

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia cenderung mengkonsumsi nasi sebagai sumber karbohidrat sehari-hari. Tetapi tidak dipungkiri masyarakat Indonesia mencari alternatif lain selain nasi yaitu, umbi-umbian, kentang, dan olahan gandum. Masyarakat Indonesia juga menyukai produk olahan gandum yang berupa roti. Di Indonesia roti merupakan salah satu produk yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat. Sudah banyak produsen yang mengembangkan produk rotinya dikarenakan respon masyarakat yang baik. Minat konsumsi roti manis di kota Malang tergolong baik. Hal ini dibuktikan oleh data dari badan pusat statistik tahun 2021 konsumsi rata-rata konsumsi roti manis kota Malang berdasarkan pengeluaran perkapita perminggu adalah 811 buah.

PT. Citra Kendedes Boga merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi roti dan sejenisnya. Citra Kendedes *Bakery* sudah memiliki lebih dari 10 *outlet* yang tersebar di area Malang dan sekitarnya. Hal ini membuat perusahaan harus tetap memperhatikan mutu dan cita rasa produknya. Produk yang dijual beragam mulai dari roti manis, roti Taiwan, roti tawar, donat, *brownies*, *tart*, *cake*, *pastry*, *cookies* dan *pudding*.

Adanya persaingan bisnis yang semakin ketat dewasa ini, menuntut setiap perusahaan untuk meningkatkan profesionalisme manajemennya. Produk berkualitas dan sesuai dengan keinginan konsumen menjadi hal utama yang menjadi prioritas perusahaan dalam merebut pasar yang ada. Begitu pula dengan PT. Citra Kendedes Boga yang bergerak dibidang *bakery*. Setiap harinya perusahaan menghasilkan banyak jenis roti dan produk olahan lainnya. Dalam menjaga loyalitas konsumennya, perusahaan berusaha mempertahankan mutu produk sesuai dengan harapan dan keinginan konsumen (Hariastuti, 2015). Perlunya pengendalian mutu

pada perusahaan yang memproduksi makanan merupakan upaya penting guna memperoleh hasil produk terbaik. Untuk itulah dibutuhkan pengendalian untuk menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang sudah berlaku.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang di PT. Citra Kendedes Boga Malang adalah sebagai berikut :

- a. Meningkatkan keterampilan yang dimiliki oleh mahasiswa pada bidangnya sebagai bekal saat bekerja.
- b. Mahasiswa mampu memahami perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktik di lapangan.
- c. Sebagai syarat untuk mendapatkan gelar sarjana terapan (S.Tr).

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan umum kegiatan magang di PT. Citra Kendedes Boga Malang adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui proses produksi roti di PT. Citra Kendedes Boga.
- b. Mengetahui standar mutu produk yang digunakan di PT. Citra Kendedes Boga.
- c. Mengetahui proses pengendalian mutu produk yang dilakukan oleh PT. Citra Kendedes Boga.

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Manfaat Magang Bagi Mahasiswa :
 - 1) Mahasiswa memahami bagaimana menjaga mutu pada saat proses pembuatan roti pada PT. Citra Kendedes Boga.
 - 2) Mahasiswa memperoleh keterampilan yang diperoleh pada saat pelaksanaan magang

b. Manfaat Magang Bagi Perusahaan

- 1) Perusahaan mendapatkan tenaga kerja yang memiliki kompetensi.
- 2) Perusahaan mendapatkan masukan tentang proses yang dilakukan.
- 3) Laporan magang diharapkan dapat menjadi evaluasi terhadap perusahaan untuk perbaikan kedepannya.

1.2.4 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang yang dilaksanakan mahasiswa di PT. Citra Kendedes Boga dimulai tanggal 1 Agustus – 31 Desember 2022. Penempatan lokasi magang yaitu di pabrik Pandanwangi yang beralamatkan Jalan Simpang L.A Sucipto No. 20, Kelurahan Pandanwangi, Kecamatan Blimbing, Kota Malang. Pelaksanaan kegiatan magang dimulai dari hari Senin sampai Sabtu. Dengan waktu kerja 5 jam. Rincian jam kegiatan magang sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Magang 1 Agustus - 6 September 2022

Hari	Waktu	Kegiatan
	07.00 – 12.00 WIB	Produksi
Senin - Sabtu	12.00 – 13.00 WIB	Istirahat
	13.00 – 14.00 WIB	Packing

Sumber : Citra Kendedes *Cake and Bakery*

Tabel 1. 2 Jadwal Kegiatan Magang 7 September – 30 November 2022

Hari	Waktu	Kegiatan
Senin - Sabtu	07.00 – 12.00 WIB	Produksi

Sumber : Citra Kendedes *Cake and Bakery*

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang untuk memperoleh informasi, yaitu :

1.3.1 Observasi

Teknik observasi merupakan kegiatan melakukan pengamatan mengenai obyek atau kejadian yang bersifat kasat mata dan dapat dirasakan melalui panca indera. Dalam hal akurasi teknik observasi aka mendapatkan informasi secara rill pada proses kegiatan di lapangan. Observasi melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT. Citra Kendedes Boga meliputi aktivitas karyawan di lapangan dalam proses produksi roti dan sanitasi ruangan.

1.3.2 Penerapan Kerja

Penerapan kerja yaitu pelaksanaan secara langsung di PT. Citra Kendedes 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 Kendedes Boga.

1.3.3 Studi Pustaka

Studi pustaka adalah kegiatan mencar refrensi guna mendapatkan landasan teori yang berkaitan dengan masalah yang diteliti. Dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi rill yang terjadi di lapangan.

1.3.4 Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan tanya jawab antara mahasiswa magang dengan pihak-pihak terkait. Dalam kegiatan wawancara dilakukan diskusi dan tanya jawab kepada semua pihak yang terlibat didalam setiap proses produksi roti di PT. Citra Kendedes Boga

1.3.5 Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan adalah penulisan laporan kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama pelaksanaan magang berlangsung.