

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sistem pendidikan Politeknik Negeri Jember (Polije) yang merupakan perguruan tinggi penyelenggara pendidikan vokasional, adalah berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar. Diharapkan lulusan Polije mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan dan berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL) .

Jurusan Bahasa Komunikasi dan Pariwisata (BKP) adalah salah satu jurusan berjenjang program DIII di bawah naungan Politeknik Negeri Jember, yang terdiri dari satu prodi yaitu Bahasa Inggris. Misi dari jurusan ini menyelenggarakan program pendidikan vokasi di bidang bisnis secara umum dan kepariwisataan yang berorientasi pada pembentukan kompetensi kerja baik softskills maupun hardskills. Sehingga salah satu kegiatan akademiknya adalah memberi mata kuliah komponen Bahasa yaitu *Grammar* dan *Vocabulary* serta mata kuliah keterampilan dasar dalam belajar bahasa yaitu Listening, Reading, , Speaking dan Writing. Sehingga lulusan BKP terasah dan terampil dalam berbicara dan menulis dalam bahasa Inggris. Sebagai bagian dari penyelenggara Pendidikan Vokasi, BKP juga memberikan mata kuliah *English for Specific Purposes* (ESP) sebagai mata kuliah penunjang dari bidang profesi tertentu. Mata kuliah tersebut adalah *English for Banking* untuk penunjang profesi di bidang perbankan, *English for Secretary* untuk penunjang profesi di bidang administrasi kantor, mata kuliah *English for Hotel and Restaurant* untuk penunjang profesi di bidang perhotelan. Terdapat juga mata kuliah penunjang umum mata kuliah computer bisnis dan kewirausahaan. Hal ini dilakukan agar mahasiswa termotivasi, terinspirasi dan tergerak membangun jiwa kewirausahaan. Sebagai realisasi dari pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industry Jurusan BKP melaksanakan PKL pada semester 5 (lima)

Kopi adalah tumbuhan yang berbuah kecil, seperti biji kelereng. Biji tumbuhan kopi diproses menjadi bubuk. Dari bubuk kopi inilah kemudian akan terdapat olahan biji kopi. diantaranya : kopi untuk diminum, dibuat makanan, atau keperluan lainnya. (Bhara L. A. M., 2009) menambahkan informasi tentang sifat psikostimulant dari secangkir kopi yaitu , karena kandungan kafein dalam kopi sehingga menyebabkan seseorang yang meminumnya akan tetap terjaga (susah tidur), mengurangi kelelahan atau stress saat bekerja, serta mampu untuk memberikan efek fisiologis yakni energi.

Terdapat berbagai macam jenis tumbuhan kopi di Indonesia dan dunia. Saputra E (2008) menginformasikan dua jenis utama, yakni *Coffea robusta* dan *Coffea Arabica*. Kedua jenis kopi ini sangat dipegemari oleh masyarakat, baik yang ada di dalam negeri ataupun masyarakat yang ada di luar negeri. Tanaman kopi tumbuh di daerah tropis dengan ketinggian 800 – 1000 meter di atas permukaan laut (mdpl). Indonesia merupakan negara yang memiliki iklim tropis dan juga terkenal akan keanekaragaman jenis kopinya. Beberapa wilayah seperti Jawa, Sumatra, Sulawesi, Kalimantan, dan Aceh mempunyai kondisi tanah dan keadaan geografis yang berbeda sehingga menghasilkan jenis kopi yang

Jember adalah salah satu kabupaten kota di pulau Jawa, yang dikenal akan komoditas kopi yang cukup besar di Propinsi Jawa Timur. Data BPS (Badan Pusat Statistik) Jawa Timur tahun 2017 menunjukkan ranking jumlah (ton) produksi kopi yang dari 3 (tiga) besar di Jawa Timur. Rangking pertama di duduki oleh Kabupaten Jember dengan produksi kopi sejumlah 11.863 ton, ranking ke dua adalah Kabupaten Malang dengan produksi kopi 11.829 ton dan Kabupaten Banyuwangi menempati rangking 3 (tiga) dengan produksi kopi 18.839 ton.

