

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan teknologi yang sangat pesat di era globalisasi saat ini telah memberikan banyak manfaat dalam kemajuan di berbagai aspek sosial. Penggunaan teknologi oleh manusia dalam membantu menyelesaikan pekerjaan merupakan hal yang menjadi keharusan dalam kehidupan. Perkembangan teknologi yang semakin maju menuntut kita untuk terus mengikuti dan menyesuaikan diri dengan perkembangan yang semakin canggih dan modern. Tuntutan menghadapi perkembangan teknologi tersebut menjadi alasan penting bagi industri pangan di Indonesia untuk semakin meningkatkan mutu dan jaminan keamanan pada produk-produk olahan pangan.

Salah satu cara untuk menjamin keamanan produk yang akan dipasarkan yaitu dengan menggunakan system pengendalian kualitas keamanan pangan yang mempunyai tujuan dan tahapan jelas, yaitu metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Menurut Muhandri dan Kadarisman (2008) HACCP merupakan suatu sistem yang digunakan untuk mengkategorikan bahaya dan menentukan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. Salah satu alasan mengenai pentingnya penerapan sistem HACCP pada industri pangan adalah karena selama proses produksi memiliki peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen. Pencemaran tersebut misalnya kontaminasi silang yang terjadi dari karyawan yang kurang menjaga kebersihan. HACCP dapat diterapkan pada seluruh rantai pangan dari produk primer sampai pada konsumsi akhir dan penerapannya harus dipandu oleh bukti secara ilmiah terhadap resiko kesehatan manusia (BSN, 1998).

Kebutuhan pangan di Indonesia akan meningkat dan beragam, salah satu sumber karbohidrat antara lain nasi, roti, menyebabkan perkembangan industry roti baik di skala besar ataupun di skala kecil meningkat. Produksi roti di Indonesia sangat berkembang dengan cepat dengan berbagai merek yang ada.

UPA Pengembangan Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan *Tefa Bakery & Coffee* merupakan salah satu sarana pembangunan Politeknik Negeri Jember dalam membangun dan menunjang pendidikan di lingkup Politeknik Negeri Jember, dimana dapat menguatkan keterampilan dan kompetensi yang selaras merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman dengan dukungan teknologi yang modern, sumber daya manusia yang profesional dan dilengkapi mesin-mesin modern yang memenuhi standart sehingga cocok sebagai sumber pengetahuan dibidang teknologi industri pangan. UPA Pengembangan Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan *Tefa Bakery & Coffee* juga memiliki pabrik roti dan toko roti sekaligus kafe. Roti yang di produksi dan dijual antara lain roti tawar, roti bagelan, roti kering, roti manis, dan masih banyak yang lainnya.

## **1.2 Tujuan Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Berikut tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini, yaitu :

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pada industri pangan.
2. Meningkatkan ketrampilan pada bidangnya masing- masing sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Teknologi Pertanian (S. Tr.T.P).
3. Mengajarkan mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan pada teori yang diterima di bangku kuliah dengan praktik lapangnya.
4. Menambah pengetahuan praktiks dan wawasan mengenai proses pengolahan pada industri pangan dengan baik dan benar.
5. Membina dan meningkatkan kerjasama antara program studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember dengan instansi pemerintah, maupun pihak swasta dimana mahasiswa ditempatkan.
6. Pengabdian kepada masyarakat yang merupakan perwujudan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Berikut tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini, yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada setiap kegiatan proses produksi di *Tefa Bakery and Coffee* .
2. Mempelajari dan mengetahui alur proses produksi berbagai macam produk roti di *Tefa Bakery and Coffee*.
3. Mengetahui penerapan HACCP Roti Selai Blueberry di *Tefa Bakery and Coffee*

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan magang di Pusat Penelitian Sukosari PTPN XI, yaitu:

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan proses produksi roti yang baik dan benar.
2. Mengetahui alur proses produksi berbagai macam produk roti
3. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan penerapan HACCP terhadap produk bakery

## 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di *Tefa Bakery and Coffee* yang berlokasi di Jalan Raya Tawangmangu, Desa Tegalgede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 4 September 2023 sampai dengan 04 Januari 2024. Adapun jadwal magang di *Tefa Bakery and Coffee* adalah hari senin sampai dengan hari jum'at selama 8 jam dan mulai pukul 08.00 WIB hingga 16.00 WIB.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang dilakukan secara luring dengan peninjauan atau supervisi selama kurang lebih 16 minggu. Metode yang digunakan dalam kegiatan magang di *Tefa Bakery and Coffee* sebagai berikut :

### 1. Metode Praktek Lapang

Pada metode ini mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung dalam kegiatan produksi yang ada di *Tefa Bakery and Coffee* Pusat , seperti pembentukan adonan, proses *proofing*, penoppingan, pengovenan dan pengemasan

## 2. Metode Observasi

Pada metode ini mahasiswa magang mulai melakukan pengolahan serta pengamatan secara langsung dengan tujuan memperoleh informasi atau data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan magang.

## 3. Metode Studi Pustaka

Pada metode ini mahasiswa magang mulai mengumpulkan informasi dan data skunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung maupun pembanding dalam penulisan laporan magang ini.

Selanjutnya, metode yang dilakukan yaitu pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2 sebagai berikut:

- a. Metode supervisi 1: Dilaksanakan secara luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang).
- b. Metode supervisi 2 : Dilaksanakan secara luring pada saat ujian magang (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang).

Adapun target yang harus dicapai dalam pelaksanaan magang ini yaitu dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada laporan ini. Sehingga, fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat tercapai