

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan masyarakat yang majemuk dan memiliki berbagai macam budaya, suku, ras dan agama. Satu pulau dengan pulau yang lain memiliki kebudayaan dan kebiasaan-kebiasaan yang berbeda-beda. Ciri khas dari masing-masing daerah tidak hanya pada budaya, kesenian atau pakaian saja melainkan juga kuliner atau makanan (Abadi, 2017).

Kuliner atau makanan yakni salah satunya gudeg, kuliner yang sangat terkenal dan lekat menjadi ikon Kota Yogyakarta. Gudeg merupakan salah satu kuliner yang terkenal dan banyak digemari masyarakat Indonesia maupun para wisatawan. Gudeg adalah makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan. Gudeg dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek (Saputra dkk., 2021: 15).

Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 merupakan pelopor pertama gudeg kaleng di Indonesia dengan memiliki ketahanan masa simpan yang lama yaitu 1 tahun. Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 ini dinaungi oleh CV. Citra Buana Sentosa. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 memiliki 4 varian rasa yaitu rasa original, pedas, blondo, dan rendang. 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.

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 memiliki 4 varian rasa yaitu rasa original, pedas, blondo, dan rendang. Dimana didalam gudeg kaleng tersebut terdapat 5 bahan, antara lain; gudeg, ayam, tolo, telur, dan sambal goreng krecek.

Salah satu bahan yang terdapat pada gudeg kaleng yaitu krecek/rambak sayur. Kerupuk kulit atau yang dikenal dengan nama kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan. Rambak merupakan produk turunan hewani dari kulit sapi, kerbau. Proses pembuatannya dilakukan dengan pemanasan kulit dalam air mendidih, bulunya dibersihkan, diberi bumbu, dipotong-potong, dan dikeringkan setelah itu baru siap untuk digoreng. Kerupuk kulit yang berasal dari kulit sapi maupun kulit kerbau, tidak mengandung adanya senyawa kolesterol (Sucipto dkk., 2018) Hal ini dimungkinkan pada proses pengolahan kulit menjadi kerupuk kulit, kulit mengalami beberapa kali perlakuan panas, misalnya perebusan, penjemuran, dan penggorengan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum

Tujuan umum Kegiatan Praktek Kerja Lapangan di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.
2. Mengetahui kondisi yang sesungguhnya dunia kerja.
3. Menerapkan ilmu yang didapatkan di bangku perkuliahan.
4. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh selama di kampus.

1.2.2 Tujuan khusus

Tujuan Khusus Kegiatan Praktek Kerja Lapang di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan pada produksi dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mampu menjelaskan proses pengolahan krecek yang dilakukan pada pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pengolahan krecek pada proses pengalengan Gudeg Bu Tjitro di CV. Citra Buana Sentosa

1.2.3 Manfaat

Manfaat Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut.

- 1). Memperoleh bekal tentang sistem, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di industri.
- 2). Mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai proses pengolahan krecek pada gudeg kaleng

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober 2021 dan berakhir sampai dengan 31 Desember 2021, dengan jadwal kerja dimulai hari Senin sampai Sabtu dari pukul 07.00 WIB sampai 15.00 WIB. Tempat pelaksanaan PKL di Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi kegiatan produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 beralamat di Jalan. Adisucipto km. 9 DP 254A lebih tepatnya berada dibelakang Galeri Sapto Hudoyo Yogyakarta 55282. Jadwal kerja CV. Buana Citra Sentosa dapat dilihat di Tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Kerja CV. Buana Citra Sentosa

No	Nama Divisi	Jam Kerja					
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu
1	Office	08.00 – 16.00 WIB					08.00 – 15.00 WIB
2	Marketing						
3	Gudang						
4	Dapur	07.00 – 15.00 WIB					07:00 – 14.00 WIB
5	Canning						

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang diantaranya yaitu:

1. Metode Observasi (pengamatan)

Metode observasi merupakan suatu cara pengambilan data melalui pengamatan langsung terhadap situasi atau peristiwa yang ada dilapangan. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang.

2. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui proses konsultasi. Komunikasi berlangsung dalam bentuk tanya jawab secara tatap muka. Pertanyaan yang diajukan mengenai bahan baku, proses produksi, pengalengan, dan pendistribusian gudeg kaleng.

3. Metode Praktik Lapang

Metode yang bertujuan untuk melatih dan meningkatkan kemampuan dalam mengaplikasikan pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh di kampus. Metode ini dilakukan dengan cara terjun langsung mencoba menjadi karyawan dengan mengikuti alur kerja di perusahaan.

4. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam melaksanakan menyesuaikan teori dan praktik yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi melakukan pengambilan data dalam bentuk fisik seperti foto, video, dan form yang digunakan untuk menunjang sebagai informasi yang diperoleh di CV. Buana Citra Sentosa.