

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasional yang berlokasi di Jawa Timur. Politeknik Negeri Jember menganut sistem pendidikan vokasi yang berorientasi pada pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan kemampuan serta mengembangkan standar – standar keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agroindustri. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan merupakan salah satu program studi yang ada di Politeknik Negeri Jember, menetapkan kompetensi kelulusannya mampu mengaplikasikan dan menerapkan prinsip-prinsip ilmu pangan pada seleksi bahan, hygiene dan sanitasi, keamanan pangan dan sistem manajemen mutu, teknologi pengemasan pangan, teknologi pengolahan pangan hewani serta mata kuliah lainnya. Oleh karena itu, dilakukan magang pada industri pangan di Citra Kendedes Cake and Bakery .

Program magang merupakan praktik secara langsung dimana mahasiswa dapat terjun secara langsung dalam dunia kerja baik di industri maupun perusahaan. Dengan melaksanakan program magang, mahasiswa mampu mengenal dan terbiasa dengan dunia kerja sekaligus menambah wawasan yang berkaitan dengan Teknologi Pertanian khususnya dibidang pangan. Pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan pada industri setelah lulus nantinya.

Citra Kendedes Cake and Bakery merupakan salah satu industri dibidang pangan yang memproduksi dan mendistribusikan produk roti yang berada di Jl. Simpang L. A. Sucipto No.20, Pandanwangi, Kec. Blimbing, Kota Malang. Kegiatan produksi di Industri Citra Kendedes Cake and Bakery ini meliputi proses pembuatan adonan, pembentukan, proofing, pengovenan, finishing, hingga pengemasan. Selain proses produksi terdapat juga sanitasi ruangan dan sistem penyimpanan bahan baku yang selalu diperhatikan. Dengan dilaksanakannya Magang di Citra Kendedes Cake and Bakery mahasiswa diharapkan dapat mengetahui setiap proses dalam sistem penyimpanan bahan baku, produksi

roti, dan sanitasi ruangan dengan baik serta dapat mempraktikkannya secara langsung dan mandiri. Produk roti yang diproduksi di Citra Kendedes Cake and Bakery pabrik Pandanwangi diantaranya yaitu roti manis, roti taiwan, dan Ray Bread.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum kegiatan magang di Citra Kendede Cake and Bakery sebagai berikut:

1. Mahasiswa mendapat pengetahuan dan pemahaman tentang kegiatan dalam perusahaan.
2. Mengetahui dan memahami perbedaan teori perkuliahan dan praktikum di kampus dengan di lapangan.
3. Melatih mahasiswa berpikir kritis dan bersikap profesionalisme pada lingkungan dunia kerja.
4. Meningkatkan keterampilan bekerja dan mengaplikasikan pengetahuan sesuai dengan bidang keahlian yang telah didapat selama perkuliahan.
5. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan pada proses produksi dan pengalengan di Citra Kendede Cake and Bakery

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus pelaksanaan magang adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami alur proses mulai dari bahan baku, produksi hingga produk akhir Citra Kendedes Cake and Bakery.
2. Mengetahui dan memahami pengendalian mutu proses produksi roti kacang karamel di Citra Kendedes Cake and Bakery.
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kegiatan produksi roti di Citra Kendedes Cake and Bakery.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan magang adalah sebagai berikut :

- A. Manfaat untuk mahasiswa :
  1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami alur bahan baku, proses produksi, dan sanitasi ruangan di Citra Kendedes *Cake and Bakery*.
  2. Mahasiswa dapat mengetahui mesin produksi roti yang digunakan dalam setiap proses di Citra Kendedes *Cake and Bakery*.
  3. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dan mengetahui penerapan teori dalam produksi roti
- B. Manfaat untuk Polije :
  1. Mendapatkan gambaran perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  2. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
- C. Manfaat untuk Industri :
  1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
  2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang dilaksanakan di Citra Kendedes Cake and Bakery Jalan Raya Sulfat 49, Kota Malang, Jawa Timur. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai tanggal 1 Agustus 2022 sampai dengan 31 Desember 2022. Hari kerja di Citra Kendedes Cake and Bakery dimulai dari hari senin sampai dengan sabtu. Jam kerja dari hari senin sampai dengan sabtu selama 5 jam . Rincian jam kerja Citra Kendedes Cake and Bakery adalah sebagai berikut

Tabel 1. 1 Jadwal magang

HARI	Pukul	Kegiatan
Senin-Sabtu	07.00-12.00 WIB	Produksi

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan magang untuk memperoleh informasi, yaitu :

1. Observasi

Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di Citra Kendedes Cake and Bakery, meliputi aktivitas karyawan di lapangan dalam proses produksi roti dan sanitasi ruangan.

2. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah mendata hasil dari semua kegiatan proses produksi dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembandingan dalam pemahaman teori dengan kondisi real yang terjadi di lapangan.

3. Wawancara

Dalam kegiatan wawancara dilakukan diskusi dan tanya jawab kepada semua pihak yang berada didalam setiap proses produksi roti di Citra Kendedes Cake and Bakery.

4. Penyusunan Laporan

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