

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan pada era saat ini berkembang begitu pesat sejalan dengan meningkatnya kebutuhan pangan yang merupakan kebutuhan utama manusia. Perkembangan teknologi dari masa ke masa yang semakin maju menuntut kita untuk terus mengikuti dan menyesuaikan diri dengan perkembangan yang semakin canggih dan modern. Terlebih sebagai mahasiswa Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember dituntut untuk lebih berkembang dan memiliki pengetahuan dan pengalaman yang lebih banyak dibidang pangan. Maka dari itu sangat diperlukan proses pembelajaran secara langsung di lapangan untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran langsung yang ada di dalam dunia kerja. Praktek kerja lapangan yang akan dilakukan saat ini akan menjadi bekal bagi mahasiswa saat hendak beranjak ke dalam dunia kerja.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk penerapan dan praktek yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester lima (5) dengan pertimbangan mahasiswa tersebut telah mendapatkan bekal materi yang cukup yang dapat menunjang pelaksanaan program PKL. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan ketrampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan bertempat di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang memiliki berbagai macam produk yaitu roti, kopi, edamame, sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. Pemilihan UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember sebagai tempat PKL didasarkan pada kesesuaian materi-materi perkuliahan dan praktikum yang dapat

dikuasai oleh mahasiswa. Praktek Kerja lapang (PKL) akan menambah wawasan informasi serta pengalaman kerja bagi mahasiswa, selain itu juga dapat melihat secara langsung pengaplikasian pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan yang ada dilapangan sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat. UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan bagi mahasiswa PKL untuk mengetahui sistem produksi roti hingga pengemasannya. Jenis roti yang diproduksi diantaranya roti kering, roti tawar, dan roti manis. Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) ini dilaksanakan dibagian ruang produksi roti tersebut.

Proses produksi merupakan hal yang sangat diperlukan untuk menghasilkan suatu produk yang akan dipasarkan. Maka dalam praktek kerja lapangan ini lebih memfokuskan pada proses produksi yang dilakukan di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember yaitu pada proses produksi roti mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, penyimpanan hingga produk siap dipasarkan sehingga diharapkan dapat mengetahui setiap alur suatu produk sampai kepasar.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Menambah wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui proses beberapa produk yang ada di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
3. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi roti yang ada di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui dan memahami mesin pengolahan roti di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
3. Mengetahui dan memahami alur proses produksi dan pengendalian mutu roti kering di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember adalah :

1. Menambah pengetahuan terkait dengan proses pengolahan macam- macam roti di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan keterampilan dan melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam pembuatan roti.
3. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan berfikir dalam menerapkan ilmu yang dipelajari dan pengaplikasiannya secara langsung.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi Praktek Kerja Lapang di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember berlokasi di Jl. Mastrip 164, Tegal gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68101.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember, di mulai pada tanggal 05 Oktober 2020 – 30 November 2020. Kegiatan produksi di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri

Jember dilaksanakan setiap hari Senin - Jum'at pada pukul 7.30 - 16.00 WIB. 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 WIB dan dilakukan di bagian ruang produksi.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di lapangan.

2. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik fasilitas produksi maupun manajemen.

3. Dokumentasi

Dokumentasi meliputi mencari dan mengumpulkan data-data dilapangan, selain itu mahasiswa juga mengambil beberapa gambar sebagai data pendukung laporan dan pengambilan gambar telah mendapat ijin dari Kepala UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

4. Literatur

Literatur dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data yang terdapat dalam jurnal, karya ilmiah, buku atau media yang lain.