

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan pendidikan, pelatihan, dan pembelajaran yang dilaksanakan di dunia usaha atau dunia industri yang relevan dengan dengan kompetensi (kemampuan) siswa atau mahasiswa sesuai bidangnya. Secara tidak langsung Praktik Kerja Lapang (PKL) akan mengembangkan kemampuan para mahasiswa dalam mengamati, mempelajari, serta mengevaluasi antara teori yang mereka terima saat kuliah dengan kenyataan yang terjadi di dunia kerja. Praktik Kerja Lapang (PKL) diselenggarakan dalam rangka memberikan gambaran dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah untuk meningkatkan wawasan pengetahuan, pengalaman, serta kemampuan dan keterampilan mahasiswa.

Yogyakarta adalah salah satu provinsi terkecil yang berada di pulau Jawa dengan luas daerah sekitar 3.185,80 km² dan letak geografis diposisi 8° 30' – 7° 20' Lintang Selatan, dan 109° 40' – 111° 0' Bujur Timur. Dengan populasi penduduk sekitar 4,5 juta orang. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta selain disebut sebagai provinsi dengan penghasil produksi bakpia juga bisa disebut dengan provinsi pemroduksi gudeg. Sebutan tersebut di sebabkan karena gudeg merupakan makanan khas dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Gudeg merupakan makanan yang berbahan dasar nangka muda (gori atau tewel). Kata “gudeg” berasal dari bahasa Jawa yaitu *hangudek* yang memiliki arti “proses mengaduk”. Asal muasal gudeg bersamaan dengan lahirnya Kerajaan Mataram Islam sekitar tahun 1500-an dari Alas Mentaok di daerah Kotagede. Dimana di Alas Mentaok terdapat tumbuhan yang dapat di konsumsi, seperti nangka, kelapa, tangkil, dan melinjo. Saat pembangunan kerajaan harus menyediakan makanan dalam jumlah yang besar, maka masyarakat memanfaatkan nangka muda untuk diolah dengan cara diaduk (*hangudek*), dan muncunlah istilah “gudeg”.

Seiring dengan perkembangan zaman, terdapat salah satu industri menengah di tengah masyarakat Kota Yogyakarta yang berinovasi untuk memenuhi keinginan maupun kebutuhan dari para individu yang serba praktis dan instan. Inovasi tersebut tercipta gudeg dalam kemasan kaleng. Masyarakat yang awam banyak mengenal gudeg dalam kemasan kendil, besek, dan tentunya gudeg fresh yang di sajikan langsung siap saji diatas piring, kertas minyak, atau wadah daun pisang. Salah satu resto gudeg ternama yang menjadi pencetus gudeg kaleng pertama adalah Gudeg Bu Tjitro 1925 yang memproduksi gudeg kaleng pertama dibawah naungan CV. Buana Citra Sentosa. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 ini mengeluarkan gudeg dengan empat varian rasa. Rasa yang ditawarkan seperti gudeg original, gudeg pedas, gudeg blondo, dan gudeg rendang. Dengan munculnya gudeg kaleng ini, banyak masyarakat yang menerima dan merasa tertarik. Alasan utama tentunya karena dapat merasakan gudeg dimana saja dan kapan saja, serta gudeg kaleng tidak mudah bau dan basi. Dikarenakan dapat bertahan selama 1 tahun.

Gudeg kaleng ini memiliki komposisi dari nangka muda yang dimasak dengan santan atau areh, krecek atau kerupuk rambak, telur bebek, suwiran ayam, dan kacang tolo merupakan salah satu bahan baku yang paling diutamakan dalam pembuatan Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 ini merupakan perusahaan yang bergeming dalam bidang pangan berupa gudeg kaleng yang mengutamakan kualitas produk, dengan tujuan supaya produk mampu menguasai pasar domestic dan global yang dapat diterima baik oleh konsumen.

Selama beberapa dekade terakhir ini makanan kalengan ini telah dikenal oleh masyarakat setempat sehingga menjadi makanan khas daerah tersebut. Salah satu usaha yang dilakukan para pengusaha gudeg yaitu mengemas gudeg pada kemasan kaleng atau sebagai pengalengan gudeg. Penerapan teknologi dalam pengembangan pangan tradisional akan dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk. CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan yang sangat tepat dalam mengembangkan usaha pengalengan makanan dan maklon yang ada di gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 terkait aspek penting yang perlu diperhatikan seperti segi pemasaran atau *marketing*, promosi, penetapan harga, lokasi yang strategis, dan produk yang berkualitas di gudeg kaleng Bu Tjitro 1925.

Selain terlihat dari segi tenaga kerjanya yang *professional*, alat yang digunakan sudah cukup canggih untuk mengalengkan produk gudeg kaleng tersebut. CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk yang saat ini sudah tersebar di beberapa wilayah seperti; *supermarket*, pusat oleh-oleh, *reseller* dari berbagai wilayah, dan lain-lain. Bahkan gudeg kaleng bu tjitro 1925 ini juga memiliki gudang di ibu kota, hal ini di khususkan untuk minat konsumen di wilayah Jabodetabek. CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk gudeg kaleng dengan empat varian rasa diantaranya Original, Pedas, Blondo dan Rendang. Keempat varian produk tersebut sudah memiliki izin BPOM dan MUI. Harga jual khusus *end user* (konsumen) yaitu; Original Rp. 30.000, Pedas Rp. 31.000, Blondo Rp. 29.000 dan Rendang Rp. 32.000. Sedangkan jual harga khusus reseller yaitu; Original Rp. 25.300, Pedas Rp. 26.400, Blondo Rp. 24.200 dan Rendang Rp. 28.600.

