

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan adalah salah satu sub sektor yang berperan penting dalam meningkatkan daya saing industri manufaktur di Indonesia. Manajemen perusahaan perlu menemukan cara untuk menyeimbangkan peningkatan kualitas dan produktivitas. Dengan meningkatkan kedua aspek tersebut secara bersamaan, perusahaan dapat meraih berbagai keuntungan seperti menurunkan harga pokok produksi, mengurangi biaya pekerjaan ulang, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan tentunya memperoleh laba yang lebih besar.

Magang adalah program praktik wajib bagi mahasiswa semester lima program Diploma Tiga (D-3) sebagai syarat kelulusan di Politeknik Negeri Jember. Program ini dirancang untuk memberikan pengalaman kerja, pengetahuan, dan keterampilan di dunia industri sesuai keahlian masing – masing mahasiswa. Kegiatan magang ini dilaksanakan di *TEFA Bakery & Coffee* selama 1 bulan yang berada di lingkungan Politeknik Negeri Jember.

TEFA Bakery & Coffee salah satu unit perusahaan dalam Politeknik Negeri Jember yang bergerak dalam bidang produk roti. Roti merupakan makanan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Pembuatan roti melibatkan bahan utama dan bahan pendukung, dengan tepung terigu sebagai komponen utama yang berasal dari fermentasi gandum. Kualitas roti sangat dipengaruhi oleh mutu bahan baku serta tahapan produksi yang diterapkan. Salah satu jenis roti olahan di *TEFA Bakery & Coffee* yaitu roti kering bagelen. Roti ini memiliki tekstur renyah dan cita rasa manis, yang diproses melalui dua tahap pemanggangan untuk menghasilkan tekstur kering dan renyah yang khas.

Salah satu langkah untuk memastikan keamanan produk yang akan dipasarkan, diperlukan penerapan sistem pengendalian kualitas keamanan pangan dengan tujuan dan tahapan yang terstruktur, seperti metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Menurut Muhandri dan Kadarisman

(2008), HACCP berfungsi sebagai sistem untuk mengidentifikasi bahaya dan menetapkan pengendalian yang berfokus pada pencegahan. Penerapan sistem ini sangat penting karena proses produksi dalam industri pangan rentan terhadap pencemaran yang dapat membahayakan konsumen, seperti kontaminasi silang akibat kurangnya kebersihan karyawan atau kenaikan suhu selama proses produksi, termasuk dalam pembuatan roti bagelen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.2 Tujuan Umum

1. Memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menempuh program Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Memperluas wawasan dan pengalaman mahasiswa mengenai situasi industri yang sebenarnya serta memahami masalah yang ada di dalamnya dan mencari solusi yang tepat.
3. Meningkatkan pengetahuan, pengalaman, serta keterampilan mahasiswa selama menjalani magang di perusahaan.
4. Mengaplikasikan teori yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan kenyataan di lapangan untuk memahami penerapan teori dan praktik dalam dunia kerja.
5. Mengetahui proses produksi minuman sari apel dan produk lainnya di *TEFA Bakery & Coffee* Polije.
6. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri di *TEFA Bakery & Coffee* Polije, sekaligus beradaptasi dengan kondisi lapangan yang tersedia.

1.2.3 Tujuan Khusus

1. Melatih mahasiswa untuk bekerja di lapangan dan mengasah keterampilan praktis sesuai dengan bidang keahliannya, sambil mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
2. Menerapkan pengetahuan dasar yang diperoleh selama perkuliahan serta mendapatkan pengalaman langsung dalam dunia kerja.
3. Memahami dan memperdalam proses produksi roti bagelan dan roti jeis lainnya di *TEFA Bakery & Coffee* Polije.