Seiring menjamurnya bisnis warung atau kedai kopi di Indonesai dalam memenuhi trend gaya hidup serta kondisi geografis dari Jember sebagai produsen kopi terbesar di Jawa Timur, maka terdapat banyak bermunculan kafe atau warung kopi yang berkonsep kekinian. di Kabupaten Jember. Satu kafe sangat berupaya keras menarik pelanggan untuk berkunjung. Sebagai usaha yang dilakukan antara lain : memberi harga yang kompetitif, meningkatkan pelayanan dan memberikan suasana yang beda dengan suasana kafe lainnya. Salah satu cara

dalam meningkatkan pelayanan kepada pelanggan adalah dengan kehadiran seorang Barista.

Posisi barista sangat krusial dan special dalam coffee shop atau kafe Barista dan warung kopi adalah satu kesatuan yang tidak bisa dipisahkan. Peran dari barista adalah meracik kopi dengan fokus terhadap takaran dan mengolah sedemikian rupa sebelum akhirnya secangkir kopi terhidang diatas meja. Mandakati dalam Majalah Otten Coffee Oct 31, 2015 menjelaskan seorang barista harus mempunyai keterampilan dan skill tambahan lagi untuk meramu kopi apakah susunya harus di-froth, di-steam atau di-foam sebelum akhirnya menyempurnakan sentuhan di minuman itu dengan yang sekarang Anda kenal dengan latte art. Beranekaragam

Politeknik Negeri Jember mempunyai kebijakan khusus dalam pelaksanaan PKL tahun akademik 2020-2021. Kebijakan khusus tersebut adalah memilih lokasi PKL sesuai domisili asal mahasiswa. Hal ini disebabkan oleh mewabahnya pandemi Covid 19 di dunia terutama di Indonesia. Domisili asal dari penulis adalah Ber KTP (Kartu Tanda Penduduk)di Kabupaten Jember, sehingga penulis memilih *TEFA Bakery and Coffee* Polije dipilih sebagai tempat lokasi PKL. *TEFA* (Teaching Factory) *Bakery and Coffee* Polije berada di naungan UPT (Unit Pelaksana Teknis) pengolahan dan pengemasan barang di departemen *TEFA Bakery and Coffee* Polije adalah tempat mahasiswa untuk belajar memproduksi dan memasarkan olahan pangan yang berbasis dengan prosedur dan standar industry. Untuk mendukung aktifitas ini, maka *TEFA Bakery and Coffee* Polije melengkapi diri dengan memiliki fasilitas produksi roti, memasarkan roti dan aneka minuman beserta *Coffee Shop* untuk mengolah dan memasarkan produk olahan kopi di dalam areal kampus Polije *TEFA Bakery and Coffee* Polije memproduksi dan memasarkan jenis olahan roti seperti roti tawar, roti sobek, roti manis, roti sisir dan varian roti lainnya. Sedang untuk produk dari olahan kopi yaitu : *Cappucino*, *Coffee latte art* , *Manual Brew* , *Macchiato*, *Long black*, *Espresso*. Sehingga dipandang perlu untuk mehadirkan eksistensi dari seorang barista di *TEFA Bakery and Coffee* Polije . Untuk memenuhi tuntutan kondisi pasar industri kafe yang kompetitif dalam mengolah dan menyajikan kopi yang

terasa istimewa serta punya ciri pembeda dari *Coffee Shop* yang sedang menjamur di Kabupaten Jember.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan umum

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan kewirausahaan khususnya barista di *TEFA Bakery and Coffee* Polije. Serta melatih keterampilan mahasiswa dalam mengatasi permasalahan yang ada di lapangan kerja dengan menerapkan materi yang sudah diterima dikegiatan perkuliahan serta membandingkan dan mencari solusi dari permasalahan baru yang muncul di lapangan kerja.

