

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. Terlebih sebagai mahasiswa teknologi industri pangan harus mampu memanfaatkan teknologi yang ada saat ini, maupun perkembangan teknologi selanjutnya. Maka dari itu sangat diperlukan proses pembelajaran langsung dilapangan untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran langsung yang ada di dunia kerja. Salah satu bentuk industri pengolahan hasil pertanian adalah roti. Roti merupakan makanan yang terbuat dari fermentasi terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian dipanggang. Bahan pembuat roti terdiri dari bahan baku dan bahan penunjang. Bahan utama dari pembuatan roti adalah tepung terigu, yang berasal dari proses fermentasi gandum. Kualitas produk roti sangat di pengaruhi oleh kualitas bahan dan proses produksinya.

Teaching Factory Bakery and Coffee 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. *Teaching Factory Bakery and Coffee* juga memiliki pabrik roti dan toko roti sekaligus kafe. Roti yang di produksi dan dijual antara lain roti tawar, roti bagelen, roti kering, roti manis, dan masih banyak yang lainnya.

Kegiatan Magang merupakan salah satu penerapan dan praktik yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester Tujuh (7) untuk mahasiswa D-4 dengan pertimbangan mahasiswa tersebut telah mendapatkan bekal materi yang cukup dan dapat menunjang pelaksanaan

Magang. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahlian masing-masing. Kegiatan Magang bertempat di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang didirikan oleh Politeknik Negeri Jember yang bergerak di bidang makanan dan minuman dengan beragam macam produk seperti roti, kopi, dawet susu, dan edamame.

Pemilihan *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember sebagai tempat magang dikarenakan kesesuaian materi perkuliahan dan praktikum yang dapat dikuasai oleh mahasiswa. Kegiatan Magang dapat menambah wawasan dan pengalaman kerja untuk mahasiswa, selain itu juga dapat mengetahui secara langsung penerapan pengetahuan teori yang didapat pada perkuliahan dengan yang ada di lapangan. Sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat. *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember memberi kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui proses produksi roti hingga proses pemasarannya. Jenis roti yang diproduksi yaitu roti tawar, roti manis, dan roti kering. Kegiatan magang dilaksanakan di bagian ruang produksi. Proses produksi yang baik diperlukan untuk menghasilkan produk akhir dengan kualitas baik agar layak dipasarkan. Maka dari itu, kegiatan Magang terfokus pada proses produksi di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember. Proses dimulai dengan penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, proses penyimpanan, dan proses pemasaran. Diharapkan mahasiswa dapat mengetahui serta memahami arti dan tujuan pada setiap alur proses di *Teaching Factory Bakery and Coffee* Politeknik Negeri Jember sehingga mahasiswa dapat memperoleh ilmu dan menjadikannya sebagai bekal di dunia kerja dan/atau berwirausaha di masa mendatang.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis keterampilan mahasiswa dalam menyusun strategi pemasaran dan menjalankan penjualan secara pribadi.
2. Menganalisis dinamika pasar dan perilaku konsumen melalui pengalaman langsung.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh pengalaman praktis dalam merancang strategi pemasaran yang sesuai dan menjalankan penjualan langsung, sehingga mampu meningkatkan kompetensi mereka di dunia kerja atau wirausaha
2. Mahasiswa dapat mengenali kebutuhan dan preferensi konsumen, memahami tren pasar, dan mengaplikasikan pemahaman tersebut untuk menciptakan pendekatan pemasaran yang lebih efektif

1.3 Lokasi dan Waktu Magang

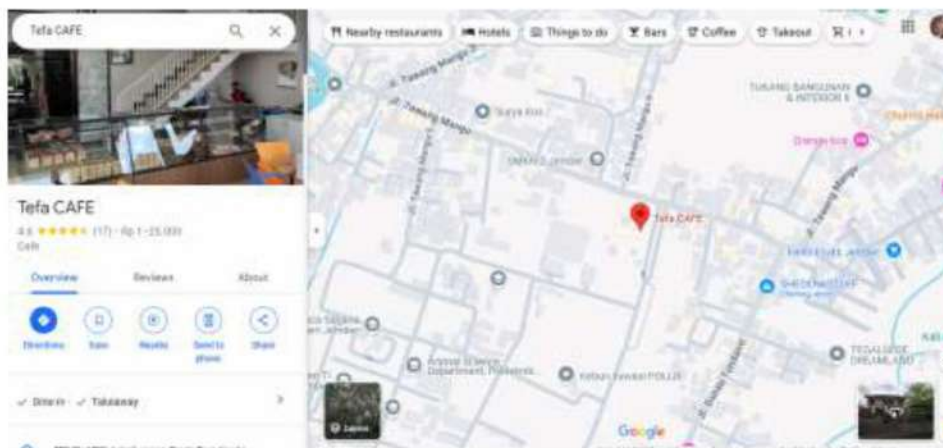
1.3.1 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 01 Oktober 2024 sampai dengan 01 Maret 2025. Jadwal kerja dilakukan pada hari Senin sampai Jumat.

1.3.2 Tempat Pelaksanaan

Lokasi Praktek Kerja Lapang di *Teaching Factory Bakery and Coffee* berlokasi di Jalan Tawamangu, desa Tegalgede, Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124.

Detail dari lokasi Magang adalah sebagai berikut:



Gambar 1. 1 Lokasi Magang
Sumber: Google Maps

Kegiatan magang dilaksanakan di Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) Pengelolaan dan Pengemasan Produk Pangan *Teaching Factory Bakery and Coffe* Politeknik Negeri Jember, Lingkungan Panji, Tegalgede, Summersari, Jember.

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Pembekalan Magang

Pembekalan Magang merupakan suatu kegiatan pemberian materi untuk memenuhi capaian pembelajaran, etika magang, serta materi-materi yang berkaitan sebagai bekal dalam pelaksanaan magang. Pembekalan Magang dilakukan secara tatap muka oleh Koordinator Program Studi Manajemen Pemasaran Internasional, Koordinator Magang Progam Manajemen Pemasaran Internasional, serta pemateri lain. Kegiatan pembekalan magang dilakukan sebelum pelaksanaan Magang berlangsung. Kegiatan pembekalan magang wajib diikuti oleh seluruh peserta magang Program Studi Manajemen Pemasaran Internasional.

2. Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan kegiatan Magang pada *Teaching Factory Bakery and Coffee* berlangsung selama 5 Bulan, dimulai pada tanggal 01 Oktober 2024 sampai dengan 01 Maret 2025.

3. Pelaporan Hasil Magang

Pelaporan Hasil Magang dilakukan mahasiswa setelah proses pelaksanaan Magang berakhir yaitu dengan menyusun laporan Magang sesuai dengan pedoman penulisan laporan Magang. Penyusunan laporan Magang sesuai dengan kegiatan yang dilakukan serta diminati pada saat pelaksanaan Magang berlangsung. Mahasiswa melakukan ujian Magang setelah laporan Magang selesai disusun dan disetujui untuk ujian oleh dosen pembimbing Magang.