

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Di samping itu luaran yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja industri, juga untuk memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Salah satu pendidikan akademik yang dimaksud adalah Praktek Kerja Lapang (PKL) dengan bobot 20 sks atau setara 900 jam atau 6 bulan yang didalamnya sudah termasuk pembekalan 1 bulan dan penyusunan laporan maksimal 1 bulan. Praktek Kerja Lapang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima). Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang wajib diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketrampilan khusus di dunia industri sesuai dengan keahliannya.

Tapai atau tape adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat sebagai substrat oleh ragi. Di Indonesia dan negara-negara tetangganya, substrat ini biasanya umbi singkong dan beras ketan. Ragi untuk fermentasi tapai merupakan campuran beberapa mikroorganisme, terutama fungi (kapang dan jamur), seperti *Saccharomyces cerevisiae*, *Rhizopus oryzae*, *Endomycopsis burtonii*, *Mucor sp.*, *Candida utilis*, *Saccharomycopsis fibuligera*, dan *Pediococcus sp.*, tetapi tidak tertutup kemungkinan jenis lain juga terlibat. Tapai hasil fermentasi dengan ragi yang didominasi *S. cerevisiae* umumnya berbentuk semi-cair, lunak, berasa manis keasaman, mengandung alkohol, dan memiliki tekstur lengket. Produksi tapai biasanya dilakukan oleh industri kecil dan menengah.

Fermentasi tapai dapat meningkatkan kandungan Vitamin B1 (tiamina) hingga tiga kali lipat. Vitamin ini diperlukan oleh sistem saraf, sel otot, dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik. Karena mengandung berbagai macam bakteri “baik” yang aman dikonsumsi, tapai dapat digolongkan sebagai sumber probiotik bagi tubuh. Produk fermentasi ini diyakini dapat memberikan efek menyehatkan tubuh, terutama sistem pencernaan, karena meningkatkan jumlah bakteri dalam tubuh dan mengurangi jumlah bakteri jahat.

Tape crispy UD.Gehaelfood merupakan salah satu produk asli Bondowoso. Produk ini diproduksi di Poncogati, Curahdami, Bondowoso. *Tape crispy* terbuat dari tape singkong yang sudah matang. Tape ini diolah dan diproses sedemikian rupa sampai menjadi tape crispy yang siap kemas. Produk olahan tape ini dibuat dengan bahan-bahan terbaik yang tentunya berkualitas. Maka dari itu, pemilihan tape pun tidak boleh sembarangan. Hanya tape khas Bondowoso yang diambil langsung dari produsen yang digunakan untuk produksi. Tape crispy memiliki empat varian, yakni original, keju, cokelat dan pedas. Varian yang paling favorit adalah original. Daya tahan produk ini juga bisa sampai satu tahun.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi tape crispy di UD.Gehaelfood.
2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat dikampus dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses pembuatan tape crispy

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan:

1. Memperoleh bekal tentang sistem, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di industri.
2. Mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai proses produksi tape crispy.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 25 September – 25 November 2020 bertempat di rumah produksi pengolahan tape crispy beralamatkan di jl.letnan rantam, poncogati curahdami bondowoso. Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari sabtu mulai pukul 08.00 sampai dengan 12.00 WIB.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja lapang ini diantaranya:

1. Observasi

Kegiatan dalam manajemen produksi lapangan, serta survei ke lokasi fasilitas produksi. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain data nilai organoleptik untuk bahan baku melalui proses pengamatan langsung di lapangan, data-data mengenai asal bahan baku, kriteria bahan baku yang digunakan melalui wawancara langsung.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan pegawai untuk memperoleh data yang dibutuhkan mengisi kuesioner yang telah disediakan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan gencar mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku jurnal, teks book, makalah dan lain – lain.

3. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.

5. Kerja Lapang Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek (PKL).

6. GMP (Good Manufacturing Practice)

Merupakan suatu cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005). Berdasarkan peraturan menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang pedoman GMP Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 persyaratan yang ditetapkan dalam industri pengolahan pangan secara umum yaitu lokasi bangunan, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan, proses, produk akhir, karyawan, pengemas, label dan program sanitasi, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan serta pelaksanaan program.