

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang selalu menyelenggarakan pendidikan dengan sistem vokasional. Sistem pendidikan tersebut mengarahkan proses belajar mengajar pada penguasaan keterampilan dan kemampuan spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri guna menghasilkan lulusan yang berkualitas, inovatif, dan berdaya saing. Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu program yang ada dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Kegiatan ini dilaksanakan untuk melatih dan memberikan pengajaran kepada mahasiswa dalam dunia Industri atau dunia usaha yang relevan terkait kompetensi keahlian masing-masing. Pelaksanaan kegiatan magang bagi mahasiswa dan instansi terkait, diharapkan saling menguntungkan bagi kedua belah pihak. Pertimbangan tersebut membuat kami melaksanakan magang di CV Buana Citra Sentosa yang berada di Yogyakarta.

CV Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg. Pengolahan bahan pangan merupakan pengubahan bentuk asli kedalam bentuk yang mendekati bentuk untuk dapat segera dimakan. Salah satu proses pengolahan bahan pangan adalah menggunakan pemanasan. Pengolahan pangan dengan menggunakan pemanasan dikenal dengan proses pemasakan yaitu proses pemanasan bahan pangan dengan suhu 100° C atau lebih dengan tujuan utama adalah memperoleh rasa yang lebih enak, aroma yang lebih baik, tekstur yang lebih lunak, untuk membunuh mikroba dan mengaktifkan semua enzim (Sundari, 2015). Gudeg merupakan makanan tradisional khas Yogyakarta yang memiliki rasa manis dengan bahan utama Nangka muda atau gori yang direbus selama beberapa jam dengan menggunakan gula jawa dan santan serta terdapat juga tambahan bumbu untuk membuat cita rasa gudeg asli. Akan tetapi makanan gudeg umumnya hanya dikemas menggunakan besek bambu atau kendil tanah liat yang hanya memiliki umur simpan 1 sampai 2 hari saja. Untuk meningkatkan umur simpan tersebut di kembangkanlah dengan inovasi kemasan menggunakan proses pengalengan yang dapat bertahan selama 12 bulan, dengan

menggunakan sistem sterilisasi sampai suhu tertentu agar mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama. Pengalengan makanan adalah suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas dengan sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air dan mikroba (hermetis). Makanan kaleng akan tetap terjaga dari perubahan kadar air, perubahan cita rasa dan proses oksidasi yang menyebabkan kebusukan (Nurhikmat et al., 2014). Sehingga dapat membuat nilai jual produk lebih untuk gudeg kaleng tersebut.

Gudeg merupakan makanan yang terbuat dari nangka muda atau gori yang dimasak menggunakan gula jawa, santan, dan bumbu khas gudeg. Makanan ini paling disukai dan diminati di Jawa Tengah karena memiliki cita rasa yang manis dan gurih. Sehingga CV Buana Citra Sentosa menciptakan berbagai varian yaitu salah satunya gudeg krecek. Gudeg krecek merupakan makanan yang hanya terdiri dari olahan nangka muda atau gori dan krecek saja. Varian tersebut juga banyak diminati oleh masyarakat dikarenakan rasa krecek khas jogja yang beda dengan krecek lainnya. Dalam proses pengolahan gudeg krecek di CV Buana Citra Sentosa, diperlukan ketelitian tinggi pada setiap tahapan produksi terutama pada pengolahan krecek, mulai dari pemilihan bahan baku, perebusan, pencampuran bumbu, hingga proses pengalengan. Setiap tahapan tersebut memiliki potensi untuk menimbulkan perbedaan kerusakan produk apabila tidak di kontrol dengan baik. Penerapan proses pengolahan yang tepat, termasuk kontrol suhu, waktu pemasakan, dan pemilihan bahan baku, menjadi faktor penting untuk menjaga kualitas krecek selama masa simpan. Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mempelajari lebih dalam mengenai proses pengolahan gudeg krecek. Oleh karena itu, penulis mengambil judul “Proses Pengolahan Gudeg Krecek Bu Tjitro 1925 Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum dari pelaksanaan kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa ialah sebagai berikut:

