

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.

UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & 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. UPT. 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 dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan anatar teori yang diperoleh dengan aplikasinya di lapangan
3. Menambah pengetahuan tentang pengolahan roti yang baik dan benar

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui alur proses produksi roti yang ada di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee
2. Mengetahui permasalahan yang timbul pada setiap proses produksi serta cara penanganannya

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan terkait dengan proses pengolahan roti di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee.
2. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan perkerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang ada di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee

1.3 Lokasi Kerja

Kegiatan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee, dilaksanakan mulai tanggal 1 Oktober 2020 dan berakhir pada tanggal 30 November 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di lapangan, serta melakukan *survey* ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan - Tefa Bakery & Coffee dan di bawah bimbingan Pembimbing Lapang.

3. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik fasilitas produksi maupun manajemen.

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan-laporan buku-buku yang berhubungan dengan obyek pembahasan.

5. Studi Kepustakaan

Mencari berbagai sumber pustaka yang terkait dengan topik pembahasan. Teknik ini dimaksud untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dengan literatur yang ada.