

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi dengan sistem pendidikan vokasional yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat melalui pelaksanaan program magang pada perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidangnya dalam persiapan menghadapi dunia kerja. Kegiatan magang dilaksanakan sesuai kurikulum program studi masing-masing yang dikhususkan untuk mahasiswa semester 7 untuk tingkat D4 selama 5 bulan dari Bulan Agustus sampai Desember 2022 dengan total bobot 20 sks (900 jam). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Polije yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan magang menjadi kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku.

Perusahaan pengolahan industri pangan yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melakukan magang adalah CV Buana Citra Sentosa. Perusahaan ini berlokasi di Jl Kenanga 254 A Sambilegi Kidul, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengalengan makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu gudeg. Gudeg merupakan makanan yang dibuat dari buah nangka muda (gori) dengan diberi bumbu, areh, dan lauk pelengkap (kacang tolo, ayam, telur bebek, krecek). Gudeg mempunyai rasa yang khas yaitu manis dan berwarna coklat, hal ini menjadikan gudeg sangat diminati terutama wisatawan yang berlibur ke

Yogyakarta. Permintaan terhadap gudeg ini memang sangat tinggi, salah satu prospek permintaan terbanyak terjadi pada saat periode liburan. Gudeg memiliki daya simpan yang rendah, umumnya hanya bertahan 2 sampai 3 hari, sehingga tidak cocok dijadikan sebagai oleh-oleh dengan jarak tempuh yang jauh, sedangkan permintaan dari konsumen berharap ada gudeg yang dapat bertahan lebih lama agar dapat dijadikan sebagai oleh-oleh baik dalam negeri maupun luar negeri.

Gudeg merupakan produk makanan basah artinya tidak memiliki daya simpan yang lama, maka dalam pengolahannya diperlukan pengembangan pengolahan pangan yang berbasis teknologi, guna menciptakan produk pangan yang mempunyai daya tahan lebih lama. Teknologi produksi pengolahan pangan yang telah diterapkan untuk mengatasi permasalahan ini adalah pengemasan produk pangan melalui proses pengalengan. Penerapan teknologi proses pengalengan telah dikenal terutama untuk menambah daya tahan produk makanan/minuman yang dikemas. Produk gudeg kaleng yang diproduksi oleh CV Buana Citra Sentosa diberi nama "Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925". Proses pengalengan produk gudeg yang dilakukan tidak menggunakan tambahan bahan pengawet. Produk gudeg yang dihasilkan melalui proses pengalengan ini mampu bertahan hingga 12 bulan. Proses pengalengan ini tentunya sudah mendapat persetujuan dan uji dari LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) serta sudah mendapat izin edar dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan).

Perusahaan selalu berusaha untuk mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan, dengan melakukan penerapan sanitasi dan higiene yang baik. Sanitasi dan higiene yang diterapkan pada CV Buana Citra Sentosa pada proses produksi dan pengalengan gudeg sudah memenuhi syarat yang telah dilakukan semua bagian terutama pada bagian ruang produksi dan ruang pengalengan. Penerapan sanitasi dan higiene tersebut 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, peralatan yang dipergunakan, pembuangan limbah serta fumigasi. Sanitasi dan higiene makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Tahun 2003 adalah

upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, penjamah makanan, dan makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan makanan sedangkan, sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Sanitasi memiliki definisi secara singkat yaitu suatu cara untuk mencegah munculnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskan mata rantai dari sumber.

Permenkes RI 2004 menyatakan bahwa higiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara serta melindungi kebersihan individu subjeknya, misalnya mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, sedangkan higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes RI, 2003). Sanitasi dan higiene merupakan kesatuan yang tidak dapat dipisahkan karena erat kaitannya dan mempunyai tujuan yang sama, namun memiliki perbedaan yakni sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor lingkungan sedangkan higiene lebih mengarah pada aktivitas manusianya. Sanitasi pangan juga berkaitan erat dengan sanitasi industri pangan, sanitasi mencakup kegiatan-kegiatan secara aseptik pada pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Standar operasional prosedur sanitasi sangat perlu dalam penerapan prinsip pengolahan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Penerapan sanitasi dan higiene pada CV Buana Citra Sentosa terutama pada proses produksi dan pengalengan gudeg bertujuan untuk menjaga kesehatan, keamanan, serta mempertahankan kualitas produk akibat dari pencemaran makanan yang mungkin terjadi.

Berdasarkan informasi dan latar belakang diatas maka, perlu suatu pembahasan yang ditulis pada sebuah laporan magang dengan fokus terhadap kondisi pada CV Buana Citra Sentosa, Daerah Istimewa Yogyakarta terutama yang berkaitan dengan pengkajian penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi dan proses pengalengan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.

1.2 Tujuan dan Manfaat Kegiatan Magang

1.2.1 Tujuan Umum Kegiatan Magang

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah:

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan IPTEK.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.2 Tujuan Khusus Kegiatan Magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Mampumenjelaskan mengenai penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Mampumengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat Kegiatan Magang

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa, di antaranya :

1. Manfaat untuk Mahasiswa
 - a. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mempelajari dan mendapatkan pengetahuan terkait penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV Buana Citra Sentosa Daerah Istimewa Yogyakarta.

- b. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang telah dilakukan.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan laporan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya serta menumbuhkan sikap kerja mahasiswa yang berkarakter.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk Lokasi Magang
- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan solusi alternatif dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa yang berlokasi di Jl. Kenanga 254 A Sambilegi Kidul, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2022 sampai dengan 24 Desember 2022. Kegiatan magang mengikuti jam kerja yang ada pada perusahaan, yakni untuk rumah produksi dimulai pukul 07.00 dan berakhir pukul 15.00 WIB, sedangkan bagian *office* dan gudang dimulai pukul 08.00 dan berakhir pukul 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Selama melakukan kegiatan magang, terdapat beberapa metode pelaksanaan yang digunakan, diantaranya :

1. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan tugas yang diberikan oleh pembimbing lapang dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di perusahaan. Kegiatan yang dilakukan yaitu yang berkaitan dengan produksi gudeg kaleng, aktivitas pendistribusian produk, serta pemasaran produk.

2. Pengamatan Lapang

Pengamatan Lapang dilakukan untuk mengamati segala aktivitas di dalam perusahaan terkait proses produksi maupun distribusi produk serta berbagai kendala dan permasalahan yang dihadapi.

3. Wawancara

Pengumpulan data selama kegiatan magang berlangsung, dilakukan dengan wawancara secara langsung kepada pihak-pihak yang terlibat dan mengerti di dalam perusahaan guna memperoleh informasi mengenai kegiatan CV Buana Citra Sentosa mulai dari proses pengadaan bahan baku, proses produksi, pemasaran, prosedur kerja, dan keselamatan dan kesehatan kerja.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari, mengumpulkan, dan mempelajari informasi dari buku, jurnal, dan dokumen yang sesuai dengan tujuan kegiatan magang.