

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat bermanfaat bagi tubuh. Proses pengolahan makanan berlangsung melalui beberapa tahapan pengolahan mulai dari penerimaan bahan mentah, pencucian bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan pangan sampai menjadi produk akhir. Beragam jenis makanan dengan cara pengolahannya sering kali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh manusia sehingga jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara Kesehatan yaitu dengan mengkonsumsi makanan yang aman, dengan memastikan makanan yang dikonsumsi dalam keadaan bersih. Makanan yang ada di Indonesia berkembang begitu pesat seperti makanan tradisional yang terus-menerus dilakukan inovasi. Salah satu makanan tradisional yang populer dikalangan masyarakat yaitu gudeg. Gudeg merupakan makanan khas tradisional yang berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki umur simpan tidak lama. Minat masyarakat yang semakin tinggi pada gudeg mendorong produsen untuk menciptakan inovasi pada pengolahan gudeg agar memiliki umur simpan yang lama, sehingga para produsen memunculkan sebuah inovasi yaitu mengemas gudeg dalam kaleng atau lebih dikenal dengan sebutan gudeg kaleng.

Gudeg kaleng yang populer di Yogyakarta yaitu Gudeg Bu Tjitro 1925. Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 ini dinaungi oleh CV. Buana Citra Sentosa. Penerapan teknologi pengalengan pada makanan tradisional dapat memberikan pengaruh terhadap umur simpan dan hygiene sanitasi makanan. Pengalengan yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa ini menarik minat para produsen dan mahasiswa untuk mendalami ilmu mengenai teknologi pengalengan pada makanan yang dapat meningkatkan daya simpan serta hygiene sanitasi makanan. Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 ini diperoleh dengan melakukan riset pengawetan dan inovasi yang dilakukan antara pihak CV. Buana Citra Sentosa dan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) Yogyakarta. Karena inovasi yang menarik ini, banyak mahasiswa yang melakukan studi lapang di CV. Buana Citra Sentosa

untuk menerapkan dan mengimplementasikan secara langsung ilmu yang diperoleh selama perkuliahan.

Penerapan teknologi pengalengan ini mendorong para mahasiswa khususnya mahasiswa pangan untuk memahami dan mengerti mengenai sistem sanitasi yang dijalankan oleh industri pangan agar menghasilkan produk akhir makanan yang bersih dan berkualitas. Dengan adanya pengalengan terhadap gudeg, memberikan nilai lebih terhadap higiene dan sanitasi dari gudeg itu sendiri. Penerapan higiene dan sanitasi dilakukan mulai dari fasilitas alat pelindung diri yang digunakan oleh setiap karyawan, tempat penyimpanan bahan baku, tempat produksi, tempat pengalengan, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, dan peralatan yang digunakan. Perusahaan juga memperhatikan hygiene dan sanitasi saat produksi gudeg kaleng maupun saat proses pengalengan.

Higiene dan sanitasi merupakan istilah yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain karena saling berhubungan. Namun, terdapat poin perbedaan antara higiene dan sanitasi. Menurut R.Dini dan S.Sri (2017), sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang memfokuskan pada kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman bebas dari bahaya yang beresiko mengganggu kesehatan, dimulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi sampai makanan dan minuman sudah siap dikonsumsi oleh konsumen. Sedangkan higiene sanitasi makanan dan minuman adalah suatu upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan faktor tempat, orang, dan makanan yang memiliki kemungkinan untuk menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum Kegiatan Magang di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut :

1. Mahasiswa memperoleh ilmu pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan dalam perusahaan dengan teknologi yang diterapkan di lapangan.
2. Memahami perbedaan teori antara di perkuliahan dengan kondisi nyata di lapangan.

