

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. Makanan dan Minuman 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. Makanan dan Minuman 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. Makanan dan Minuman tefa bakery & coffee dalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di UPT. Makanan dan Minuman 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 adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui alur proses produksi roti yang ada di UPT. Makanan dan Minuman tefa bakery & coffee
2. Mengetahui permasalahan yang timbul pada setiap proses produksi serta cara penangannya

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 tefa bakery & coffee
2. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan perkerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang ada di UPT. Makanan dan Minuman tefa bakery & coffee

1.3 Lokasi dan Tempat pelaksanaan

1.3.1 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di UPT Pengemasan dan Pengolahan Produk,dimulai pada hari kamis 1 Oktober 2020 dan berakhir pada tanggal 1 November 2020.

1.3.2 Tempat Pelaksanaan

Lokasi Praktek Kerja Lapang di UPT Pengemasan dan Pengolahan Produk berlokasi di Jln.Tawamangu, Desa TegalGeda, Kec. Sumpalsari, Kab. Jember, Jawa Timur 68124

1.3 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan meninjau secara langsung pada proses atau kegiatan dalam produksi di lapangan, serta survey ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demonstrasi

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

3. Wawancara

Diskusi dan Tanya Jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik fasilitas produksi.

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan data-data yg ada di Teaching Factory sebagai bahan untuk menyusun isi laporan.

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.