

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pratik Kerja Lapang atau yang bisa disebut dengan PKL merupakan suatu kegiatan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa sesuai dengan kurikulum kampus dan bertempat di perusahaan/instansi. Kegiatan ini bertujuan untuk mengasah dan menerapkan teori dan skill mahasiswa yang didapatkan dari kampus agar mampu untuk beradaptasi dengan dunia kerja yang sesungguhnya ketika lulus dari kampus. Selain itu, juga untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai system kerja pada perusahaan/instansi dengan mengikuti kegiatan sehari-hari karyawan tersebut. Dan kegiatan ini saya dan kelompok berkesempatan untuk mengikuti kegiatan sehari hari dan pengalaman menjadi karyawan perusahaan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925, yaitu CV Buana Citra Sentosa. Kegiatan praktik kerja lapang ini dilakukan selama 3 bulan mulai tanggal 5 April 2021 hingga 30 Juni 2021 dengan jangka waktu 512 jam kerja.

Gudeg atau hangudek atau hangudeg adalah salah satu makanan olahan dengan bahan dasar buah Nangka yang dimasak cukup lama. Adapun yang melatarbelakangi kemunculan gudeg adalah karena pada sekitar tahun 1500-an panen buah Nangka sangat melimpah dan masyarakat bingung untuk mengolahnya agar tidak menjadi busuk atau terbuang begitu saja. Oleh karena itu, masyarakat mengolahnya menjadi salah satu produk makanan, yaitu gudeg. Gudeg juga merupakan makanan yang populer untuk dicoba ketika berkunjung ke Yogyakarta. Oleh karena itu, banyak UMKM yang menyediakan makanan tersebut. Salah satunya, yaitu Gudeg Bu Tjitro 1925 (CV Buana Citra Sentosa).

CV Buana Citra Sentosa adalah salah satu dari sekian banyak UMKM yang memproduksi gudeg. Gudeg ini pertama kali didirikan oleh Bu Tjitro Sastrodiprodo sejak tahun 1925 dan hingga saat ini sudah dikembangkan hingga 3 generasi. Pemiliki memberikan kebebasan kepada penerusnya untuk mengembangkan gudeg sesuai dengan keinginan mereka. Dengan demikian, pada

generasi kedua dan ketiga mulai mengembangkan pengemasan gudeg mulai dari yang awalnya menggunakan kendil dimana hanya bertahan selama 2 hari dan akhirnya mulai mengembangkan pengemasan dengan kaleng yang bisa bertahan cukup lama hingga 1 tahun. Tujuan pengembangan kemasan menggunakan kaleng agar dapat memperlama umur simpan gudeg atau tahan lama dan memperluas area pemasaran sehingga dapat menjangkau konsumen di berbagai daerah di Indonesia hingga ke mancanegara. Dan pengemasan gudeg dengan kaleng menjadi ciri khas dari produk gudeg yang diproduksi UMKM ini. Namun dalam metode pengemasan dalam kaleng harus dilakukan dengan tepat dan benar untuk mengurangi terjadinya kerusakan, menjamin higienis, dan kualitas produk, seperti penerapan **Good Manufacture Practices (GMP)**.

GMP atau Good Manufacture Practices merupakan suatu persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh perusahaan dibidang pangan yang ingin menghasilkan produk makanan yang berkualitas dan aman sesuai dengan peraturan yang ditetapkan oleh pemerintah. Jika badan usaha telah memenuhi syarat maka akan mendapatkan sertifikat kelayakan usaha yang dapat berlaku hingga jangka waktu 3 tahun selama sarana produksi masih beroperasi atau berproduksi dan memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka perlu ada pembahasan mengenai Penerapan GMP (Good Manufacture Practices) Pada Ruang Canning Gudeng Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan, dan keterampilan mahasiswa yang didapatkan di kampus untuk diterapkan pada dunia kerja.
2. Mendapatkan pengalaman mengenai dunia kerja yang sesungguhnya sehingga mahasiswa akan mampu beradaptasi ketika mereka lulus kuliah.

3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang akan mereka temui di dunia kerja dengan yang diperoleh di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Untuk mengetahui dan menjelaskan mengenai penerapan Good Manufacture Practices (GMP) pada Ruang Canning Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Untuk mengidentifikasi, menjelaskan, serta memberikan solusi alternatif dari permasalahan yang terjadi pada Good Manufacture Practices pada Ruang Canning Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan mengembangkan pengetahuan dan keterampilannya.
2. Mahasiswa memperoleh pengalaman mengenai bagaimana dunia kerja serta permasalahan yang akan dihadapi sehingga nantinya mampu untuk berpikir secara kritis untuk mencari solusinya.
3. Mahasiswa dapat menumbuhkan rasa tanggung jawab dan professional dalam melaksanakan pekerjaannya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktik kerja lapang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa (Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925) 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 30 Juni 2021 dengan jam kerja bagian *office* (Marketing) dan gudang dimulai pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 16.00, sedangkan untuk jam kerja bagian produksi dimulai pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang adalah, antara lain :

a. **Praktik Kerja Lapang**

Praktik kerja lapang dilakukan dengan mengikuti seluruh kegiatan yang ada di CV. Buana Citra Sentosa. Mulai dari kegiatan di pemasaran/marketing, produksi, maupun Gudang.

b. **Pengumpulan Data**

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.

c. **Observasi**

Kegiatan observasi dilakukan dengan mengamati keadaan sekitar lingkungan usaha secara pengelihatan tanpa adanya data kuantitatif.

d. **Wawancara**

Wawancara adalah kegiatan tanya jawab untuk mendapatkan suatu informasi yang dibutuhkan untuk pengumpulan data.