Dalam melakukan suatu usaha di sektor pangan pasti memerlukan beberapa teknik pemasaran atau *marketing*. Pemasaran atau *marketing* adalah suatu usaha yang dilakukan perusahaan dalam mempertahankan produknya dipasaran dan memperoleh laba. Pemasaran merupakan aspek penting dalam sebuah usaha, karena aspek inilah yang secara langsung berinteraksi dengan konsumen. Dua sasaran pemasaran yaitu menarik pelanggan baru dengan menjanjikan keunggulan nilai serta menjaga dan menumbuhkan pelanggan yang ada dengan memberikan kepuasan.

Dalam strategi pemasaran atau marketing diatas ini kita juga harus menerapkan strategi *marketing mix* atau bauran pemasaran. Menurut seorang ahli bernama Buchari Alma, *marketing mix* merupakan suatu bentuk strategi dalam mengombinasikan berbagai macam kegiatan marketing agar tercipta sebuah kombinasi maksimal sehingga akan muncul hasil yang paling memuaskan. *Marketing mix* atau bauran pemasaran adalah suatu strategi yang terdiri dari beberapa unsur terpadu untuk menjual produk atau jasa kepada pelanggan. Konsep besar dari *marketing mix* adalah memastikan pilihan produk tepat, di waktu dan tempat yang tepat, juga dengan harga yang tepat. Berdasarkan informasi ini diperlukan kiranya untuk dibuat suatu laporan penerapan startegi bauran pemasaran atau *marketing mix* pada produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra

Sentosa Yogyakarta, untuk mengetahui teknik-teknik strategi dalam mempelajari proses penerapan *marketing mix* atau bauran pemasaran yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang telah diperoleh di kampus.
4. Mahasiswa dapat mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya sebagai acuan untuk bekerja setelah lulus kuliah.
5. Sebagai bekal pengetahuan tentang hubungan kerja dan masyarakat guna menunjang pengembangan bakat secara professional.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

1. Untuk menjelaskan penerapan *Marketing Mix* pada proses pemasaran Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Untuk menjelaskan permasalahan pada penerapan *Marketing Mix* pada produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
3. Untuk memberikan alternatif solusi pada permasalahan penerapan *Marketing Mix* terhadap produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

1. Mahasiswa dilatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan memantapkan keterampilan serta pengetahuannya.

2. Mahasiswa dapat berfikir kritis menggunakan daya nalarnya atas perbedaan yang terjadi di dunia kerja dengan di perkuliahan dan dapat memberikan komentar atau saran perbaikan untuk perusahaan.
3. Mendapatkan pengalaman kerja pada kondisi yang sesungguhnya dalam perusahaan, khususnya di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
4. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang profesional dan berkarakter.
5. Mahasiswa dapat memahami proses bauran pemasaran (marketing mix) pada produk Gudeg kaleng Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
6. Dapat mengerti dan mengetahui secara langsung cara memperkenalkan dan memasarkan produk yang di lakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa. Tempat yang memproduksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 dan beralamat di Jalan Kenanga no.254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dimulai dari tanggal 5 April 2021 sampai 5 Juli 2021 dengan jam kerja kantor dan gudang 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 yang digunakan dalam kegiatan magang atau Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini mengandung metode deskriptif. Nazir (1988) dalam Fairuzi (2015) mengungkapkan, metode deskriptif adalah prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek atau objek dalam penelitian dapat berupa orang, lembaga, masyarakat dan yang lainnya yang pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau apa adanya. Adapun metode

pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini di antaranya :

1. Observasi

Pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah memberikan informasi secara umum tentang sesuatu berdasarkan fakta dari hasil pengamatan secara langsung. Jadi, pengamatan atau biasa disebut observasi itu dilakukan oleh si pengamat dengan terjun langsung ke lapangan untuk mengetahui sebuah informasi yang ada. 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 data nilai organoleptik untuk bahan baku melalui proses pengamatan langsung di lapangan, data-data mengenai asal bahan baku, criteria bahan baku yang digunakan melalui wawancara langsung, data alur proses pengolahan ikan melalui praktek langsung dan wawancara, data-data pendukung lain seperti penerapan sanitasi, sistem pengemasan dan distribusi produk melalui pengamatan langsung dan wawancara.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu, kegiatan yang dilakukan semacam percakapan antara dua orang atau lebih, di mana pewawancara bertanya pertanyaan setidaknya tiga pertanyaan atau lebih dan narasumber terima dari mereka menjawab. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan pegawai untuk memperoleh data yang di butuhkan yang telah disediakan. Data primer adalah data yang belum pernah dikumpulkan sebelumnya, dan dikumpulkan semata-mata untuk tujuan penyelidikan. Data primer mengacu pada data yang berasal dari peneliti untuk pertama kalinya. Data primer ini didapatkan dengan melibatkan partisipasi aktif dari peneliti. Biasanya, data primer dikumpulkan melalui kegiatan observasi, eksperimen, dan wawancara pribadi dan media lain yang digunakan untuk memperoleh data lapangan.

3. Praktik Kerja Lapang

Salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Hal ini dilakukan dengan cara ikut serta dengan para karyawan untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Studi Pustaka

Teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku, literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan (Nazir:1988). Hal ini dilakukan dengan mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.

5. Dokumentasi dan Pengumpulan Data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL). Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung dengan pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan tersebut. Adapun proses pengumpulan data dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu data primer dan data sekunder.