

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gudeg telah dikenal oleh masyarakat Indonesia khususnya sebagai makanan khas dari Kota Yogyakarta. Popularitas tersebut juga yang membuat Yogyakarta dikenal dengan nama Kota Gudeg. Gudeg adalah makanan tradisional yang terbuat dari Nangka muda (nangka) yang direbus selama beberapa jam dengan gula kelapa serta santan. Dengan dilengkapi dengan berbagai bumbu tambahan membuat Gudeg menjadi terasa manis dilidah dan memiliki rasa yang khas dan enak sesuai dengan selera masyarakat Jawa pada umumnya.

Awalnya Gudeg yang dikenal oleh masyarakat Indonesia khususnya Yogyakarta jaman dahulu adalah Gudeg Basah. Seiring perkembangan jaman, kebutuhan Gudeg untuk oleh-oleh yang semakin berkembang juga seiring dengan munculnya Gudeg kering. Gudeg kering baru ditemukan sekitar enam dasawarsa yang lalu. Sifatnya yang kering membuat gudeg tersebut tahan lama dan sering dimanfaatkan sebagai oleh-oleh yang tentu saja berdampak dengan munculnya industri rumahan yang menyajikan oleh-oleh Gudeg khas Yogyakarta.

Penerima Anugerah Kebudayaan Kategori Pelestari 2016. Ibu Tjitro Sastrodiprodo membuka usaha Gudeg Bu Tjitro sejak tahun 1925. Pelestarian masakan tradisional Yogyakarta ini ia wariskan kepada keturunannya. Saat ini Gudeg Bu Tjitro telah dilestraikan dan dikembangkan oleh generasi keempat. Gudeg yang dimasak Ibu Tjitro hanya dapat dinikmati 6 jam dari proses pembuatan, kini dengan inovasi pengalengan dapat dinikmati konsumen hingga mancanegara. Semakin luas Gudeg Bu Tjitro menjangkau konsumen, semakin luas juga misinya memperkenalkan kuliner tradisi sebagai budaya bangsa Indonesia.

Dalam hal pewarisan resep gudegnya, Ibu Tjitro (alm) memberikan keleluasaan kepada keturunannya untuk mengembangkan rumah makan gudeg sesuai dengan kemampuan dan inovasinya masing-masing. Pada generasi keempat, Rika dan suaminya mulai berinovasi agar gudeg dapat dikemas secara tahan lama, sehingga memperluas pasar tanpa mengurangi kenikmatan gudeg

fresh yang dapat dinikmati di rumah makan mereka. Pada masa Ibu Tjitro memang baru menyajikan gudeg *fresh* atau yang dikemas dalam besek dengan daya tahan enam jam. Lalu, di masa generasi kedua dan ketiga mulai mengembangkan pengemasan gudeg menggunakan kendil yang bisa tahan sampai dua hari. Pada generasi keempat, teknologi pangan juga semakin berkembang, mereka mulai memikirkan untuk dapat mengemas gudeg dalam kaleng.

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 blondo dan rasa rendang. Berdasarkan varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa, maka penulis akan memaparkan proses produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 varian rasa blondo.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapang (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 di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah;
- 3) Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

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

- 1) Untuk mengamati reaksi yang terjadi antara cangkang telur dan asam cuka di CV. Buana Citra Sentosa
- 2) Mengetahui permasalahan serta penanganan dalam proses pengupasan telur di CV. Buana Citra Sentosa.

1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, 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.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 01 Oktober – 30 November 2020 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 beralamatkan di Jl. Kenanga No.254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, DI Yogyakarta 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

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) 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, penciuman, 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 ada hubungannya dengan kajian teknis maupun manajerial dari CV. Buana Citra Sentosa yang dijadikan sebagai lokasi Praktek Kerja Lapang.

1.4.5 Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data pendukung dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dengan menyesuaikan terori dengan praktek serta penyusunan laporan.