

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Hubbies (1999), konsep mutu pada bidang pangan erat kaitannya dengan era mutu, dimulai dengan inspeksi atau pengawasan pada tahun 1920an yang menekankan pada pengukuran. Pada tahun 1960 mengarah ke pengendalian mutu dengan pendekatan teknis statistika berupa grafik, histogram, tabel, diagram pencar dan perancangan percobaan. Sedangkan tahun 1980an berorientasi pada jaminan mutu (*quality assurance*) dan tahun 1990an terfokus pada manajemen mutu total (*total quality management* atau TQM).

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Kegiatan pengawasan mutu adalah untuk mengevaluasi kinerja nyata proses dan membandingkan kinerja proses dengan tujuan. Hal tersebut meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan dibidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Puspitasari, 2004).

Tuntutan konsumen terhadap mutu dan keamanan pangan semakin deras dan kompleks. Kalau sebelumnya konsumen merasa puas dengan mendapatkan harga yang terjangkau, namun sekarang konsumen menuntut pangan selain murah harus sesuai selera, aman dan menyehatkan (Hariyadi, 2007).

Kondisi terpenuhinya pangan tercemin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlahnya maupun mutunya, aman tahan lama dan terjangkau (UU No.7 tahun 1996). Penjelasan PP 68 tahun 2002 menyebutkan bahwa upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional harus bertumpu pada sumber daya lokal yang mengandung keragaman daerah tertentu. 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

yang mempunyai cita rasa yang khas. Makanan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg menjadi suatu peluang usaha dengan cara untuk menambah nilai jual dan daya simpan gudeg dengan menggunakan proses pengalengan gudeg bertahan selama 18 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.

Di Indonesia banyak sekali jenis makanan tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah industri pangan, salah satunya merupakan gudeg. Gudeg merupakan makanan tradisional dari daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah. Gudeg sendiri memiliki rasa yang manis, dalam gudeg tersebut terdapat nagka muda atau gori yang direbus dengan bumbu, serta pelengkap yang berupa telur bebek, daging ayam, krecek, kacang tholo, dan areh. Makanan tradisional ini telah dikenal selama berabad-abad oleh masyarakat setempat dan menjadi makanan khas daerah tersebut. Dengan semakin berkembangnya jaman dan teknologi, maka muncullah inovasi dari guna untuk mengembangkan pangan tradisional dan untuk meningkatkan umur simpan pada produk gudeg tersebut.

Aplikasi pengalengan yang dilakukan pada suhu tinggi yaitu lebih dari satu 100°C (Winarno, 1993) akan memperpanjang umur simpan gudeg karena suhu yang tinggi dapat menginaktivasi sejumlah mikroba penyebab kerusakan. Umur simpan yang panjang dapat menjadi nilai tambah produk gudeg dan membuka peluang untuk memperkenalkan pangan tradisional dengan inovasi baru ke pasar internasional.

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 18 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 pedas.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

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

1. Mengetahui aspek-aspek pengawasan mutu 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 pengawasan mutu pengalengan gudeg.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (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 lapang 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).