

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan primer setiap manusia memiliki peran strategis yang terkait dengan keberlangsungan dan kemandirian suatu bangsa. Meningkatnya jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2010 yaitu sebesar 237.56 juta jiwa mengindikasikan besarnya kebutuhan pangan masyarakat. Kebutuhan yang besar jika tidak diimbangi dengan peningkatan produksi pangan akan menyebabkan terjadinya penurunan laju produksi pangan dalam negeri. Kondisi terpenuhinya pangan tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau (UU No.7 tahun 1996).

Penjelasan PP 68 tahun 2002 menyebutkan bahwa upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional harus bertumpu pada sumber daya pangan lokal yang mengandung keragaman daerah. Di dalam GBHN 1999-2004 ditekankan perlunya pengembangan sistem ketahanan pangan yang berbasis pada keragaman sumber daya bahan pangan, kelembagaan, dan budaya lokal (termasuk pangan tradisional). Potensi pangan tradisional Indonesia perlu dikembangkan untuk mendukung ketahanan pangan, salah satunya adalah gudeg yang merupakan makanan tradisional daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah.

Selama berabad-abad makanan ini telah dikenal oleh masyarakat setempat sehingga menjadi makanan khas daerah tersebut. Gudeg memiliki rasa manis yang khas. Gudeg terdiri atas sayur gori yang berasal dari nangka muda yang direbus dengan bumbu, serta lauk pelengkap berupa krecek, areh, ayam, telur, dan tholo. Nangka muda, yang merupakan bahan baku utama gudeg, sangat digemari sebagai bahan sayuran di berbagai daerah di Indonesia.

Penerapan teknologi dalam pengembangan pangan tradisional akan dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk. Aplikasi pengalengan yang dilakukan pada suhu tinggi yaitu lebih dari 100<sup>0</sup>C (Winarno 1993) akan memperpanjang umur simpan gudeg karena suhu yang tinggi dapat

menginaktivasi sejumlah mikroba penyebab kerusakan. Umur simpan yang panjang dapat menjadi nilai tambah produk gudeg dan membuka peluang untuk memperkenalkan pangan indigenous ke pasar internasional. Selain itu, penggunaan suhu tinggi pada pemasakan gudeg diharapkan dapat mempersingkat waktu pemasakan, biasanya mencapai lebih dari 12 jam (Supartono 2009), dengan tetap mempertahankan mutu produk.

Kecukupan proses pada pengalengan sangat dipengaruhi oleh tingkat sterilitas yang diterima oleh bahan yang dikalengkan. Oleh karena itu, rancangan kombinasi waktu dan suhu proses yang tepat diperlukan untuk dapat memenuhi kriteria keamanan pangan dan meminimalisasi kerusakan mutu yang mungkin terjadi. Perbedaan kombinasi keduanya akan menghasilkan produk yang berbeda. Hal ini disebabkan terjadinya perubahan struktur komponen dalam bahan yang dapat mempengaruhi kualitas atau mutu produk akhir.

Berdasarkan informasi diatas perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai pengaruh proses sterilisasi terhadap kualitas produk akhir Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa DI Yogyakarta untuk mengetahui teknik proses sterilisasi yang telah diterapkan pada pengalengan gudeg serta mengetahui pengaruh proses sterilisasi terhadap kualitas atau mutu akhir produk.

## **1.2. Tujuan**

### **1.1.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah :

1. Untuk meningkatkan wawasan pengetahuan, pengalaman, serta kemampuan dan keterampilan mahasiswa.
2. Meningkatkan keterampilan mahasiswa di Industri Pangan,
3. Melatih berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori ataupun praktik yang didapat diperkuliahan dengan yang ada di lapang atau industri.

### **1.1.1. Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus Praktik Kerja Lapangan adalah :

1. Menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan pengolahan dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Mengetahui pengaruh proses sterilisasi terhadap kualitas atau mutu produk akhir yang baik Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
3. Mengetahui suhu dan waktu yang sesuai untuk pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

### **1.3. Manfaat**

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan Praktik Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Mendapatkan Pengetahuan wawasan dan keterampilan pengolahan dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Mendapat pengetahuan mengenai pengaruh proses sterilisasi terhadap kualitas atau mutu produk akhir yang baik Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
3. Mendapatkan pengetahuan mengenai suhu dan waktu yang sesuai untuk pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

### **1.4. Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 15 September sampai 31 Desember 2021 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa yang beralamat di Jl. Adisucipto Km. 9 DP 254b (Belakang Galeri Sapto Hudoyo) Yogyakarta 55282.

### **1.5. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang mengandung metode deskriptif. Nazir (1988) dalam Fairuzu (2015) mengungkapkan, metode deskriptif adalah pemyelidikan yang diadakan untuk memperoleh

fakta-fakta dan gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan-keterangan secara faktual.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini diantaranya:

1. Observasi

Pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. data yang dikumpulkan melalui pengamatan langsung ada yang dikuantitatifkan. Tetapi ini bukan berarti bahwa semua data yang diperoleh secara pengamatan langsung harus dikuantitatifkan (Nazir, 1988 dalam Fairuzi 2015).

Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain data nilai organoleptik untuk bahan baku melalui proses pengamatan langsung di lapangan, data-data mengenai asal bahan baku, kriteria bahan baku yang digunakan melalui wawancara langsung, data alur proses pengolahan bahan-bahan gudeg melalui praktek langsung dan wawancara, data-data pendukung lain seperti penerapan sanitasi, sistem pengemasan dan distribusi produk melalui pengamatan langsung dan wawancara.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha, pembimbing lapang dan karyawan untuk memperoleh data yang dibutuhkan untuk mengisi kuisioner yang telah disediakan. Pengumpulan data *sekunder* dilakukan dengan cara mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku jurnal, teks book, makalah dan lain-lain.

3. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literature-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan juga penyusunan laporan.

#### 5. Dokumentasi dan Data-Data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL)