

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Karena itulah, maka industri pangan selalu tumbuh dan berkembang secara alami di suatu negara dalam rangka memenuhi kebutuhan pokok bagi populasi yang selalu tumbuh. Indonesia, sebagai negara tropis yang kaya akan sumber daya hayati, tentunya sangat berpotensi untuk mengembangkan aneka pangan yang unik dan khas. Ketersediaan pangan yang aman, bermutu dan bergizi merupakan syarat utama yang harus ada disetiap pangan. Semakin meningkatnya jumlah penduduk yang ada di Indonesia, semakin meningkat pula produksi di industri pangan. Jika tidak diimbangi akan terjadi penurunan kuantitas dan kualitas yang ada di industri pangan.

Salah satu makanan yang khas dari Yogyakarta yaitu gudeg. Gudeg merupakan makanan tradisional yang terbuat dari perebusan nangka muda dan bumbu rempah, gula, dan santan kelapa. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan. Gudeg dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek. 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 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 pokok 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 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 memproduksi beberapa varian rasa gudeg diantaranya original, pedas, rendang, dan blondo.

Pangan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat memerlukan perhatian dan pengawasan yang khusus, terutama jenis pangan yang sudah tersebar atau terdistribusi di masyarakat luas. Produk pengalengan gudeg dapat menjadi tidak aman baik sewaktu masih berupa bahan baku, selama proses pengolahan, maupun selama penyimpanan distribusi. 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 yaitu penerimaan bahan baku telur di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

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 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 untuk mengetahui permasalahan serta penanganan kerusakan pada penerimaan bahan baku telur.

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 penerimaan bahan baku telur pada pengalengan gudeg.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

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

1.4. 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 mempraktekan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.4.2. Pengamatan Lapangan

Pengamatan lapangan 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 penerimaan bahan baku telur.