1. Meningkatkan kemampuan keterampilan mahasiswa terhadap dunia kerja agar memiliki pengalaman untuk terjun ke dunia kerja.
2. Membentuk karakter mahasiswa agar menjadi seseorang yang jujur, disiplin, dan juga dapat bekerja sama dengan baik.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan perlakuan atau kesenjangan yang hanya di jumpai didalam dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa ialah sebagai berikut:

1. Mampu memahami dan melakukan proses pengolahan gudeg krecek Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
2. Mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada proses pengolahan gudeg krecek Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
3. Mampu untuk memberikan alternatif solusi pada proses pengolahan gudeg krecek Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa memperoleh pengalaman kerja nyata sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa untuk turun langsung ke dunia kerja.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengembangkan dan memantapkan keterampilan dan pengetahuan.
- c. Mahasiswa jadi terlatih untuk mendapatkan dan memberikan solusi dari permasalahan yang ada di tempat magang.

2. Bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Mendapatkan informasi tentang penerapan IPTEKS di industri sebagai bahan evaluasi dan pengembangan kurikulum agar tetap relevan dengan kebutuhan dunia kerja.
- b. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif dengan pihak industri.

- c. Menjalin hubungan kemitraan dengan dunia usaha dan industri untuk mendukung Pendidikan vokasional berbasis praktik.
3. Bagi Instansi
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap untuk bekerja.
 - b. Mendapatkan alternatif dan solusi dari beberapa permasalahan yang ada di tempat magang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Berdasarkan kegiatan magang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di JL. Kenanga No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta. Dimana pelaksanaan magang tersebut dilakukan pada tanggal 01 Juli 2025 hingga 29 November 2025. Divisi pada CV Buana Citra Sentosa terbagi menjadi 4 bagian yaitu, *Office* dan Gudang serta produksi (dapur) dan *Canning* (pengalengan). Keterangan jam kerja yang dilaksanakan di tempat magang dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja CV Buana Citra Sentosa

Hari	Tempat Produksi	<i>Office</i> dan Gudang
Senin	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 - 15.00	13.00 - 16.00
	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 - 15.00	13.00 - 16.00
Selasa	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 - 15.00	13.00 - 16.00
	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
Rabu	Istirahat	Istirahat
	13.00 - 15.00	13.00 - 16.00
	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
	Istirahat	Istirahat
Kamis	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 - 15.00	13.00 - 16.00
	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
Jum'at	Istirahat	Istirahat
	13.00 - 15.00	13.00 - 16.00
	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
	Istirahat	Istirahat
Sabtu	13.00 - 15.00	13.00 - 16.00
	7.00 - 12.00	08.00 - 12.00
	Istirahat	Istirahat
	13.00 - 14.00	13.00 - 15.00

Sumber: CV Buana Citra Sentosa

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan dalam kegiatan magang atau Praktik Kerja Lapang (PKL) di CV Buana Citra Sentosa di antaranya sebagai berikut:

- 1. Observasi**

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung seluruh aktivitas yang berlangsung di perusahaan serta ikut serta dalam kegiatan tersebut (parsitipasif). Kegiatan tersebut meliputi proses produksi, pengalengan, pelabelan, serta pemasaran dan kendala yang terjadi di tempat magang.

- 2. Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan melakukan percakapan secara langsung dengan pihak yang terkait sesuai dengan bidangnya masing-masing. Sehingga melalui wawancara terebut bisa mendapatkan berbagai informasi dan data yang diperlukan untuk mendukung laporan PKL.

- 3. Dokumentasi**

Metode dokumentasi ini dilakukan untuk mengumpulkan bukti fisik berupa foto maupun video kegiatan selama PKL berlangsung. Dokumentasi ini berfungsi untuk memperkuat informasi yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara.

- 4. Praktik Kerja Lapang**

Metode Praktik Kerja Lapang dilakukan dengan cara ikut serta dan membantu dalam setiap kegiatan pekerjaan di divisi masing-masing.

- 5. Studi Pustaka**

Metode studi Pustaka dilakukan dengan mengumpulkan dan mempelajari berbagai sumber seperti jurnal, artikel, dan laporan terdahulu yang berkaitan dengan laporan.