

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan sebuah negeri yang cukup luas dan penduduknya memiliki cara pandang yang berbeda, beragam dan khas terhadap makanan tradisional masing-masing daerahnya. Makanan tradisional merupakan produk kebudayaan yang pemakaian resep atau proses pembuatannya selalu berkembang. Makanan tradisional tersebut merupakan warisan budaya masa lampau yang dapat kita rasakan masa sekarang. Proses pengolahan tertentu dan penggunaan rempah-rempah asli menghasilkan makanan tradisional dengan cita rasa yang khas dan berbeda antara satu daerah dengan daerah lainnya. Kenikmatannya telah teruji dari generasi ke generasi oleh setiap suku bangsa Indonesia.

Gudeg merupakan masakan tradisional Jawa dari Yogyakarta dan Jawa Tengah, Indonesia. Dalam perkembangannya, masyarakat mengenal gudeg terkenal berasal dari Yogyakarta sehingga membuat kota ini dikenal dengan nama kota Gudeg. Sejarah gudeg di Yogyakarta dimulai bersamaan dengan dibangunnya kerajaan Mataram Islam di Alas Mentaok yang ada di daerah kota Gede pada sekitar tahun 1500-an. Gudeg sejatinya bukan berasal dari kerajaan tapi berasal dari masyarakat. Dikarenakan proses memasaknya yang lama, pada abad 19 belum banyak yang berjualan gudeg. Gudeg mulai populer dan banyak diperdagangkan pada tahun 1940-an. Gudeg terbuat dari nangka muda mentah. Direbus selama beberapa jam dengan beberapa bahan tambahan.

Pengalengan adalah salah satu proses untuk mengawetkan makanan dengan menggunakan panas, dimana tahapan proses yang paling banyak menggunakan panas adalah proses sterilisasi (Nurhikmat et al, 2010). Keuntungan utama penggunaan kaleng sebagai wadah bahan pangan pada proses pengalengan antara lain kaleng dapat menjaga bahan pangan dan

makanan yang ada di dalam wadah yang tertutup secara hermetis dapat dijaga terhadap kontaminasi oleh mikroba, serangga atau bahan asing lainnya yang memungkinkan dapat menyebabkan kebusukan dan penyimpangan penampakan dan cita rasa. Kaleng juga dapat menjaga bahan pangan terhadap penyerapan oksigen, gas-gas lain, bau-bauan dan partikel-partikel radioaktif yang terdapat di atmosfer (Akbar, 2015)

Gudeg kaleng bu tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas Jogja yaitu gudeg, sangat mengutamakan pada kualitas suatu produk gudeg kaleng yang dihasilkan dengan tujuan produk mampu menguasai pasar domestik maupun global. 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.

Peminat gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa sebagai oleh – oleh ternyata disambut baik oleh konsumen CV. Buana Citra Sentosa terus mengembangkan produk inovasi tersebut, yaitu dengan membuat varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa yaitu, rasa original, rasa pedas, rasa blonde dan rasa rendang. Berdasarkan varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

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

1. Mengetahui aspek-aspek Standar Operasional Prosedur (SOP) pada proses produksi pengalengan gudeg di CV. Buana Citra Sentosa.

2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat di kampus dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui dan memahami standart operasional prosedur (SOP) pada proses produksi pengalengan gudeg Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan:

1. Memperoleh bekal tentang sistem, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di industri
2. Mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai standart operasional prosedur.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 1 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.

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1.4.1. Praktek Lapang

Melaksanakan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktekkan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.4.2. Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan keseharian dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya selain pancaindra lainnya seperti telinga, penciuman, mulut dan kulit. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan observas partisipasif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.4.3. Wawancara

Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi serta kegiatan yang tidak dapat diikuti secara langsung di CV. Buana Citra Sentosa.

1.4.4. Penggunaan Dokumen

Dokumen yang digunakan yaitu berupa laporan dan dokumen lain yang ada hubungan dengan kajian teknis maupun menejerial dari CV. Buana Citra Sentosa yang dijadikan sebagai lokasi Praktek Kerja Lapang

1.4.5. Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari literatur, buku dan telaah pustaka yang lainnya berhubungan dengan kegiatan yang berkaitan dengan proses pemasakan telur.