

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu syarat dari kurikulum Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Adapun bentuk kegiatan yang dilakukan adalah bekerja pada lembaga – lembaga yang bergerak dalam industri pangan dengan mengikuti setiap proses dalam lembaga yang dijadikan sebagai tempat pkL. Sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Ahli Madya (A.Md). Selain itu, kegiatan PKL ini sangat penting untuk menguasai dunia industri pangan yang merupakan bentuk teori yang telah diperoleh selama berada di dunia perkuliahan dengan menerapkannya secara langsung

Gudeg merupakan makanan tradisional Yogyakarta yang terdiri dari kacang tolo, telur bebek, daging ayam kampung, krecek, areh, nangka muda (gori). Gudeg tergolong makanan yang tidak tahan lama, karena memiliki kadar air cukup tinggi. Sehingga membuat perkembangan bakteri lebih cepat. Di dalam gudeg terdapat bakteri patogen yang dapat mempercepat kerusakan makanan. Salah satu cara dalam mempertahankan mutu gudeg agar tetap baik dan tahan lama adalah pengalengan dengan sterilisasi komersial. Sterilisasi bertujuan untuk membunuh bakteri patogen.

Syarat utama wadah yang digunakan untuk pengalengan pangan adalah tertutup rapat, tidak dapat dimasuki udara, uap, air, ataupun mikroba. Wadah yang digunakan dalam pengalengan gudeg Bu Tjitro yaitu terbuat dari logam yang merupakan konduktor yang baik. Sterilisasi pada gudeg Bu Tjitro menggunakan autoklaf. Autoklaf merupakan mesin sterilisasi dengan pemanasan tinggi berfungsi untuk membunuh mikroorganisme patogen.

Penentuan waktu sterilisasi yang optimum ini sangat berguna dalam pengalengan, karena dengan waktu yang optimum ini akan didapatkan hasil sterilisasi yang aman tetapi nilai gizi produk dapat dipertahankan dan tentunya dengan biaya operasi yang efisien. Waktu sterilisasi yang lebih rendah dari waktu optimum akan menyebabkan tumbuhnya mikrobiologi pembusuk dan patogen sehingga produk tidak layak dan tidak aman untuk dikonsumsi. Sebaliknya jika

waktu sterilisasi melebihi waktu optimum, dapat menyebabkan penurunan nilai gizi dan penurunan nilai organoleptik (Winarno, 1993).

Berdasarkan informasi di atas perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai Proses sterilisasi Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa DI Yogyakarta untuk mengetahui teknik-teknik proses sterilisasi yang telah diterapkan untuk pengalengan gudeg selama ini sesuai dengan standar.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman manajemen di Industri Pangan.
2. Melatih berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat diperkualiahkan dengan yang ada di lapang.
3. Meningkatkan keterampilan di Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus Praktek Kerja Lapang adalah :

1. Menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan pengolahan dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui proses pengolahan dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.3. Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan Praktek Kerja Lapang adalah sebagai berikut :

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait proses pengolahan dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Memberikan masukan dan saran mengenai proses pengolahan dan pengalengan Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.4. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 01 Oktober – 31 Desember 2019 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jl. Adisucipto Km. 9 DP 254A (Belakang Galeri Sapto Hudoyo) Yogyakarta 55282. Dan UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia).

1.5. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang mengandung metode deskriptif. Nazir (1988) dalam Fairuzi (2015) mengungkapkan, metode deskriptif adalah penyelidikan 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 ditempat. 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 dan pegawai untuk memperoleh data yang dibutuhkan untuk mengisi kuisisioner 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 literatur-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.

5. Dokumentasi dan Data-Data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL).