BAB 1
PENDAHULUAN

Pada bab ini akan di jelaskan mengenai latar belakang, tujuan dan manfaat, Lokasi dan jadwal kerja, metode pelaksanaan, ruang lingkup yang berisi Batasan dan asumsi serta sistematika penulisan laporan magang.

1.1 Latar Belakang

Perekonomian Indonesia sebagian besar didorong oleh peningkatan konsumsi rumah tangga dan salah satu industri yang berkembang pesat adalah industri makanan dan minuman. Pertumbuhan penjualan didorong oleh peningkatan pendapatan pribadi dan peningkatan pengeluaran untuk makanan dan minuman, terutama dari meningkatnya jumlah konsumen kelas menengah. Pada saat yang sama, Industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2020 ke 2021 sebesar 2,54 persen menjadi Rp775,1 triliun, Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan produk domestik bruto (PDB) industri makanan dan minuman nasional atas dasar harga berlaku (ADHB) sebesar Rp1,12 kuadriliun pada 2021. Nilai tersebut porsinya sebesar 38,05 persen terhadap industri pengolahan nonmigas atau 6,61 persen terhadap PDB nasional yang mencapai Rp16,97 kuadriliun. (Sari., 2022)

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamat-an jiwa. Untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen.

Data kementerian koperasi dan Usaha Kecil Menengah (UKM) Republik Indonesia menunjukan bahwa Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki pangsa sekitar 99,99% (62.9 juta unit) dari total keseluruhan pelaku usaha di

Indonesia tahun 2017, sedangkan usaha besar hanya sebanyak 0,01% atau sekitar 5400 unit menurut Haryanti (2018) dalam Rochman (2020).

Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang diolah dengan cara dioven atau dikukus menurut Suryatna (2015) dalam Rochman (2020). Roti yang diminati banyak konsumen dari anak-anak sampai lansia, ternyata belum memiliki jaminan keamanan pangan. Hal ini terlihat dari beberapa kasus keracunan makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) 2013 mencatat, penyalahgunaan bahan berbahaya pada pangan sebesar 94 %, keracunan pangan 83 % dan residu pestisida sebesar 77 %.

Data di atas menunjukan perlu adanya suatu sistem yang dapat menjamin dan mendukung keamanan pangan dan jaminan mutu di dalam industri pangan khususnya di UMKM yaitu dengan melaksanakan sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Badan Standard Nasional menurut BSN (1998) dalam Rochman (2020) memberikan standard keamanan pangan yang aman dikonsumsi. Untuk itu pengendalian mutu dalam proses produksi, mulai dari bahan baku, proses hingga produk jadi.

HACCP merupakan suatu sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan bagaimana cara pencegahaan untuk mengendalikan bahaya yang timbul terebut. Maka dari itu penerapan HACCP di UMKM untuk meningkatkan mutu dan keamanan roti, sehingga dapat dapat mengidentifikasi, menganalisis dan mengendalikan bahaya yang timbul dalam proses pembuatan roti. Teaching Factory Bakery and Coffee merupakan sebuah unit perusahaan yang berdiri di dalam lingkup Perguruan Tinggi Negeri Vokasi Politeknik Negeri Jember yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan maupun pengemasan pangan. Produk pangan yang dihasilkan pun memiliki ragam variasi, akan tetapi produk utama yang mereka pasarkan dan paling digemari oleh masyarakat ialah olahan dari bakery. Jenis roti yang dihasilkan pun bermacam-macam, yaitu: roti tawar, roti kasur, roti sobek, roti manis, roti sisir, roti bagelan, dan beberapa varian lainnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan yang ingin di capai pada magang ini adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan umum Magang

Tujuan umum magang di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember diantaranya:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan proses produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politenik Negeri Jember.
2. Memberikan pelatihan bagi mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan serta kesenjangan yang sering terjadi dalam lingkup dunia kerja dengan yang biasa diperoleh selama di bangku kuliah.
3. Memberikan bekal keterampilan dan pengalaman selama di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politenik Negeri Jember yang sebelumnya tidak pernah didapatkan di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang *di Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember diantaranya:

1. Mengetahui secara langsung proses dari produksi, pengemasan, hingga pemasaran yang terjadi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan keterampilan serta pengetahuan mahasiswa selama di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember agar bisa mengimplementasikan dirinya ke dalam mata kuliah yang telah diterimanya.
3. Menerapkan HACCP pada produksi roti manis (pizza) di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat Magang

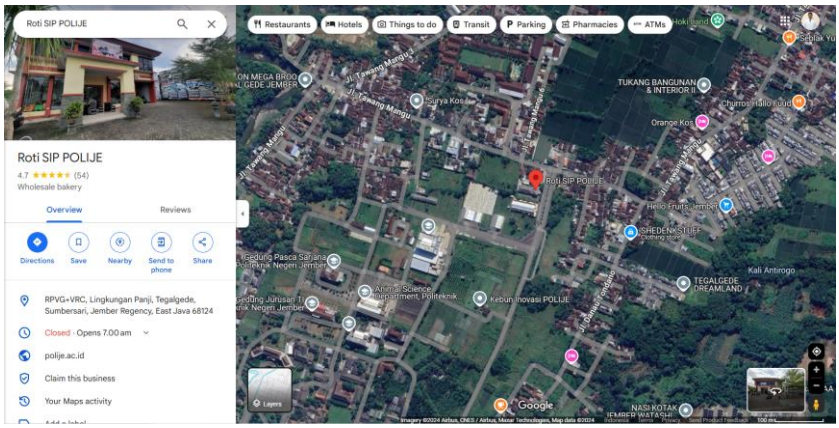
Manfaat magang di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember diantaranya:

