BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manajemen adalah suatu proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha dan pengguna sumber daya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan. Manajemen proses adalah rangkaian aktivitas perencanaan dan pengawasan kerja suatu proses terutama pada proses suatu bisnis. Manajemen proses mengaplikasikan pengetahuan, keterampilan, peralatan, teknik, serta sistem untuk mendefinisikan, mengatur mengontrol, melaporkan dan memperbaiki proses dengan tujuan untuk meningkatkan keuntungan dan laba.

Pangan merupakan kebutuhan primer setiap manusia yang memiliki peran strategis terkait keberlangsungan dan kemandirian suku bangsa. Meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia menjadikan besarnya kebutuhan pangan masyarakat. Kebutuhan yang besar jika tidak di imbangi dengan peningkatan produksi pangan akan menyebabkan terjadinya penurunan laju produksi pangan dalam negeri.

Indonesia merupakan salah satu negara di dunia yang memiliki beragam keanekaragaman baik dari segi suku, ras, agama, budaya hingga makanan tradisional. Indonesia banyak sekali makanan tradisional yang berpeluang besar untuk dikembangkan menjadi sebuah industri pangan yang bisa di ekspor hingga internasional.

Daerah Istimewa Yogyakarta (D.I.Y) merupakan salah satu pusat kebudayaan dan destinasi wisata utama di Indonesia yang kaya akan warisan kuliner tradisional. Salah satu makanan khas yang menjadi identitas kuliner Yogyakarta adalah gudeg dan pendamping utamanya yaitu sambal goreng krecek. Makanan berbasis nangka muda (gori), santan, serta olahan kulit sapi (krecek) ini memiliki cita rasa gurih pedas yang khas dan sangat diminati oleh wisatawan lokal maupun mancanegara.

Secara teknis, kuliner berbasis santan dan lemak hewani tergolong dalam kategori *high- perishable food* (bahan pangan yang mudah rusak). Karakteristik kadar air dan pH yang tergolong rendah, membuat gudeg dan krecek segar sangat rentan terhadap kerusakan mikrobiologis dan penurunan mutu rasa jika disimpan pada suhu ruang dalam kurun waktu lebih dari 1- 2 hari. Keterbatasan daya tahan

ini menjadi hambatan utama dalam perluasan jangkauan distribusi, pemasaran ekspor serta penyediaan gudeg sebagai komoditas oleh- oleh yang tahan lama.

Seiring berkembangnya ilmu dan teknologi pangan, tantangan tersebut diatasi dengan penerapan teknologi sterilisasi komersial. Pengalengan pangan merupakan metode pengawetan secara termal (*thermal processing*) yang dilakukan dalam wadah tertutup rapat secara hermetis. Tujuan utama pengalengan yaitu manciptakan kondisi bahan pangan yang bebas dari mikroorganisme dan pembusuk yang dapat tumbuh pada penyimpanan suhu ruang. Selain itu, pengalengan juga bertujuan untuk mempermudah distribusi dan mobilitas produk gudeg dalam bentuk kemasan kaleng.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu usaha pelopor di D.I.Yogyakarta yang berhasil menginovasikan kuliner tradisional melalui lini produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Di antara berbagai varian yang diproduksi, varian krecek original memiliki keunggulan tersendiri dalam proses pengolahannya. Berbeda dengan olahan nangka muda, krecek memiliki tekstur renyah berserat yang cepat menyerap cairan saat dimasak. Jika manajemen proses tidak dikendalikan dengan benar, krecek dapat mengalami tekstur hancur (*mushy*) atau alot.

Berdasarkan informasi diatas, perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai manajemen proses pengalengan produk gudeg krecek original di CV. Buana Citra Sentosa D. I. Yogyakarta untuk mengetahui manajemen proses pengalengan produk mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk siap untuk di pasarkan dan memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi dunia kerja sesungguhnya.
2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang diperoleh dibangku perkuliahan ke dalam dunia kerja nyata.

3. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/ industri/ instansi yang layak dijadikan lokasi magang.
4. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh diperkuliahan maupun yang tidak ada diperkuliahan.
5. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai dalam dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Mampu menjelaskan dan melaksanakan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.
2. Mengidentifikasi permasalahan pada manajemen proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.
3. Memberikan solusi terhadap permasalahan yang terjadi pada proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan magang di CV Buana Citra Sentosa sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait proses pengolahan dan pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.
2. Memberikan masukan dan saran mengenai proses pengolahan dan pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

Kegiatan magang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa yang ber alamat di Jalan Kenanga No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, D. I. Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan magang dimulai pada tanggal 01 Agustus 2026 sampai 30 Oktober 2026 dengan jumlah 512 jam kerja. Divisi pada CV Buana Citra Sentosa terbagi menjadi 4 bagian yaitu produksi

(dapur), canning (pengalengan), gudang dan *office*. Jadwal Kerja CV Buana Citra Sentosa dapat dilihat pada Lampiran 6.

1.4 Metode Pelaksanaan

1. Observasi

   Melakukan pengamatan secara langsung tentang kegiatan yang dilakukan oleh CV Buana Citra Sentosa dalam proses produksi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 mulai dari persiapan bahan baku sampai dengan proses distribusi dan pemasaran produk gudeg kaleng Bu Tjitro1925.

2. Praktik Magang

   Melaksanakan kegiatan magang secara langsung dengan didampingi oleh karyawan dalam melakukan aktivitas- aktivitas yang ada di lapang. Kegiatan tersebut meliputi kegiatan produksi (dapur), pengalengan (*canning*), pelabelan, pengemasan dan pemasaran.

3. Pengumpulan Data

   Pengumpulan data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap narasumber di perusahaan melalui observasi dan wawancara. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari data yang ada di perusahaan, buku dan jurnal.

4. Dokumentasi

   Dokumentasi dilakukan dengan pengambilan data dalam bentuk fisik perusahaan, untum memperoleh catatan yang berhubungan dengan penelitian seperti, struktur organisasi perusahaan, dokumentasi *layout* perusahaan, dokumentasi perizinan dan foto- foto yang mendukung penelitian.

5. Studi Pustaka

   Studi Pustaka diperoleh dari buku, jurnal literatur dan telaah pustaka yang terkait dengan laporan magang ini dan manajemen agroindustri.