

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Sebelum berakhirnya perkuliahan, setiap mahasiswa semester VII wajib mengikuti kegiatan praktik kerja lapangan. Kegiatan PKL dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja dengan menyelaraskan antara teori-teori pengetahuan yang diperoleh dibangku perkuliahan dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Perguruan tinggi harus dapat menerapkan ilmu pengetahuan ke dalam dunia industri dan di tengah-tengah kalangan masyarakat, yang mana mereka adalah suatu kelompok pengguna ilmu pengetahuan dan teknologi yang berada diluar perguruan tinggi, serta dapat dijadikan mitra dalam pengembangan dan penerapan ilmu pengetahuan. Praktik kerja lapangan ini dilakukan selama 6 bulan yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu kegiatan pembekalan PKL, kegiatan PKL industri yang dimulai pada tanggal 1 Oktober 2021 sampai dengan 31 Januari 2022 di CV.Buana Citra Sentosa, dan kegiatan pembimbingan laporan PKL dan evaluasi/ujian PKL dengan total waktu kerja 1057 jam.

CV.Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan pangan yang memanfaatkan teknologi masa kini dalam proses produksinya. Teknologi yang digunakan pada perusahaan ini adalah pengawetan makanan basah dengan menggunakan metode pengalengan yang dapat membuat produk memiliki ketahanan hingga 1 tahun. Pemanfaatan teknologi tersebut menjadikan perusahaan menjadi pelopor gudeg kaleng pertama di Indonesia. Produk yang diproduksi oleh perusahaan ini adalah makanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) yaitu gudeg. Terdapat empat varian rasa yaitu gudeg original, gudeg pedas, gudeg blondo, dan gudeg rendang. Brand makanan dari CV.Buana Citra Sentosa adalah “Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925”.

Gudeg merupakan makanan tradisional khas Yogyakarta yang terbuat dari nangka muda/gori yang dimasak dengan areh atau santan yang biasanya disajikan dengan telur, daging ayam, kacang tolo, dan krecek. Makanan gudeg ini memiliki warna khas berwarna cokelat kemerahan dan rasa yang manis sesuai dengan lidah masyarakat Jawa. Makanan gudeg ini tidak hanya digemari masyarakat lokal Jogja namun juga wisatawan dari berbagai daerah. Yogyakarta juga merupakan salah satu destinasi wisatawan dari berbagai daerah sehingga pada saat musim liburan Yogyakarta selalu ramai dikunjungi wisatawan. Oleh karena itu mendorong munculnya perusahaan dalam mengolah gudeg menjadi suatu produk oleh-oleh khas Jogja. Gudeg tergolong masakan basah yang mana daya simpannya sangat pendek sehingga tidak awet untuk dijadikan produk oleh-oleh. Maka dari itu perlunya pemanfaatan teknologi untuk membuat suatu inovasi baru dari segi pengemasan gudeg agar daya simpannya lama. Inovasi tersebut dengan pengemasan gudeg dalam kaleng sehingga gudeg tahan lama dan juga dapat dengan mudah dibawa oleh masyarakat.

Perkembangan teknologi dewasa ini sangat pesat termasuk metode pengemasan dengan teknologi pengalengan. Pengalengan merupakan salah satu pengawetan bahan pangan yang dikemas dengan *hermatis* (kedap terhadap udara, air, mikroba, dan benda asing lainnya) yang kemudian menggunakan suhu tinggi (*sterilisasi*) secara komersial untuk membunuh semua mikroba patogen (penyebab penyakit pada manusia khususnya), dan mikroba pembusuk (penyebab kebusukan atau kerusakan bahan pangan). Pengalengan ini memungkinkan terhindar dari kebusukan atau kerusakan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi adanya perubahan citarasa (Fadli, 2011). Proses pengalengan makanan di perusahaan tentunya membutuhkan langkah-langkah kerja atau prosedur kerja yang harus dilakukan oleh setiap individu karyawan sehingga sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan perusahaan.

