

BAB 1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang.

Magang adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan, industri, instansi yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Hal ini sangat berguna sekali bagi para siswa untuk dapat beradaptasi dan siap terjun ke dunia kerja, sehingga di dalam bekerja nantinya dapat sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Pengalaman yang diperoleh dari kegiatan magang akan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja. Lokasi magang yang sesuai dengan fokus ilmu yang dipelajari akan membantu mahasiswa mendapatkan pandangan lebih luas pada dunia kerja. Magang dilaksanakan selama 384 jam untuk Program Diploma III yang dilaksanakan pada semester 5.

Industri pangan yang ada di Indonesia dari tahun ke tahun menjadi peran penting terhadap perekonomian dan pembangunan industri nasional. Tuntutan konsumen terhadap mutu dan keamanan pangan semakin deras dan kompleks. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Ketersediaan pangan yang aman, bermutu dan bergizi merupakan syarat utama yang harus ada di setiap pangan. Semakin meningkatnya jumlah penduduk yang ada di Indonesia, semakin meningkat pula produksi di industri pangan.

Di Indonesia banyak sekali jenis makanan tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah industri pangan, salah satunya merupakan gudeg. Gudeg adalah makanan tradisional khas Yogyakarta yang terbuat dari nangka muda, areh, daging ayam, telur, kacang tolo, dan krecek kulit. Dengan kadar air, protein dan lemak tinggi gudeg rentan terhadap kerusakan di antaranya perubahan warna, penyimpangan aroma dan rasa, serta penurunan nilai gizinya. Gudeg biasa dipasarkan dengan menggunakan kemasan besek dan kendil. Oleh karena itu, masa simpan gudeg relatif pendek yaitu sekitar 48 jam. Untuk

memperpanjang masa simpan perlu dilakukan pengembangan teknologi, salah satunya adalah pengemasan dengan kaleng. Dengan semakin lamanya masa simpan, kualitas gudeg harus diketahui secara pasti sehingga gudeg kaleng memenuhi standar mutu dan aman untuk konsumen (Nurhikmat dkk., 2011).

Salah satu industri pangan yang menerapkan teknik pengalengan pada produk pangan yaitu CV. Buana Citra Sentosa. CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri pangan yang pertama kali di Indonesia mengembangkan makanan tradisional yang dikalengkan yaitu gudeg kaleng. Gudeg kaleng Bu Tjitro memiliki 4 varian rasa yaitu original, pedas, blondo, dan rendang. Dalam isian gudeg kaleng varian rasa original dan pedas terdiri dari nangka muda, kacang tolo, krecek, telur, daging ayam dan areh. Sedangkan, gudeg kaleng varian rasa rendang dan blondo memiliki isian berisi nangka muda, telur, krecek, dan areh.

Dalam menjalankan usaha gudeg kaleng ini perusahaan sudah menerapkan sistem persyaratan dasar penerapan sistem keamanan pangan GMP (Good Manufacturing Practices). Oleh karena itu, proses pengalengan gudeg perlu untuk dipelajari oleh mahasiswa Teknologi Industri Pangan. Berdasarkan hal tersebut, maka pada kegiatan Magang ini penulis ingin mempelajari lebih detail mengenai proses pengolahan gudeg, sehingga penulis mengambil judul “Produksi dan Pemasaran Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa”

1.2. Tujuan.

1.2.1. Tujuan Umum.

Tujuan kegiatan Magang di Gudeg Bu Tjitro 1925 secara umum yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Menerapkan ilmu yang telah didapat untuk mengembangkan wawasan pada pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
3. Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.

1.2.2. Tujuan Khusus.

Tujuan khusus Magang di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925:

1. Untuk mengetahui proses produksi gudeg kaleng bu Tjitro 1925.
2. Untuk mengetahui proses pengalengan gudeg kaleng bu Tjitro 1925.

1.2.3. Manfaat.

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan.
2. Mahasiswa memperoleh wawasan dan keterampilan mengenai kegiatan pengolahan pangan.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja.

Magang dilaksanakan mulai 12 Juli 2022 – 12 November 2022 yang bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jl. Kenanga No. 254 A, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55282.

1.4. Metode Pelaksanaan.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan magang ini diantaranya:

1.4.1. 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 Nurlina, 2016).

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.

1.4.2. Wawancara.

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha, pembimbing lapang dan karyawan untuk memperoleh data yang dibutuhkan untuk mengisi kuisisioner yang telah disediakan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku jurnal, teks book, makalah dan lain lain.

1.4.3. Praktik Lapang.

Metode ini dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang mulai dari penerimaan bahan baku, hingga menghasilkan produk sesuai dengan alur proses yang ada di perusahaan.

1.4.4. Studi Pustaka.

Mencari informasi dari literature literature untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Magang dan juga penyusunan laporan.

1.4.5. Dokumentasi dan Data – Data.

Dokumentasi dan data – data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Magang.