

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Setiap daerah di Negara Indonesia memiliki berbagai macam makanan khas. Salah satu makanan khas yang terkenal di berbagai daerah di Indonesia bahkan mendunia yaitu rendang. Rendang ini merupakan makanan khas yang berasal dari daerah Padang, Sumatera Barat. Rendang merupakan makanan kaya akan cita rasa dikarenakan banyaknya bumbu dan rempah dalam proses pengolahannya. Alasan rendang terkenal di berbagai daerah di Indonesia bahkan mendunia dikarenakan masyarakat Minangkabau memiliki kebiasaan merantau dalam suku adatnya. Rendang biasanya hanya diolah seperti rendang pada umumnya yaitu rendang yang terbuat dari olahan daging.

Namun rendang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Inovasi pengolahan rendang salah satunya yaitu gudeg dengan rasa rendang. Gudeg varian rasa rendang memiliki perbedaan dibandingkan varian rasa lainnya. Gudeg varian rasa rendang memiliki rasa dan aroma yang khas dan sangat kuat. Dalam isinya terdiri dari gori, telur bebek, krecek dan areh. Potongan dari nangka muda pada gudeg varian rendang ini lebih besar dimaksudkan untuk menjaga kenampakan fisik dan tekstur nangka muda tersebut. Gudeg merupakan makanan tradisional dari daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari rebusan nangka muda, bumbu rempah, gula, dan santan kelapa. Gudeg memiliki ciri khas rasa manis, dalam gudeg terdapat nangka muda (gori) yang sudah dibumbui, telur bebek, kacang tolo, daging ayam, krecek, dan areh. Gudeg ini memiliki rasa yang khas sehingga turis dan pendatang saat melakukan kunjungan ke Yogyakarta memilih gudeg sebagai makanan utama yang wajib untuk dicoba. Gudeg biasanya hanya bertahan 2-3 hari, namun permintaan konsumen menginginkan gudeg yang bisa bertahan lebih lama dan praktis untuk dibawa agar dapat dijadikan sebagai buah tangan.

Permintaan konsumen inilah yang mendorong agar kemasan gudeg bisa lebih mengikuti perkembangan zaman yang ada. Kemasan dari gudeg memiliki peningkatan yang awalnya dibungkus dengan menggunakan daun pisang, besek, dan kendil. Namun seiring dengan berkembangnya zaman dan teknologi semakin canggih kemasan dari gudeg yang sekarang sudah menggunakan kemasan kaleng sebagai wadah. Dengan ditematkannya gudeg pada kemasan kaleng ini dapat menambah umur simpan dari gudeg, aman dari mikroorganisme dan tidak bersifat racun. Pengemasan gudeg menggunakan kemasan kaleng ini bisa disebut dengan teknik pengalengan yang merupakan teknik pengawetan produk pangan. Pengalengan makanan merupakan pengawetan makanan yang dikemas secara hermetis dan menggunakan suhu tinggi sehingga air, udara dan mikroba tidak mendapat masuk dan hidup kedalam kaleng. Salah satu Industri Pangan yang menerapkan teknik pengalengan pada produk gudeg yaitu CV. Buana Citra Sentosa. Oleh karena itu, proses pengalengan gudeg rendang perlu untuk dipelajari oleh mahasiswa Teknologi Industri Pangan.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan dari kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa secara umum yaitu :

1. Menambah pengalaman kerja bagi mahasiswa agar lebih mengenal suasana di dunia kerja.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan di CV. Buana Citra Sentosa.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis mengenai masalah yang dijumpai di lapangan.
4. Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak didapatkan di perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa :

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

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat yang didapat pada kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa :

1. Mahasiswa dapat terlatih mengerjakan pekerjaan lapang dan melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan.
2. Mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai kegiatan dalam pengolahan pangan.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

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

No	Hari	Tempat Produksi	Gudang
1.	Senin	07.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 15.00 WIB	08.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB
2.	Selasa	07.00 - 12.00 WIB Istirahat	08.00 - 12.00 WIB Istirahat

		13.00 – 15.00 WIB	13.00 – 16.00 WIB
<b>3.</b>	Rabu	07.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 15.00 WIB	08.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB
<b>4.</b>	Kamis	07.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 15.00 WIB	08.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB
<b>5.</b>	Jum'at	07.00 - 11.30 WIB Istirahat 13.00 – 15.00 WIB	08.00 – 11.30 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB
<b>6.</b>	Sabtu	07.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 14.00 WIB	08.00 - 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 15.00 WIB

Tabel 1.1 Jadwal Kerja di CV. Buana Citra Sentosa

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan praktik kerja lapang ini diantaranya:

##### 1.4.1 Observasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara observasi langsung atau dengan pengamatan secara langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain data proses produksi pembuatan gudeg rendang, resep gudeg rendang.

#### **1.4.2 Wawancara**

Wawancara merupakan 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. Dokumentasi dan data ini digunakan untuk menunjang dalam pembuatan laporan magang.