

## **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.

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Setiap mahasiswa wajib untuk mengikuti kegiatan praktik kerja lapang. Kegiatan PKL dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja dengan menyelaraskan antara teori-teori pengetahuan yang diperoleh di perkuliahan dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Kegiatan PKL dilaksanakan pada semester VII (tujuh) dengan waktu pelaksanaan selama 900 jam.

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 rebus selama beberapa jam dengan menggunakan gula jawa dan santan, selain itu dilengkapi juga dengan beberapa bumbu tambahan yang membuat rasa gudeg menjadi manis dan memiliki rasa yang khas sesuai dengan selera masyarakat Jawa Tengah pada umumnya. Gudeg dapat digunakan sebagai buah tangan oleh orang-orang yang sedang berkunjung ke Yogyakarta. Gudeg merupakan hidangan populer di rumah, restoran, dan jajanan kaki lima, gudeg banyak diujakan dalam industri catering dari semua tingkatan, dari restoran, warung makan, hingga gerobak pedagang kaki lima, atau menggunakan mobil khusus untuk berjualan.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan pangan yang memanfaatkan teknologi dalam proses produksinya. Teknologi yang digunakan pada perusahaan ini adalah pengawetan makanan basah dengan menggunakan metode pengalengan yang dapat membuat produk memiliki ketahanan hingga 1 tahun. Hal tersebut dapat terjadi karena pemilik menjalin kerjasama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) untuk melakukan penelitian mengenai pengalengan gudeg. Pemanfaatan teknologi tersebut menjadikan perusahaan CV. Buana Citra Sentosa menjadi pelopor gudeg kaleng pertama di Indonesia yang resmi didirikan oleh keturunan generasi ke-4 dari Ibu Tjitro Sutinah Wiharjo, yaitu Ibu Jatu Dwi Kumala Sari. Produk yang diproduksi oleh perusahaan ini adalah makanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) yaitu gudeg. Terdapat 4 varian gudeg yaitu gudeg original, gudeg pedas, gudeg rendang dan gudeg blondo. Branding makanan dari CV. Buana Citra Sentosa adalah “Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925”. Munculnya gudeg kaleng ini, banyak masyarakat yang menerima dan merasa tertarik. Alasan utama tentunya karena dapat merasakan gudeg dimana saja dan kapan saja, serta gudeg kaleng tidak mudah bau dan basi. Produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 saat ini sudah tersebar di beberapa supermarket, pusat oleh-oleh, dan reseller dari berbagai wilayah.

Proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 dilakukan melalui tahap pengolahan gudeg serta bahan pelengkap lainnya, pengalengan, karantina, dan pengemasan. Kegiatan proses pengolahan bumbu yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa menjadi kegiatan yang sangat penting, karena proses pengolahan bumbu merupakan proses awal dalam pembuatan gudeg kaleng, yang dimana berawal dari bahan baku yang di datangkan dari supplier setelah itu diolah sesuai dengan ketentuan yang ada dan menghasilkan gudeg kaleng yang siap untuk dipasarkan. Bahan baku yang diterima dari supplier merupakan bahan baku yang telah dipilih dengan syarat memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, sehingga kualitas bahan baku tersebut dapat menjamin keamanan dalam proses produksi gudeg kaleng. Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mempelajari lebih detail mengenai proses pengolahan bumbu gudeg kaleng yang memiliki kualitas sesuai

dengan standar perusahaan. Oleh karena itu, penulis mengambil judul “Proses Pengolahan Bumbu Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa”.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum

- 1) Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan sekaligus melakukan 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 mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang di kerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

- 1) Mampu melakukan Proses Pengolahan Bumbu Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
- 2) Mampu mengidentifikasi masalah pada Proses Pengolahan Bumbu Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.
- 3) Mampu memberikan solusi pada Proses Pengolahan Bumbu Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.

### 1.2.3 Manfaat Magang

- 1) Manfaat untuk Mahasiswa
  - a. Mahasiswa memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja.
  - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan.

- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapang.
- 2) Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
- a. Mendapat informasi atau gambaran perkembangan IPTEKS yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- 3) Manfaat untuk Tempat PKL
- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
  - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan yang ada di lapangan.

### 1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa pada tanggal 5 Agustus 2023 – 5 Januari 2024 yang beralamat di Jalan Kenanga No.254 A, Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta (55282). Divisi pada CV. Buana Citra Sentosa dibagi menjadi 4 bagian, yaitu Office, Produksi, Canning dan Gudang. Berikut jadwal kerja di CV. Buana Citra Sentosa.

Tabel 1.3 Jadwal Kerja Karyawan

<b>Divisi</b>	<b>Hari Kerja</b>	<b>Jam Kerja</b>	<b>Istirahat</b>
Office	Senin-Jum'at	08.00-16.00	12.00-13.00
	Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00
Produksi	Senin-Jum'at	07.00-15.00	12.00-13.00
	Sabtu	07.00-14.00	12.00-13.00
Canning	Senin-Jum'at	07.00-15.00	12.00-13.00
	Sabtu	07.00-14.00	12.00-13.00
Gudang	Senin-Jum'at	08.00-16.00	12.00-13.00
	Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00

#### **1.4. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa diantaranya :

a. Observasi

Observasi dilakukan untuk mengamati segala aktivitas di dalam perusahaan. Aktivitas tersebut berkaitan dengan proses produksi, *warehouse*, pemasaran serta berbagai kendala yang ada. Dimana lebih dominan observasi partisipatif yaitu dilakukan secara langsung.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan pihak yang terkait dengan bidangnya. Dari wawancara yang telah dilakukan akan memperoleh informasi dan data yang dibutuhkan.

c. Dokumentasi

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

d. Praktik Kerja Lapangan

Praktik Kerja Lapangan dilakukan dengan cara ikut serta untuk melakukan kegiatan yang ada pada setiap divisi.