

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan institusi pendidikan tinggi vokasi yang berfokus pada pembelajaran berbasis keterampilan dan keahlian praktis sesuai kebutuhan dunia industri. Sistem pendidikan vokasi ini dirancang untuk membekali mahasiswa. Sistem pendidikan vokasi ini dirancang untuk membekali mahasiswa dengan kemampuan terapan melalui kombinasi ilmu pengetahuan dasar dan praktik langsung di lapangan. Salah satu bentuk implementasinya adalah kegiatan magang di perusahaan atau industri yang relevan dengan bidang studi mahasiswa. Program magang ini dijadwalkan khusus bagi mahasiswa semester 7 program D4 yang berlangsung selama lima bulan (Juli - November 2025) dengan beban 20 sks atau setara 900 jam. Magang menjadi salah satu syarat utama kelulusan, sekaligus sarana bagi mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dalam penyelesaian masalah nyata di lapangan. Mahasiswa diwajibkan hadir setiap hari kerja dan menaati aturan yang berlaku di lokasi magang.

Salah satu mitra industri yang memberikan kesempatan magang adalah CV Buana Citra Sentosa, sebuah perusahaan pangan yang berlokasi di Jl. Kenanga 254A, Sambilegi Kidul, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Perusahaan ini bergerak dalam pengolahan dan pengalengan makanan tradisional khas Yogyakarta, yaitu gudeg. Gudeg terbuat dari bahan utama nangka muda (gori) dengan tambahan bumbu, areh, serta lauk pelengkap seperti kacang tolo, ayam, telur bebek dan krecek. Rasa manis dan warna cokelat khas menjadikan gudeg populer, terutama di kalangan wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta. Tingginya permintaan sering terlihat pada periode liburan. Namun gudeg dalam bentuk segar memiliki daya simpan yang relatif singkat, yaitu hanya sekitar dua hingga tiga hari. Hal tersebut menyebabkan gudeg kurang sesuai dijadikan oleh-oleh untuk jarak distribusi yang jauh.

Kondisi tersebut mendorong perlunya inovasi pengolahan gudeg dengan daya simpan yang lebih panjang agar dapat menjangkau pasar yang lebih luas, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Menanggapi kebutuhan tersebut, CV Buana

Citra Sentosa mengembangkan produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925, yang menjadi pelopor pengalengan makanan tradisional di Yogyakarta. Produk ini dihasilkan tanpa menggunakan bahan pengawet, namun mampu bertahan hingga dua belas bulan berkat penerapan teknologi pengalengan modern. Inovasi tersebut merupakan hasil kerja sama antara CV Buana Citra Sentosa dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) dalam rangka pengembangan teknologi pengolahan dan pengemasan pangan tradisional khas Nusantara.

Dalam kegiatan produksi gudeg kaleng, proses pelabelan dan pengemasan memegang peran penting dalam menjaga mutu dan citra produk sebelum dipasarkan kepada konsumen. Pelabelan berfungsi sebagai media informasi yang memuat identitas produk, komposisi bahan, nilai gizi, tanggal kedaluwarsa, serta nomor izin edar, sehingga dapat memberikan kejelasan dan jaminan keamanan bagi konsumen. Selain itu, label juga menjadi elemen strategis dalam membangun daya tarik visual dan kepercayaan konsumen terhadap merek (Hasanah & Pambudi, 2023).

Sementara itu, pengemasan berfungsi melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi mikroba, serta pengaruh lingkungan seperti cahaya dan kelembapan yang dapat menurunkan kualitas pangan. Kemasan yang baik tidak hanya mempertahankan keamanan dan keawetan produk, tetapi juga mencerminkan nilai estetika dan profesionalitas perusahaan dalam menghadirkan produk yang bermutu tinggi (Hasanah & Pambudi, 2023). Oleh karena itu, tahap pelabelan dan pengemasan di CV Buana Citra Sentosa dilaksanakan secara cermat dan mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan, agar seluruh produk gudeg kaleng yang dipasarkan memenuhi standar mutu dan keamanan pangan yang berlaku.

Namun, dalam pelaksanaan proses pelabelan dan pengemasan di CV Buana Citra Sentosa, masih ditemukan beberapa permasalahan yang memerlukan perhatian dan evaluasi lebih lanjut. Salah satu kendala yang sering muncul adalah penempelan label yang tidak seragam, permukaan kaleng yang belum dibersihkan secara sempurna, serta penyok ringan pada kemasan akibat penanganan yang kurang hati-hati. Kondisi ini dapat memengaruhi tampilan dan mutu produk.

