

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan daging sapi di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan mengakibatkan jumlah pemotongan ternak sapi cenderung meningkat pula. Produk utama yang dihasilkan dari pemotongan ternak sapi tersebut adalah dalam bentuk karkas atau daging serta ada pula produk non karkas. Produk non karkas atau produk sampingan dibagi dua kategori yakni produk edible dan non edible. Produk yang bersifat edible antara lain organ pencernaan, lemak dan kulit seperti kikil. Kikil adalah bagian tulang rawan pada kaki sapi, kerbau atau kambing dan merupakan lapisan yang membungkus tulang kaki maupun jari-jari kaki tanpa bulu. Kikil mengandung nutrisi berupa protein berbentuk kolagen yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Akan tetapi pemanfaatan kikil yang dilakukan sebagian masyarakat yang mengetahui cara pengolahan kikil ialah hanya mengolahnya menjadi bahan baku pembuatan sup kikil dan oseng-oseng kikil.

Pengawetan makanan dalam kaleng diartikan sebagai suatu cara pengolahan dengan menggunakan suhu sterilisasi ($110^{\circ}\text{C} - 120^{\circ}\text{C}$) yang bertujuan menyelamatkan bahan makanan itu dari proses pembusukan. (Moeljanto, 1982). Pada pengalengan makanan, bahan pangan dikemas secara hermetis dalam suatu wadah kaleng. Pengemasan secara hermetis mengandung arti bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, mikroba atau bahan asing lainnya.

Oseng kikil sendiri merupakan makanan yang memiliki proses yang cukup lama dan juga serta tidak memiliki daya simpan yang cukup lama, sedangkan masyarakat modern saat ini memiliki kecenderungan memilih makanan yang tidak hanya sehat namun juga memilih makanan yang instan. Dari perkembangan zaman ini salah satu inovasi untuk dapat mengikuti minat atau daya tarik pasar yakni dengan adanya produk pengalengan oseng kikil. Kikil sendiri dapat diolah berbagai masakan yang dimana salah satu bagian tubuh dari sapi ini sangat banyak digemari oleh masyarakat. Dengan adanya pengalengan oseng kikil, diharapkan dapat meningkatkan atau menyesuaikan permintaan masyarakat sebagai pencinta masakan instan dan juga aman untuk kesehatan maupun daya simpan lebih lama dari bahan makanan itu sendiri.

Salah satu industri yang telah menjalankan proses produksi pengalengan oseng kikil yakni CV. Buana Citra Sentosa. Tak hanya varian gudegnya yang sudah beredar dimana-mana, namun di CV. Buana Citra Sentosa mengembangkan varian baru yakni salah satunya oseng kikil. Dimana dalam kegiatan produksinya yang berbasis teknologi sangat mengutamakan dan fokus pada kualitas produk kaleng yang dihasilkan dengan tujuan produk mampu menguasai pasar domestik global dan diterima oleh konsumen atau masyarakat. Untuk mempertahankan kualitas produk dan mengembangkan usaha yang ada di gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 terkait aspek penting yang perlu diperhatikan aspek penjualan dalam memasarkan produk kaleng, selain itu dilihat dari tenaga kerja dan alat yang digunakan CV. Buana Citra Sentosa memiliki produk gudeg kaleng Bu Tjitro yang sudah tersebar luas di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya bahkan di seluruh Indonesia. Dengan adanya varian baru selai gudeg kaleng yakni oseng kikil kaleng dimana harga jual yang dikenakan yakni Rp 50.000. Aspek pemasaran inilah yang dilakukan perusahaan dalam mempertahankan produknya di pasar dan secara langsung berinteraksi dengan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa secara umum adalah:

1. Untuk memenuhi mata kuliah magang beserta salah satu syarat program studi D3 Teknologi Industri Pangan dan memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) di Politeknik Negeri Jember
2. Untuk menambah pengalaman dan wawasan serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang kegiatan industri.
3. Meningkatkan keterampilan kerja melalui kesempatan yang telah diberikan untuk belajar bekerja secara profesional, disiplin, jujur dan bertanggung jawab atas semua keadaan yang muncul di sebuah industri.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Dapat mengetahui dan menjelaskan kegiatan proses pengolahan pengalengan pada varian oseng kikil mercon.
2. Dapat mengetahui penyebab kerusakan yang terjadi saat proses produksi varian oseng kikil mercon.

1.2.3 Manfaat

Manfaat dari kegiatan magang ini adalah:

1. Mahasiswa dapat terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang dan melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan khususnya pada pengalengan.
2. Mahasiswa dapat mengevaluasi dan menyelesaikan permasalahan yang terjadi pada saat proses pengolahan langsung.
3. Dapat memperoleh keterampilan dan pengetahuan mengenai kegiatan dalam pengolahan pangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Magang dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa, Jl Kenaga, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman (55282) Yogyakarta. Proses pelaksanaan magang dilaksanakan pada 2 September – 31 Desember 2024, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai hari Sabtu. Jam kerja yang dibentuk sesuai dengan aturan yakni 8 jam kerja. Pada divisi produksi dimulai dari jam 07.00 WIB sampai 15.00 WIB sedangkan pada divisi gudang dimulai dari jam 08.00 WIB sampai 16.00 WIB, tetapi pada hari sabtu diperkenankan hanya 7 jam kerja saja.

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang ini adalah:

1.4.1 Praktek Lapang

Melaksanakan praktek kerja secara langsung dengan aktivitas yang ada di lapangan. Melakukan pekerjaan lapang dengan membantu seluruh karyawan dari penerimaan bahan baku hingga menghasilkan produk sesuai dengan permintaan.

1.4.2 Pengamatan Langsung

Praktek ini dilakukan dengan cara observasi langsung atau dengan pengamatan secara langsung dengan cara langsung berkenaan dengan segala hal aktivitas yang ada didalamnya baik dimulai dari pengolahan sampai pada distribusi.

1.4.3 Wawancara

Wawancara merupakan suatu percakapan dengan ada komunikasi dari dua belah pihak, dengan maksud tujuan untuk mendapatkan informasi secara jelas sesuai dengan topic yang dimaksud. Informasi yang didapatkan dari wawancara ini yakni dari proses pengolahan, sejarah

instansi, struktur organisasi, visi misi serta kegiatan yang dapat diikuti oleh CV. Buana Citra Sentosa.

1.4.4 Studi pustaka

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

1.4.5 Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu sistem kerja untuk mendapatkan suatu informasi pekerjaan dengan berupa gambar atau data saat pelaksanaan magang berlangsung.