

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia banyak sekali jenis makanan tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah industri pangan, salah satunya gudeg. Gudeg merupakan salah satu makanan khas daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah. Gudeg sendiri memiliki ciri khas rasa manis, dalam gudeg tersebut terdapat Nangka muda atau gori yang sudah di proses dengan bumbu, serta pelengkapya yang berupa telur bebek, kacang tolo, daging ayam, krecek dan areh. Makanan tradisional ini sudah dikenal berabad-abad oleh masyarakat setempat dan menjadi makanan khas daerah setempat. Dengan semakin berkembangnya zaman dan teknologi, maka muncullah inovasi pangan guna untuk mengembangkan makanan tradisional dan untuk meningkatkan umur simpan pada produk gudeg kaleng tersebut.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri pangan yang pertama kali berhasil mengembangkan makanan tradisional menjadi makanan kaleng yaitu gudeg kaleng. Gudeg merupakan makanan khas daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah selama berabad-abad sudah menjadi makanan khas daerah setempat. Gudeg menjadi suatu peluang usaha karena dapat menambah nilai jual dan daya simpan. Proses pengalengan dapat meningkatkan daya simpan gudeg selama 18 bulan. Proses pengalengan dilakukan dengan cara sterilisasi dengan suhu tinggi dan kondisi hermetis dan standar dengan standar yang telah ditetapkan oleh industri. Tujuan menggunakan suhu yang tinggi dalam proses pengalengan gudeg kaleng yaitu supaya mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama dan tentunya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut. Gudeg terdiri dari Nangka muda, telur bebek, daging ayam, krecek dan areh. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 memiliki 4 varian rasa salah satunya adalah varian rasa rendang.

Gudeg kaleng varian rasa rendang memiliki perbedaan dibandingkan dengan varian rasa yang lainnya. Gudeg kaleng varian rasa rendang memiliki rasa dan

aroma yang khas dan sangat kuat. Dalam isian satu kaleng gudeg varian rasa rendang terdiri dari Nangka muda, telur bebek, krecek dan areh. Potongan nangka muda pada gudeg varian rasa rendang ini lebih besar dibandingkan biasanya. Hal ini dikarenakan pada proses pengolahan gudeg kaleng varian rasa rendang dilakukan pengadukan terus menerus untuk menjaga kenampakan fisik dan tekstur pada nangka muda tersebut.

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan produk pangan yang diproduksi dengan standar mutu tertentu agar dihasilkan produk dengan mutu yang baik sehingga pengawasan mutu produksi kaleng sangat penting untuk dipelajari. Pengawasan mutu produk kaleng dapat diartikan sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas produk dengan menerapkan system inspeksi pada setiap mata rantai proses produksi dimulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, proses pengalengan dan produk akhir.

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang di harapkan. Kegiatan pengawasan mutu adalah mengevaluasi kinerja nyata proses dan membandingkan kinerja proses dengan tujuan. Hal tersebut meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan dibidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Afrianto, E. 2008).

Berdasarkan Standar Internasional ISO 8402 yang sudah diadopsi kedalam SNI 19-8402-1996 tentang Manajemen Mutu dan Jaminan Mutu, maka mutu diartikan sebagai: keseluruhan gambaran dan karakteristik suatu produk yang berkaitan dengan kemampuan untuk memenuhi dan memuaskan kebutuhan yang dinyatakan secara langsung maupun secara tidak langsung (Christine, F.M. 2016).

Sehingga kami tertarik untuk mengambil topik PKL mengenai pengawasan mutu pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 khususnya varian rasa rendang di CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta untuk memenuhi teknik-teknik pengawasan mutu yang dilakukan dari mulai mutu bahan baku sampai produksi apapun untuk

dipasarkan dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh pembeli atau kemauan konsumen.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa yaitu:

1. Mengetahui dan memahami secara umum di CV. Buana Citra Sentosa yang meliputi sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan, lokasi dan tata letak perusahaan, fasilitas perusahaan, struktur organisasi, ketenagakerjaan, proses produksi, peralatan produksi, sanitasi dan pemasaran.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan teori yang didapatkan diperkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya dilapangan.
3. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat dikampus dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh diperkuliahan.
4. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri terutama dalam bidang pengolahan hasil pertanian.
5. Meningkatkan *softskill* serta mendapatkan pengalaman kerja khususnya mengenai sistem produksi dan bisnis.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa yaitu:

1. Mengetahui dan mempelajari seluruh rangkaian proses pengolahan gudeg kaleng varian rasa rendang di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui dan mempelajari penerapan pengawasan mutu pada proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 yang diterapkan di CV. Buana Citra Sentosa.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa yaitu:

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait pengawasan mutu pada proses pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Memberikan masukan dan saran mengenai penerapan pengawasan mutu Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta

### **1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 15 November - 31 Desember 2021 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 beralamatkan di Jl. Adisucipto km. 9 DP 254 A Yogyakarta 55282 dan UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu mulai pukul 07.00 sampai dengan 15.00 WIB untuk divisi produksi dan canning. Sedangkan, di divisi marketing dan Gudang mulai pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktik Kerja lapangan ini diantaranya:

#### 1. Observasi

Pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah pengamatan baik secara langsung maupun tidak mengenai penguasaan mutu proses produksi gudeg kaleng varian rasa rendang.

#### 2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapangan maupun kepada staff atau karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi terkait pengawasan mutu proses produksi gudeg kaleng varian rasa rendang.

#### 3. Dokumentasi dan Pengolahan Data Hasil Observasi

Dokumentasi dan pengolahan data hasil observasi adalah mendokumentasikan

dan mencatat data yang didapat serta mengolah data selama kegiatan PKL mengenai pengawasan mutu proses produksi gudeg kaleng varian rasa rendang.

#### 4. Studi Pustaka

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