

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari (Ningsih, 2014). Makanan yang akan dikonsumsi harus dipastikan kebersihannya dan terbebas dari kontaminasi untuk menghindari terjadinya keracunan akibat mengonsumsi makanan (*food borne disease*). Sebagai mahasiswa Teknologi Industri Pangan, diharapkan mampu menjadi *agent of change* dalam dunia pangan agar dapat menjadikan produk pangan lebih berkualitas dan bernilai.

Kegiatan Magang merupakan salah satu penerapan dan praktik yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester lima (5) untuk mahasiswa D-3 dengan pertimbangan mahasiswa tersebut telah mendapatkan bekal materi yang cukup dan dapat menunjang pelaksanaan Magang. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahlian masing-masing. Kegiatan Magang bertempat di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri 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 dengan beragam macam produk seperti roti, kopi, dawet susu, dan edamame. Pemilihan Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember sebagai tempat magang dikarenakan kesesuaian materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. Kegiatan Magang dapat menambah wawasan dan pengalaman kerja untuk mahasiswa, selain itu juga dapat mengetahui secara langsung penerapan pengetahuan teori yang didapat pada perkuliahan dengan yang ada di lapangan. Sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi

masukannya yang bermanfaat. Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember memberi kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui proses produksi roti hingga proses pemasarannya. Jenis roti yang diproduksi yaitu roti tawar, roti manis, dan roti kering. Kegiatan magang dilaksanakan di bagian ruang produksi.

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

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan Magang di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember adalah:

1. Melaksanakan syarat kelulusan di jenjang program Diploma 3 (D-3) Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
2. Menerapkan materi yang diperoleh di perkuliahan untuk menambah kemampuan mahasiswa sebagai bekal di dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Menambah wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi roti di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui proses pembuatan beberapa macam produk roti di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.
3. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat Magang

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

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

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi kegiatan Magang di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember beralamatkan di Jl. Matrip 164 Tegal Gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan Magang di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember dimulai pada tanggal 1 September 2022 sampai dengan 31 Desember 2022. Kegiatan produksi di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan Jumat pukul 07.30 WIB

hingga 16.00 WIB, pelaksanaan Magang dapat melebihi jam pulang bila ada pesanan dalam jumlah banyak. Kegiatan Magang dilakukan di ruang produksi.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi dalam kegiatan Magang adalah:

1. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam produksi roti di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.

2. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung mengenai objek pengamatan dengan pembimbing lapang dan karyawan di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.

3. Dokumentasi

Pengambilan data dan gambar sebagai data pendukung penulisan Laporan Magang di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.

4. Literatur

Mencari dan mengumpulkan informasi pendukung penulisan Laporan Magang yang terdapat pada jurnal, karya ilmiah, dan media lainnya.