

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan sebuah lembaga pendidikan tinggi yang menyelenggarakan program pendidikan yang berbasis ilmu pengetahuan, keterampilan, keahlian serta standar kompetensi yang sesuai dengan spesifikasi lapangan pekerjaan. Lembaga pendidikan ini tidak hanya berfokus pada kegiatan pengajaran namun juga memberikan praktik langsung kepada semua mahasiswa sesuai dengan bidang yang diminati guna untuk mencetak sumber daya manusia yang *smart, innovative, dan professional*. Salah satu program studi pada Politeknik Negeri Jember adalah program studi Manajemen Agroindustri.

Manajemen Agroindustri merupakan program studi yang menerapkan ilmu manajemen dalam industri pertanian mulai dari hulu hingga hilir. Program ini menawarkan perkuliahan selama 4 tahun atau 8 semester di bidang pengelolaan keuangan, permodalan, sistem produksi, pengendalian kualitas, sumberdaya manusia sampai kegiatan pemasaran. Dalam proses belajar mengajar, mahasiswa dapat mengikuti perkuliahan di kelas, di laboratorium dan di lapangan selama 7 semester. Kemudian pada semester 8 mahasiswa dapat melaksanakan program magang atau Praktik Kerja Lapang (PKL) di perusahaan-perusahaan besar. Program magang tersebut merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan dan kelulusan guna untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan sebuah kegiatan intrakulikuler yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja dengan lembaga-lembaga yang relevan dengan bidangnya. Kegiatan ini dilakukan sebagai bentuk implementasi dari materi yang telah didapatkan dalam perkuliahan yang kemudian dapat diterapkan secara langsung pada lingkungan kerja. Oleh karena itu kegiatan magang perlu dilakukan karena kegiatan ini merupakan perwujudan

Tri Darma Perguruan Tinggi yaitu kegiatan yang mengintegrasikan pendidikan, penelitian, dan pengabdian terhadap masyarakat di bawah bimbingan dosen pembimbing lapang. Melalui praktik lapang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui dan memahami penerapan teori secara ilmiah serta proses penerapannya dalam dunia nyata yaitu dunia industri. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktik dengan mengikuti semua kegiatan di lokasi magang. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember khususnya pada kegiatan proses produksi Roti SIP.

Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan merupakan sebuah unit usaha yang bergerak dalam kegiatan pengolahan produk hasil pertanian dengan dibawah naungan kampus Politeknik Negeri Jember. Unit usaha ini berdiri mulai tahun 1999 hingga sekarang. Produk yang dijual beranekaragam seperti olahan produk roti manis, roti kering, roti sobek, roti kasur dan juga terdapat beberapa produk lain yang dijual seperti sarden ikan, dan minuman. Produk utama yang menjadi produk unggulan adalah roti dengan merek dagang “Roti SIP”. Proses produksi dilakukan mulai dari jam 08.00-17.00 WIB. Proses penjualannya dilakukan melalui kegiatan *online* dan *offline*. Kegiatan *online* mencakup *instagram*, *gofood* dan untuk kegiatan *offline* yaitu penjualan pada outlet, sales dan mobil keliling. Untuk memenuhi kebutuhan konsumennya unit usaha ini berusaha memberikan produk yang terjamin, keamanan pangan yang baik, berkualitas, praktis, serta rasa yang enak dengan harga yang terjangkau. Sistem keamanan pangan seperti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan GMP (*Good Manufacturing Practice*) penting untuk mengurangi resiko-resiko keamanan yang berkaitan dengan makanan dan minuman. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan sistem yang digunakan untuk mengkategorikan bahaya dan menentukan sistem pengendalian yang memfokuskanpada pencegahan (Muhandri dan Kadarisma: 2008). Secara umum, proses pengolahan roti meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan, pencampuran, dan pemanggangan. Pengendalian proses pengolahan akan

menentukan mutu produk akhir yang dihasilkan sehingga diperlukan kecermatan dan kedisiplinan untuk memastikan proses telah berjalan dengan baik.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapang (PKL)

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
2. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh dibangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapang (PKL)

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah :

1. Mengetahui dan mampu menjelaskan alur proses produksi roti manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui dan mampu menjelaskan penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) proses produksi roti manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang (PKL)

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah :

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang alur proses produksi roti manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) proses produksi roti manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini berlokasi di Kampus Politeknik Negeri Jember Jl. Mastrip, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Kotak pos 164. Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan selama 256 Jam, mulai tanggal 13 Juli 2020 sampai dengan 14 Agustus 2020 dengan jadwal kerja yaitu Senin – Jumat pukul 08.00-17.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang digunakan adalah :

a. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang dan seluruh karyawan meliputi karyawan bagian pemasaran, administrasi dan keuangan, dan karyawan bagian produksi guna untuk mengetahui dan menggali informasi tentang kegiatan produksi serta pemasaran Roti SIP pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

b. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan mengamati langsung seluruh kegiatan pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember mulai dari kegiatan pemasaran, dan seluruh rangkaian kegiatan produksi pembuatan Roti SIP.

c. Kerja Lapang

Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung dengan didampingi para karyawan pada proses produksi pembuatan Roti SIP. Kegiatan yang dilakukan mulai dari proses awal persiapan bahan sampai dengan proses akhir produk jadi siap untuk dijual dan dipasarkan.

d. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengambil gambar seluruh rangkaian kegiatan, mengambil data baik berupa tulisan dan angka, proses pengumpulan informasi mengenai lokasi, stuktur organisasi, ketenagakerjaan, layout lingkungan kerja, proses produksi, mesin dan peralatan, sanitasi, pengendalian mutu dan keamanan pangan, serta kegiatan pemasaran.

e. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan maupun diluar perusahaan berupateori-teori yang mendukung proses penulisan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL).