

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 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. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan selama 384 jam untuk Program Diploma III yang dilaksanakan pada semester 5.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia gudeg merupakan salah satu makanan khas D.I Yogyakarta yang dibuat dari buah nangka muda (gori) diberi bumbu, santan, dan lauk pelengkap (kacang tolo, ayam, telur, krecek). Gudeg memiliki rasa manis dan berwarna coklat. Gudeg juga merupakan makanan yang memiliki umur simpan singkat. Saat ini sedang populer bisnis yang menjadikan gudeg sebagai oleh-oleh, sehingga produsen berlomba-lomba membuat inovasi produk gudeg kaleng yang diproduksi oleh CV. Buana Citra Sentosa.

Menurut Agus Ahyani (2002), proses adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk penyelenggaraan atau pelaksanaan dari suatu hal tertentu. Sedangkan produksi adalah kegiatan untuk mengetahui penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi yang bermanfaat bagi pemenuhan konsumen (Hadiprodjo, 2000). Berdasarkan penjelasan diatas maka dapat diambil kesimpulan bahwa proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Proses

produksi gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, pengolahan, pengalengan, pemeraman (karantina) dan pelabelan.

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 pada gudeg kaleng. Varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa yaitu, rasa original, rasa pedas, rasa rendang dan rasa blondo. Berdasarkan proses mulai dari awal penerimaan bahan baku sampai pelabelan gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa, maka penulis akan memaparkan proses inkubasi produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 diruang karantina.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah :

- 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di CV. Buana Citra Sentosa;
- 2) Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah;
- 3) Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh diperkuliahan;
- 4) Mempraktikan suatu pekerjaan yang telah di dapat dari praktikum perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus

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

- 1) Mengetahui proses Inkubasi gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa;
- 2) Mengetahui permasalahan serta penanganan dalam proses inkubasi gudeg di CV. Buana Citra Sentosa;

- 3) Mengetahui pencapaian tingkat keberhasilan produk yang lulus/tidak lulus karantina di CV. Buana Citra Sentosa;
- 4) Dapat mengetahui secara langsung pekerjaan yang sebenarnya, serta lingkungan pekerjaan

1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah :

- 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan;
- 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengevaluasi dan menyelesaikan permasalahan pada saat melakukan kegiatan pengolahan pangan;
- 3) Mahasiswa memperoleh wawasan dan keterampilan mengenai kegiatan pengolahan pangan;
- 4) Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter;
- 5) Melatih skill yang telah terpendam ketika kuliah

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 384 jam dimulai pada 01 Oktober 2020 sampai 30 November 2020, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai Sabtu dari pukul 07.00 WIB sampai 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang yang digunakan adalah :

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 panca indra lainnya seperti telinga, hidung, mulut dan kulit. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan observasi partisipatif 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 adahubungannya 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 lain yang berhubungan dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.