

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan pada saat ini berkembang begitu pesat seiring dengan meningkatnya kebutuhan pangan yang merupakan kebutuhan utama bagi manusia. Perkembangan dunia industri khususnya di bidang pangan yang semakin maju menuntut kita untuk terus mengikuti dan menyesuaikan diri dengan perkembangan yang semakin canggih dan *modern*. Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan pendidikan vokasi pada bidang Teknologi Industri Pangan. Program Teknologi Industri Pangan merupakan program studi diploma III yang fokus pada pengolahan bahan pangan dari bahan baku mentah sampai bahan siap konsumsi dengan memperhatikan kualitas pangan. Program studi ini lebih dituntut untuk berkembang dan memiliki pengetahuan serta pengalaman yang lebih banyak dibidang pangan. Oleh karena itu, sangat diperlukan proses pembelajaran secara langsung di lapangan untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran yang ada di dalam dunia kerja. Praktek kerja lapangan yang akan dilakukan saat ini akan menjadi bekal bagi mahasiswa untuk 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 keterampilan 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 bergerak di bidang makanan dan minuman yang memiliki berbagai macam produk yaitu roti, kopi, edamame, sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. UPT.

Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* didirikan oleh Politeknik Negeri Jember pada tahun 2000. 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 didapat dan dikuasai oleh mahasiswa. Praktek kerja lapangan ini diharap mampu menambah wawasan informasi serta pengalaman kerja bagi mahasiswa. Selain itu, juga dapat melihat secara langsung pengaplikasian pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan apa 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 dari penerimaan bahan baku hingga pengemasannya. Jenis roti yang diproduksi diantaranya roti kering, roti tawar, dan roti manis. Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) dilaksanakan dibagian ruang produksi.

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 kepasaran.

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 :

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 :

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. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kegiatan produksi mulai proses produksi hingga pengemasan roti manis pisang cokelat
4. Memahami dan menganalisa titik kritis serta kerusakan yang dapat terjadi pada roti manis pisang cokelat

1.2.3 Manfaat PKL

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 serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam pembuatan roti

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, dimulai pada tanggal 05 Oktober 2020 – 30 November 2020. Kegiatan PKL dilaksanakan setiap hari senin hingga jum'at mulai pukul 7.30 WIB sampai 16.00 WIB. Kegiatan

pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan dengan jadwal yang sudah ditentukan oleh pembimbing lapang. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan diruang 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 objek kegiatan dalam produksi di lapangan, serta melakukan peninjauan ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember dan dibawah bimbingan Pembimbing Lapang.

3. Wawancara

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

4. Dokumentasi

Dokumentasi meliputi mencari dan mengumpulkan data-data dilapangan, dan mahasiswa juga mengambil beberapa gambar sebagai data pendukung laporan. Namun gambar yang diambil sudah memperoleh ijin dari manager produksi dan tidak untuk dipublikasikan.

5. Studi Kepustakaan

Mencari berbagai sumber pustaka yang terkait dengan topik pembahasan. Teknik ini dimaksud untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dengan literatur yang ada.