

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pangan merupakan aspek yang berperan penting di setiap hidup manusia karena sangat berpengaruh dan ikut andil dalam eksistensi serta ketahanan hidup manusia. Manusia memerlukan kebutuhan energi demi menjamin akan keberlangsungan proses kehidupannya dan untuk memperoleh energi tersebut maka setiap manusia harus mengkonsumsi sumber pangan yang berasal dari bahan-bahan dengan berbagai kandungan zat gizi yang seimbang di dalamnya. Melalui adanya proses metabolisme dalam tubuh, akan dihasilkan proses terbentuknya energi yang akan diperlukan untuk setiap aktivitas dan menjalani proses-proses kimiawi yang ada di dalam tubuh manusia.

Bahan pangan secara umum tidak bisa dikonsumsi dalam bentuk yang mentah akan tetapi Sebagian diolah menjadi berbagai jenis inovasi pangan dan bentuk makanan akan mudah diterima secara sensoris oleh tubuh manusia. Tujuan dari adanya pengolahan pangan juga bisa mempengaruhi umur simpan pangan tersebut karena masih banyak bahan dasar pangan yang memiliki sifat mudah rusak baik secara mikrobiologis biologis, maupun kerusakan secara fisik. Pangan olahan secara umum dapat didefinisikan sebagai makanan atau minuman dari hasil proses dengan metode atau suatu cara tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan dari apapun. Pangan sendiri merupakan segala aspek sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, dan perairan baik yang diolah maupun tidak diolah dan dipergunakan sebagai bahan konsumsi manusia.

Industri pangan sendiri di Indonesia mengalami perkembangan dengan sangat cepat dan menjadi sebuah tuntutan bagi kita semua untuk terus mengikuti serta menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman yang semakin hari semakin canggih dan modern.

Terutama sebagai mahasiswa Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember diberikan arahan dan tuntutan untuk lebih banyak menggali serta mendalami segala pengetahuan dan pengalaman dalam bidang pangan dan dengan

adanya proses begitu mahasiswa sangat memerlukan adanya pembelajaran secara langsung dengan terjun ke dunia lapangan sehingga bisa mendapatkan pengetahuan serta bekal pengalaman yang ada dalam lingkup kerja. Pelaksanaan magang inilah yang nantinya akan menjadi wadah mahasiswa saat hendak turun ke dunia kerja yang sesungguhnya.

Kegiatan magang merupakan salah satu aspek program praktik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa yang tengah menempuh semester lima (5) dan diperuntukkan khusus untuk mahasiswa program Diploma Tiga (D-III) yang telah memiliki bekal materi yang cukup sehingga bisa menunjang pelaksanaan program ini. Kegiatan ini juga menjadi syarat wajib kelulusan yang harus diikuti oleh semua mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan adanya program ini mahasiswa diharapkan mendapatkan bekal pengalaman dan pengetahuan kerja dan keterampilan khusus di bidang industry pangan sesuai dengan bidang dan keahliannya masing-masing.

Kegiatan Magang bertempat di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember. Teaching Factory Bakery and Coffee merupakan sebuah unit perusahaan yang berdiri di dalam lingkup Perguruan Tinggi Negeri Vokasi Politeknik Negeri Jember yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan maupun pengemasan pangan. Produk pangan yang dihasilkan pun memiliki ragam variasi, akan tetapi produk utama yang mereka pasarkan dan paling digemari oleh masyarakat ialah olahan dari bakery. Jenis roti yang dihasilkan pun bermacam-macam, yaitu: roti tawar, roti kasur, roti sobek, roti manis roti sisir roti bagelan, dan beberapa varian lainnya.

Proses produksi sendiri adalah kunci utama untuk bisa menghasilkan suatu produk yang akan dipasarkan dan menambah nilai jual. Maka dari itu pemilihan tempat Praktik Kerja Lapangan sudah sangat tepat dikarenakan lebih memperhatikan dan memfokuskan proses produksi yang terjadi. Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember melalui beberapa tahapan proses, yaitu: penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum Magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember diantaranya:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan proses produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Memberikan pelatihan bagi mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan serta kesenjangan yang sering terjadi dalam lingkup dunia kerja dengan yang biasa diperoleh selama di bangku kuliah.
3. Memberikan bekal keterampilan dan pengalaman selama di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember yang sebelumnya tidak pernah didapatkan di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Mengetahui secara langsung proses dari produksi, pengemasan, hingga pemasaran yang terjadi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan keterampilan serta pengetahuan mahasiswa selama di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember agar bisa mengimplementasikan dirinya ke dalam mata kuliah yang telah diterimanya.
3. Mengetahui dan mendalami pengawasan mutu pada roti manis (pizza) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember diantaranya:

1. Meningkatkan kemampuan interpersonal skill setiap mahasiswa terhadap lingkup dunia kerja.

2. Melatih dan menuntut mahasiswa agar bisa berffikir secara kritis dan selalu menggunakan daya nalarnya dengan cara memberikan komentar yang tepat dan logis terhadap semua kegiatan magang yang dijalankan.
3. Memberikan pengetahuan serta pengalaman dalam proses produksi berbagai macam jenis roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember yang nantinya akan dipasarkan.