3. Melatih untuk lebih terampil di lapangan sekaligus bersikap profesionalisme di lapangan kerja.
4. Meningkatkan keterampilan dalam bekerja dan mengaplikasikan pengetahuan sesuai dengan bidang keahlian yang telah diterima selama dibangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus Kegiatan Magang di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
2. Mampu menjelaskan penerapan hygiene dan sanitasi yang dilakukan pada pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi terkait pada penerapan hygiene sanitasi dan keamanan pangan pada proses pengalengan Gudeg Bu Tjitro di CV. Citra Buana Sentosa
4. Mempelajari aspek-aspek industri pangan yang meliputi bahan baku, proses produksi dan pengalengan, serta teknik pemasaran yang dilakukan di lapangan

1.2.3 Manfaat

Manfaat Kegiatan Magang di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut :

1. Mahasiswa mendapat informasi tentang alur proses pengolahan dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis dengan memberikan pendapat yang logis terhadap kegiatan lapang
3. Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran tentang proses pengolahan dan pengalengan di Gudeg Bu Tjitro 1925
4. Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran terkait penerapan hygiene sanitasi dan keamanan pangan yang diterapkan di pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 12 Juli – 12 November 2022 di rumah produksi pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jl. Kenanga RT 08 RW 056 No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta dan UPT Balai Pengembangan Proses Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia).

Berdasarkan waktu kerja, tenaga kerja dikelompokkan menjadi tenaga kerja bagian kantor dan produksi, serta tenaga kerja bagian gudang dan pemasaran. Tenaga kerja bagian kantor dan produksi yaitu karyawan yang secara langsung berhubungan dengan kantor (*office*) Gudeg Bu Tjitro dan bagian proses produksi serta proses pengalengan gudeg. Adapun jadwal dan jam kerja sebagai berikut :

- Senin - Jum'at mulai pukul 07:00 – 15:00 WIB
- Sabtu mulai pukul 07:00 – 14:00 WIB

Tenaga kerja bagian gudang dan pemasaran yaitu tenaga kerja yang mengelola tempat penyimpanan produk akhir dan mengelola pemasaran Gudeg Bu Tjitro. Adapun jadwal dan jam kerja sebagai berikut :

- Senin - Jum'at mulai pukul 08:00 – 16:00 WIB
- Sabtu mulai pukul 08:00 – 15:00 WIB

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa ini digunakan metode deskriptif untuk memperoleh data atau informasi. Kegiatan pengumpulan data dilakukan dengan studi lapang yaitu dengan cara menyaksikan dan terjun secara langsung terhadap obyek yang akan diamati agar didapatkan data-data yang obyektif, diantaranya sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung pada obyek selama pelaksanaan kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa. Observasi dilakukan dengan mengumpulkan data pengamatan secara langsung. Data yang diperoleh merupakan data primer yang diperoleh secara langsung dari hasil magang ditempat. Data yang diperoleh berupa

nilai organoleptik terhadap bahan baku mentah dan yang telah dilakukan pengolahan.

2. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara verbal baik secara formal maupun non formal, atau tanpa kesengajaan pada saat santai kepada narasumber yang mempunyai informasi akurat dan terpercaya serta sesuai dengan data di lapangan yaitu pemilik usaha, pembimbing lapang, dan karyawan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku, jurnal, *textbook*, makalah, dan lain-lain.

3. Praktek Lapang

Metode ini dilakukan dengan cara ikut serta dalam kegiatan kerja yang dilakukan para pekerja di tempat pengalengan gudeg tersebut. Pekerjaan yang dilakukan dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengalengan, hingga proses pelabelan sesuai dengan alur proses yang ada di perusahaan.

4. Studi Pustaka

Teknik pengumpulan data dengan membaca dan mempelajari literatur-literatur yang berhubungan dengan topik kajian serta pekerjaan di CV. Buana Citra Sentosa agar dapat dilakukan analisa data-data tertulis sebagai keperluan kelengkapan laporan.

5. Dokumentasi dan data-data

Dokumentasi dan data-data merupakan kegiatan mendokumentasikan kegiatan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan magang sebagai penunjang informasi yang telah diperoleh di CV. Buana Citra Sentosa. Pengambilan data daalam bentuk fisik seperti foto dan *form*.