

# BAB 1.PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Industri makanan mengalami perkembangan pesat seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat saat ini yang menginginkan kepraktisan dalam setiap aspeknya. Makanan praktis ini tidak hanya berlaku untuk makanan siap saji, namun juga bagi makanan tradisional. Dalam (Husen et al., 2023) Makanan tradisional seringkali memiliki masalah umur simpan yang pendek dan hanya dapat mempertahankan umur simpannya selama 24 jam pada suhu ruangan. Bahan dan cara penyajian setiap makanan tradisional berbeda-beda sehingga diperlukan teknik khusus untuk pengemasan dan pengawetannya. Hal ini untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang menginginkan makanan praktis dan sehat. Salah satu produk makanan tradisional yang telah melalui proses pengemasan khusus yaitu gudeg. Gudeg merupakan makanan khas tradisional yang berasal dari Yogyakarta. Gudeg biasanya disajikan dalam keadaan segar dan hanya mampu bertahan tidak lebih dari 24 jam. Namun, setelah gudeg dikemas dalam kaleng, gudeg dapat tahan selama lebih dari 1 tahun dan bisa dinikmati oleh orang dari mana saja tanpa harus mendatangi Kota Yogyakarta.

Pengalengan makanan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan bahan makanan maupun makanan jadi yang dikemas dengan rapat, sehingga tidak bisa dimasuki oleh air, udara dan mikroorganisme lainnya. Makanan kaleng memiliki karakter khas berupa konsistensi terhadap perubahan kadar air, perubahan rasa serta proses oksidasi yang mengakibatkan kebusukan makanan(Prayogo & Najilatil Mazda, 2021). Proses pengemasan kaleng biasanya dilakukan dengan cara menutup rapat kaleng menggunakan mesin *seamer* dan di sterilisasi pada suhu tertentu. Prinsip penutupan kaleng dikenal dengan istilah *double seaming* (Effendi, 2021). Proses *double seaming* dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap

pertama menghasilkan lipatan yang bertautan antara *flange kaleng* (bibir kaleng) dengan tutup kaleng dan kemudian tahap kedua memampatkan lipatan hingga membentuk lipatan yang rapat (Pandelaki, 2016). Biasanya, kerapatan *double seam* pada kemasan tidak dapat ditembus oleh udara, air, sehingga tidak mengurangi cita rasa produk (Maurina & Sipahutar, 2021)

Selain pengemasan utama berupa kaleng, produk gudeg juga dilengkapi dengan kemasan sekunder yang terbuat dari bahan karton atau kardus, yang berfungsi untuk memberikan perlindungan tambahan terhadap kaleng. Kemasan sekunder ini memiliki fungsi yang penting dalam menjaga keamanan produk selama proses distribusi dan penyimpanan, terutama untuk menghindari kerusakan fisik pada kaleng akibat benturan, tekanan, atau kondisi lingkungan selama perjalanan. Fungsi perlindungan ini sangat penting untuk memastikan bahwa produk tetap dalam kondisi bagus sampai di tangan konsumen, baik di pasar domestik maupun internasional. Selain fungsi perlindungan, kemasan sekunder juga berperan dalam mempermudah pengiriman produk dalam jumlah besar, mengoptimalkan proses logistik, dan meminimalkan risiko kerugian akibat kerusakan produk selama perjalanan.

CV. Buana Citra Sentosa telah melakukan perubahan pada kemasan kaleng untuk produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925, di mana kemasan versi lama dan terbaru memiliki beberapa persamaan serta perbedaan yang membawa kelebihan dan kekurangan masing-masing. Perubahan ini memengaruhi performa produk, sehingga diperlukan analisis lebih lanjut untuk menentukan kaleng terbaik yang digunakan sebagai kemasan primer. Selain itu, kemasan sekunder juga memiliki peran penting dalam melindungi produk selama distribusi, sehingga kekuatannya perlu dianalisis secara menyeluruh. Analisis kemasan ini bertujuan untuk memastikan bahwa aspek fungsionalitas, estetika, dan komunikasi terpenuhi, serta menjaga kualitas produk gudeg kaleng agar dapat bersaing di pasar.

## **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 kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa yaitu:

- a. Untuk mengetahui jenis jenis kemasan yang digunakan oleh CV. Buana Citra Sentosa.
- b. Untuk mengetahui karakteristik bahan kaleng dan karton yang digunakan oleh CV. Buana Citra Sentosa.

### **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 karakteristik bahan pengemas produk pangan.

### 1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan mulai tanggal 2 September 2024 - 31 Desember 2024 di rumah produksi pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang berada di JL. Kenanga No. 254 A, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55282.

Jadwal kerja yang dilaksanakan mengikuti 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**

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang dilakukan dengan beberapa metode yaitu:

### **1.4.1 Observasi**

Metode pengumpulan data dengan observasi adalah teknik di mana peneliti secara langsung mengamati dan mencatat perilaku, kejadian, atau situasi yang terjadi di lingkungan penelitian tanpa ikut serta dalam aktivitas tersebut. Observasi dapat dilakukan secara sistematis atau tidak sistematis, tergantung pada tujuan penelitian.

### **1.4.2 Wawancara**

Metode pengumpulan data dengan wawancara adalah teknik dimana peneliti berinteraksi langsung dengan responden untuk mengumpulkan informasi mendalam. Wawancara dapat bersifat terstruktur, semi-terstruktur, atau tidak terstruktur, tergantung pada tujuan penelitian. Teknik ini memungkinkan penggalian informasi secara rinci dan memberi fleksibilitas bagi peneliti untuk menyesuaikan pertanyaan berdasarkan jawaban yang diberikan. Selain itu, wawancara membangun hubungan personal yang bisa meningkatkan kepercayaan responden sehingga mereka lebih terbuka dalam berbagi informasi.

### **1.4.3 Praktik Lapang**

Metode pengumpulan data dengan PKL lapang (*fieldwork*) adalah teknik di mana peneliti terjun langsung ke lapangan untuk mengumpulkan data di lokasi nyata melalui observasi langsung, wawancara, partisipasi aktif, dan dokumentasi. Dengan terlibat langsung, peneliti dapat mengamati subjek secara alami dan mengumpulkan data yang lebih akurat.

### **1.4.4 Studi Pustaka**

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengumpulkan dan menganalisis informasi dari berbagai sumber tertulis, seperti buku, jurnal, dan artikel ilmiah, untuk memahami topik penelitian, menemukan teori yang relevan, serta mengidentifikasi celah

penelitian yang ada. Metode ini membantu memperkuat argumen atau hipotesis penelitian berdasarkan kajian literatur yang sudah ada

#### **1.4.5 Dokumentasi dan Data – Data**

Dokumentasi dan data data dapat diperoleh dengan mengambil gambar selama kegiatan dengan izin kepala departemen sebagai penunjang laporan yang dibuat.