

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan tradisional merupakan suatu produk pangan yang diciptakan asli dari daerah asal makanan tradisional tersebut yang turun temurun telah menjadi identitas suatu daerah tersebut salah satunya adalah gudeg yaitu makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta berbahan baku nangka muda yang disajikan dengan daging ayam, telur, krecek, kacang tolo dan areh. Kemasan gudeg biasanya menggunakan besek bamboo atau kendil tanah liat sehingga mempunyai umur simpan 1 sampai 2 hari. Makanan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg menjadi suatu peluang usaha dengan cara untuk menambah nilai jual dan umur simpan gudeg dengan menggunakan proses pengalengan gudeg bertahan selama  $\pm 12$  bulan dalam kaleng proses pengalengan ini dengan cara sterilisasi dengan suhu tertentu agar mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama dan tentunya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut.

Salah satu proses yang paling penting dalam proses pengalengan makanan adalah sterilisasi. Proses ini bertujuan untuk menghancurkan mikroba pembusuk dan pathogen, membuat produk menjadi matang dengan tekstur dan cita rasa sesuai dengan yang diinginkan (Nurhikmat dkk., 2016). proses sterilisasi di rancang untuk mematikan semua mikroba termofil pembentuk spora tetapi akibatnya bahan pangan terlalu matang atau over cooking dan turunnya nilai gizi.

Gudeg kaleng bu tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas Jogja yaitu gudeg, sangat mengutamakan pada kualitas suatu produk gudeg kaleng yang dihasilkan dengan tujuan produk mampu menguasai pasar domestik maupun global. gudeg menjadi suatu peluang usaha dengan cara untuk menambah nilai jual dan daya simpan gudeg dengan menggunakan proses pengalengan gudeg bertahan selama  $\pm 12$  bulan dalam kaleng. Proses pengalengan ini dengan cara sterilisasi dengan suhu tertentu agar mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama dan tentunya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut. Proses produksi gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa

meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, pengolahan, pengalengan, pemeraman (karantina) dan pelabelan.

Peminat gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa sebagai oleh-oleh ternyata disambut baik oleh konsumen. CV. Buana Citra Sentosa terus mengembangkan produk inovasi tersebut, yaitu dengan membuat varian rasa pada gudeg kaleng. Varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa yaitu, rasa original, rasa pedas, rasa blondo dan rasa rendang. Berdasarkan varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa, maka penulis akan memaparkan proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 varian rasa original dan pedas di karenakan yang sering di buat pada waktuk PKL (Paktek Kerja Lapang).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

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

1. Mengetahui aspek-aspek pada proses produksi pengalengan gudeg di CV. Citra buana sentosa.
2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat dikampus dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mengetahui dan memahami pengawasan mutu pada proses produksi pengalengan gudeg Bu Tjitro di CV. Citra Buana Sentosa.

### **1.2.3 Manfaat**

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan :

1. Memperoleh bekal tentang sistem, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di industri.
2. Mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai proses pengalengan gudeg.

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

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 30 September – 30 Desember 2019 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 beralamatkan di jl.Adisucipto km. 9 DP 254A Yogyakarta 55282. Dan UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari sabtu mulai pukul 07.00 sampai dengan 15.00 WIB.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja lapangan ini diantaranya:

#### **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 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 adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan pegawai untuk memperoleh data yang dibutuhkan mengisi kuesioner yang telah disediakan. Pengumpulan data sekunder. dilakukan dengan gencar mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku jurnal, teks book, makalah dan lain – lain.

#### **3.Praktek 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 Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.

#### 5.Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL)