

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dengan berkembangnya usaha tape bondowoso , maka juga diperlukan banyak bahan baku yaitu singkong untuk membuat makanan khas daerah bondowoso ini. Semakin besarnya kebutuhan singkong itu dibenarkan oleh suprapto, Ketua Himpunan Keluarga Tani Indonesia (HKTI) Bondowoso. lebih lanjut merutut beliau saat ini singkong tidak hanya dibutuhkan untuk industri tape tetapi juga untuk industri lain misal pabrik tepung maupun industri kripik. Dengan penurunan komoditi singkong tersebut menjadi persoalan yang harus dipecahkan pemerintah daerah agar usaha industri tape yang merupakan produk unggulan daerah bisa terus beroperasi.

Pemilihan tempat untuk Praktek Kerja Lapang di UD Gehaelfood didasari oleh keinginan untuk mempelajari dan memperoleh pengetahuan mengenai bagaimana proses pengolahan hasil pertanian tape dimulai dari persiapan bahan baku, proses produksi, pengemasan. UD Gehaelfood merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil pertanian.

Produk yang ditawarkan oleh UD Gehaelfood adalah Tape Crispy. Tape crispy merupakan cemilan yang kekinian dari Bondowoso yang terbuat dari Tape. Beberapa pendatang yang berkunjung ke Bondowoso memilih Tape crispy sebagai produk utama yang patut di coba, dan dengan rasanya yang khas membuat Tape crispy sangat diminati untuk dijadikan oleh-oleh. Permintaan terhadap Tape crispy ini memang tinggi, salah satu prospek permintaan terbanyak pada waktu priode pandemi seperti sekarang orang lebih bayak melakukan aktifitas di rumah membuat cemilan Tape crispy ini menjadi cemilan yang enak untuk dinikmati. Tape crispy biasanya bisa bertahan 1 tahun , sehingga permintaan konsumen Tape crispy bisa dijadikan oleh-oleh baik dalam negeri maupun luar negeri.

Dari masa ke masa kemasan Tape cripsy mengalami transformasi. Awalnya dibungkus dengan stand pouch transparan dengan stiker tempelan , lalu

beralihstand pouch padat sisi depan belakang dengan stiker full sehingga bisa membuaat orang lebih tertarik lebih untuk membeli dan membuaat Tape crispy bertahan lebih lama,berkemasan praktis untuk dibawa dan cocok banget untuk oleh oleh.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah :

- a) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di UD GEHAELFOOD.
- b) Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah
- c) Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

Mengetahui Tape yang bisa di pakai untuk Tape crispy dan Tape yang tidak bias dipakai di UD Gehaelfood.

- a) Mengetahui permasalahan serta penanganan dalam proses Penerimaan Tape di UD Gehaelfood.
- b) Mengetahui penyimpanan Tape yang baik di UD Gehaelfood.

### **1.2.3 Manfaat**

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

- Bagi Mahasiswa :

- a) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya, dan
- b) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- Bagi Politeknik Negeri Jember :
  - a) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
  - b) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma
- Bagi Perusahaan Industri:
  - a) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja, dan
  - b) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di UD Gehaelfood Jl Retnan Rantam, Poncogati Curah Dami Bondowoso. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 268 jam dimulai pada 25 September 2020 sampai 25 November 2020, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai Sabtu dari pukul 08.00 WIB sampai 12.00 WIB.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

- Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang yang digunakan adalah Praktek Lapang Melaksanakan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktekkan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.
- Pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan keseharian dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya selain panca

indra lainnya seperti telinga, penciuman, mulut dan kulit. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

- Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi.