

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yogyakarta bukan hanya dikenal sebagai Kota Pelajar. Kota ini juga populer dikenal dengan sebagai Kota Gudeg. Sebenarnya gudeg bukanlah makanan khas kota Yogya saja. Gudeg juga dikenal di daerah lain, misalnya daerah Jawa Tengah khususnya Solo. Meski demikian, kata gudeg sudah melekat di benak masyarakat sebagai ikon makanan tradisional khas Yogyakarta.

Posisi Gudeg sebagai menu makanan warga Yogya, mirip halnya nasi pecel di Madiun. Gudeg bisa dan biasanya dimakan warga Yogya, baik itu di pagi hari maupun malam hari. Cara penyajian gudeg pun tidak kalah menarik, jikalau di pagi hari biasa disajikan dengan bubur. Selain untuk dikonsumsi sehari-hari, gudeg juga dikembangkan menjadi salah satu jenis oleh-oleh (buah tangan) bagi para pengunjung Yogyakarta. Keinginan untuk mendapatkan gudeg asli dari daerah asalnya sebagai oleh-oleh dapat menimbulkan kepuasan tersendiri atau bahkan menimbulkan suatu kesan yang identik antara Yogyakarta dengan gudeg.

Berdasarkan karakteristik cara memasaknya, gudeg sendiri terdiri dari dua jenis, yaitu gudeg kering dan gudeg basah. Gudeg kering, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh kental. Jauh melebihi kekentalan santan pada masakan padang. Sedangkan gudeg basah, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh encer.

Namun, ada beberapa daerah yang menggunakan bahan baku lain Sementara jika berdasarkan bahan pembuatannya maka secara umum gudeg dibuat dari nangka yang masih muda. Dalam bahasa jawa banyak orang menyebutnya, seperti di Bantul gudeg terbuat dari bunga kelapa yang masih muda. Dalam bahasa jawa disebut dengan manggar. Selain manggar, ada juga yang membuat gudeg dari bahan rebung, yaitu bambu muda.

Gudeg sebagai makanan tradisional dibuat secara tradisi turun-menurun. Warung-warung gudeg di Yogyakarta kebanyakan telah dikelola secara turun-

menurun. Cita rasa yang unik dari gudeg Yogyakarta mempunyai daya tarik tersendiri bagi setiap orang untuk menikmatinya.

Keterbatasan umur simpan gudeg menjadi salah satu faktor kendala bagi pengusaha gudeg untuk membuat produk gudeg yang tahan lama. Salah satu usaha yang dilakukan para pengusaha gudeg yaitu dengan cara melakukan pengemasan berupa kaleng. Para pengusaha gudeg yang ada di Yogyakarta sudah banyak yang melakukan pengemasan dengan kaleng atau biasa disebut dengan pengalengan gudeg. Salah satunya adalah Gudeg Bu Tjitro 1925.

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg. Saat ini gudeg Bu Tjitro 1925 sedang mengalami perkembangan yang pesat dalam jumlah produksi karena jumlah permintaan gudeg kaleng yang semakin meningkat di kalangan wisatawan maupun toko-toko yang menjual oleh-oleh makanan khas Yogyakarta.

Proses pengalengan gudeg Bu Tjitro tentunya memiliki tahapan-tahapan tertentu yang cukup kompleks. Proses tersebut memerlukan alat-alat serta operator agar dapat mengalengkan gudeg dengan baik. Salah satu hal yang penting untuk diperhatikan adalah sanitasi dan keamanan dari proses pengalengan. Kebersihan dari peralatan dan pekerja/operator turut menentukan kebersihan dan keamanan produk yang dihasilkan. Jika sanitasi tidak diperhatikan dengan teliti/diabaikan, maka akan membahayakan kualitas dari produk pada hasil akhir karena proses pengalengan gudeg memiliki potensi-potensi tercemarnya mikrobia berbahaya yang berasal dari lingkungan maupun pekerja. Dengan adanya sanitasi dan keamanan dari proses pengalengan maka akan menghasilkan mutu yang baik dan berkualitas.

Mutu merupakan salah satu control utama bagi suatu perusahaan atau usaha industri. Mutu pangan adalah gabungan dari sejumlah atribut yang dimiliki oleh bahan atau produk pangan yang dapat dinilai secara organoleptik. Atribut tersebut meliputi parameter kenampakan, warna, tekstur, rasa, dan aroma (Kramer dan Twigg,1983).

Pengawasan mutu adalah kegiatan untuk memastikan apakah kebijakan dalam hal mutu (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir. Dengan perkataan lain pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan perusahaan (Assauri, 1993).

