

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan primer yang setiap manusia memiliki peran strategis yang terkait dengan keberlangsungan dan kemandirian suatu bangsa. Meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia, mengindikasikan besarnya kebutuhan pangan masyarakat. Kebutuhan yang besar tidak diimbangi dengan peningkatan produksi pangan akan menyebabkan terjadinya penurunan laju produksi pangan dalam negeri.

Kondisi terpenuhi pangan tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau (UU No.7 Tahun 1996). Penjelasan PP68 tahun 2002 menyebutkan bahwa upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional harus tertumpu pada sumber daya pangan lokal yang mengandung keragaman daerah. Pada 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 dari Kota 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 dari sayur *gori* (nangka muda) yang direbus dengan bumbu, serta lauk pelengkap yaitu telur bebek, daging ayam, kacang tolo, krecek, dan areh. Keterbatasan umur simpan gudeg menjadikan tantangan baru bagi pengusaha gudeg untuk membuat produk gudeg yang tahan lama. Salah satu usaha yang dilakukan para pengusaha gudeg yaitu mengemas gudeg pada kemasan kaleng atau disebut gudeg kaleng. Penerapan teknologi dalam pengembangan pangan tradisional akan dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk.

Aplikasi pengalengan yang dilakukan pada suhu tinggi yaitu lebih dari 100°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.

Berdasarkan informasi diatas perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai Produksi dan Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa DI Yogyakarta untuk mengetahui teknik-teknik proses pengalengan yang dilakukan dari mulai penerimaan bahan baku sampai produk akhir siap untuk diekspor dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh pembeli.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman manajemen di Industri Pangan.
2. Melatih berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat diperkualiahan 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 Lapangan 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 Lapangan (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 Lapangan 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 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 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).