1. Meningkatkan kemampuan interpersonal skill setiap mahasiswa terhadap lingkup dunia kerja.
2. Melatih dan menuntut mahasiswa agar bisa berffikir secara kritis dan selalu menggunakan daya nalarnya dengan cara memberikan komentar yang tepat dan logis terhadap semua kegiatan magang yang dijalankan.
3. Memberikan pengetahuan serta pengalaman dalam proses produksi berbagai macam jenis roti di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember yang nantinya akan dipasarkan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Lokasi magang bertempat di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember yang berlokasi di JL. Mastrip 164, Kelurahan Tegal gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68101. Berikut peta lokasi *Teaching Factory Bakery and Coffee* dapat dilihat pada **Gambar 1.1**



Gambar 1.1 Peta Lokasi *Teaching Factory Bakery and Coffee*

Sumber : Google Maps, 2024

1.3.2 Jadwal Kerja

Pelaksanaan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember, dimulai 01 September sampai dengan 30 Desember 2024. Kegiatan produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember dilakukan setiap hari senin-jum'at pada pukul 07.30-16.00 wib. Pelaksanaan magang bagi mahasiswa dilaksanakan dengan menyesuaikan segala jadwal produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember dan dilakukan di bagian ruang produksi.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Kegiatan Magang

No.	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	07.30 WIB – 12.00 WIB Istirahat 13.00 WIB – 16.00 WIB
2.	Selasa	07.30 WIB – 12.00 WIB Istirahat 13.30 WIB – 16.00 WIB
3.	Rabu	07.30 WIB – 12.00 WIB Istirahat 13.00 WIB – 16.00 WIB
4.	Kamis	07.30 WIB – 12.00 WIB Istirahat 13.00 WIB – 16.00 WIB
5.	Jumat	07.30 WIB – 12.00 WIB Istirahat 13.00 WIB – 16.00 WIB

Sumber : Data Pribadi, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi dalam Maagang adalah:

1. Observasi

   Melakukan dan peninjauan secara langsung pada suatu objek selama kegiatan dalam proses produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

2. Wawancara

   Diskusi dan tanya jawab secara langsung kepada kepala produksi, pembimbing lapang, dan para karyawan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember mengenai fasilitas produksi dan semua manajemen.

3. Dokumentasi

   Meliputi kegiatan dengan pengambilan data-data dan beberapa gambar sebagai aspek pendukung dan penunjang data laporan yang dimana telah mendapatkan ijin dari kepala *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember.

4. Studi Literatur

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

5. Demonstrasi

   Dilakukan dengan langsung terjun ke segala aktifitas yang telah terjadi selama di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember

1.5 Ruang Lingkup Pembahasan

Ruang lingkup pembahasan akan menjelaskan mengenai Batasan dan asumsi yang digunakan dalam magang ini.

1.5.1 Batasan Magang

Batasan magang yang di gunakan dalam magang ini adalah:

1. Objek Pembahasan adalah penerapan HACCP pada roti manis (pizza) pada Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember.

2. Pelatihan dan pemahaman prinsip HACCP yang berorientasi pada pekerja yang berkaitan dengan produksi roti manis.
3. Evaluasi dan mengawasi semua bahan baku, proses pemasakan serta penyimpanan untuk menghilangkan bahaya keamanan pangan yang mungkin terjadi

1.5.2 Asumsi Pembahasan

Asumsi yang di gunakan dalam pembahasan ini adalah:

1. Tidak terjadi perubahan peraturan mengenai ketenaga kerjaanpada bidang industri makanan dan minuman
2. Perusahaan akan terus menerapkan HACCP selama proses produksi kedepan

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan berisikan rincian masing-masing bab pada Laporan magang ini. Berikut merupakan sistematika penulisan yang di pakai:

BAB 1: PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang dilakukannya magang, permasalahn yang akan diteliti, tujuan magang, manfaat magang, ruang lingkup pembahasan, serta sistematika penulisan yang digunakan dalam laporan penelitian ini.

BAB 2: KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini menjelaskan mengenai Sejarah umum perusahaan, tujuan utama perusahaan, struktur organisasi, kondisi lingkungan, sanitasi perusahaan, pengolahan limbah industry seputar lingkup perusahaan.

BAB 3: RANGKAIAN KEGIATAN MAGANG

Bab ini menjelaskan mengenai masing-masing proses produksi berbagai jenis roti yang akan di rincikan mulai dari formulasi bahan, alur pengolahan,

hingga pengemasan. Rangkaian ini berupa tahapan proses yang di lakukan agar proses kegiatan magang lebih terstruktur dan terarah.

BAB 4: PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PROSES PRODUKSI ROTI MANIS (PIZZA) DI UPT. MAKANAN DAN MINUMAN *TEACHING FACTORY BAKERY AND COFFEE* POLITEKNIK NEGERI JEMBER

Bab ini menjelaskan mengenai analisis dan pembahasan dari pengumpulan dan pengolahan data pada bab 3. Hasil Analisa nantinya akan didapatkan alternatif rekomendasi yang dapat di pilih sebagai Solusi dari masalah.

BAB 5: KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menjelaskan mengenai Kesimpulan dan saran dari hasil magang yang di lakukan.