

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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 dengan menerapkan teknik pengalengan pada produk pangan yaitu CV. Buana Citra Sentosa yang merupakan industri pangan pertama kali di Indonesia yang mengembangkan makanan tradisional dengan cara

dikalengkan yaitu gudeg kaleng. Gudeg kaleng Bu Tjitro memiliki 4 varian rasa yaitu original, pedas, blondo, dan rendang. 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 yang dikemas secara hermetis dan menggunakan suhu tinggi sehingga air, udara dan mikroba tidak dapat masuk dan hidup didalam kaleng.

Oleh karena itu, proses pengalengan gudeg perlu untuk dipelajari oleh mahasiswa Teknologi Industri Pangan. Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang disusun sesuai prosedur yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan sesuatu pekerjaan yang bertujuan untuk pengoptimalan seluruh sumber daya yang aman namun dengan biaya efisien. Dalam perusahaan CV. Buana Citra Sentosa telah menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP). Dimana dalam penerapan SOP di CV. Buana Citra Sentosa dimulai dari proses sterilisasi kaleng, filling, penimbangan, exhausting, seaming , sterilisasi kaleng, pendinginan, pengkodean kaleng, dan karantina.

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. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.
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 alur operasional 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

Kegiatan 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 praktik kerja lapang 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 kuisioner 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.