

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan salah satu komoditas penting bagi bangsa Indonesia Isbandi dkk (2014) dalam (Marshya et al., 2023). Mengingat pangan adalah aspek penting kebutuhan dasar manusia karena berpengaruh terhadap ketahanan hidup manusia. Makanan berfungsi sebagai penghasil sumber energi yang digunakan untuk menjalankan aktifitas di kehidupan sehari-hari.

Pertumbuhan dan perkembangan industri kuliner, khususnya roti semakin meluas. Terdapat berbagai jenis sajian roti yang menawarkan berbagai rasa serta bentuk yang menarik. Menurut Fitria (2013) dalam (Fransiska et al., 2021) Roti merupakan produk makanan yang dibuat dari proses fermentasi tepung terigu dengan ragi yang kemudian dipanggang, roti sendiri dibedakan menjadi roti tawar dan roti manis. Roti manis merupakan produk beragi yang terbuat dari bahan utama seperti tepung terigu tinggi protein, telur, ragi, gula pasir, susu skim, garam, margarin, dan air, yang nantinya dibentuk dengan menambahkan isian.

Tuntutan untuk menghadapi perkembangan di industri kuliner menjadi alasan penting bagi setiap industri pangan untuk meningkatkan mutu dan jaminan keamanan produk olahan pangan yang dihasilkan. Salah satu cara untuk menjamin tingkat keamanan produk yang dihasilkan yaitu dengan menggunakan sistem pengendalian kualitas keamanan pangan yang mempunyai tujuan dan tahapan yang jelas seperti metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Menurut Muhandri dan Kadarisman (2008) HACCP merupakan sistem pengendalian yang berfokus pada pencegahan. Salah satu alasan mengenai pentingnya penerapan sistem HACCP pada industri pangan karena selama proses produksi terdapat peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen. Pencemaran tersebut dapat meliputi kontaminasi silang yang terjadi antara karyawan dengan bahan baku.

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi berbasis vokasi yang berupa program pendidikan mengarah pada skill. Mahasiswa diberikan

pendidikan yang mengarah pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sehingga mahasiswa siap terjun di dunia kerja. Politeknik Negeri Jember sebagai perguruan tinggi vokasi untuk mempersiapkan sumber daya manusia yang mampu bersaing di era saat ini mengembangkan sistem pembelajaran berupa *Teaching Factory* (TEFA) dengan standar industri. *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu Perusahaan industri pangan yang menghasilkan berbagai olahan roti. Roti yang diproduksi dan dijual meliputi roti tawar, roti kering, roti bagelan, roti manis, dan lain sebagainya.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum diadakannya magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* antara lain :

1. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di *Teaching Factory Bakery and Coffee*.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan proses produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee*.
3. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus diadakannya magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* antara lain :

1. Mahasiswa mengetahui dan memahami proses pengolahan produk roti manis pisang cokelat di *Teaching Factory Bakery and Coffee*.
2. Mahasiswa mengetahui dan memahami penerapan sistem HACCP pada produk roti manis pisang cokelat di *Teaching Factory Bakery and Coffee*.

### 1.2.3 Manfaat Magang

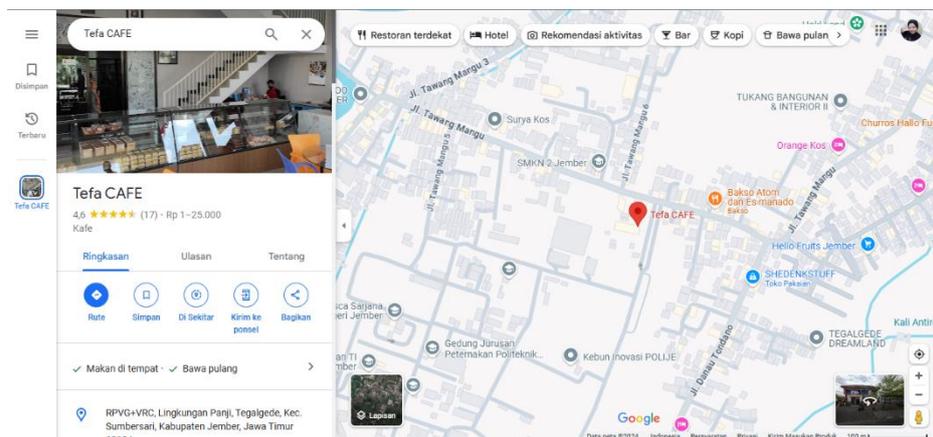
1. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang didapat selama perkuliahan.

2. Mahasiswa dapat mempelajari secara langsung proses produksi roti roti tawar, roti kering, roti bagelan, roti manis, dan lain sebagainya.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Lokasi Tempat Magang

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilakukan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember yang beralamatkan di Jl. Mastrip 164 Tegal Gede, Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi TEFA Bakery and Coffee (Sumber : Google Maps, 2024)

#### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember dilakukan mulai tanggal 1 Agustus dan berakhir pada tanggal 4 Desember 2024.

#### 1.3.3 Jadwal Kerja Magang

Jadwal kerja magang dimulai pada hari Senin sampai Jum'at pukul 07.00 WIB sampai 14.00 WIB. Untuk jam istirahat yaitu pada pukul 11.00 WIB sampai 12.00 WIB.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja Magang TEFA Bakery and Coffee

No	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	07.00-14.00 WIB
2.	Selasa	07.00-14.00 WIB
3.	Rabu	07.00-14.00 WIB
4.	Kamis	07.00-14.00 WIB
5.	Jum'at	07.00-14.00 WIB

Sumber : TEFA Bakery and Coffee (2024)

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan pada kegiatan magang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember yaitu sebagai berikut :

a) Pengenalan Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang diawali dengan pengenalan lokasi magang oleh pembimbing lapang kepada mahasiswa magang.

b) Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara melihat langsung kegiatan yang terdapat di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember untuk memperoleh informasi atau data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan magang.

c) Wawancara

Untuk kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara berkomunikasi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang dan staff yang berkerja di *TEFA Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember secara langsung melalui tanya jawab.

d) Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data dan mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan serta kegiatan perusahaan.

e) Studi Literatur

Kegiatan studi literatur dilaksanakan dengan cara mengumpulkan data melalui buku-buku dan media internet yang menyangkut dengan data yang akan diambil sebagai teori pembandingan maupun pendukung dengan data yang diperoleh dari Perusahaan.