

## **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 magang dengan kurun waktu yang telah ditentukan.

Magang merupakan salah satu kegiatan wajib dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai bentuk praktek ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan. Magang yang dilakukan oleh mahasiswa juga merupakan realisasi dari kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi serta dapat mempelajari tentang seluk beluk kerja yang profesional. Adanya magang dapat menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa dalam dunia kerja. Selain itu kegiatan magang dapat melatih keterampilan baik keterampilan intelektual dan ketampilan psikomotorik. Pengalaman ini dapat menjadi bekal dalam menjalani jenjang karir yang sesungguhnya. Magang dilakukan selama 5 bulan yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu kegiatan pra magang, kegiatan magang yang dimulai pada 10 Agustus 2022 sampai dengan 24 Desember 2022 di CV Buana Citra Sentosa dan kegiatan pasca magang dengan total waktu 900 jam.

Pangan merupakan kebutuhan primer setiap manusia yang memiliki peran strategis terkait dengan keberlangsungan dan kemandirian satu bangsa. Meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia menjadikan besarnya kebutuhan pangan masyarakat. Kebutuhan yang besar jika tidak diimbangi dengan peningkatan produksi pangan akan menyebabkan terjadinya penurunan laju produksi pangan dalam negeri.

Manajemen adalah suatu proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan Usaha-usaha para anggota organisasi dan pengguna

sumber daya - sumberdaya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan. Manajemen proses adalah rangkaian aktivitas perencanaan dan pengawasan konerja suatu proses, terutama proses bisnis. Manajemen proses mengaplikasikan pengetahuan, keterampilan, peratalan, teknik, serta sistem untuk mendefinisikan, mengukur mengontrol, melaporkan, dan memperbaiki proses dengan tujuan untuk meningkatkan keuntungan dan laba.

Potensi pangan tradisional indonesia perlu dikembangkan untuk mendukung ketahanan pangan. Salah satunya adalah gudeg yang merupakan makanan tradisional daerah Yogyakarta. Selama berabad-abad makanan ini telah dikenal oleh masyarakat setempat sehingga menjadi makanan khas daerah tersebut. Gudeg memiliki rasa yang manis. Gudeg terdiri atas sayur gori yang berasal dari nangka muda yang direbus dengan bumbu, serta lauk yang melengkapi berupa kacang tolo, telur bebek, krecek daging ayam dan areh. Gudeg merupakan makanan basah yang tidak memiliki ketahan yang lama sehingga menjadikan tantangan baru bagi perusahaan gudeg untuk membuat produk gudeg menjadi tahan lama. Salah satu usaha yang dilakukan untuk membuat gudeg menjadi tahan lama yaitu dengan mengemas gudeg dalam kemasan kaleng. Penerapan teknologi dalam pengembangan pangan tradisional akan dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk. Aplikasi pengalengan yang dilakukan pada suhu tinggi yaitu lebih dari 100°C (Winarno, 1993) akan memperpanjang umur simpan gudeg karena suhu yang tinggi dapat menginaktivasi sejumlah mikroba yang menyebabkan pembusukan pada makanan. Umur simpan yang panjang dapat menjadi nilai tambah produk gudeg dan membuka peluang untuk memperkenalkan pangan indogenous ke pasar internasional.

Berdasarkan informasi diatas perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai manajemen proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta untuk mengetahui manajemen proses pengalengan produk gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 yang dilakukan dari mulai penerimaan bahan baku sampai produk siap untuk di pasarkan dan memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Magang di CV Buana Citra Sentosa sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi dunia kerja sesungguhnya.
2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang diperoleh dibangku perkuliahan kedalam dunia kerja nyata.
3. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi lainnya yang layak dijadikan lokasi Magang.
4. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh diperkuliahan maupun yang tidak ada diperkuliahan.
5. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai dalam dunia kerja.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang di CV Buana Citra sentosa sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan dan melaksanakan *standard operating procedure* (SOP) proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.
2. Mengidentifikasi permasalahan pada manajemen proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.
3. Memberikan solusi terhadap permasalahan yang terjadi pada proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan Magang di CV Buana Citra Sentosa sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait proses pengolahan dan pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.
2. Memberikan masukan dan saran mengenai proses pengolahan dan pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jalan Kenanga no. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta. Pelaksanaan Kegiatan Magang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2022 sampai 24 Desember 2022 dengan jam kerja yang disesuaikan dilapangan.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

#### 1. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung tentang kegiatan yang dilakukan oleh CV Buana Citra Sentosa dalam proses produksi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 mulai dari persiapan bahan baku sampai dengan proses distribusi dan pemasaran produk gudeg kaleng Bu Tjitro 1925

#### 2. Praktik Lapang (Magang)

Melaksanakan Kegiatan magang secara langsung dengan didampingi oleh karyawan dalam melakukan aktivitas-aktivitas yang ada di lapangan. Kegiatan tersebut meliputi kegiatan produksi (dapur), pengalengan (*canning*), pelabelan, pengemasan, dan pemasaran.

#### 3. Pengumpulan data

Pengumpulan data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap narasumber di perusahaan melalui observasi dan wawancara. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari data yang ada di perusahaan, buku, dan jurnal.

#### 4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam bentuk fisik perusahaan, untuk memperoleh catatan yang berhubungan dengan penelitian seperti, struktur organisasi perusahaan, dokumentasi layout perusahaan, dokumentasi perizinan, dan foto-foto yang mendukung penelitian.

#### 5. Studi pustaka

Studi pustaka diperoleh dari buku, jurnal, literature dan telaah pustaka terkait dengan penyelesaian laporan Magang ini dan Manajemen Agroindustri.