

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan makanan yang ada di Indonesia begitu pesat salah satunya adalah makanan tradisional yang terus menerus dilakukan inovasi. Salah satu makanan tradisional yang sangat populer dikalangan masyarakat adalah gudeg. Gudeg merupakan makanan tradisional berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta yang tidak memiliki umur simpan yang lama. Minat masyarakat yang begitu tinggi pada gudeg memberikan ide kepada produsen untuk menciptakan inovasi gudeg yang memiliki umur simpan lama agar semua konsumen di berbagai wilayah dapat menikmati gudeg. Salah satu usaha yang dilakukan produsen adalah mengemas gudeg tersebut dalam kaleng atau biasa dikenal dengan gudeg kaleng. Penerapan teknologi pengalengan pada makanan tradisional memberikan pengaruh terhadap umur simpan gudeg dan juga higiene dan sanitasinya.

Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 merupakan pelopor pertama gudeg kaleng di Indonesia. Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 ini dinaungi oleh CV. Citra Buana Sentosa dimana badan usaha tersebut tidak hanya bergerak di bidang industri pangan tradisional tetapi juga merambah ke industri obat-obatan tradisional. Inovasi yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa terkait pengalengan gudeg ini menarik minat para produsen lain dan mahasiswa untuk mendalami ilmu tersebut. Inovasi ini diperoleh dari kerjasama yang dilakukan oleh pihak CV. Buana Citra Sentosa dengan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) Yogyakarta. Karena dikenal sebagai pelopor gudeg kaleng di Yogyakarta, banyak mahasiswa melakukan studi lapang di CV. Buana Citra Sentosa untuk mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan diterapkan di lapangan secara langsung. Inovasi yg dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa sangat diminati oleh masyarakat, bukan hanya dikalangan mahasiswa tetapi produsen gudeg lainnya yang ada di Yogyakarta.

Dengan adanya pengalengan terhadap gudeg, memberikan nilai lebih terhadap higiene dan sanitasi dari gudeg itu sendiri. Setiap memproduksi gudeg kaleng, perusahaan selalu memperhatikan higiene dan sanitasi yang diterapkan baik saat

produksi maupun proses pengalengan. Penerapan higiene dan sanitasi dilakukan mulai dari fasilitas alat pelindung diri yang digunakan oleh setiap karyawan, tempat penyimpanan bahan baku, tempat produksi, tempat pengalengan, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, dan peralatan yang digunakan.

Sebagai mahasiswa teknologi industri pangan diharapkan paham dan mengerti mengenai sistem sanitasi yang dijalankan oleh industri pangan agar nantinya mampu memproduksi makanan atau bahan pangan dengan tetap menjaga kebersihan sehingga menghasilkan produk yang bersih dan berkualitas. Dasar-dasar mengenai higiene dan sanitasi telah diperoleh selama dibangku perkuliahan dan dapat diterapkan secara langsung dalam industri pangan.

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes, 2011). Penerapan higiene sanitasi dalam industri makanan sangat berpengaruh besar dalam tingkat keamanan pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Ditengah pandemi covid 19, penerapan higiene sanitasi dalam industri makanan sangat diperlukan demi keamanan dan keselamatan konsumen maupun pekerja. Higiene dan sanitasi merupakan suatu sikap manusia yang memiliki arti penting yang menyangkut harkat dan kelangsungan hidup dari kebudayaan manusia.

Higiene dan sanitasi merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan karena saling berkaitan dan memiliki tujuan yang sama. Namun higiene dan sanitasi memiliki perbedaan dimana higiene lebih mengarah pada aktivitas manusia atau biasa disebut dengan higiene personal sedangkan sanitasi menitikberatkan pada lingkungannya. Oleh karena itu, pada Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 perlu adanya penerapan higiene dan sanitasi pada setiap proses yang dilakukan untuk memperoleh gudeg kaleng sesuai dengan standar yang disyaratkan. Hal ini perlu dilakukan untuk menjaga kesehatan, keamanan, dan untuk mempertahankan kualitas produk dari pencemaran makanan yang mungkin dapat terjadi.

Berdasarkan pemaparan tersebut diatas, perlu dipelajari dan dianalisis penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan selama proses produksi pengalengan

di Gudeg Bu Tjitro 1925 melalui kegiatan Praktek Kerja Lapang di CV. Buana Citra Sentosa.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum Kegiatan Praktek Kerja Lapang di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut.

1. Mahasiswa memperoleh wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan dalam perusahaan
2. Memahami perbedaan teori dalam perkuliahan dengan di lapangan
3. Melatih berpikir kritis dan bersikap profesionalisme pada lingkungan dunia kerja
4. Meningkatkan keterampilan dalam bekerja dan mengaplikasikan pengetahuan sesuai dengan bidang keahlian yang telah diterima selama dibangku perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus Kegiatan Praktek Kerja Lapang di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut.

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan pada produksi dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
2. Mampu menjelaskan penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan pada pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi terkait pada penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengalengan Gudeg Bu Tjitro di CV. Citra Buana Sentosa

1.2.3 Manfaat

Manfaat Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa sebagai berikut.

1. Mahasiswa mendapat informasi tentang proses pengolahan dan pengalengan Gudeg Bu Tjitro
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis untuk menggunakan nalarnya dengan memberikan pendapat yang logis terhadap kegiatan lapang

3. Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran tentang proses pengolahan dan pengalengan di Gudang Bu Tjitra
4. Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran terkait penerapan higiene dan sanitasi yang diterapkan di pengalengan Gudang Bu Tjitra

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Lokasi Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 1 Oktober – 30 November 2020 berlokasi di rumah produksi pengolahan Gudang Bu Tjitra 1925 CV. Buana Citra Sentosa yang beralamatkan di Jl. Kenanga RT 08 RW 056 No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta dan UPT Balai Pengembangan Proses Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia).

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa ini digunakan metode deskriptif untuk memperoleh informasi (data). Metode deskriptif merupakan suatu 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 (PKL) ini diantaranya:

1. Observasi

Observasi dilakukan untuk pengumpulan data dengan observasi secara langsung atau pengamatan secara langsung dengan cara pengambilan data. Data yang diperoleh merupakan data primer yang diperoleh langsung dari hasil magang ditempat. Data yang diperoleh berupa nilai organoleptik terhadap bahan baku mentah dan yang telah diolah.

2. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan yang dilakukan untuk maksud tertentu. Wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data melalui tanya jawab secara verbal terhadap pihak yang bersangkutan yaitu pemilik usaha, pembimbing lapang, dan

karyawan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku, jurnal, *textbook*, makalah, dan lain-lain.

3. Praktek Lapang

Metode ini dilakukan dengan cara ikut serta dalam kegiatan kerja yang dilakukan para pekerja di tempat pengalengan gudeg tersebut. Pekerjaan yang dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengalengan, hingga pelabelan sesuai dengan alur proses yang ada di perusahaan.

4. Studi Pustaka

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

5. Dokumentasi dan data-data.

Dokumentasi dan data-data merupakan mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) sebagai penunjang informasi yang diperoleh di CV. Buana Citra Sentosa. Pengambilan data dalam bentuk fisik seperti foto dan *form*.