

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mutu merupakan salah satu acuan utama bagi suatu perusahaan atau industri. Mutu pangan adalah gabungan dari sejumlah atribut yang dimiliki oleh bahan atau produk pangan yang dapat dinilai secara organoleptik . Atribut tersebut meliputi parameter kenampakan, warna, tekstur, rasa dan bau (Kramer dan Twigg,1983). Mutu berkaitan erat dengan kepuasan atau daya terima konsumen terhadap suatu produk, untuk itu diperlukan adanya suatu proses pengawasan mutu. Pengawasan mutu merupakan kegiatan terpadu mulai dari pengawasan berdasarkan standar mutu bahan, standar mutu proses produksi, barang setengah jadi, barang jadi hingga standar pengiriman produk akhir ke konsumen agar barang tersebut sesuai dengan spesifikasi mutu yang direncanakan.

Pentingnya pengawasan mutu adalah untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan serta kesesuaian produk dengan kebutuhan pasar. Secara umum tujuan pengawasan mutu adalah 1) produk akhir memiliki spesifikasi sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan dan 2) agar biaya *design* produk, biaya inspeksi dan biaya proses produksi dapat berjalan secara efisien (Prawirosentono,2004).

Gudeg merupakan makanan tradisional daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah yang selama berabad-abad makanan ini telah dikenal oleh masyarakat setempat sehingga menjadi makanan khas daerah tersebut. Gudeg memiliki rasa manis yang khas, terdiri atas sayur *gori* yang berasal dari nangka muda yang direbus dengan bumbu, serta lauk pelengkap berupa telur bebek, daging ayam, krecek, kacang tolo dan areh. Penerapan teknologi dalam pengembangan pangan tradisional yang dapat meningkatkan mutu dan keamanan produk. Aplikasi pengalengan yang dilakukan pada suhu tinggi yaitu lebih dari 100⁰C (Winarno,1994) akan memperpanjang umur simpan gudeg karena suhu yang tinggi dapat menginaktivasi sejumlah mikroba penyebab kerusakan. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan produk pangan yang diproduksi dengan standar mutu tertentu agar dihasilkan produk dengan mutu yang baik, sehingga pengawasan

mutu produksi gudeg kaleng sangat penting untuk dipelajari. Pengawasan mutu gudeg kaleng dapat diartikan sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas produk dengan menerapkan sistem inspeksi pada setiap mata rantai proses produksi dimulai dari penerimaan bahan, proses pengolahan, proses pengalengan dan produk akhir.

Atas dasar diatas perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai Pengawasan Mutu Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Di CV. Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta untuk mengetahui teknik-teknik pengawasan mutu yang dilakukan dari mulai mutu bahan baku sampai produk siap untuk dipasarkan dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh pembeli.

1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa adalah :

1.2.1 Tujuan Umum

Mengetahui dan memahami secara umum kondisi di CV. Buana Citra Sentosa yang meliputi sejarah perusahaan, visi dan misi perusahaan, lokasi dan tata letak perusahaan, fasilitas perusahaan ,struktur organisasi, ketenagakerjaan, proses produksi, peralatan produksi, sanitasi dan pemasaran.

1.2.2 Tujuan Khusus

Mengetahui dan memahami penerapan pengawasan mutu Gudeg kaleng Bu Tjitro1925 yang diterapkan di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

1.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait proses pengolahan dan pengawasan mutu Gudeg kaleng Bu Tjitro1925 di CV. Citra Buana Sentosa Yogyakarta.
2. Memberikan masukan dan saran mengenai penerapan pengawasan mutu Gudeg kaleng Bu Tjitro1925 di CV. Citra Buana Sentosa Yogyakarta

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 01 Maret – 31 Mei 2016 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 CV. Citra Buana Sentosa yang beralamatkan di Jl. Adisucipto km. 9 DP 254A tepatnya dibelakang Galeri Sapto Hudoyo Yogyakarta 55282, Dan UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) yang beralamatkan di Jl. Yogya-Wonosari KM 31,5 Ds.Gading, Kec. Playen, Kab. Gunungkidul D.I Yogyakarta

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Kegiatan Magang ini adalah metode deskriptif. Nazir (1988) mengungkapkan, metode deskriptif adalah penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta-fakta dan gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan-keterangan secara faktual.

Adapaun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan magang kerja industri ini diataranya:

1. Observasi

Pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Data yang dikumpulkan melalui pengamatan langsung ada yang dapat dikuantitatifkan. Tetapi ini bukan berarti bahwa semua data yang diperoleh secara pengamatan langsung harus dikuantitatifkan (Nazir, 1988).

Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain data nilai organoleptik untuk bahan baku melalui proses pengamatan langsung di lapangan, data – data mengenai asal bahan baku, criteria bahan baku yang digunakan melalui wawancara langsung, data alur proses pengolahan ikan melalui praktek langsung dan wawancara, data – data pendukung lain seperti penerapan sanitasi, sistem pengemasan dan distribusi produk melalui pengamatan langsung dan wawancara.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan pegawai untuk memperoleh data yang dibutuhkan untuk mengisi kuisisioner yang telah disediakan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku jurnal, teks book, makalah dan lain – lain.

3. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL).