

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. 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 Lapang (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 Lapang bertempat di 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 materi-materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. Dengan adanya praktek kerja lapangan ini, 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 apa yang ada dilapangan sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat. UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory and Bakery* 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 and Bakery* 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 :

1. Menambah wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap kesenjangan yang dijumpai dilapangan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang diperoleh di suatu industri.

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 kenong yang ada di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Memahami dan menganalisa titik kritis serta kerusakan yang dapat terjadi pada proses pembuatan roti kenong di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

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.
3. Menumbuhkan rasa percaya diri terhadap mahasiswa dengan kemampuan yang dimiliki dalam melakukan semua kegiatan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

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

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember, dimulai pada hari senin, 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 Lapangan (PKL) dilaksanakan dengan jadwal yang sudah ditentukan oleh pembimbing lapang. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di ruang produksi.

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di lapangan, serta melakukan *survey* ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demontrasi

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

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.

