

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang industri merupakan kegiatan dimana mahasiswa dapat terjun secara langsung dalam dunia kerja. Kegiatan ini merupakan salah satu syarat kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di industri sesuai bidang keahliannya masing-masing. Dengan melaksanakan 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 Jalan Raya Sulfat 49, Kota Malang, Jawa Timur. 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.

Pengendalian mutu merupakan sistem dalam mempertahankan mutu yang ditetapkan pada suatu produk. Upaya mempertahankan mutu tersebut dilaksanakan dengan berbagai cara diantaranya perancangan mutu, pengawasan ketat, penggunaan alat dan mesin dengan tepat. Mutu produk dapat diperhatikan dari segi warna, aroma, serta bentuk yang sewaktu-waktu dapat berubah tergantung daribahan, cara pengolahan dan penanganan produk akhir. Pengetahuan terkait mutu dan penyimpangan mutu merupakan hal yang sangat penting bagi perusahaan sehingga perusahaan dapat dengan tepat menetapkan skala mutu dan mengendalikan mutu produk yang dihasilkan (Soekarto, 1990). Pengendalian mutu perlu dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk di Citra Kendedes *Cake and Bakery* sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dari segi tekstur hingga cita rasa. Pengendalian mutu proses produksi terutama produk *muffin* coklat dapat

menjaga keamanan pangan dari awal seleksi bahan hingga produk akhir untuk menjamin kualitas dan keamanan produk tersebut *muffin* coklat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- 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 praktek di industri.
- c. Sebagai syarat untuk mendapatkan gelar sarjana terapan (S.Tr).

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa pada proses produksi di Cita Kendedes *Cake and Bakery* yang meliputi penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan pendistribusian produk.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa tentang penjaminan mutu dan pengendalian proses produksi di Cita Kendedes *Cake and Bakery*.

1.2.3 Manfaat Magang

1.2.3.1 Manfaat magang bagi mahasiswa adalah:

- a. Meningkatkan keterampilan dan melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam pembuatan roti.
- b. Menambah pengetahuan tentang proses produksi macam-macam roti di Citra Kendedes *Cake and Bakery*.
- c. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan berfikir dalam penerapan ilmu yang dipelajari dan diterapkan secara langsung.

1.2.3.2 Manfaat magang bagi perusahaan adalah:

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap bekerja.
- b. Mendapatkan alternatif solusi dari permasalahan yang ada di industri.

1.2.3.3 Manfaat magang bagi kampus:

- a. Mendapatkan gambaran ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di industri demi menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- b. Membuka peluang kerja sama terhadap perusahaan pada kegiatan Tridharma.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang dilaksanakan di Citra Kendedes *Cake and Bakery* Jalan Simpang L. A. Sucipto No.20, Pandanwangi, Kec. Blimbing, Malang, Jawa Timur. Kegiatan Magang ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai tanggal 1 Agustus 2022 sampai dengan 30 November 2022.

Magang di Citra Kendedes *Cake and Bakery* dimulai dari hari senin sampai dengan sabtu. Jam kerja dari hari senin sampai dengan sabtu selama 6 jam dengan 1 jam istirahat. Rincian jam kerja Citra Kendedes *Cake and Bakery* ada pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Magang (1 Agustus 2022 - 7 September 2022)

Hari	Pukul	Kegiatan
Senin-sabtu	07.00-12.00	Produksi
	12.00-13.00	Istirahat
	13.00-14.00	Produksi

Berdasarkan kebijakan pimpinan Citra Kendedes *Cake and Bakery* mulai tanggal 7 September 2022 kegiatan magang dilaksanakan selama 5 jam dengan rincian jam kerja pada Tabel 1.2

Tabel 1. 2 Jadwal Magang (8 September - 30 November 2022)

Hari	Pukul	Kegiatan
Senin-sabtu	07.00-12.00	Produksi

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode Magang

Metode yang diterapkan untuk mengumpulkan data dan informasi magang:

a. Observasi

Observasi adalah pengamatan secara langsung segala kegiatan dan aktifitas yang ada di Citra Kendedes *Cake and Bakery* dari proses penerimaan bahan baku, produksi hingga sanitasi.

b. Penerapan kerja

Penerapan kerja adalah pelaksanaan secara langsung meliputi proses pembuatan dan pembentukan adonan, pengembangan adonan, pemanggangan, *finishing* dan pengemasan. Diharapkan penerapan kerja secara langsung dapat mengetahui, memahami, dan menambah pengalaman kerja selama di Citra Kendedes *Cake and Bakery*.

c. Studi pustaka

Studi pustaka adalah melakukan evaluasi terhadap data yang sudah ada dengan literatur sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi di industri.

d. Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan diskusi Tanya jawab terhadap pihak Citra Kendedes *Cake and Bakery*.

e. Penyusunan laporan

Penyusunan laporan merupakan tahap penulisan dari serangkaian kegiatan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, dan wawancara yang didapatkan selama berlangsungnya magang.

1.4.2 Supervisi Magang

Supervisi magang dilaksanakan secara luring sebanyak dua kali. Dosen pembimbing meninjau dan menguji langsung mahasiswa yang melaksanakan magang di Citra Kendedes *Cake and Bakery* Supervisi 1 dilaksanakan pada tanggal 12 September 2022 dan supervisi 2 dilaksanakan pada tanggal 1 November 2022.

1.4.3 Ujian Magang

Ujian magang dilaksanakan secara luring pada saat pelaksanaan supervisi 2 yang dilaksanakan di kantor pusat yang berada di Jalan Raya Sulfat 49, Kota Malang, Jawa Timur.