

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara di dunia yang memiliki beragam keanekaragaman baik dari segi suku, ras, agama, budaya hingga makanan tradisional. Di Indonesia banyak sekali jenis makanan tradisional yang berpeluang untuk dikembangkan menjadi sebuah industri pangan. Bahkan sudah ada yang bisa di ekspor hingga kancah Internasional. Salah satunya merupakan gudeg. Gudeg merupakan makanan khas tradisional daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah yang memiliki dominan rasa manis. Komponen gudeg terdiri dari nangka muda atau gori yang dimasak dengan bumbu, bahan-bahan pelengkap seperti kacang tolo yang direbus, telur bebek yang dimasak dengan bumbu, daging ayam yang direbus lalu dimasak dengan bumbu, krecek yang dimasak dengan bumbu merah, dan areh (krim yang didapat dari santan kelapa lalu diolah dengan bumbu-bumbu pelengkap). Gudeg telah dikenal selama bertahun-tahun bukan hanya oleh masyarakat setempat akan tetapi juga oleh masyarakat luas sehingga menjadikannya sebagai objek oleh-oleh bagi para wisatawan lokal maupun asing. Hal ini berkorelasi kuat dengan umur simpan atau keawetan gudeg itu sendiri sehingga seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi muncullah suatu inovasi pangan modern yang bisa memperpanjang umur simpan gudeg. Inovasi teknologi pangan modern yang dimaksud adalah dengan proses pengalengan. Proses pengalengan adalah suatu metode pengawetan makanan dengan cara memanaskannya dengan suhu tinggi dengan tujuan membunuh mikroorganisme sehingga memperpanjang umur simpan produk. Penerapan inovasi teknologi pangan modern dalam pengembangan pangan tradisional ini selain dapat memperpanjang umur simpan juga dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk.

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas daerah Yogyakarta yaitu gudeg. Perusahaan tersebut sangat memprioritaskan mutu atau kualitas produk gudeg kaleng yang dihasilkan dengan tujuan agar produk mampu

bersaing dalam pasar domestik maupun global. Gudeg menjadi salah satu objek peluang usaha dikarenakan rasa dan tekstur yang merupakan ciri khas lidah masyarakat Indonesia sehingga dapat menambah nilai jual. Dengan dilakukannya proses pengalengan dapat memperpanjang umur simpan gudeg hingga 1 tahun. Tahapan proses pengalengan dilakukan sesuai dengan SOP dan alat-alat yang digunakan sudah sesuai dengan standar keamanan pangan yang ditetapkan.

Hakikatnya, manusia adalah makhluk individu yang sudah merasa cukup puas dengan bahan-bahan kebutuhan yang disediakan oleh alam sehingga terkadang sampai mengesampingkan terkait mutu atau kualitas. Mutu merupakan salah satu control utama bagi suatu perusahaan atau usaha industri. Mutu pangan adalah gabungan dari sejumlah atribut yang dimiliki oleh bahan atau produk pangan yang dapat dinilai secara organoleptik. Atribut tersebut meliputi parameter kenampakan, warna, tekstur, rasa, dan aroma (Kramer dan Twigg, 1983).

Pengawasan mutu merupakan suatu kegiatan terpadu dimulai dari pengawasan berdasarkan standar mutu bahan, standar mutu proses produksi, barang setengah jadi, barang jadi hingga standar pengiriman produk akhir ke konsumen agar barang tersebut sesuai dengan spesifikasi mutu yang direncanakan. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan dibidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Puspitasari, 2004). Adapun tujuan pengawasan mutu secara umum adalah 1) produk akhir memiliki spesifikasi sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan dan 2) agar biaya *design* produk, biaya inspeksi, dan biaya proses produksi dapat berjalan secara efisien (Prawirosentono, 2004).

Berdasarkan beberapa data diatas, perlu kiranya dibuat laporan mengenai “Pengawasan Mutu pada Proses Pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta” untuk mempelajari dan mengetahui teknik-teknik proses pengawasan mutu yang diimplementasikan mulai dari standarisasi mutu bahan baku hingga proses karantina gudeg kaleng.

## 1.2 Tujuan

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami secara umum kondisi perusahaan CV. Buana Citra Sentosa mulai dari sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan, lokasi dan tata letak perusahaan, struktur organisasi, ketenagakerjaan, serta fasilitas perusahaan.
2. Memberikan pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa dalam mempraktikkan pengawasan mutu yang dilakukan pada proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
3. Melatih berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat saat perkuliahan dengan praktik yang terjadi di lapangan.
4. Meningkatkan *soft skill* serta pengalaman mahasiswa dalam mempersiapkan diri memasuki dunia kerja.
5. Melatih sikap kedisiplinan, bertanggung jawab serta ketekunan bagi mahasiswa dalam menjalani profesi sesuai bidangnya.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan keterampilan tentang proses pengolahan hingga proses karantina gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui proses pengawasan mutu yang diterapkan pada gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
3. Mempelajari bagaimana proses penanganan yang dilakukan oleh perusahaan jika terjadi penyimpangan saat proses produksi khususnya saat proses pengolahan.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk menerapkan bekal teori dan praktik yang didapat dari perkuliahan dan kegiatan magang ketika terjun dalam dunia kerja.
2. Menjalin relasi kerja sama antara Perguruan Tinggi dengan pihak perusahaan.
3. Memberikan kontribusi pada perusahaan dengan mahasiswa memberikan saran atau masukan tentang penerapan teori pengawasaan mutu yang didapat saat perkuliahan untuk kemajuan perusahaan kedepannya.

### **1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 15 September – 31 Desember 2021 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jl. Adisucipto km. 9 DP 254A tepatnya di belakang Galeri Sapto Hudoyo Yogyakarta 55282, dan UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI ( Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Adapun jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin-Sabtu mulai pukul 07.00 – 15.00 WIB.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah penyelidikan yang dilakukan untuk memperoleh fakta-fakta dan gejala-gejala yang ada serta mencari keterangan secara faktual (Nazir, 1988).

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini diantaranya sebagai berikut :

#### **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 dapat 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 di tempat. Data yang diperoleh antara lain adalah 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.

## 2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data melalui tanya jawab secara verbal pada pihak yang bersangkutan. Tujuan utama dilakukan wawancara adalah untuk mendapatkan data primer maupun data sekunder yang dibutuhkan untuk pengisian kuisioner serta media penunjang laporan. Adapun data utama yang dimaksud adalah topik mengenai bahan baku, kriteria bahan baku yang digunakan serta data alur proses pengolahan gudeg kaleng. Sedangkan data sekunder yang dimaksud adalah data pendukung lain diantaranya penerapan sanitasi dan higiene, sistem pengemasan dan distribusi produk.

## 3. Praktik 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 penyesuaian teori saat Praktik Kerja Lapang (PKL) serta dalam penyusunan laporan.

## 5. Dokumentasi dan Data-data

Dilakukan pengambilan data-data dalam bentuk fisik seperti form, foto, video untuk menunjang bukti konkret informasi yang didapatkan saat kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa