

BAB.1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan pada saat ini berkembang begitu pesat seiring dengan meningkatnya kebutuhan pangan yang merupakan kebutuhan utama bagi manusia. Perkembangan dunia industri khususnya di bidang pangan yang semakin maju menuntut kita untuk terus mengikuti dan menyesuaikan diri dengan perkembangan yang semakin canggih dan modern. Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan pendidikan vokasi pada bidang teknologi pangan. Program Teknologi Industri Pangan merupakan program studi diploma III yang fokus pada pengolahan bahan pangan dari bahan baku mentah sampai bahan siap konsumsi dengan memperhatikan kualitas pangan. Program studi ini lebih dituntut untuk berkembang dan memiliki pengetahuan serta pengalaman yang lebih banyak di bidang pangan. Oleh karena itu sangat diperlukan proses pembelajaran secara langsung di lapangan untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran yang ada di dalam dunia kerja. Praktik kerja lapangan yang akan dilakukan saat ini akan menjadi bekal bagi mahasiswa untuk beranjak ke dalam dunia kerja.

Kegiatan Praktik kerja lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk penerapan dan praktek yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester (5) dengan pertimbangan mahasiswa tersebut telah mendapatkan bekal materi yang cukup dapat menunjang pelaksanaan program PKL. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing. Kegiatan Praktik kerja lapangan bertempat di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang

memiliki berbagai macam produk yaitu roti, kopi, edamame, sampai olahan jamur tiram seperti kaldu dan bumbu pecel. UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember pada tahun 2000. Pemilihan UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember sebagai tempat PKL didasarkan pada kesesuaian materi-materi perkuliahan dan praktikum yang didapat dan dikuasai oleh mahasiswa. Praktik kerja lapangan ini diharap mampu menambah wawasan informasi serta pengalaman kerja bagi mahasiswa. Selain itu, juga dapat melihat secara langsung mengaplikasikan pengetahuan dan teori yang didapat pada perkuliahan dengan apa yang ada dilapangan sehingga kedua belah pihak dapat saling memberi masukan yang bermanfaat. UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan bagi mahasiswa PKL untuk mengetahui system produksi roti dari penerimaan bahan baku sehingga pengemasannya. Jenis roti yang diproduksi diantaranya roti kering, roti tawar, dan roti manis. Kegiatan praktik kerja lapang (PKL) dilaksanakan dibagian ruang produksi.

Proses produksi merupakan hal yang sangat diperlukan untuk menghasilkan suatu produk yang akan dipasarkan. Maka dalam praktik kerja lapangan ini lebih memfokuskan pada proses produksi yang dilakukan di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember yaitu pada proses produksi roti mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, penyimpanan hingga produk siap dipasarkan sehingga diharapkan dapat mengetahui setiap alur suatu produk sampai kepasaran.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum Praktik kerja lapang (PKL) di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember :

1. Menambah wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember
2. Mengetahui proses beberapa produk yang ada di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.
3. Mengetahui system kerja dan keadaan umum di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus Praktik kerja lapang (PKL) di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember :

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi roti yang ada di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember
2. Mengetahui dan memahami mesin pengolahan roti di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kegiatan produksi mulai proses produksi hingga pengemasan roti manis kacang ijo
4. Memahami dan menganalisa titik kritis serta kerusakan yang dapat terjadi pada roti manis kacang ijo

1.2.3 Manfaat PKL

1. Menambah pengetahuan terkait dengan proses pengolahan macam-macam roti di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember
2. Meningkatkan keterampilan serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam pembuatan roti

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi Praktik kerja lapang di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember berlokasi di Jl. Mastrip 164, Tegal gede, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68101.

Pelaksanaan Praktik kerja lapang (PKL) UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember, dimulai pada tanggal 06 Oktober 2021 – 11 Desember 2021. Kegiatan PKL dilaksanakan setiap hari senin sehingga jumat mulai pukul 7:30 WIB sampai 15.00 WIB. Kegiatan pelaksanaan Praktik kerja lapang (PKL) Dilaksanakan dengan jadwal yang sudah ditentukan oleh pembimbing lapang. Kegiatan Praktik kerja lapang (PKL) dilakukan diruang produksi.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik kerja lapang (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

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

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktik kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember dan dibaawah bimbingan Pembimbing Lapang.

3. Wawancara

Diskusi dan Tanya jawab secara langsung dengan pembimh lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik fsilitas produksi maupun manajemen.

4. Dokumentasi

Dokumentasi meliputi mencari dan mengumpulkan data-data dilapangan, dan mahasiswa juga mengambil beberapa gambar sebagai data pendukung laporan.

Namun gambar yang diambil sudah memperoleh ijin dari manager produksi dan tidak untuk dipublikasikan.

5. Studi Kepustakaan

Mencari berbagai sumber pustaka yang terkait dengan topik pembahasan teknik ini dimaksud untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapng dengan literature yang ada.