

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia banyak sekali jenis makanan tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah industri pangan, salah satunya merupakan gudeg. Gudeg merupakan makanan tradisional dari daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah. Gudeg sendiri memiliki rasa yang manis, dalam gudeg tersebut terdapat nangka muda atau gori yang direbus dengan bumbu, serta pelengkap yang berupa telur bebek, daging ayam, krecek, kacang tolo, dan areh. Makanan tradisional ini telah dikenal selama berabad-abad oleh masyarakat setempat dan menjadi makanan khas daerah tersebut. Dengan semakin berkembangnya jaman dan teknologi, maka muncullah inovasi untuk mengembangkan pangan tradisional dan untuk meningkatkan umur simpan pada produk gudeg tersebut.

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas Jogja yaitu gudeg. Perusahaan tersebut sangat mengutamakan kualitas produk gudeg kaleng yang dihasilkan dengan tujuan agar produk mampu menguasai pasar domestik maupun global. Gudeg menjadi suatu peluang usaha karena dapat menambah nilai jual dan daya simpan. Proses pengalengan dapat meningkatkan daya simpan gudeg selama 18 bulan. Proses pengalengan dilakukan dengan cara sterilisasi dengan suhu tertentu agar mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama dan tentunya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut.

Tuntutan konsumen terhadap mutu dan keamanan pangan semakin deras dan kompleks. Kalau sebelumnya konsumen merasa puas dengan mendapatkan harga yang terjangkau, namun sekarang konsumen menuntut pangan selain murah harus sesuai selera, aman dan menyehatkan (Hariyadi, 2007)

Kondisi terpenuhinya pangan tercemar dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlahnya maupun mutunya, aman tahan lama dan terjangkau (UU No.7 tahun 1996). Penjelasan PP 68 tahun 2002 menyebutkan bahwa upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional harus bertumpu pada sumber daya lokal

yang mengandung keragaman daerah tertentu. Makanan tradisional merupakan suatu produk pangan yang diciptakan asli dari daerah asal makanan tradisional tersebut yang turun temurun telah menjadi identitas suatu daerah tersebut salah satunya adalah gudeg yaitu makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta yang mempunyai cita rasa yang khas. Makanan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg menjadi suatu peluang usaha dengan cara untuk menambah nilai jual dan daya simpan gudeg dengan menggunakan proses pengalengan gudeg bertahan selama 18 bulan dalam kaleng proses pengalengan ini dengan cara sterilisasi dengan suhu tertentu agar mikroorganisme dalam kaleng mati dan gudeg dapat bertahan lama dan tentunya dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut.

Menurut Kramer dan Twigg (1983), mutu adalah gabungan sejumlah atribut yang dimiliki oleh bahan atau produk pangan yang dapat dinilai secara organoleptik. Atribut tersebut meliputi parameter kenampakan, warna, tekstur dan rasa. Mutu berkaitan erat dengan kepuasan atau daya terima konsumen terhadap suatu produk, untuk itu diperlukan adanya suatu proses pengawasan mutu.

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Kegiatan pengawasan mutu adalah untuk mengevaluasi kinerja nyata proses dan membandingkan kinerja proses dengan tujuan. Hal tersebut meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan dibidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Puspitasari, 2004).

Karena pentingnya pengawasan mutu pada suatu industri pangan khususnya pada gudeg kaleng, maka perlu dilakukan PKL di Cv. Buana Citra Sentosa dengan tujuan untuk lebih mempelajari dan menganalisis proses pengawasan mutu bahan baku pada produk gudeg kaleng.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.1.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan teori yang didapatkan di perkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya di lapangan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri terutama dalam bidang pengolahan hasil pertanian.
3. Meningkatkan *soft skill* serta mendapatkan pengalaman kerja khususnya mengenai sistem produksi dan bisnis.
4. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat di kampus dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.

1.1.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), yaitu:

- a. Mengetahui dan mempelajari seluruh rangkaian proses produksi pengalengan gudeg di CV. Buana Citra Sentosa.
- b. Mengetahui dan mempelajari aspek-aspek pengawasan mutu pada proses produksi pengalengan gudeg.

1.1.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah:

1. Memperoleh bekal tentang sistem, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di industri.
2. Mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai pengawasan mutu pengalengan gudeg.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 01 Oktober – 30 November 2020 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 beralamatkan di Jl. Adisucipto km. 9 DP 254A Yogyakarta 55282 dan

UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari sabtu mulai pukul 07.00 sampai dengan 15.00 WIB.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja lapang ini diantaranya:

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 dalam Fairuzi 2015).

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, kriteria bahan baku yang digunakan melalui wawancara langsung.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan pegawai untuk memperoleh data yang dibutuhkan mengisi kuesioner yang telah disediakan. Pengumpulan data sekunder. dilakukan dengan gencar 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)

