

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik yang tercantum dalam kurikulum Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Kegiatan PKL ini dilakukan oleh mahasiswa di berbagai tempat menurut kelompok yang telah ditentukan dan dilakukan selama 4 bulan. Salah satunya yaitu dilaksanakan di Gudang Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa Derah Istimewa Yogyakarta. Selama mengikuti kegiatan PKL ini mahasiswa diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan dunia kerja serta mendapatkan pengalaman dan ketrampilan khusus dari perusahaan. Mahasiswa perlu menguasai permasalahan yang nyata di lingkungan luar kampus, sehingga diharapkan nantinya memiliki *skill* yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial, dan manajerial. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa di lapangan dengan serangkaian tugas yang akan menghubungkan antara pengetahuan akademik dengan keterampilan dan diharapkan mahasiswa mampu menggabungkan pengalaman sesuai dengan teori dan praktek kerja yang didapat di lapangan.

Kebutuhan akan pangan Indonesia merupakan sesuatu hal yang sangat pokok terhadap kelangsungan hidup masyarakat, mengingat pangan adalah kebutuhan primer bagi seluruh lapisan masyarakat. Seiring berjalannya waktu pertumbuhan masyarakat Indonesia yang semakin meningkat pula, dengan demikian kebutuhan akan pangan juga akan berjalan bersama dengan jumlah penduduk yang semakin meningkat, fenomena ini menjadikan sebuah pemikiran dan analisa ilmiah tentang ketersediaan pangan yang mampu memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia yang semakin meningkat. Kebutuhan pangan yang besar harus disesuaikan dengan irama produksi pengolahan yang berbasis teknologi guna meningkatkan efisiensi produktivitas pengolahan pangan yang mampu memenuhi kebutuhan akan pangan yang sangat melimpah, sehingga

produksi pengolahan pangan yang dihasilkan mampu memenuhi masalah kebutuhan pangan masyarakat Indonesia.

Seiring meningkatnya industri pangan di Indonesia, tuntutan konsumen terhadap mutu dan keamanan pangan semakin kompleks. Jika sebelumnya konsumen merasa puas dengan produk yang memiliki harga terjangkau, sekarang ini konsumen juga menuntut produk mudah untuk didapat dan memiliki nilai gizi yang baik. Selain itu dalam hal kemasan, konsumen juga menuntut kemasan produk yang menarik dan juga terbuat dari bahan yang aman agar tidak mencemari produk tersebut. Kondisi terpenuhinya pangan tercemin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlahnya maupun mutunya, aman tahan lama dan terjangkau (UU No.7 tahun 1996). Penjelasan PP 68 tahun 2002 menyebutkan bahwa upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional harus bertumpu pada sumber daya lokal yang mengandung keragaman daerah tertentu.

Makanan tradisional merupakan suatu produk pangan yang diciptakan asli dari daerah asal makanan tradisional tersebut yang turun temurun telah menjadi identitas suatu daerah tersebut. Salah satunya adalah gudeg yaitu makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta yang mempunyai cita rasa yang khas. Makanan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg menjadi suatu peluang usaha dengan cara untuk menambah nilai jual dan daya simpan gudeg dengan menggunakan proses pengalengan gudeg bertahan selama 18 bulan dalam kaleng proses pengalengan ini dengan cara sterilisasi dengan suhu tertentu agar mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama dan tentunya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut.

Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 merupakan pelopor pertama gudeg kaleng di Indonesia. Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 ini dinaungi oleh CV. Citra Buana Sentosa dimana badan usaha tersebut tidak hanya bergerak di bidang industri pangan tradisional tetapi juga merambah ke industri obat-obatan tradisional. Inovasi yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa terkait pengalengan gudeg ini menarik minat para produsen lain dan mahasiswa untuk

mendalami ilmu tersebut. Inovasi ini diperoleh dari kerjasama yang dilakukan oleh pihak CV. Buana Citra Sentosa dengan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) Yogyakarta. Karena dikenal sebagai pelopor gudeg kaleng di Yogyakarta, banyak mahasiswa melakukan studi lapang di CV. Buana Citra Sentosa untuk mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan diterapkan di lapangan secara langsung. Inovasi yg dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa sangat diminati oleh masyarakat, bukan hanya dikalangan mahasiswa tetapi produsen gudeg lainnya yang ada di Yogyakarta.

Dalam proses pembuatannya, gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 menggunakan bahan utama dan bahan pelengkap. Bahan utama dalam pembuatan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 yakni nangka muda, sedangkan bahan pelengkapnya meliputi daging ayam kampung, telur bebek, kacang tolo, krecek, areh, dan bumbu-bumbu. Bumbu-bumbu ini berfungsi sebagai penambah cita rasa dan aroma produk yang dihasilkan. Bumbu-bumbu yang ditambahkan yaitu berupa santan kelapa, gula merah, bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, daun jeruk, daun salam, serai, cabai besar, cabai rawit, lengkuas, gula pasir, knorr, dan garam.

Dalam proses pembuatan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 diperlukan bahan-bahan yang segar dan berkualitas baik agar dapat menghasilkan gudeg kaleng dengan kualitas yang baik pula. Oleh karena itu, perlu diperhatikannya penerimaan bahan baku yang sesuai dengan standart yang ditentukan. Sehingga perlu dipelajarinya tentang standarisasi mutu bahan baku yang digunakan pada proses pengolahan gudeg tersebut oleh mahasiswa Teknologi Industri Pangan. Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin mempelajari lebih detail mengenai standarisasi mutu bahan baku pada proses pengolahan gudeg kaleng, sehingga penulis mengambil judul “Penerapan Standarisasi Mutu Bahan Baku Pada Gudeg Kaleng di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta”.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum Kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut :

1. Mahasiswa memperoleh wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan dalam perusahaan
2. Memahami perbedaaan teori dalam perkuliahan dengan di lapangan
3. Melatih berpikir kritis dan bersikap profesionalisme pada lingkungan dunia kerja
4. Meningkatkan keterampilan dalam bekerja dan mengaplikasikan pengetahuan sesuai dengan bidang keahlian yang telah diterima selama dibangku perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus Kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan ketrampilan pada produksi dan pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
2. Mampu menjelaskan penerapan standarisasi mutu bahan baku yang dilakukan pada pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
3. Mampu menjelaskan proses pengolahan gudeg di pengalengan gudeg Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa
4. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi terkait penerapan standarisasi mutu bahan baku di pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa

1.2.3 Manfaat

Manfaat Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut :

1. Mahasiswa mendapatkan informasi tentang proses pengolahan dan pengalengan gudeg Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis untuk menggunakan nalarnya dengan memberikan pendapat yang logis terhadap kegiatan lapang
3. Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran tentang proses pengolahan gudeg kaleng di pengalngan gudeg Bu Tjitro 1925
4. Mahasiswa mampu memberikan kritik dan saran terkait penerapan standarisasi mutu bahan baku di pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2021 – 31 Desember 2021 yang berlokasi di tempat produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jl. Kenanga RT 08 RW 056 No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta dan gudang penyimpanan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa ini digunakan metode deskriptif untuk memperoleh informasi (data). Metode deskriptif merupakan suatu 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 Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini diantaranya:

1. Observasi

Observasi dilakukan untuk pengumpulan data dengan observasi secara langsung atau pengamatan secara langsung dengan cara pengambilan data. Data yang diperoleh merupakan data primer yang diperoleh langsung dari hasil magang ditempat. Data yang diperoleh berupa nilai organoleptik terhadap bahan baku mentah dan yang telah diolah.

2. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan yang dilakukan untuk maksud tertentu. Wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data melalui tanya jawab secara verbal terhadap pihak yang bersangkutan yaitu pemilik usaha, pembimbing lapang, dan karyawan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku, jurnal, textbook, makalah, dan lain-lain.

3. Praktik Lapang

Metode ini dilakukan dengan cara ikut serta dalam kegiatan kerja yang dilakukan para pekerja di tempat pengalengan gudeg tersebut. Pekerjaan yang dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengalengan, hingga pelabelan sesuai dengan alur proses yang ada di perusahaan.

4. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data pendukung dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dengan menyesuaikan teori dengan praktek serta penyusunan laporan.

5. Dokumentasi dan data-data.

Dokumentasi dan data-data merupakan mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) sebagai penunjang informasi yang diperoleh di CV. Buana Citra Sentosa. Pengambilan data dalam bentuk fisik seperti foto dan form.



Gambar 1. 1 Logo CV. Buana Citra Sentosa