

RINGKASAN

Proses Pelabelan dan Pengemasan Produk Gudeg Kaleng di CV Buana Citra Sentosa Daerah Istimewa Yogyakarta, Arisah, NIM D41222942, 62 hlm, Tahun 2025, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani S.ST., M.M (Pembimbing).

CV Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan pangan yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan tradisional khas Yogyakarta, yaitu Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Produk ini merupakan hasil inovasi teknologi pengalengan yang dikembangkan bersama Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) untuk memperpanjang masa simpan gudeg tanpa menggunakan bahan pengawet, sehingga mampu bertahan hingga dua belas bulan. Keberadaan teknologi ini menjadikan gudeg dapat dipasarkan secara lebih luas, tidak hanya di dalam negeri tetapi juga hingga ke mancanegara.

Pelaksanaan praktik kerja lapangan di Buana Citra Sentosa dilakukan dengan tujuan agar dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan. Adapun tujuan pembuatan laporan PKL ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan dan mendeskripsikan proses pelabelan dan pengemasan produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 serta mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi atas permasalahan yang ada.

Secara umum, proses pelabelan dan pengemasan di perusahaan telah diterapkan sesuai prosedur yang berlaku. Pengemasan dilakukan dalam dua bentuk, yaitu untuk penyimpanan di gudang dan untuk penjualan *online*. Namun, berdasarkan hasil pengamatan, pengemasan untuk penjualan online masih menghadapi kendala, terutama pada aspek keamanan kemasan selama pengiriman. Produk sering mengalami kerusakan saat diterima konsumen, seperti kaleng penyok, label terkelupas, dan kardus luar yang rusak akibat kurang optimalnya perlindungan kemasan.

Permasalahan pengemasan online tersebut dipengaruhi oleh penggunaan bahan pelindung yang belum memadai, ketiadaan SOP khusus pengemasan untuk

pengiriman jarak jauh, serta penanganan paket yang kurang hati-hati ketika jumlah pesanan meningkat. Kondisi ini berdampak pada turunnya mutu tampilan produk dan berpotensi menurunkan tingkat kepuasan konsumen terhadap merek Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925.

Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan yang dapat diterapkan perusahaan, seperti penyusunan SOP khusus pengemasan online, penggunaan kardus berlapis tebal dan bubble wrap berlapis untuk setiap kaleng, penambahan pelindung ruang kosong (*void filler*), serta penerapan *final checking* sebelum paket diserahkan kepada ekspedisi. Dengan perbaikan tersebut, kualitas pengemasan online diharapkan dapat meningkat sehingga produk lebih aman sampai ke tangan konsumen dan dapat memperkuat daya saing perusahaan di pasar digital, baik nasional maupun internasional.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)