

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berkembangnya sektor ekonomi yang begitu pesat diseluruh dunia, khususnya di Indonesia yaitu pada industri makanan. Industri makanan terus berkembang dengan seiring kemajuan teknologi, sehingga perubahan gaya hidup modern yang serba cepat telah meningkatkan makanan siap saji baik makanan tradisional maupun makanan modern. Masa simpan produk merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi proses distribusi. Masa simpan produk yang panjang dapat memperluas distribusi. Cara untuk memperpanjang masa simpan produk pangan adalah dengan pengawetan. Terdapat banyak metode untuk mengawetkan produk pangan. Salah satu metode pengawetan pangan adalah pengalengan.

Pengalengan merupakan metode pengawetan pangan dalam kemasan yang kemudian disterilisasi. Prinsip pengalengan adalah dengan mengemas produk pangan secara hermetis, yaitu kedap udara, air, bendang asing, dan terhindar dari kontaminasi mikroba (Hamidin Rasulu et al., 2022). Menurut (Kautsar et al., 2022) Pengalengan dapat diartikan sebagai suatu cara pengolahan dengan menggunakan suhu sterilisasi (110°C – 120°C) yang bertujuan menyelamatkan bahan makanan itudari proses pembusukan. Pengalengan makanan, bahan pangan akan dikemas secara hermetis dalam kaleng. Pengemasan secara hermetis mengandung arti bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, mikroba atau bahan asing lainnya. Sehingga pengalengan berperan penting dalam menjaga kualitas, keamanan dan umur simpan produk. Prosedur karantina men jadi langkah penting dalam memastikan bahwa produk makanan kalengan yang dipasarkan. Proses karantina untuk produk makanan kaleng merupakan suatu proses pemeriksaan yang dilakukan dalam memastikan produk aman untuk dikonsumsi dan bebas dari kontaminasi biologis. Maka dari itu produsen perlu mematuhi regulasi karantina dalam pengalengan suatu produk.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu produsen makanan kaleng tradisional khas jogja yakni Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Didalam proses pengalengan terdapat proses karantina yang mana untuk mengetahui apakah produk tersebut terbebas dari kontaminasi pada saat proses produksi berlangsung, sehingga CV. Buana Citra Sentosa menerapkan proses tersebut. Dalam prosedur karantina seringkali memiliki ketidaksesuaian dengan standar atau prosedur yang telah ditetapkan. Salah satu ketidaksesuaian yang sering terjadi dalam suatu industri makanan yaitu adanya perbedaan standar mutu pada bahan, keterbatasan fasilitas dan teknologi, kurangnya kegiatan sosialisasi atau pelatihan sumber daya manusia dan lemahnya dalam pengawasan pasca produksi. Adanya ketidaksesuaian dengan standar yang telah ditetapkan dalam suatu perusahaan maka dapat terlihat dari beberapa aspek, seperti penurunan kualitas produk setelah proses karantina, misalnya dalam suatu produk terdapat perubahan dari segi rasa atau tekstur yang diakibatkan dari kontaminasi yang tidak dapat terdeteksi. Kemudian terjadinya pengembalian atau penolakan produk dan laporan dari konsumen karena produk tersebut tidak memenuhi standar seperti adanya kandungan mikroba berbahaya atau zat kimia yang melebihi ambang batas, kebocoran kaleng atau penyok yang disebabkan kurang rapatnya pada saat proses penutupan.

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 dalam kegiatan produksinya yang berbasis teknologi, sangat mengutamakan dan fokus terhadap kualitas produk gudeg kaleng yang dihasilkan dengan bertujuan bahwa produk tersebut dapat mampu bersaing dan menguasai pasar domestik khususnya makanan tradisional gudeg kaleng. Maka dari itu prosedur karantina telah diterapkan pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 yang mana berfungsi untuk memastikan produk tidak hanya memiliki daya simpan yang cukup lama, namun masih aman dikonsumsi. Dengan prosedur karantina yang begitu ketat pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro dapat meminimalisir resiko adanya kontaminasi pada produk, menjaga reputasi dan memastikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi.

Mengenai prosedur karantina dalam proses pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 sangatlah penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sudah memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Prosedur ini meliputi beberapa tahapan seperti pemeriksaan dalam bahan baku, pengawasan kebersihan lingkungan dan karyawan dalam proses produksi, pengontrolan suhu saat pemanasan dan pendinginan serta melakukan pengecekan hermetis kaleng. Maka dari itu dengan penerapan prosedur karantina sesuai dengan standar di CV. Buana Citra Sentosa dapat menghasilkan protokol yang lebih efisien dalam meminimalkan risiko kontaminasi biologi, kimia dan fisika, serta memastikan bahwa produk gudeg tetap aman dan memiliki kualitas tinggi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan selama penyimpanan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Secara umum tujuan kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa yaitu:

- a. Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain pendidikan.
- b. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di industri.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan (gap) yang mahasiswa jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di kampus.
- d. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Secara khusus tujuan magang di CV. Buana Citra Sentosa yaitu :

- a. Untuk mengetahui terkait Standart Operasional Prosedur Karantina (SOP) Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.

- b. Untuk mengetahui potensi risiko dalam proses pengalengan di CV. Buana Citra Sentosa.
- c. Untuk mengetahui penerapan prosedur karantina terhadap kualitas produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang didapat pada kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa yaitu:

- a. Melatih mahasiswa dalam melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan.
- b. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai kegiatan dalam pengolahan pangan.
- c. Mahasiswa mampu mengidentifikasi risiko dalam proses karantina terhadap produk pangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di Rumah Produksi Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 atau CV. Buana Citra Sentosa yang berada di JL. Kenanga No. 254 A, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55282. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada 2 September – 31 Desember 2024, dengan jadwal kerja sesuai dengan jam kerja karyawan di CV. Buana Citra Sentosa. Jadwal kerja dibagi menjadi 2 waktu berdasarkan tempat kerja karyawan. Berikut jadwal kerja yang dilaksanakan selama kegiatan magang.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Karyawan CV. Buana Citra Sentosa

Hari	Tempat Produksi	Kantor dan Gudang
Senin	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Selasa	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Rabu	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat

	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Kamis	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Jum'at	07.00 – 11.30	08.00 – 11.30
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 15.00	13.00 – 16.00
Sabtu	07.00 – 12.00	08.00 – 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 – 14.00	13.00 – 15.00

Sumber: CV. Buana Citra Sentosa, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan magang ini diantaranya :

1.4.1 Observasi

Proses pengamatan secara langsung yang dilakukan untuk mengumpulkan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Data yang diperoleh merupakan data primer yang didapatkan secara langsung dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain yakni data proses produksi pembuatan gudeg dan data prosedur karantina pengalengan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.

1.4.2 Wawancara

Metode pengumpulan informasi melalui secara berinteraksi (percakapan) langsung yang dilakukan dengan pemilik usaha, pembimbing lapang dan karyawan. Tujuannya untuk menggali informasi dan pemahaman yang lebih mendalam dari pihak yang diwawancarai. Teknik ini memungkinkan penggalan informasi secara rinci dan memberi fleksibilitas bagi peneliti untuk menyesuaikan pertanyaan berdasarkan jawaban yang diberikan.

Sehingga dengan metode wawancara dapat meningkatkan suatu kepercayaan responden dalam berbagi memperoleh data informasi.

1.4.3 Praktik Lapang

Metode pengumpulan data dengan praktik lapang adalah suatu pendekatan secara langsung dalam mengumpulkan informasi melalui keterlibatan secara aktif di lingkungan yang sedang diteliti. Tujuan pengumpulan data dengan kegiatan magang yaitu untuk mendapatkan data nyata dan kontekstual, serta dapat memahami proses secara langsung.

1.4.4 Studi Pustaka

Suatu metode pengumpulan data dengan memanfaatkan dari berbagai sumber literatur yang relevan dengan mencari, membaca, dan menganalisis literatur yang sudah ada seperti jurnal, buku, laporan penelitian, artikel, tesis, dokumen resmi, disertasi, dan sumber lainnya. Data yang dapat diperoleh dari metode studi Pustaka biasanya berupa informasi teoritis, konsep, definisi, dan perspektif dari berbagai macam peneliti lain.

1.4.5 Dokumentasi dan Data-Data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan magang. Dokumentasi dan data ini digunakan untuk menunjang dalam pembuatan laporan magang.