

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan merupakan kebutuhan primer paling utama bagi manusia dan memiliki peran yang sangat penting untuk keberlangsungan dan kemandirian suatu bangsa. Salah satu usaha yang dilakukan oleh negara maju untuk mencukupi kebutuhan pangan dalam negeri yaitu mengolah hasil pertanian dengan cara yang lebih baik dan modern. Kebutuhan yang sangat besar jika tidak diimbangi dengan peningkatan produksi pangan akan menyebabkan terjadinya penurunan laju produksi pangan dalam negeri.

Gudeg adalah salah satu budaya kuliner Yogyakarta yang dikenal di masyarakat. Makanan tradisi yang terbuat dari buah nangka muda yang dimasak dengan santan atau areh, krecek, telur bebek, ayam kampung, kacang tolo merupakan salah satu bahan baku yang paling diutamakan dan menjadi salah satu tujuan wisata kuliner yang populer. Salah satu yang melestarikan dan mengembangkan gudeg ala Yogyakarta ini adalah keluarga Ibu Tjitro Sastrodiprojo (alm) yang produknya dikenal sebagai Gudeg Kaleng Bu Tjitro. Gudeg kaleng Bu Tjitro memiliki beberapa varian rasa di antaranya rasa original, pedas, rendang dan blondo. Keterbatasan umur simpan gudeg menjadikan tantangan baru bagi pengusaha gudeg untuk menjadikan produk gudeg yang tahan lama sampai 1 tahun. Salah satu usaha yang dilakukan para pengusaha gudeg kaleng yaitu mengemas gudeg pada kemasan kaleng atau sebagai pengalengan gudeg. Penerapan teknologi dalam pengembangan pangan tradisional akan dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk.

Manajemen Mutu merupakan sebuah sistem yang membantu sebuah organisasi, perusahaan, atau badan usaha untuk mengawasi setiap kegiatan serta tugas dan tanggung jawab yang diperlukan dalam mempertahankan kualitas atau mutu dari perusahaan tersebut (*Gaspersz 2008*). Sistem ini juga dikenal sebagai sebuah filosofi dasar yang menyatakan bahwa kepuasan pelanggan akan

menentukan keberhasilan jangka panjang dari sebuah badan usaha. Di dalamnya, semua stakeholders atau pemangku kepentingan bekerjasama dalam peningkatan kualitas produk dan layanan serta budaya kerja di lingkungan perusahaan.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu tempat yang telah menerapkan sistem manajemen mutu untuk mengawasi setiap kegiatan serta tugas yang dilakukan sebagai salah satu wujud untuk mencapai kepuasan konsumen. CV. Buana Citra Sentosa telah memiliki produk yang saat ini sudah beredar di beberapa daerah yang ada di Indonesia. Bahkan pemasarannya sudah menembus kawasan Asia. CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk yang paling banyak diminati oleh konsumen terutama gudeg kaleng varian Original oleh karena itu permintaan dari konsumen sangat tinggi dalam penjualan rasa Original tersebut. Harga gudeg kaleng rasa Original yaitu Rp. 30.000 ribu.

Quality Plan merupakan proses mengidentifikasi standar kualitas yang relevan, yang sesuai dengan kebutuhan Owner dan memenuhi standar peraturan yang berlaku untuk setiap bagian pekerjaan, penetapan standar spesifikasi yang diberlakukan dalam proyek dan perencanaan strategi pencapaian standar yang direncanakan.

Quality Control adalah bagian yang sangat penting dalam proses keberlangsungan berjalannya kegiatan produksi. *Quality Control* sebagai bagian monitoring untuk menjaga kualitas produk baik dari bahan baku, proses produksi bahkan sampai produk akhir.

Berdasarkan informasi di atas perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai Implementasi Manajemen Mutu pada produk gudeg kaleng bu tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta untuk mengetahui sebab akibat dan bagaimana proses penanganan pada produk gudeg kaleng bu tjitro 1925 yang tidak lolos uji *Quality Control* guna menjaga kualitas produk dan mutu agar tidak mengecewakan para konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapang adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan dalam manajemen di industri pangan.
2. Meningkatkan keterampilan di industri pangan.
3. Mahasiswa dapat mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya sebagai acuan untuk bekerja setelah lulus kuliah.
4. Berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat dalam perkuliahan dengan yang ada dilapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus Praktek Kerja Lapang adalah:

1. Dapat menjelaskan Implementasi Manajemen Mutu pada produk gudeg kaleng bu tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui dan Menganalisis penanganan mengenai produk gudeg kaleng bu tjitro 1925 yang tidak lolos uji *Quality Control*.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh informasi dan pengetahuan terkait Implementasi Manajemen Mutu produk Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Memberikan saran dan masukan terkait Implementasi Manajemen Mutu produk Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamat di Jalan Kenanga no.254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah

Istimewa Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang dimulai pada tanggal 5 April 2021 sampai 5 Juli 2021 dengan jam kerja office dimulai pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB, sedangkan untuk jam kerja rumah produksi dimulai pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang yaitu:

1. Studi Lapang atau Survei merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung pada perusahaan.
2. Dokumentasi, metode ini digunakan sebagai bukti penelitian langsung di lapang sekaligus sebagai gambaran jelas mengenai keadaan perusahaan.
3. Wawancara, yaitu dengan menanyakan langsung kepada karyawan atau staaf yang sudah ahli dibidangnya guna mendapatkan informasi yang valid.