

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia banyak sekali jenis makanan tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah industri pangan, salah satunya gudeg. Gudeg merupakan salah satu makanan khas daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah. Gudeg sendiri memiliki ciri khas rasa manis, dalam gudeg tersebut terdapat nangka muda atau gori yang sudah di proses dengan bumbu, serta pelengkap yang berupa telur bebek, kacang tolo, daging ayam, krecek dan areh. Makanan tradisional ini sudah dikenal berabad-abad oleh masyarakat setempat dan menjadi makanan khas daerah setempat. Dengan semakin berkembangnya zaman dan teknologi, maka muncullah inovasi pangan guna untuk mengembangkan makanan tradisional dan untuk meningkatkan umur simpan pada produk gudeg kaleng tersebut.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri pangan yang pertama kali berhasil mengembangkan makanan tradisional menjadi makanan kaleng yaitu gudeg kaleng. Gudeg menjadi suatu peluang usaha karena dapat menambah nilai jual dan daya simpan. Proses pengalengan dapat meningkatkan daya simpan gudeg selama 18 bulan. Proses pengalengan dilakukan dengan cara sterilisasi dengan suhu tinggi dan kondisi *hermetis* dan standar dengan standar yang telah ditetapkan oleh industri. Tujuan menggunakan suhu yang tinggi dalam proses pengalengan gudeg kaleng yaitu supaya mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama dan tentunya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut. Gudeg terdiri dari nangka muda, telur bebek, daging ayam, krecek dan areh. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 memiliki 6 varian rasa. Selain produksi gudeg, CV. Buana Citra Sentosa memproduksi oseng kiki-mercon yang merupakan produk terbaru. Oseng kiki-mercon kaleng merupakan produk pangan yang terbuat dari bumbu mercon dan kiki sapi yang memiliki dua macam kiki yaitu kiki bagian kepala dan kiki bagian kaki. Pengolahan oseng kiki

mercon kaleng menggunakan dua macam kikil untuk membuat variasi tekstur pada produk.

Oseng kikil mercon kaleng CV. Buana Citra Sentosa merupakan produk pangan yang diproduksi dengan aliran material menggunakan metode *Operation process chart* OPC untuk menghasilkan cita rasa yang khas dan memastikan bahwa semua bahan terolah dengan baik. *Operation process chart* (OPC) merupakan suatu alat yang digunakan untuk memetakan atau menggambarkan proses operasi dan pemeriksaan yang terjadi dalam suatu aliran proses produksi terhadap suatu produk dari awal sampai menjadi produk jadi maupun setengah jadi. *Operation process chart* (OPC) memuat informasi-informasi yang dibutuhkan untuk tahap analisis lebih lanjut, seperti waktu dari suatu proses, material yang digunakan dalam proses produksi, alat atau mesin yang digunakan dalam setiap proses, dan *scrap* yang dihasilkan pada setiap proses.

*Operation Process Chart* (OPC) adalah diagram yang menggambarkan dan menjelaskan langkah-langkah dalam rantai proses yang mengubah suatu produk dari bahan mentah menjadi produk setengah jadi dan jadi (Wijayanti et al., 2021). Pengamatan pada alur proses produksi, alur tersebut digambar dalam bentuk peta proses *Operation Process Chart* (OPC) dari setiap langkah. Peta proses operasi ini akan memberikan gambaran aliran fasilitas kerja yang digunakan dalam proses produksi serta waktu produksi. (Murnawan & Wati, 2018).

Sehingga kami tertarik untuk mengambil topik magang mengenai pengawasan mutu pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 khususnya varian oseng kikil mercon di CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta untuk memenuhi target waktu yang ditentukan dalam rangkaian proses produksi.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa yaitu :

1. Mengetahui dan memahami secara umum di CV. Buana Citra Sentosa yang meliputi sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan, lokasi dan tata letak

perusahaan, fasilitas perusahaan, struktur organisasi, ketenagakerjaan, proses produksi, peralatan produksi, sanitasi dan pemasaran.

2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan teori yang didapatkan diperkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya dilapangan.
3. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat dikampus dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh diperkuliahan.
4. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri terutama dalam bidang pengolahan hasil pertanian.
5. Meningkatkan *soft skills* serta mendapatkan pengalaman kerja khususnya mengenai sistem produksi dan bisnis.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus pelaksanaan magang di CV. Buana Citra Sentosa yaitu :

1. Mengetahui dan mempelajari seluruh rangkaian proses pengolahan oseng kikil mercon kaleng di CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui dan mempelajari aliran material menggunakan metode *Operation Process Chart* (OPC) pada proses produksi Oseng Kikil Mercon Kaleng Bu Tjitro 1925 yang diterapkan di CV. Buana Citra Sentosa.

#### 1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa yaitu :

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait aliran proses material pada pengolahan Oseng Kikil Mercon Kaleng Bu Tjitro 11925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Memberikan masukan dan saran mengenai penerapan aliran material menggunakan metode *Operation Process Chart* (OPC) mengenai waktu dalam serangkaian produksi Mercon Kikil Kaleng Bu Tjitro di CV. Buana citra Sentosa Yogyakarta.

### 1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 02 September - 31 Desember 2024 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 beralamatkan di Jl. Adisucipto km. 9 DP 254 A Yogyakarta 55282. Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu mulai pukul 07.00 sampai dengan 15.00 WIB untuk divisi produksi dan *canning*. Sedangkan, di divisi *marketing* dan Gudang mulai pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktik Kerja lapang ini diantaranya:

1. Observasi

Pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah pengamatan baik secara langsung maupun tidak mengenai aliran material produksi oseng kikil mercon kaleng.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada *staff* atau karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi terkait pengawasan mutu proses produksi oseng kikil mercon kaleng.

3. Dokumentasi dan Pengolahan Data Hasil Observasi

Dokumentasi dan pengolahan data hasil observasi adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang didapat serta mengolah data selama kegiatan magang mengenai pengawasan mutu proses produksi oseng kikil mercon.

4. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan magang dan juga penyusunan laporan.