

## **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 kita 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. Makanan dan Minuman *teaching factory 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. Makanan dan Minuman *teaching factory 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. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee*
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan antara teori yang diperoleh dengan aplikasinya di lapangan
3. Menambah pengetahuan tentang produksi roti yang baik dan benar

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui alur proses produksi roti yang ada di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee*
2. Mengetahui permasalahan yang timbul pada setiap proses produksi serta cara penanganannya

### **1.2.3 Manfaat**

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan terkait dengan proses pengolahan roti di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee*
2. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang ada di UPT. Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffe*

### **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

#### **1.3.1 Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember, dimulai pada tanggal 1 Oktober 2020 dan berakhir pada tanggal 1 November 2020.

#### **1.3.2 Tempat Pelaksanaan**

Lokasi Praktek Kerja Lapang di UPT Makanan dan Minuman *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember berlokasi di Jln.Tawamangu, Desa Tegalgede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

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

#### 1. Observasi

Melakukan pengamatan dan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan untuk memberikan pemahaman informasi yang di dapat dengan keadaan lapang yang sesungguhnya.

#### 2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di *Teaching Factory* dan dibawah bimbingan Pembimbing Lapang.

#### 3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik fasilitas produksi maupun manajemen.

#### 4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan mempelajari dokumen yang berhubungan dengan perusahaan dan kegiatan diperusahaan.

#### 5. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan dilakukan dengan 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.