1.2.4 Manfaat Magang

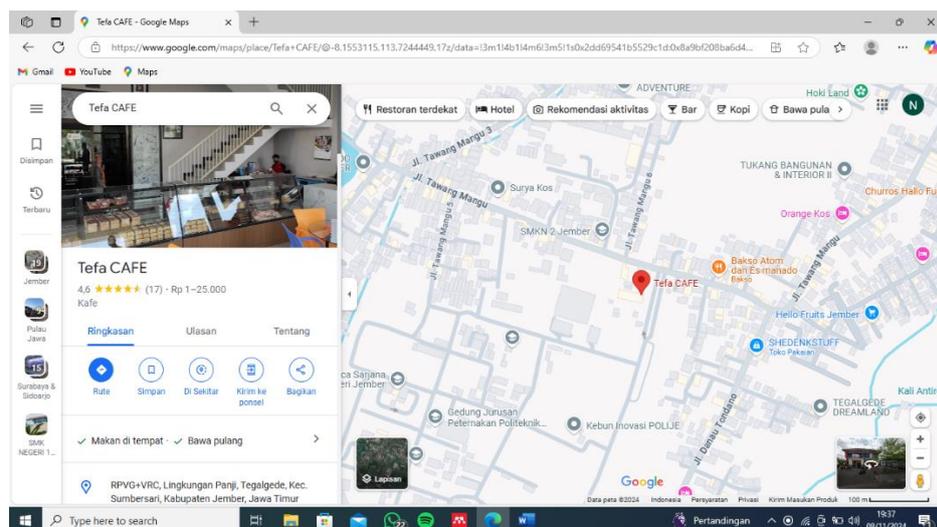
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di TEFA *Bakery & Coffee* Polije yaitu :

1. Mahasiswa diberi kesempatan untuk memperkuat keterampilan dan pengetahuan, sehingga meningkatkan rasa percaya diri dan pengembangan diri.
2. Melatih mahasiswa agar berpikir kritis dan menggunakan logika dengan baik, dengan memberikan komentar yang tepat dan logis terhadap setiap aktivitas magang yang dilakukan.
3. Memberikan pengetahuan serta pengalaman dalam proses pembuatan produk di TEFA *Bakery & Coffee* Polije.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Lokasi kegiatan magang bertempat di TEFA *Bakery & Coffee* yang berada di Lingkungan Panji, Tegalgede, Kec. Sumber Sari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124. Berikut adalah peta lokasi TEFA *Bakery & Coffee*, dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.0.1 Peta Lokasi TEFA *Bakery & Coffee*
(Sumber : google maps, 2024)

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus sampai dengan 04 Desember 2024. Kegiatan magang ini dilakukan pada hari Senin – Jumat.

| No. | Hari | Jam kerja |
|-----|--------|-----------------|
| 1. | Senin | 07.00 – selesai |
| 2. | Selasa | 07.00 – selesai |
| 3. | Rabu | 07.00 – selesai |
| 4. | Kamis | 07.00 – selesai |
| 5. | Jumat | 07.00 – selesai |

Tabel 1.1 Jadwal Magang Tefa Bakery & Coffee
(Sumber : *TEFA Bakery & Coffee Polije, 2024*)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di *TEFA Bakery & Coffee Polije* sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara mengamati secara langsung kegiatan dan aktivitas di *TEFA Bakery & Coffee Polije*. Tujuan observasi ini adalah untuk memperoleh data yang relevan terkait proses yang berlangsung selama kegiatan magang.

2. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam segala aktivitas dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada di *TEFA Bakery & Coffee Polije*.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, kepala produksi, dan karyawan di *TEFA Bakery & Coffee Polije*. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

4. Studi Pustaka

Dilakukan dengan cara mengumpulkan berbagai data dan informasi, serta pengolahan data penelitian yang berkaitan dengan penerapan HACCP didalam jurnal, karya ilmiah, ataupun berbagai sumber media lainnya.

5. Dokumentasi

Media kegiatan dengan pengambilan data – data dan beberapa gambar sebagai aspek pendukung dan penunjang data laporan yang dimana telah mendapatkan ijin dari pembimbing lapang TEFA *Bakery & Coffee* Polije.