Berdasarkan beberapa data di atas, perlu kiranya dibuat laporan mengenai “ Pengawasan Mutu (*Quality Control*) Pada Proses Pengalengan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta ” untuk mempelajari dan mengetahui teknik-teknik proses pengalengan yang telah diterapkan selama ini sesuai standar.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dilaksanakannya Magang adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami secara umum kondisi perusahaan CV. Buana Citra Sentosa mulai dari sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan, lokasi dan tata letak perusahaan, struktur organisasi, ketenagakerjaan, serta fasilitas perusahaan.
2. Memberikan pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa dalam mempraktikkan pengawasan mutu yang dilakukan pada proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
3. Melatih berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat saat perkuliahan dengan praktik yang terjadi di lapangan.
4. Meningkatkan soft skill serta pengalaman mahasiswa dalam mempersiapkan diri memasuki dunia kerja.
5. Melatih sikap kedisiplinan, bertanggung jawab serta ketekunan bagi mahasiswa dalam menjalani profesi sesuai bidangnya.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Menambah wawasan dan keterampilan tentang proses pengolahan hingga proses karantina gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Meningkatkan keterampilan dalam bekerja dan mengaplikasikan pengetahuan sesuai bidang keahlian yang telah diterima selama di bangku perkuliahan.
3. Mempelajari bagaimana proses penanganan yang dilakukan oleh perusahaan jika terjadi penyimpangan saat proses produksi khususnya pada proses pengalengan.
4. Mengetahui proses pengawasan mutu yang diterapkan pada gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan Magang adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa bisa mendapat kesempatan untuk menerapkan teori dan praktik yang telah didapat ketika di perkuliahan, kemudian dapat menerapkan secara langsung dalam dunia kerja termasuk kegiatan magang.
2. Memberikan kontribusi pada perusahaan dengan mahasiswa memberikan kritik dan saran tentang penerapan teori pengawasan mutu yang didapat saat perkuliahan untuk kemajuan perusahaan ke depannya.
3. Mahasiswa mendapat informasi tentang proses pengolahan dan pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925.
4. Memperkuat relasi antara pihak perusahaan dengan Perguruan Tinggi.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Magang dilaksanakan mulai tanggal 12 Juli – 12 November 2022 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jl. Adisucipto km. 9 DP 254A tepatnya di Galeri Sapto Hudoyo Yogyakarta 55282, dan UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Adapun jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin – Sabtu mulai pukul 07.00 – 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam kegiatan magang ini metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Menurut (Arikunto, 2019), metode deskriptif adalah metode yang dimaksudkan untuk menyelidiki suatu kondisi, keadaan, keadaan, atau peristiwa lain, kemudian hasilnya akan dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Magang ini diantaranya sebagai berikut :

1. Observasi

Menurut Widoyoko (2014) observasi merupakan “ pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian”. Menurut Riyanto (2010) “ observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung”.

Berdasarkan penjelasan para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa observasi adalah penelitian dengan melakukan pengamatan atau pencatatan dari berbagai proses biologis dan psikologis secara langsung maupun tidak langsung yang tampak dalam suatu gejala objek penelitian.

Adapun tujuan metode observasi untuk memperoleh data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain adalah 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

Menurut Riyanto (2010) interview atau wawancara merupakan metode pengumpulan data yang menghendaki komunikasi langsung antara penyelidik dengan subyek atau responden. Menurut Afifuddin (2009) wawancara adalah metode pengambilan data dengan cara menanyakan sesuatu kepada seseorang yang menjadi informan atau responden.

Berdasarkan penjelasan para ahli dapat disimpulkan bahwa, wawancara merupakan metode pengambilan data dengan bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab antara penyelidik dengan subyek atau responden dalam suatu topic tertentu. Tujuan utama dilakukan wawancara adalah untuk mendapatkan data primer maupun data sekunder yang dibutuhkan untuk media penunjang laporan. Adapun data utama yaitu topik mengenai bahan baku, kriteria bahan baku yang digunakan, data alur proses pengolahan serta data alur proses pengalengan. Sedangkan data sekunder yaitu data pendukung lainnya, seperti penerapan sanitasi dan higiene, sistem pengemasan dan distribusi produk.

3. Praktik magang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan magang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Dokumentasi dan Data-data

Menurut Arikunto (2006) adalah metode dokumentasi peneliti menyelidiki benda-benda tertulis seperti buku-buku, majalah, dokumen, peraturan-peraturan, notulen rapat, catatan harian dan sebagainya. Tujuan dokumentasi dan data-data untuk menunjang bukti konkret informasi yang didapatkan seperti foto dan video saat kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa.