka	<i>Teaching Factory Bakery dan Coffee</i> Politeknik Negeri Jember	10-21 Oktober 2022	07.30- Selesai
Magang Tematik Wirausaha Merdeka	<i>Teaching Factory Seed</i> Center Politeknik Negeri Jember	24 Oktober – 4 November 2022	07.30-15.00
<i>Bootcamp</i>	GOR Juang 45 Politeknik Negeri Jember	21-25 November 2022	08.00-12.00
<i>Business Matching</i>		28 November – 2 Desember 2022	
Rekognisi		4 Desember 2022	

Tabel 1.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan