

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Industri pangan pada era saat ini berkembang begitu pesat sejalan dengan meningkatnya kebutuhan pangan yang merupakan kebutuhan utama manusia. Perkembangan teknologi dari masa ke masa yang semakin maju menuntut kita untuk terus mengikuti dan menyesuaikan diri dengan perkembangan yang semakin canggih dan modern. Terlebih sebagai mahasiswa Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember dituntut untuk lebih berkembang dan memiliki pengetahuan dan pengalaman yang lebih banyak dibidang pangan. Maka dari itu sangat diperlukan proses pembelajaran secara langsung di lapangan untuk mendapatkan pengetahuan mengenai gambaran langsung yang ada di dalam dunia kerja. Praktek kerja lapangan yang akan dilakukan saat ini akan menjadi bekal bagi mahasiswa saat hendak beranjak ke dalam dunia kerja

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 gudegkaleng 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 Praktik Kerja Lapangan (PKL) 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 dan Manfaat.

1.2.1. Tujuan Umum.

Tujuan 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. Mengetahui kondisi yang sesungguhnya.
3. Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.
4. Menerapkan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan

1.2.2. Tujuan Khusus.

Tujuan khusus Magang di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925:

1. Untuk mengetahui proses produksi gudeg kaleng buTjitro 1925.

2. Mampu menjelaskan proses pengolahan krecek yang dilakukan pada pengalengan gudeg bu tjitro
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pengolahan krecek pada proses pengalengan gudeg bu tjitro

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.

Kegiatan magang dilaksanakan mulai 12 JULI – 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 praktik 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 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.

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.

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.

4. Studi Pustaka.

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

5. Dokumentasi dan Data – Data.

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