Sehingga diperlukan pengawasan mutu pada tahap akhir produksi perlu ditingkatkan agar seluruh produk yang dipasarkan telah sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan perusahaan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengambil judul proses pelabelan dan pengemasan produk gudeg kaleng dengan tujuan dapat menemukan gambaran menyeluruh mengenai pelaksanaan sistem pelabelan dan pengemasan yang diterapkan perusahaan, sekaligus mengidentifikasi kendala dan peluang perbaikan di lapangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat Kegiatan Magang

1.2.1 Tujuan Umum Kegiatan Magang

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah:

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan IPTEK.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarinya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.2.2 Tujuan Khusus Kegiatan Magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Mengetahui dan memahami alur proses pelabelan dan pengemasan produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.
2. Mengidentifikasi permasalahan atau kendala yang terjadi selama proses pelabelan dan pengemasan berlangsung.
3. Memberikan solusi permasalahan pada proses pelabelan dan pengemasan di CV Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat Kegiatan Magang

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa, antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan dan pengalaman praktis mengenai proses produksi pangan, khususnya pada industri pengolahan gudeg kaleng.
 - b. Melatih kemampuan analisis dalam mengidentifikasi dan memecahkan permasalahan yang terjadi selama proses produksi.
 - c. Mengembangkan sikap kerja profesional, tanggung jawab, serta kemampuan berpikir kritis terhadap penerapan standar mutu di industri pangan.
- b. Bagi Perusahaan
 - a. Sebagai sarana penerapan kurikulum berbasis praktik industri yang mendukung pembelajaran vokasional.
 - b. Meningkatkan hubungan kerja sama antara perguruan tinggi dan dunia usaha maupun dunia industri.
 - c. Menjadi bahan evaluasi dalam pengembangan kurikulum agar lebih relevan dengan kebutuhan kompetensi di bidang pengolahan pangan..
- c. Bagi Institusi Pendidikan
 - a. Mendapatkan hasil evaluasi dan rekomendasi dari mahasiswa terkait proses pelabelan dan pengemasan untuk peningkatan mutu dan efisiensi kerja.
 - b. Membantu perusahaan dalam mengidentifikasi faktor penyebab ketidaksesuaian mutu produk sebagai bahan perbaikan berkelanjutan.
 - c. Menjadi wujud kontribusi perusahaan dalam mendukung pengembangan pendidikan vokasi dan peningkatan kualitas sumber daya manusia di bidang agroindustri.

1.2 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa yang berlokasi di Jl. Kenanga No. 254A Sambilegi Kidul, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan magang dimulai pada tanggal 01 juli 2025 sampai dengan 30 November 2025. Divisi pada CV Buana Citra Sentosa dibagi menjadi 3 bagian, yaitu *office*, *marketing* dan produksi. Jadwal kerja CV Buana Citra Sentosa dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 1.1 Jadwal Kerja CV Buana Citra Sentosa

Divisi	Hari Kerja	Jam Kerja	Istirahat
<i>Office</i>	Senin – jumat	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
	Sabtu	08.00 – 15.00	12.00 – 13.00
<i>Marketing</i>	Senin – jumat	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
	Sabtu	08.00 – 15.00	12.00 – 13.00
Produksi	Senin – jumat	07.00 – 15.00	12.00 – 13.00
	Sabtu	07.00 – 14.00	12.00 – 13.00

(Sumber: Dokumen CV Buana Citra Sentosa, 2025)

1.4 Metode Pelaksanaan

Selama melakukan kegiatan magang, terdapat beberapa metode pelaksanaan yang digunakan, diantaranya :

1. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan berdasarkan arahan dari pembimbing lapang dengan mengikuti seluruh aktivitas yang berlangsung di perusahaan. Aktivitas yang diikuti meliputi proses produksi gudeg kaleng, kegiatan pelabelan dan pengemasan dan kegiatan distribusi produk.

2. Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang dilakukan untuk melihat secara langsung seluruh aktivitas perusahaan, khususnya pada bagian gudang penyimpanan Melalui kegiatan ini, dapat diketahui proses pelabelan dan pengemasan, dapat mengamati tata cara kerja karyawan, penggunaan alat bantu, bahan yang

digunakan dalam pelabelan dan pengemasan dan ketelitian selama proses berlangsung.

3. Wawancara

Pengumpulan data selama magang dilakukan melalui wawancara langsung dengan pihak-pihak yang memahami proses pelabelan dan pengemasan, seperti staf produksi, serta karyawan divisi gudang dan kepala divisi terkait. Tujuannya adalah staf produksi, serta karyawan divisi pengemasan.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan menelusuri dan mempelajari berbagai referensi yang relevan, seperti buku, jurnal ilmiah, peraturan BPOM, dan dokumen perusahaan yang berkaitan dengan proses pengemasan dan pelabelan produk pangan. Metode ini bertujuan untuk memperkuat dasar teori serta membandingkan pelaksanaan di lapangan dengan standar yang berlaku dalam industri pangan olahan.