

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan pelatihan yang bertujuan untuk memberikan kecakapan yang diperlukan dalam pekerjaan tertentu sesuai dengan tuntutan kemampuan yang harus dimiliki mahasiswa dan merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mendapatkan kelulusan. Dengan adanya PKL, mahasiswa menerapkan teori yang didapatkan pada saat perkuliahan dengan cara mempraktekannya langsung pada pekerjaan yang ada di industri bisnis. Kegiatan PKL dilaksanakan selama 900 jam atau setara dengan 20 SKS yang terbagi menjadi 360 jam untuk pembekalan kegiatan PKL serta bimbingan, sedangkan 540 jam selama kegiatan PKL di perusahaan. Harapan dengan adanya Praktik Kerja Lapangan ini adalah mahasiswa dapat berkontribusi bagi perkembangan mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja. Lokasi PKL yang dipilih sebagai tempat pengimplementasian pembelajaran selama dikampus adalah CV. Buana Citra Sentosa. Merupakan industri makanan yang bergerak dibidang gudeg kaleng dan merupakan salah satu pelopor gudeg kaleng pertama di Yogyakarta.

Manajemen pengendalian mutu merupakan kegiatan yang dilakukan guna menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk yang sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Kegiatan pengendalian mutu adalah untuk mengevaluasi kinerja nyata proses dan membandingkan kinerja proses dengan tujuan. Manajemen pengendalian mutu bahan baku meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir dimana bertujuan guna mencapai sasaran dikembangkannya peraturan dibidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Puspitasari: 2004).

Bahan baku merupakan faktor yang memiliki pengaruh terbesar terhadap kualitas produk akhir. Bahkan didalam beberapa jenis perusahaan selain

perusahaan pangan, pengaruh kualitas bahan baku berpengaruh besar, sehingga hampir seluruh kualitas produk akhir ditentukan oleh kualitas bahan bakunya. Dengan demikian, jika kualitas bahan baku yang digunakan baik, dengan proses produksi yang wajar dapat menghasilkan kualitas produk akhir yang baik. Namun sebaliknya, apabila bahan baku yang digunakan berkualitas rendah, maka bagaimanapun proses produksi yang dijalankan dengan sebaik-baiknya tetap saja kualitas produk akhir akan rendah.

Gudeg merupakan makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta dimana mempunyai cita rasa yang khas. Gudeg memiliki rasa yang manis, yang didalamnya terdapat nangka muda atau gori yang direbus dengan bumbu, serta beberapa bahan pelengkap diantaranya telur bebek, daging ayam, areh, tholo, dan krecek dan bumbu. Bumbu yang ditambahkan yaitu berupa santan kelapa, gula merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri, daun jeruk, daun salam, lengkuas, cabai besar, cabai rawit, gula, dan garam. Gudeg dapat bertahan sekitar 1 tahun dalam kaleng dengan cara sterilisasi pada suhu tertentu agar mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama yang nantinya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut.

Makanan tradisional ini secara turun temurun terkenal dikalangan masyarakat setempat maupun masyarakat luas. Dengan berkembangnya teknologi, maka muncul inovasi guna mengembangkan makanan tradisional untuk meningkatkan daya simpan pada produk gudeg yang terkenal tidak bisa bertahan lama dikarenakan hampir sebagian besar dalam produksinya mengandung air yang cukup banyak. Dengan umur yang panjang dapat membuka peluang untuk memperkenalkan produk makanan tradisional dengan inovasi baru ke pasar internasional.

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan perusahaan yang berorientasi dibidang pengolahan gudeg yang merupakan makanan tradisional khas Yogyakarta, dimana mengutamakan pada kualitas produk gudeg kaleng yang bertujuan agar produk dapat menguasai pasar domestik maupun global. Proses produksi gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa atau biasa disebut Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, pengolahan

pengalengan pemeraman (karantina), dan pelabelan.. CV. Buana Citra Sentosa mengembangkan beberapa varian rasa gudeg diantaranya original, blondo, pedas, dan rendang. Dalam proses produksi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 diperlukan bahan segar berkualitas baik guna menghasilkan produk akhir yang berkualitas pula. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan mutu bahan baku agar nantinya bahan baku dapat memenuhi standar ketentuan yang sudah ditentukan oleh perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin mempelajari lebih detail terkait pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku yang sudah dijalankan oleh CV. Buana Citra Sentosa. Sehingga penulis mengambil judul “Pelaksanaan Pengawasan Mutu Bahan Baku Produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 pada CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta”.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

- 1) Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
- 2) Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengentuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
- 3) Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya dan
- 4) Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Mengetahui dan menjelaskan pelaksanaan pengendalian mutu bahan baku yang telah dijalankan oleh CV. Buana Citra Sentosa sehingga produk bisa bertahan di masyarakat sejak lama karena kualitasnya yang tidak naik turun.

1.2.3 Manfaat

- 1) Memberikan pengalaman kerja.
- 2) Menambah wawasan.
- 3) Memperluas jaringan sosial.
- 4) Memiliki gambaran tentang dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) mulai dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus – 9 Desember 2021 yang bertempat di rumah produksi Gudang Kaleng Bu Tjitro 1925 yang berada di Jalan Kenanga 254A, Tlukan, Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta, tepatnya berada di belakang Gallery Sapto Hudoyo Yogyakarta 55282.

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) diantaranya :

a. Observasi

Observasi yang dilakukan adalah observasi partisipatif dimana dalam observasi ini, penulis melakukan pengamatan berperan serta ikut ambil bagian dalam kegiatan perusahaan yang sedang diobservasi dimulai dari penerimaan bahan baku hingga menghasilkan produk sesuai dengan alur proses yang ada di perusahaan.

b. Wawancara

Penulis dan responden berhadapan langsung untuk mendapatkan informasi dengan tujuan mendapatkan data yang dapat menjelaskan inti permasalahan. Dalam kegiatan ini penulis menggunakan wawancara terbuka atau tidak terstruktur. Wawancara diajukan kepada Kepala Dapur dan Kepala Divisi *Quality Control*. Nantinya dari wawancara yang telah dilakukan akan memperoleh informasi dan data yang dibutuhkan.

c. Dokumentasi

Studi dokumentasi berbentuk tulisan, catatan, gambar, peraturan maupun kebijakan. Studi dokumentasi dalam kegiatan ini menggunakan dokumen perusahaan terkait untuk mendukung keakuratan data yang diperoleh. Dokumen yang dimaksud adalah standar mutu bahan baku perusahaan, visi misi perusahaan, dan *Standard Operational Procedures* produksi perusahaan.

d. Praktik Kerja Lapang

Praktik Kerja Lapang merupakan pelatihan yang bertujuan memberikan kecakapan yang diperlukan dalam pekerjaan tertentu sesuai dengan tuntutan kemampuan bagi pekerja. Praktik lapang dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan sebagai pekerja.