

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan belajar pada dunia industri, perusahaan ataupun suatu instansi dengan tujuan menjadi sarana pengaplikasian keterampilan mahasiswa. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat memberikan suatu pengalaman kepada mahasiswa dengan cara mengikuti kegiatan kerja pada industri, perusahaan ataupun suatu instansi yang dijadikan lokasi PKL. Kegiatan ini merupakan bentuk penerapan dan praktek yang diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember pada semester lima (5) yang bersifat wajib dengan dibekali materi yang cukup dan dapat menunjang pelaksanaan kegiatan PKL. Mahasiswa diharapkan mendapat pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan sesuai dengan bidang keahliannya.

Pada era globalisasi saat ini industri di bidang pangan berkembang pesat yang merupakan kebutuhan manusia. Teknologi seiring berjalannya waktu yang semakin maju mendorong kita untuk terus menyesuaikan diri dan mengikuti perkembangan zaman yang semakin modern. Mahasiswa teknologi industri pangan Politeknik Negeri Jember harus lebih berkembang dalam pengetahuan maupun pengalaman dan lebih inovatif dalam bidang pangan. Pembelajaran di lapangan sangat diperlukan untuk mendapat pengetahuan maupun pengalaman secara langsung dalam dunia industri untuk mewujudkan mahasiswa yang kreatif dan inovatif. Kegiatan kerja lapangan merupakan cikal bakal bagi mahasiswa untuk masuk dalam dunia kerja/industri. Kegiatan Kerja Lapangan (PKL) berlokasi di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember yang biasa dipanggil dengan TEFA merupakan unit usaha yang didirikan oleh kampus Politeknik Negeri Jember yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang berbasis untuk pendidikan/pembelajaran bagi mahasiswa. Berbagai macam produk yang dihasilkan yaitu roti, kopi, edamame, sampai olahan jamur yang dibuat sebagai kaldu dan bumbu pecel. *Teaching Factory Bakery and Coffee*

merupakan industri yang digunakan sebagai tempat PKL berdasarkan dengan kesesuaian materi perkuliahan dan praktikum yang dikuasai oleh mahasiswa. Industri ini memberikan kesempatan pada mahasiswa PKL untuk mengetahui dan mengaplikasikan sistem produksi roti.

Produksi merupakan tahapan penting dalam suatu proses untuk menghasilkan produk yang baik dan layak untuk dipasarkan. Proses produksi dilaksanakan dibagian ruang tengah/ruang produksi. Produksi roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* memiliki berbagai jenis roti diantaranya yaitu roti manis, roti tawar, roti sisir, roti sobek, roti kasur, dan roti kering. Roti manis memiliki berbagai varian seperti roti pisang coklat, pisang keju, *boy*, sosis, *pizza*, abon, *cream*, keju, coklat, kacang, selai, kenong. Mahasiswa PKL ditekankan dalam proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan pemasaran sehingga diharapkan dapat mengetahui dan mengaplikasikan setiap alur proses suatu produk.

Salah satu produk unggulan *Teaching Factory Bakery and Coffee* yaitu roti sisir yang merupakan jenis roti yang banyak diminati oleh semua kalangan. Produksi roti sisir merupakan tahapan penting untuk menghasilkan suatu produk yang layak dipasarkan baik roti ataupun *cream* pada roti. Titik kritis pada pembuatan roti sisir dapat terjadi pada tahapan *mixing*, pembentukan, *proofing* ataupun pada saat pengovenan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri
2. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap kesenjangan yang akan dijumpai di lapangan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang diperoleh di suatu industri/instansi.

4. Menambah pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee*.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kegiatan produksi mulai proses produksi sampai pengemasan produk roti sisir.
2. Mengetahui dan menganalisa titik kritis dan kerusakan yang dapat terjadi pada produk roti sisir.
3. Mengetahui jenis alat yang digunakan untuk proses produksi roti sisir.
4. Melatih mahasiswa berfikir kritis dalam kegiatan produksi roti dengan dituangkan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.3.1 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai proses produksi roti.
2. Mahasiswa terlatih dalam pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan keterampilan sesuai dengan bidangnya.
3. Menumbuhkan rasa percaya diri terhadap mahasiswa dengan kemampuan yang dimiliki dalam melakukan semua kegiatan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember yang beralamat pada Jl. Mastrip 164 Tegal gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* dimulai pada hari Senin, 05 Oktober 2020 sampai dengan 30 November 2020. Kegiatan produksi dilaksanakan sesuai

dengan jam kerja dari lembaga Politeknik Negeri Jember yaitu hari senin – Jumat. Pelaksanaan PKL bagi mahasiswa dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan oleh pembimbing lapang yaitu satu (1) kali dalam dua (2) hari mulai pukul 07.30 – 16.00 dan dilakukan di ruang produksi.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi melalui data primer dan sekunder. Pengumpulan data primer yaitu informasi yang didapatkan secara langsung melalui kegiatan di lapang bersama karyawan *Teaching Factory Bakery and Coffee* serta informasi melalui pembimbing lapang dari kegiatan yang dilaksanakan. Pengumpulan data secara sekunder merupakan data yang di ambil secara tidak langsung yang dapat diperoleh melalui literatur-literatur dari jurnal maupun e-book dari internet dan buku yang berkaitan dengan kegiatan yang dilaksanakan. Pengumpulan data secara primer dan sekunder bertujuan agar laporan yang disusun sesuai dengan kegiatan yang telah dilaksanakan yang dapat dipertanggungjawabkan.

Tahapan untuk mengumpulkan data dan informasi antara lain :

1. Observasi

Merupakan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di lapangan.

2. Demonstrasi

Melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara langsung sesuai dengan aktifitas yang dilaksanakan di *Teaching Factory Bakery and Coffee*.

3. Wawancara

Melakukan Tanya jawab dan diskusi dengan pembimbing lapang dan karyawan yang berada di lokasi.

4. Dokumentasi

Mahasiswa mengumpulkan data – data dilapangan yang berupa gambar sebagai data pendukung laporan. Pengambilan gambar telah mendapat ijin dari Kepala UPT.