

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Untuk memasuki dunia kerja yang sangat kompetitif sekarang ini, mahasiswa dituntut tidak hanya mempunyai kecerdasan intelektual yang didapat dari kampus semata, akan tetapi mahasiswa juga harus mempunyai kemampuan dasar. Praktek Kerja Lapangan (PKL) diharapkan dapat menjadi salah satu sarana untuk memperoleh tambahan *knowledge*, *skill* dan *attitude* yang lebih komprehensif, sehingga terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas, terampil, profesional, dan berwawasan luas.

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi kutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya (Depkes RI, 2004).

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu daerah di Indonesia yang mempunyai beraneka ragam makanan khas Tradisional. Salah satunya yang terkenal adalah gudeg. Gudeg menjadi *icon* makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang banyak di minati wisatawan manca negara maupun domestik. Saat ini bisnis gudeg merupakan usaha kuliner yang banyak ditemui hampir di seluruh pelosok Yogyakarta salah satunya yaitu gudeg kaleng Bu Tjitro yang di produksi oleh CV. Buana Citra Sentosa. Gudeg sendiri memiliki ciri khas rasa manis, gudeg terdiri dari berbagai jenis bahan makanan hasil pertanian dan peternakan, seperti gori yang berasal dari nangka muda yang direbus terlebih dahulu bersama bumbu. Serta dengan lauk berupa telur bebek, daging ayam kampung, krecek (potongan kulit sapi kering) kacang tolo, dan areh. Menjadikan inovasi baru sebagai pengusaha gudeg dengan umur simpan lama yaitu dengan pengalengan. Penerapan teknologi untuk pengembangan pangan tradisional meningkatkan higiene dan sanitasi pada produk gudeg kaleng.

Pengawetan makanan dalam kaleng diartikan sebagai suatu cara pengolahan dengan menggunakan suhu sterilisasi (110o C – 120o C) yang bertujuan menyelamatkan bahan makanan itu dari proses pembusukan. (Moeljanto, 1982). Secara umum proses pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa ini meliputi tahap-tahap persiapan bahan mentah, pemasakan, pengisian bahan ke dalam kemasan, pengisian medium, penghampaan udara, proses sterilisasi, pendinginan dan penyimpanan. Pada unit pengalengan gudeg , kedudukan kaleng dengan produk yang dikemas merupakan salah satu komponen yang sangat menentukan daya awet (*self life*) produk pasca proses, sebab apabila mutu dari kaleng yang digunakan baik, maka selama proses dan setelah proses pengalengan selesai dapat menjaga kondisi kaleng agar tetap baik. Kemasan untuk pengalengan harus memenuhi persyaratan antara lain : dapat ditutup secara hermetis, tahan dalam pemanasan suhu tinggi dan aman terhadap produk serta mampu melewatkan panas ke dalam produk secara efektif.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah :

1. Mahasiswa memperoleh wawasan luas tentang dunia pekerjaan dalam perusahaan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan perbedaan antara lingkungan perkuliahan dengan lapangan pekerjaan.
3. Mampu berfikir kritis dan melatih keterampilan yang tidak diperoleh dibangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus Kegiatan Praktek Kerja Lapang adalah :

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan pada proses produksi dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925v di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui mutu kualitas bahan baku dan higiene sanitasi pada proses pengalengan di Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat

Manfaat Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah :

1. Mahasiswa mendapatkan informasi mengenai proses produksi dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mahasiswa mampu berfikir kritis untuk mengutarakan opini, saran dan kritik saat melakukan praktek di lapangan kerja.
3. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang tidak didapatkan di bangku kuliah tentang dunia kerja tentang proses produksi dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa. Praktek kerja lapangan (PKL) dilaksanakan selama 384 jam dimulai pada tanggal 30 September – 30 Desember 2019, dengan jadwal kerja dimulai pada hari senin hingga sabtu dari pukul 07.00 – 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Gudeg Bu Tjitro CV. Buana Citra Sentosa. Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini diantaranya :

1. Observasi

Observasi dilakukan untuk pengumpulan data dengan observasi secara langsung atau pengamatan langsung dengan cara pengambilan data. 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 proses pengamatan langsung di lapangan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data melalui tanya jawab secara verbal pada pihak yang bersangkutan. Wawancara mengenai asal bahan baku, kriteria bahan baku yang digunakan dan data alur proses pengolahan gudeg kaleng. Data pendukung lain penerapan sanitasi dan higiene, sistem pengemasan dan distribusi produk.

3. Praktek Lapangan

Praktek lapang dilakukan untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai karyawan mengikuti alur kerja di perusahaan.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan menyesuaikan teori dan praktek yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan pengambilan data dalam bentuk fisik seperti form, foto, dan video untuk menunjang sebagai informasi yang diperoleh di CV. Buana Citra Sentosa.