

RINGKASAN

PENGARUH PROSES STERILISASI TERHADAP MUTU PRODUK AKHIR GUDEG KALENG BU TJITRO di CV. BUANA CITRA SENTOSA YOGYAKARTA. Yuliana, B32191002, Tahun 2021, hlm, Program Studi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian,. Dosen Pembimbing: Yani Subaktilah, S.TP., MP.

Pelaksanaan Praktek Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 15 September sampai 31 Desember 2021 bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa yang beralamat di Jl. Adisucipto Km. 9 DP 254b (Belakang Galeri Sapto Hudoyo) Yogyakarta 55282. Pada pelaksanaan PKL di Gudeg Bu Tjitro memperoleh dan mengetahui proses sterilisasi makanan yang dikalengkan serta mutu yang dihasilkan yaitu gudeg.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri pangan pertama kali di Indonesia mengembangkan makanan tradisional yang dikalengkan yaitu gudeg kaleng. Gudeg merupakan makanan tradisional daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah. Selama berabad-abad menjadi makanan khas masyarakat setempat. Gudeg terdiri dari nangka muda yang direbus dengan bumbu, serta lauk pelengkapya yaitu telur bebek, kacang tolo, daging ayam, krecek, dan areh.

Perusahaan ini mampu menghasilkan gudeg kaleng yang mempunyai umur simpan selama 1 tahun. Hal tersebut disebabkan adanya proses pengalengan yang telah ditetapkan oleh industri. Dalam menjalankan usaha gudeg kaleng ini perusahaan sudah menerapkan system persyaratan dasar penerapan system keamanan pangan GMP (*Good Manufacturing Practice*).

CV. Buana Citra Sentosa menggunakan sterilisasi komersial yang menggunakan pemanasan dengan suhu tinggi dengan mesin autoklaf. Sterolisasi merupakan titik kritis suatu proses dalam pengalengan. Sterilisasi dilakukan dengan suhu 117°C selama 60 menit dan maksimal pada suhu 121,1°C selama 3 menit, dengan tekanan 1,5 bar. Penggunaan suhu tinggi pada proses sterilisasi produk pangan secara berlebihan juga memungkinkan terjadinya kerusakan nilai gizi maupun organoleptik produk pangan terutama Gudeg. Selain tekstur pada komponen gudeg, untuk aroma, warna, dan rasa pada bahan yang dikaleng tidak

mengalami perubahan. Dikarenakan panas dan waktu pada proses sterilisasi tidak berpengaruh pada perubahan mutu tersebut. Produk akhir yang dihasilkan dari proses sterilisasi menghasilkan mutu gudeng yang baik dan dapat bertahan selama satu tahun karena suhu dan waktu pada proses sterilisasi sesuai dengan produk yang dikalengkan.