

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti adalah sebuah panganan sumber karbohidrat yang dianggap sangat praktis untuk kehidupan masa kini yang serba cepat dan praktis (Arwini,2021) Roti adalah makanan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, yeast, garam, air, serta bahan tambahan seperti gula,margarin dan telur (Astuti, 2015) Dengan berkembangnya aneka macam roti-rotian, sekarang terdapat roti manis dengan aneka macam isian dan topping. Seperti salah satu contohnya adalah Roti Manis Pisang Cokelat. Roti manis pisang coklat adalah roti manis dengan isian coklat pasta dan pisang.

Teaching Factory Bakery and Coffee UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan adalah Unit Penunjang Akademik yang bergerak dibidang pengemasan produk pangan yang salah satu produknya adalah roti manis. memberikan kesempatan bagi mahasiswa magang untuk belajar tentang sistem produksi roti sampai pengemasannya. Dengan dukungan teknologi yang modern, sumber daya manusia yang profesional dan juga dilengkapi dengan peralatan yang canggih dapat menunjang kegiatan magang mahasiswa dan menambah wawasan sehingga memenuhi standart dan dapat dipergunakan mahasiswa magang untuk menambah pengetahuan dibidang teknologi industri pangan.

Pemilihan *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember sebagai tempat magang didasarkan pada materi-materi perkuliahan dan praktikum yang telah dikuasai oleh mahasiswa. Adanya kegiatan magang ini akan menambah pengetahuan, informasi serta pengalaman kerja bagi mahasiswa. Selain itu juga dapat secara langsung mengaplikasikan pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan apa yang ada di lapangan sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Melatih mahasiswa untuk memahami perbedaan dan kesinambungan antara teori yang diajarkan di perkuliahan dan praktik di lapangan.
3. Menambah wawasan tentang pengolahan roti yang baik dan benar.
4. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang diperoleh di suatu industri.
5. Mempersiapkan mahasiswa agar profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi roti manis pisang cokelat yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Memahami dan menganalisis titik kritis dan kerusakan yang mungkin terjadi dalam proses pembuatan roti manis pisang cokelat di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang alur proses produksi berbagai macam roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* .
2. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
3. Dapat mengetahui titik kritis dan kerusakan yang mungkin terjadi dalam proses pembuatan roti.
4. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam penerapan teori dalam pembuatan roti.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi pelaksanaan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember berlokasi di Jl. Mastrip 164, Tegal Gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124.

Pelaksanaan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember, dimulai pada hari Selasa, 01 November 2022 dan berakhir pada tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari Senin sampai Jumat mulai pukul 7.30 WIB sampai 16.00 WIB.

Adapun jadwal produksi sebagai berikut :

Senin	Roti Manis
Selasa	Roti Kasur dan Roti Sobek
Rabu	Roti Bagelan
Kamis	Roti Tawar
Jumat	Roti Kering

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember sebagai berikut :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di lapangan, serta melakukan survey ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan magang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun para pekerja yang bersangkutan untuk memperoleh informasi terkait dengan proses produksi maupun manajemen.

4. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffe* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember

5. Studi Pustaka

Studi pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang di *Teaching Factory Bakery and Coffe* UPA. Pengembangan, Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.