

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang Industri merupakan kegiatan untuk melatih kemampuan yang dimiliki oleh mahasiswa dan kegiatan magang industri merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mendapatkan kelulusan. Kegiatan magang industri, membuat mahasiswa dapat menerapkan teori yang sudah didapatkan pada saat perkuliahan dengan cara mempraktikkan langsung pada pekerjaan yang ada dalam perusahaan yang dipilih untuk kegiatan magang. Kegiatan magang industri dilakukan selama 900 jam atau setara dengan 20 SKS yang terbagi menjadi 2 pembagian jam yaitu 100 jam untuk pembekalan serta kegiatan pasca magang dan 800 jam untuk kegiatan magang di perusahaan. Kegiatan magang ini diharapkan dapat mendorong mahasiswa untuk berkontribusi pada perusahaan sehingga dapat membantu dalam perkembangan mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja. Lokasi magang yang dipilih sebagai tempat penerapan pembelajaran selama di kampus adalah CV. Buana Citra Sentosa yang bergerak pada industri makanan khususnya gudeg.

Gudeg merupakan salah satu makanan tradisional khas Yogyakarta yang memiliki cita rasa yang khas. Gudeg memiliki rasa yang manis dan berwarna coklat yang bahan baku utamanya adalah nangka muda atau gori yang direbus selama beberapa jam. Gudeg dapat digunakan sebagai buah tangan oleh orang-orang yang sedang berkunjung ke Yogyakarta. Masyarakat Indonesia sejak dahulu mengenal makanan gudeg sebagai makanan basah. Namun seiring perkembangan jaman, muncul adanya gudeg kering. Gudeg kering sifatnya lebih tahan lama dan hal ini dimanfaatkan sebagai oleh-oleh yang berdampak munculnya industri yang memproduksi oleh-oleh berupa gudeg kering. Salah satu industri yang memproduksi gudeg kering dengan menggunakan kemasan kaleng adalah Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 pada CV. Buana Citra Sentosa.

CV. Buana Citra Sentosa selama proses pengolahan gudeg mengutamakan kualitas suatu gudeg kaleng yang dihasilkan yang bertujuan untuk mampu menguasai pasar domestik dan global. Gudeg kaleng menjadi salah satu peluang usaha dengan menambah nilai jual dan daya simpan gudeg dengan menggunakan proses pengalengan yang bertahan selama 18 bulan. Proses produksinya dilakukan melalui tahap pengolahan gudeg serta bahan pelengkap lainnya, pengalengan, karantina, dan pengemasan.

Rangkaian proses produksi gudeg salah satu prosesnya adalah pengolahan telur bacem, dimana telur menjadi salah satu bahan pelengkap dalam gudeg kaleng yang digunakan pada semua varian yang dimiliki oleh Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Ketika proses pengolahan telur bacem dilakukan terjadi beberapa permasalahan mengenai penurunan kualitas telur yang dihasilkan yaitu adanya telur yang pecah dan adanya telur yang berwarna kurang coklat. Telur bacem yang pecah menyebabkan terjadinya kontaminasi pada isian kaleng, yang dimana dapat menyebabkan kaleng menggelembung sehingga tidak dapat didistribusikan.

Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mempelajari lebih detail mengenai proses pengolahan telur bacem yang dimulai dari proses sortasi telur bebek hingga proses akhir menghasilkan telur bacem yang memiliki kualitas sesuai standar perusahaan, sehingga penulis mengambil judul “Proses Pengolahan Telur Bacem Gudeg Kaleng Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalamana kerja bagi mahasiswa.
2. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis terhadap perbedaan yang terjadi di lapangan dengan yang diperoleh selama perkuliahan.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan yang dimiliki mahasiswa terhadap lingkungan kerja.
4. Mahasiswa mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui, menjelaskan, dan dapat mempraktikkan proses pengolahan telur bacem Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pengolahan telur bacem di CV. Buana Citra Sentosa
3. Merumuskan alternatif solusi terhadap permasalahan yang ada pada proses pengolahan telur bacem Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat

1. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman dalam proses pengolahan telur bacem Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang professional dan mendapatkan kesempatan untuk lebih kritis dalam berfikir melalui permasalahan yang terjadi dan dapat merumuskan alternatif solusi terhadap permasalahan yang ada pada proses pengolahan telur bacem Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di perusahaan CV. Buana Citra Sentosa pada pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Lokasi perusahaan berada di Jalan Kenangan No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kec. Depok, Kab. Sleman, D.I Yogyakarta. Kegiatan magang dilaksanakan selama 857 jam dimulai pada tanggal 5 Agustus 2023 hingga 5 Januari 2024.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan magang adalah :

a. **Praktik Lapang**

Melaksanakan kegiatan kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di perusahaan. Praktik ini dilakukan dengan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dari 3 divisi berbeda yang berkaitan dengan pengolahan hingga distribusi produk.

b. **Pengamatan Lapang**

Pengamatan lapang dilakukan untuk mengamati seluruh rangkaian kegiatan pada divisi yang telah ditentukan termasuk dalam permasalahan dan solusi yang dilakukan untuk penyelesaian masalah. Pengamatan ini dilakukan dengan menggunakan observasi yang dilakukan langsung oleh mahasiswa magang.

c. **Wawancara**

Wawancara dilakukan pada pihak-pihak yang terlibat langsung di dalam perusahaan untuk mendapatkan informasi yang lebih lengkap dan akurat.

d. **Dokumentasi**

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam bentuk fisik seperti foto dan video untuk menunjang informasi yang diperoleh di CV. Buana Citra Sentosa.