1.2.2 Tujuan khusus

Tujuan khusus dari PKL ini yaitu belajar kewirausahaan terutama dibidang Barista termasuk mengerjakan prosedur cara menerima tamu, prosedur mengatur keuangan di bidang adminisrasi dan marketing dengan trampil , serta melakukan prosedur cara meracik kopi sesuai dengan standart dasar prinsip pembuatan kopi.

1.2.3 Manfaat PKL

a. Manfaat untuk penulis

Kegiatan PKL memberikan manfaat berupa pengalaman melakukan pekerjaan sebagai barista beserta keterampilan yang menunjang profesi barista. Sebagai imbasnya memberikan pengalaman tentang segala permasalahan yang timbul dan cara mengatasi masalah dalam melakukan profesi barista.

b. Manfaat Bagi jurusan Bahasa, Komunikasi dan Pariwisata

Terlaksananya kegiatan PKL ini dapat mempererat relasi antara Departemen *TEFA Bakery and Coffee* dengan jurusan Bahasa Komunikasi dan Pariwisata. Di lain sisi Jurusan Bahasa, Komunikasi dan pariwisata dapat mengetahui keadaan industri di masa pandemi virus COVID-19 secara langsung dari mahasiswanya.

c. Manfaat untuk Mahasiswa Bahasa, Komunikasi dan Pariwisata

Laporan PKL *TEFA Bakery and Coffee* yang telah disusun dapat dijadikan bahan referensi bagi Mahasiswa Bahasa, Komunikasi dan Pariwisata yang akan melaksanakan PKL di tahun berikutnya.

d. Manfaat bagi *TEFA Bakery and Coffee*

Kegiatan PKL ini dapat meringankan beban kerja dari karyawan *TEFA Bakery and Coffee*, Serta memperkenalkan *TEFA Bakery and Coffee* melalui mahasiswa yang memilih PKL di tempat tersebut.

1.3 Lokasi dan Jadwal kerja

Kegiatan PKL dilaksanakan di *TEFA Bakery and Coffee* politeknik negeri jember, jalan mastrip kotak pos 164, kecamatan sumbersari, kabupaten jember, jawa timur 68121. Lokasi *TEFA Bakery and coffee* berada di gerbang utara polije. Kegiatan PKL dilaksanakan selama 4 bulan dimulai dari tanggal 14 September dan berakhir pada tanggal 1 Januari 2020 . Untuk jadwal kerja dalam satu minggu penulis melaksanakan PKL selama 5 (lima) hari mulai dari senin sampai jum'at dan sisanya hari libur.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja lapang diawali dengan pengenalan umum perusahaan dan observasi *TEFA Bakery and Coffee* selama satu hari pada tanggal 14 September 2020 di divisi produksi roti, kemudian dilanjutkan pada tanggal 12 sampai 16 Oktober 2020 untuk observasi di divisi Marketing. Untuk kegiatan di produksi roti pada awalnya dilaksanakan setengah dari jam kerja normal yaitu jam 7.30- 12.00 selama 2 minggu, kemudian dikarenakan adanya mahasiswa PKL dari jurusan lain maka pemimpin *TEFA Bakery and Coffee* mengintruksikan untuk diberlakukannya *shift*. Kegiatan *shift* ini dilaksanakan pada jam 7.30 – 16.00 2 hari kerja dalam seminggu.

Pada Oktober 12 2020 sampai dengan 1 Januari 2020 semua mahasiswa jurusan Bahasa Komunikasi dan Pariwisata ditempatkan di divisi *choffee shop* . PKL di bagian /divisi Barista di coffeshop tersebut dimulai dari jam 16.00 sampai 22.00 selama 4 bulan dengan 5 hari jam kerja dan 2 hari libur dalam seminggu