

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan pada era saat ini berkembang sangat pesat sejalan dengan meningkatnya kebutuhan pangan yang merupakan kebutuhan utama manusia. Perkembangan teknologi dari masa ke masa yang semakin maju menuntut kita untuk terus mengikuti dan menyesuaikan diri dengan perkembangan yang semakin canggih dan modern. Terlebih sebagai mahasiswa teknologi industri pangan Politeknik Negeri Jember harus mampu memanfaatkan teknologi yang ada saat ini, maupun perkembangan teknologi selanjutnya. Maka dari itu diperlukan proses pembelajaran secara langsung di lapang untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran langsung yang ada di dalam dunia kerja. Praktik kerja lapang yang akan dilakukan saat ini akan menjadi bekal bagi mahasiswa saat hendak beranjak ke dalam dunia kerja. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktik dengan mengikuti semua aktifitas di lokasi Praktik Kerja Lapang (PKL). Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5. Praktik Kerja Lapang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember.

Salah satu industri pengolahan hasil pertanian adalah roti. Roti merupakan makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian di panggang. Bahan pembentuk (formulasi) adonan roti dapat digolongkan menjadi bahan utama dan bahan pembantu. Bahan utama dari pembuatan roti adalah tepung terigu, air, ragi roti dan garam. Bahan pembantu terdiri dari shortening, susu skim, telur, gula dan bahan pengisi.

Teaching Factory Bakery and Coffee UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman dengan dukungan teknologi yang modern, sumber daya manusia yang profesional dan juga dilengkapi dengan mesin-mesin yang telah memenuhi standart sehingga cocok sebagai sumber pengetahuan dibidang teknologi industri pangan. *Teaching Factory and Coffee UPT.* Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan juga memiliki pabrik roti dan toko roti. Roti yang diproduksi dan dipasarkan ialah

roti manis, roti tawar, roti sobek, roti bagelan, roti kering, dan masih banyak yang lainnya. Pemilihan *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember sebagai tempat PKL didasarkan pada materi-materi perkuliahan dan praktikum yang telah dikuasai oleh mahasiswa. Adanya praktik kerja lapang ini akan menambah pengetahuan informasi serta pengalaman kerja bagi mahasiswa. Selain itu juga dapat melihat secara langsung pengaplikasian pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan apa yang ada di lapangan sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat. *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan bagi mahasiswa PKL untuk belajar tentang sistem produksi roti sampai pengemasannya. Kegiatan praktik kerja lapang ini dilakukan di bagian ruang produksi roti.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Melatih mahasiswa untuk memahami perbedaan antara teori yang diajarkan di perkuliahan dan praktik di lapangan.
3. Menambah wawasan tentang pengolahan roti yang baik dan benar.
4. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang diperoleh di suatu industri.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi roti kasur yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Memahami dan menganalisis titik kritis dan kerusakan yang mungkin terjadi dalam proses pembuatan roti kasur di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang telah dilakukan di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang alur proses produksi berbagai macam roti di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat mengetahui titik kritis dan kerusakan yang mungkin terjadi dalam proses pembuatan roti.
3. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam penerapan teori dalam pembuatan roti.
4. Menumbuhkan rasa percaya diri kepada mahasiswa dengan kemampuan yang dimiliki dalam melakukan semua kegiatan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember berlokasi di Jl. Mastrip 164, Tegal Gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri

Jember, dimulai pada hari Rabu, 06 Oktober 2021 dan berakhir pada tanggal 10 Desember 2021. Kegiatan PKL dilaksanakan setiap hari Senin sampai Jum'at mulai pukul 7.30 WIB sampai 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember sebagai berikut :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan langsung terhadap obyek kegiatan dalam dalam produksi di lapangan, serta melakukan survey ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktik Kerja Lapangan secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di *Teaching Factory Bakery and Coffee* UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun para pekerja yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi maupun manajemen.

4. Dokumentasi

Mencari dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan buku-buku yang berhubungan dengan obyek pembahasan. Dan mahasiswa juga mengambil beberapa gambar sebagai data pendukung dalam laporan, namun gambar yang di ambil sudah mendapatkan ijin dari *manager* produksi dan tidak untuk di publikasikan.

5. Studi Pustaka

Studi pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan topik pembahasan.