

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

Meurut Kamus Bahasa Indonesia Gudeg merupakan makanan tradisional dari Yogyakarta yang terbuat dari rebusan nangka muda dan bumbu rempah, gula, dan santan kelapa. Turis dan pendatang yang sedang melakukan kunjungan ke Yogyakarta memilih gudeg sebagai produk utama yang patut di coba, dan dengan rasanya yang khas membuat Gudeg sangat diminati untuk dijadikan oleh-oleh. Permintaan terhadap gudeg ini memang tinggi, salah satu prospek permintaan terbanyak pada waktu priode liburan. Gudeg biasanya hanya bisa bertahan 2-3 hari, sedangkan permintaan konsumen gudeg bisa bertahan lebih lama agar bisa dijadikan oleh-oleh baik dalam negeri maupun luar negeri.

Dari masa ke masa kemasan gudeg mengalami transformasi. Awalnya dibungkus dengan daun pisang, lalu beralih ke besek, kardus, kemudian kendil, dan sekarang 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 lahir dari ide para ilmuwan LIPI (Lembaga Penelitian Indonesia) Yogyakarta yang bekerjasama dengan produsen gudeg yang ada di Yogyakarta. Pada tahun 2004, salah satu pemilik rumah makan gudeg mengajukan gagasan untuk pengalengan gudeg ke LIPI Yogyakarta. Pengajuan inovasi

tersebut ditanggapi secara positif dan responsif. Percobaan dilakukan sebanyak lima kali hingga menghasilkan gudeg yang sesuai dengan mutu yang sudah ditetapkan meliputi tekstur, warna, sifat dan cita rasa gudeg yang diinginkan oleh produsen gudeg kaleng. Pengujian gudeg kaleng juga bekerjasama dengan beberapa laboratorium di Yogyakarta dan laboratorium di Bandung untuk menakar kandungan gizinya, seperti lemak, protein dan lainnya.

Gudeg kaleng butjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi dibidang pengolahan pangan Tradisional khas Jogja yaitu gudeg, perusahaan ini 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. 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.

Menurut Agus Ahyari (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 (Hadiprodja, 2000). Berdasarkan penjelasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu, dan tempat atas faktor-factor produksi sehingga dapat bermfaat bagi pemenuhan konsumen. Proses produksi gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, pengoahan, pengalenngan, karantina kaleng, dan pelebelan.

Dalam bahan pengisian gudeg ini salah satunya menggunakan telur bebek, Telur merupakan sumber protein yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai penghasil protein

hewani. Dalam laporan kali ini seperti judul yang sudah diambil adanya penambahan asam cuka. Asam cuka atau asam asetat merupakan salah satu bahan pangan yang memberikan rasa asam pada makanan. Asam asetat termasuk kedalam golongan asam lemah yang digunakan sebagai bahan pelunak air dan digunakan sebagai bahan pengatur keasaman dalam industri makanan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum 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 dibangku kuliah.
- 3) Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh diperkuliahan.

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.
- 3) Mengetahui pencapaian untuk menanggulangi kerusakan pada 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

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

1.4.1 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan yang digunakan adalah:

1.4.1. Praktek Lapangan

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 Lapangan

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 Lapangan 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 Lapangan.

1.4.5. Studi Pustaka

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