

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Menurut Wahyono dkk. (2019), Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Pengalaman yang diperoleh dari kegiatan praktek kerja lapang akan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja. Lokasi praktek kerja lapang yang sesuai dengan fokus ilmu yang dipelajari akan membantu mahasiswa mendapatkan pandangan yang lebih luas pada dunia kerja. Dengan adanya kegiatan PKL ini, mahasiswa bisa menerapkan ilmu yang didapatkan di bangku kuliah atau kampus dan mendapat pengalaman kerja yang sesungguhnya.

Pangan merupakan kebutuhan dasar utama bagi manusia yang harus dipenuhi setiap saat. Hak untuk memperoleh pangan merupakan salah satu hak asasi manusia. UU No. 7/1996 tentang Pangan menyebutkan bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar dan salah satu hak asasi manusia, pangan sendiri mempunyai arti dan peran yang sangat penting bagi kehidupan suatu bangsa. Ketersediaan pangan yang lebih kecil dibandingkan kebutuhannya dapat menciptakan ketidak-stabilan ekonomi. Hal ini akan menyebabkan ketahanan pangan terganggu.

Pangan tradisional adalah pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau dikonsumsi, menggunakan bahan yang dihasilkan secara lokal, diolah secara khas di suatu daerah tertentu. Pangan tradisional beraneka ragam jenis dan kandungan gizinya. Potensi pangan tradisional harus terus dikembangkan agar tidak hilang dan untuk mendukung ketahanan pangan di Indonesia. Salah satu pangan tradisional yang harus dikembangkan yaitu gudeg yang ada di DI Yogyakarta. Gudeg merupakan makanan tradisional yang terbuat dari Nangka muda (nangka) yang direbus selama beberapa jam dengan gula kelapa serta santan. Awalnya gudeg dibungkus dengan daun pisang, lalu beralih ke besek, kardus, kemudian kendil.

Namun seiring berkembangnya zaman, gudeg sudah menggunakan kemasan kaleng sebagai wadah. Hal tersebut menjawab permintaan konsumen yang menginginkan gudeg bisa bertahan lebih lama dan berkemasan praktis untuk dibawa. Gudeg kaleng sendiri lahir dari ide para ilmuwan LIPI (Lembaga Penelitian Indonesia) Yogyakarta yang bekerjasama dengan produsen gudeg yang ada di Yogyakarta.

Gudeg kaleng bu tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa ini merupakan perusahaan menengah yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional. Perusahaan ini sangat mengutamakan kualitas suatu produk kaleng yang dihasilkan dengan tujuan produk mampu menguasai pasar domestik maupun global. Gudeg kaleng ini sangat diminati masyarakat di seluruh Indonesia. Perusahaan ini juga sudah banyak membuka cabang seperti di wilayah jawa tengah, Jakarta, dsb. adapun inovasi gudeg yang sudah dikembangkan antara lain gudeg original, gudeg pedas, gudeg rending, dan gudeg blonde. Proses pengolahan gudeg sendiri memiliki beberapan tahapan yaitu penerimaan bahan baku, proses produksi, dan proses pengalengan. Proses yang paling dikritisi yaitu proses sterilisasi, proses ini harus benar – benar diawasi karena dapat berpengaruh terhadap mutu produk, citarasa, dan tahan lama produk tersebut. Proses sterilisasi harus dilakukan dengan suhu dan waktu tertentu agar dapat membunuh mikroorganisme pada kaleng sehingga produk bisa tahan lama dan tentunya meningkatkan nilai jual produk. Gudeg kaleng bu tjitro memiliki isi dengan berat 228 gram, dengan isian telur rebus, kacang tholo, daging ayam seberat 15 gram krecek sayur, bumbu areh dan yang terakhir gudeg.

Berdasarkan infomarsi diatas perlu kiranya dibuat suatu laporan mengenai produksi dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa DI Yogyakarta untuk mengetahui tahapan proses produksi dan pengalengan yang telah diterapkan sesuai dengan standar.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan umum**

Tujuan umum kegiatan praktek kerja lapang (PKL) adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman di industry pangan.
2. Melatih pemikiran kritis perbedaan teori yang diterapkan diperkuliahan dengan di lapang.
3. Meningkatkan ketrampilan yang tidak didapatkan di perkuliahan.

### **1.2.2. Tujuan khusus**

Tujuan khusus kegiatan praktek kerja lapang (PKL) adalah :

1. Menambah wawasan, pengetahuan, dan ketrampilan proses produksi dan pengalengan di Gudang Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui proses produksi dan pengalengan serta sterilisasi Gudang Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa.

## **1.3. Manfaat**

Manfaat yang diperoleh pada praktek kerja lapang (PKL) adalah :

1. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan proses pengolahan dan pengalengan di Gudang Bu Tjitro CV. Buana Citra Sentosa.
2. Mahasiswa dapat mengevaluasi hasil praktek kerja lapang yang telah diperoleh.
3. Mahasiswa dapat menerapkan ketrampilan yang telah diperoleh pada kegiatan pengolahan dan pengalengan.

## **1.4. Tempat dan waktu pelaksanaan**

Kegiatan praktek kerja lapang ( PKL ) dilaksanakan mulai tanggal 01 Oktober – 30 November 2020 yang bertempat di rumah produksi pengolahan Gudang Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamat di Jl. Adisucipto Km. 9 DP 254A.

Yogyakarta 55282. Dan juga UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI ( Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia ).

### **1.5. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang mengandung metode deskriptif. Nazir (1988) dalam Fairuzi (2015) mengungkapkan, metode deskriptif adalah penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta-fakta dan gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan-keterangan secara faktual. Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan 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 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 ditempat. 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, data alur proses pengolahan bahan-bahan gudeg 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**

Dokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL).