

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember berkomitmen menjadi perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional dengan tujuan menghasilkan lulusan yang berkualitas, inovatif, dan berdaya saing serta memiliki kemampuan kewirausahaan yang mampu berkompetisi di dunia industri secara mandiri. Untuk mewujudkan komitmen tersebut maka diperlukan usaha-usaha peningkatan mutu sdm yang sesuai standar kebutuhan industri. Salah satu usaha tersebut yaitu dengan melaksanakan program Praktik Kerja Lapangan (PKL) dengan kurun waktu yang telah ditentukan.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/instansi/industri yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa yang didapatkan selama kuliah. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Kegiatan ini dilaksanakan untuk memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan dengan standar waktu yang telah ditentukan yaitu selama 540 jam.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan makanan yang mampu memanfaatkan perkembangan teknologi dengan baik. Teknologi yang digunakan yaitu pengalengan makanan tanpa bahan pengawet yang dapat bertahan sampai 1 tahun lamanya. Perusahaan mampu berinovasi menghasilkan produk yang dapat diterima oleh masyarakat dan mampu bersaing dengan produk kompetitor lainnya. Produk makanan yang diproduksi adalah makanan khas dari Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) yaitu gudeg. Konsumen dari luar kota dapat membeli dan menikmati makanan tersebut tanpa harus datang ke tempat asalnya. Varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi oleh perusahaan yaitu original, pedas, rendang dan blondo.

Gudeg merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta dan umumnya memiliki masa simpan yang pendek karena tingkat kadar air yang tinggi pada makanan tersebut, oleh karena itu untuk memperpanjang masa simpan produk ini maka dilakukan proses pengalengan. Bahan gudeg yang dikalengkan terdiri dari nangka, daging ayam, telur bebek, krecek, areh, dan kacang tolo dengan kemasan kaleng ukuran 72,63 x 53,04 mm. Aplikasi proses pengalengan produk gudeg dilakukan guna menghasilkan produk makanan yang mampu bertahan lama dalam waktu tertentu tanpa bahan pengawet. Aplikasi sterilisasi yang dilakukan pada proses pengalengan menggunakan suhu tinggi yaitu 121 ° C. Hal inilah yang dapat memperpanjang masa simpan gudeg kaleng karena suhu tinggi yang digunakan dapat menonaktifkan mikroba penyebab kerusakan pada makanan . Alasan utama dilakukan proses pengalengan adalah bertujuan untuk ketahanan produk makanan gudeg karena produk makanan gudeg dalam kemasan kaleng dipasarkan melalui toko, outlet, swalayan dan marketplace sebagai oleh-oleh.

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa dalam kegiatan produksinya yang berbasis teknologi sangat mengutamakan dan fokus pada kualitas suatu produk gudeg kaleng yang dihasilkan dengan tujuan produk mampu menguasai pasar domestik maupun global dan diterima oleh konsumen atau masyarakat. Tidak hanya di bagian produksi kaleng di resto Gudeg Bu Tjitro 1925 pun tentunya harus mementingkan dan mengutamakan produk gudeg siap saji supaya dapat menarik konsumen. Untuk mempertahankan kualitas produk dan mengembangkan usaha yang ada di gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 terkait aspek penting yang perlu diperhatikan seperti segi pemasaran di gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 selain dilihat dari segi tenaga kerjanya dan alat yang digunakan. CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 yang sudah tersebar luas wilayah Yogyakarta, Jawa Tengah dan Cilandak. CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 dengan empat varian rasa diantaranya varian original dengan harga Rp. 30.000, varian pedas dengan harga Rp. 31.000, varian blondo dengan harga Rp. 29.000 dan varian rendang dengan harga Rp. 32.000. Aspek pemasaran inilah yang dilakukan perusahaan dalam

mempertahankan produknya di pasar dan secara langsung berinteraksi dengan konsumen. Sasaran pemasaran yaitu dengan menarik konsumen baru dengan menjanjikan keunggulan nilai serta menjaga dan menumbuhkan pelanggan yang ada dengan memberikan kepuasan.

Berdasarkan informasi dan latar belakang diatas maka perlu suatu pembahasan laporan Praktek Kerja Lapangan lebih menekankan dan fokus pada kondisi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 yang sangat berkaitan dengan Manajemen Pemasaran.

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/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.

1.2.2 Tujuan khusus PKL

1. Mampu menjelaskan sistem penerapan manajemen pemasaran pada perusahaan pengolahan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925, CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mampu menjelaskan permasalahan dan solusi yang ada di manajemen pemasaran gudeg kaleng Bu Tjitro 1925, CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mahasiswa terlatih 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. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang profesional.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek kerja lapang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa yang beralamat di Jalan Kenanga No. 254A Sambilegi Kidul, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang dilakukan selama 548 jam dimulai pada tanggal 05 Oktober 2020 sampai 24 Desember 2020 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 yang dilakukan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang adalah sebagai berikut :

a. Praktik Lapang

Melaksanakan praktik kerja secara langsung dengan mengikuti seluruh aktifitas yang ada di perusahaan. Praktik yang dilakukan yaitu melakukan segala kegiatan yang berkaitan dengan produksi gudeg kaleng, aktifitas di gudang, dan pemasaran serta kegiatan di kantor.

b. Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang dilakukan untuk mengamati segala aktifitas di dalam perusahaan terkait dengan proses produksi maupun distribusi serta berbagai kendala dan permasalahan yang ada. Pengamatan ini dilakukan dengan menggunakan observasi partisipatif yaitu dilakukan secara langsung oleh mahasiswa praktek kerja lapang.

c. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan proses wawancara secara langsung dengan pihak-pihak yang terlibat langsung di dalam perusahaan.

Sedangkan proses pengumpulan data primer dan sekunder diperoleh langsung dari data perusahaan.

d. Evaluasi Oleh Pembimbing Lapang

Evaluasi praktek kerja lapang dilakukan secara daring oleh pembimbing lapang sesuai dengan aktifitas kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa.

e. Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari buku, literatur, dan telaah pustaka yang lain berkaitan dengan manajemen agroindustri.