Standart Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang lebih jelas dan rinci untuk menjabarkan metode yang digunakan dalam mengimplementasikan dan melaksanakan kebijakan dalam suatu organisasi seperti yang ditetapkan dalam pedoman (Arini T.Seomohadiwidjojo, 2015:90). Sedangkan menurut Annie

Sailendra (2014:16) memberikan batasan bahwa, “SOP dapat diartikan sebagai panduan proses kerja yang harus dilaksanakan setiap elemen perusahaan maupun instansi.” Standart operasional prosedur (SOP) ini diperlukan oleh setiap perusahaan termasuk dengan CV.Buana Citra Sentosa hal ini berguna sebagai pedoman kerja bagi karyawan sehingga karyawan dapat dengan mudah dalam menjalankan pekerjaannya hal ini juga agar sesuai dengan tujuan dari perusahaan.

Standard Operating Procedure (SOP) pengalengan merupakan langkah – langkah kerja di dalam proses pengalengan yang berada di CV.Buana Citra Sentosa yang meliputi proses sterilisasi kaleng, pengisian dan penimbangan gudeg, penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng (*seaming*), *sterilisasi*, pendinginan, dan karantina produk. CV.Buana Citra Sentosa dalam menjalankan proses produksinya sudah memiliki dan menerapkan Standart Operasional Prosedur (SOP) hal ini bertujuan agar karyawan memiliki pedoman kerja. Namun, penerapan SOP pengalengan ini masih belum berjalan dengan baik sehingga masih menimbulkan suatu permasalahan yang dapat mengganggu jalannya proses produksi. Oleh sebab itu, dengan adanya pengambilan topik ini dapat mengetahui sebab-akibat adanya permasalahan penerapan SOP pengalengan dan memberikan alternatif penanganan atau solusi kepada perusahaan agar proses produksi di CV.Buana Citra Sentosa dapat berjalan dengan baik.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum kegiatan PKL adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan umum maupun khusus ditempat PKL.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat dari perkuliahan di dunia kerja
- d. Mahasiswa dapat mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.
- e. Mahasiswa dapat mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus kegiatan PKL adalah sebagai berikut:

- a. Menjelaskan mengenai penerapan SOP pengalengan pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
- b. Menerapkan Standart Operasional Prosedur (SOP) pengalengan secara baik di CV.Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
- c. Mengidentifikasi permasalahan dan memberikan alternatif solusi secara logis pada penerapan SOP pengalengan pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang ingin dicapai dengan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) sebagai berikut:

- a. Bagi Lokasi PKL
 - 1) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - 2) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan.
- b. Bagi Akademisi
 - 1) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - 2) Membuka kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- c. Bagi Mahasiswa
 - 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya khususnya pada penerapan SOP pengalengan di perusahaan.
 - 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - 3) Mahasiswa dapat memberikan solusi dari permasalahan penerapan Standart Operasional Prosedur (SOP) pengalengan di perusahaan.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di perusahaan pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa. Lokasi

perusahaan berada di Jalan Kenanga no. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang dilakukan selama 4 bulan, dimulai pada tanggal 1 Oktober 2021 sampai dengan 31 Januari 2022 dengan jam kerja yakni 697 jam kerja.

1.4 Metode Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

a. Praktik Lapang

Melakukan praktik kerja secara langsung dengan cara mengikuti setiap kegiatan yang ada di lapangan (perusahaan). Kegiatan praktik yang dilakukan meliputi kegiatan produksi, kegiatan pengalengan, kegiatan pemasaran, kegiatan keuangan, kegiatan office, kegiatan pelabelan, pengemasan dan pengiriman yang ada di gudang.

b. Pengumpulan Data

Pengumpulan data primer diperoleh dengan pengamatan/observasi langsung dan dengan proses wawancara secara langsung dengan pihak-pihak yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap dan akurat. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari data dokumentasi perusahaan, buku, dan jurnal.

c. Evaluasi oleh Pembimbing Lapang

Evaluasi kegiatan Praktik Kerja Lapang dilakukan secara rutin seminggu sekali. Evaluasi dilakukan langsung oleh pembimbing lapang sesuai dengan kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa.

d. Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari sumber-sumber yang ada di buku, jurnal, literature dan ditelaah pustaka lain yang berkaitan dengan manajemen agroindustri.