

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan 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 sector industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah magang dengan bobot 20 sks (900 jam). Magang dilaksanakan sesuai kurikulum program studi masing-masing. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh diperkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku. Magang ini dilakukan di Gudang Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta.

Pangan tradisional adalah pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau di konsumsi dan diolah secara khas di suatu daerah di wilayah Indonesia

Pangan Tradisional jumlahnya banyak, jenis dan kandungan gizinya banyak ragamnya dan memiliki cita rasa yang disukai oleh sebagian besar masyarakat di wilayah tersebut. Potensi yang dimiliki pangan tradisional ini dapat dijadikan dasar pengembangannya saat ini dan dimasa mendatang. Salah satu pangan tradisional yang harus tetap dikembangkan di wilayah Yogyakarta adalah gudeg. Gudeg merupakan makanan tradisional yang bahan baku utamanya adalah nangka muda dikelolah dengan proses perebusan yang dilakukan selama beberapa jam. Gudeg pada umumnya disajikan dengan menggunakan bungkus daun pisang namun seiring dengan berkembangnya zaman, gudeg saat ini sudah ada yang menggunakan kemasan kaleng sebagai tempat penyajiannya.

Gudeg kaleng bu tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa ini merupakan perusahaan menengah yang bergerak di bidang pengolahan pangan tradisional yang berlokasi Di Yogyakarta. CV. Buana Citra Sentosa ini sudah menerapkan teknologi pengalengan gudeg dengan masa simpan yang cukup lama yaitu 1 (satu) tahun tanpa menggunakan pengawet makanan hanya dengan menggunakan mesin *autoclave* yaitu berguna untuk menonaktifkan bakteri yang ada di dalamnya dengan menggunakan suhu 119°C sampai 120°C dengan waktu 1 jam yang dibutuhkan. CV. Buana Citra Sentosa ini juga menjalin hubungan kerja sama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) dengan melakukan penelitian dan akhirnya menghasilkan gudeg kaleng bu tjitro 1925. CV. Buana Citra Sentosa didirikan oleh keturunan generasi ke -4 dari Ibu Tjitro Sutinah Wiharjo, yaitu Ibu Jatu Dwi Kumala Sari. Gudeg kaleng bu tjitro 1925 sangat diminati oleh masyarakat Indonesia, perusahaan ini juga sudah membuka cabang seperti di Jawa Tengah dan Jakarta. Gudeg kaleng bu tjitro 1925 memiliki 4 varian yang sudah dikembangkan antara lain gudeg original, gudeg pedas, gudeg rendang, dan gudeg blondo. Proses pengolahan gudeg sendiri memiliki beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, proses produksi dan proses pengalengan. Gudeg kaleng bu tjitro 1925 memiliki isi dengan berat 228 gram, dengan isi an telur bebek, telur merupakan sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, kacang tholo, krecek, daging ayam dengan berat 15 gram, areh dan terakhir gudeg.

Pada laporan magang ini penulis lebih berfokus dan bertuju kepada kegiatan proses manajemen pengendalian kualitas (*Quality Control*) bahan baku. Manajemen pengendalian kualitas suatu proses yang ditujukan untuk mempertahankan standar kualitas terhadap bahan baku gudeg kaleng. Dalam memberikan produk yang terjamin kualitas dan mutunya, maka perlu adanya pengendalian kualitas yaitu proses pengaturan bahan baku sampai produk akhir dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar bahan baku yang telah ditetapkan. Pengendalian kualitas dilakukan secara terus menerus (*continuous improvement*). Permasalahan yang terjadi pada CV. Buana Citra Sentosa adalah masih sering ditemukan penyimpangan atau tidak kesesuaian pada proses produksi gudeg kaleng antara lain belum maksimalnya pengawasan pada bahan baku, sehingga masih ada yang tidak memenuhi standar seperti telur bebek yang busuk, bawang merah dan bawang putih yang basah, hal tersebut disebabkan kurang telitinya tenaga kerja dalam pengecekan setiap datangnya bahan baku. Kondisi ini dapat berpengaruh terhadap kualitas gudeg yang dihasilkan tidak memiliki kualitas yang baik.

Berdasarkan hal tersebut, penulis terdorong untuk mengetahui tentang *quality control* pada bahan baku agar menghasilkan produk gudeg yang baik dan berkualitas pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.

- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.
- c. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh dikampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus kegiatan Magang ini adalah:

- a. Mahasiswa mampu menjelaskan serta mempraktekkan proses manajemen pengendalian kualitas di CV. Buana Citra Sentosa.
- b. Mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan proses pengendalian kualitas CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat

- 1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mendapatkan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas (*quality control*) pada bahan baku di CV. Buana Citra Sentosa.
 - b. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan secara langsung dan memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan yang ada dilapangan.
- 2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks 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 (CV. Buana Citra Sentosa):
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
 - b. Mendapatkan alternative solusi-solusi dari beberapa prmasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di CV Citra Sentosa pada tanggal 20 Februari - 20 Juli 2023 yang beralamat di Jalan Kenanga 254A, Tlukan, Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta (55282). Untuk minggu pertama magang mahasiswa ditempatkan dibagian divisi produksi yaitu bagian dapur dan minggu kedua dibagian canning selanjutnya minggu ketiga dibagian divisi gudang untuk rolling dilakukan selama 2 minggu sekali. Untuk jadwal pelaksanaan kerja dilaksanakan pada hari senin sampai dengan hari sabtu untuk divisi produksi dan canning mulai pukul 07.00 sampai dengan 15.00 WIB dan untuk divisi dapur dibagi dua shift pagi dan siang untuk bagian siang dimulai pukul 10.00 sampai dengan 18.00, sedangkan untuk divisi marketing dan gudang mulai pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam kegiatan Magang diantaranya:

1. Observasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara observasi langsung dilakukan untuk mengamati suatu *quality control* dengan tujuan memperoleh sejumlah data dan informasi tentang objek tersebut.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang maupun karyawan yang bersangkutan dengan tujuan untuk mendapatkan informasi terkait *quality control*.

3. Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi ini bertujuan untuk mendokumentasikan semua kegiatan yang bersangkutan dengan *quality control* dan dilakukan selama kegiatan praktik kerja lapang berlangsung.

4. Studi Pustaka

Mencari dan membaca sejumlah *referensi* yang nantinya dijadikan penunjang dalam proses penyusunan laporan hasil magang yang telah dilakukan oleh mahasiswa.