

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Wahyono dkk. (2019), Magang adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Pengalaman yang diperoleh dari kegiatan praktek kerja lapang akan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja. Lokasi magang yang sesuai dengan fokus ilmu yang dipelajari akan membantu mahasiswa mendapatkan pandangan yang lebih luas pada dunia kerja. Magang dilaksanakan selama 900 jam untuk Progam Diploma III yang dilaksanakan pada semester 5.

Menurut Kamus Bahasa Indonesia Gudeg merupakan makanan tradisional dari Yogyakarta yang terbuat dari rebusan nangka muda dan bumbu rempah, gula, dan santan kelapa. Turis dan pendatang yang sedang melakukan kunjungan ke Yogyakarta memilih gudeg sebagai produk utama yang patut di coba, dan dengan rasanya yang khas membuat Gudeg sangat diminati untuk dijadikan oleh-oleh. Permintaan terhadap gudeg ini memang tinggi, salah satu prospek permintaan terbanyak pada waktu priode liburan. Gudeg biasanya hanya bisa bertahan 2-3 hari, sedangkan permintaan konsumen gudeg bisa bertahan lebih lama agar bisa dijadikan oleh-oleh baik dalam negeri maupun luar negeri.

Dari masa ke masa kemasan gudeg mengalami transformasi. Awalnya dibungkus dengan daun pisang, lalu beralih ke besek, kardus, kemudian kendil, dan sekarang gudeg sudah menggunakan kemasan kaleng sebagai wadah. Hal tersebut menjawab permintaan konsumen yang menginginkan gudeg bisa bertahan lebih lama dan berkemasan praktis untuk dibawa. Gudeg kaleng lahir dari ide para ilmuwan LIPI (Lembaga Penelitian Indonesia) Yogyakarta yang bekerjasama dengan produsen gudeg yang ada di Yogyakarta. Pada tahun 2004, salah satu pemilik rumah makan gudeg mengajukan gagasan untuk pengalengan gudeg ke LIPI Yogyakarta. Pengajuan inovasi tersebut ditanggapi secara positif dan responsif. Percobaan dilakukan sebanyak lima kali hingga menghasilkan gudeg

yang sesuai dengan mutu yang sudah ditetapkan meliputi tekstur, warna, sifat dan cita rasa gudeg yang diinginkan oleh produsen gudeg kaleng. Pengujian gudeg kaleng juga bekerjasama dengan beberapa laboratorium di Yogyakarta dan laboratorium di Bandung untuk menakar kandungan gizinya, seperti lemak, protein dan lainnya.

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa dalam kegiatan produksinya yang berbasis teknologi sangat mengutamakan dan fokus pada kualitas suatu produk gudeg kaleng yang dihasilkan dengan tujuan produk mampu menguasai pasar domestik maupun global dan diterima oleh konsumen atau masyarakat. Tidak hanya di bagian produksi kaleng di resto Gudeg Bu Tjitro 1925 pun tentunya harus mementingkan dan mengutamakan produk gudeg siap saji supaya dapat menarik konsumen. Untuk mempertahankan kualitas produk dan mengembangkan usaha yang ada di gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 terkait aspek penting yang perlu diperhatikan aspek penjualan dalam memasarkan produk kaleng, selain itu dilihat dari tenaga kerja dan alat yang digunakan. CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 yang sudah tersebar luas di wilayah Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Cilandak. CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 dengan empat varian rasa diantaranya varian original dengan harga Rp 30.000, varian pedas dengan harga Rp 31.000, varian blondo dengan harga Rp 29.000, dan varian rendang dengan harga Rp 32.000. Aspek pemasaran inilah yang dilakukan perusahaan dalam mempertahankan produknya di pasar dan secara langsung berinteraksi dengan konsumen. Sasaran pemasaran yaitu menarik konsumen baru dengan menjajikan keunggulan nilai serta menjaga dan menumbuhkembangkan pelanggan yang ada dengan memberikan kepuasan untuk meningkatkan hasil penjualan yang lebih baik.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah :

- 1) Untuk memenuhi mata kuliah Magang beserta salah satu syarat program studi D3 Teknologi Industri Pangan dan memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) di Politeknik Negeri Jember serta
- 2) Kegiatan Magang ini memiliki tujuan umum untuk menambah dan mengembangkan wawasan, pengetahuan, serta pemahaman tentang kegiatan industri, meningkatkan keterampilan kerja melalui kesempatan yang diberikan untuk belajar bekerja secara professional dan melatih berfikir kritis terhadap perbedaan keadaan yang muncul di lapangan dengan keadaan di bangku perkuliahan.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

- 1) Mengetahui dan menjelaskan serta melaksanakan kegiatan proses pengolahan, proses pengalengan, proses pelabelan, proses pengemasan, dan distribusi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 khususnya gudeg varian original dan pedas.
- 2) Mengetahui permasalahan serta penanganan dalam proses pengalengan gudeg kaleng varian original dan pedas di CV. Buana Citra Sentosa.

#### 1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan magang ini adalah :

- 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan.
- 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengevaluasi dan menyelesaikan permasalahan pada saat melakukan kegiatan pengolahan pangan.
- 3) Memperoleh bekal terkait system, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di dunia industri.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa, Jl Kenanga Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman (55282) Yogyakarta. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada 12 Juli 2022 sampai 12 November 2022, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai Sabtu dari pukul 07.00 WIB sampai 15.00 WIB dan untuk jam kerja di gudang dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan magang yang digunakan adalah :

#### **1.4.1 Praktek Lapang**

Melaksanakan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktekkan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan sampai distribusi.

#### **1.4.2 Pengamatan Langsung**

Dalam kegiatan Magang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan sampai distribusi.

#### **1.4.3 Wawancara**

Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi serta kegiatan yang tidak dapat diikuti secara langsung di CV. Buana Citra Sentosa.

#### **1.4.4 Penggunaan Dokumen**

Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi serta kegiatan yang tidak dapat diikuti secara langsung di CV. Buana Citra Sentosa.

#### **1.4.5 Studi Pustaka**

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

#### **1.4.6 Dokumentasi**

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