

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 mentaati aturan yang berlaku di lokasi magang. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, Pendidikan Tinggi Vokasi menekankan pada penguasaan keahlian dan keterampilan terapan yang berkaitan langsung dengan kebutuhan pasar kerja untuk mencetak lulusan kompeten dan relevan dengan kebutuhan Dunia Usaha, Dunia Industri, dan Dunia Kerja (DUDIKA).

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. Menurut Kamus Bahasa Indonesia Gudeg merupakan makanan tradisional dari Yogyakarta yang terbuat dari rebusan nangka muda dan bumbu rempah, gula, dan santan kelapa serta lauk pelengkap seperti kacang tolo, ayam, telur bebek dan krecek. Rasa manis dan warna coklat khas menjadikan gudeg populer, terutama di kalangan wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta. Tingginya permintaan sering terlihat pada periode liburan. Namun, gudeg segar hanya mampu bertahan 2–3 hari sehingga kurang sesuai sebagai oleh-oleh jarak jauh. Oleh karena itu, muncul kebutuhan akan inovasi pengolahan gudeg dengan daya simpan lebih lama agar dapat dipasarkan secara luas, baik di dalam negeri maupun ke mancanegara.

CV Buana Citra Sentosa merupakan salah satu industri pangan yang menerapkan teknik pengalengan. CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri pangan yang pertama kali di Indonesia yang mengembangkan makanan tradisional dengan cara dikalengkan yaitu gudeg kaleng. Penerapan kemasan kaleng pada produk gudeg

terbukti mampu memperpanjang umur simpan, menjaga produk tetap aman dari kontaminasi mikroorganisme, dan bebas dari sifat toksik. Proses ini dikenal dengan teknik pengalengan, yaitu suatu metode pengawetan pangan yang dilakukan melalui pengemasan hermetis disertai pemanasan pada suhu tinggi sehingga air, udara, maupun mikroba tidak dapat masuk maupun bertahan hidup di dalam kaleng.

Oleh karena itu, teknik pengalengan gudeg menjadi salah satu materi yang perlu dipelajari oleh mahasiswa pada bidang Teknologi Industri Pangan. Proses pengalengan makanan membutuhkan prosedur kerja yang harus dilakukan oleh setiap karyawan sehingga sesuai dengan tujuan yang telah dibuat perusahaan.

Standart Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang lebih jelas dan rinci untuk menjabarkan metode yang digunakan dalam mengimplementasikan dan melaksanakan kebijakan dalam suatu organisasi seperti yang ditetapkan dalam pedoman (Arini T. Seomohadiwidjojo, 2015:90). Sedangkan menurut Annie Sailendra (2014:16) memberikan batasan bahwa, “SOP dapat diartikan sebagai panduan proses kerja yang harus dilaksanakan setiap elemen perusahaan maupun instansi.” Standart operasional prosedur (SOP) ini diperlukan oleh setiap perusahaan termasuk dengan CV. Buana Citra Sentosa hal ini berguna sebagai pedoman kerja bagi karyawan sehingga karyawan dapat dengan mudah dalam menjalankan pekerjaannya hal ini juga agar sesuai dengan tujuan dari perusahaan.

Proses pengalengan di CV. Buana Citra Sentosa melibatkan serangkaian tahapan mulai dari sortasi bahan baku, penimbangan, pengisian, *steaming* dan *seaming*, *retorting*, pendinginan, karantina serta pengemasan. Perusahaan CV. Buana Citra Sentosa dalam kegiatan produksinya telah memiliki serta menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai pedoman kerja bagi karyawan. Penerapan SOP tersebut dimaksudkan untuk memastikan setiap proses produksi berjalan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat Kegiatan Magang

1.2.1 Tujuan Umum Kegiatan Magang

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah:

1. Melatih mahasiswa mengidentifikasi permasalahan serta kendala yang muncul di CV. Buana Citra Sentosa, serta mengaitkannya dengan teori yang diperoleh selama perkuliahan.
2. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berpikir kritis dan analitis melalui pengamatan proses pengalengan gudeg, khususnya dalam menilai pengendalian mutu dan keamanan produk di lingkungan perusahaan CV. Buana Citra Sentosa.
3. Memberikan kontribusi berupa masukan dan saran yang bersifat konstruktif bagi CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.2 Tujuan Khusus Kegiatan Magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Mampu menjelaskan mengenai penerapan SOP pengalengan di CV. Buana Citra Sentosa (Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925) Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Mampu mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan SOP pengalengan di CV. Buana Citra Sentosa (Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925) Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat Kegiatan Magang

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

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan dan pengalaman praktis mengenai proses produksi pangan, khususnya pada industri pengolahan gudeg kaleng.
 - b. Memperoleh pengalaman nyata dalam mengurus dokumen program manajemen risiko sehingga dapat menghubungkan teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktik di lapangan.

- c. Melatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang telah dilakukan.
- 2. Bagi Perusahaan
 - a. Mendapatkan dukungan tenaga tambahan dalam proses pengurusan dokumen program manajemen risiko.
 - b. Memperoleh masukan berupa identifikasi kendala dan saran perbaikan dari sudut pandang akademis untuk meningkatkan efektivitas dokumentasi risiko.
 - c. Memperkuat sistem dokumentasi manajemen risiko sebagai bagian dari upaya menjaga mutu dan keberlanjutan usaha.
- 3. Bagi Institusi Pendidikan
 - a. Menjadi sarana evaluasi penerapan ilmu manajemen agroindustri dalam konteks nyata di dunia kerja.
 - b. Menjadi bahan referensi akademik untuk pengembangan kurikulum dan penelitian selanjutnya terkait pengurusan dokumen program manajemen risiko di industri pangan.
 - c. Memperkuat kerja sama antara institusi pendidikan dengan dunia industri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa yang berlokasi di Jl. Kenanga 254 A Sambilegi Kidul, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan magang dimulai pada tanggal 01 Agustus 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. Jadwal Kerja CV. Buana Citra Sentosa

Divisi	Hari Kerja	Jam Kerja	Istirahat
Office	Senin – jumat	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
	Sabtu	08.00 – 15.00	12.00 – 13.00
Marketing	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 distribusi produk, pemasaran produk.

2. Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang dilakukan untuk melihat secara langsung seluruh aktivitas perusahaan. Kegiatan magang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan sampai distribusi.

3. Wawancara

Pengumpulan data selama magang dilakukan melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha, pembimbing lapangan, dan karyawan. Tujuannya adalah memperoleh informasi dan pemahaman mengenai prosedur kerja yang lebih mendalam dari pihak yang diwawancarai di CV Buana Citra Sentosa.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan menelusuri, mengumpulkan, dan mempelajari sumber informasi berupa buku, jurnal, dan dokumen yang relevan dengan tujuan kegiatan magang.