

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Proses Produksi Gudeg Kaleng Varian Rasa Rendang Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta. Adifia, NIM B32191366, Tahun 2021, 107 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiansyah Surya, S.Si. M.Si (Dosen Pembimbing Internal), Ricky Jadi Rezeqi (Pembimbing Lapang/Eksternal).

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan suatu inovasi terbaru dengan pengalengan produk pengawetan bahan makanan tradisional. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 ini berada pada naungan CV. Buana Citra Sentosa. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 tercetus setelah Ibu Jatu Dwi Kumala Sari, pemilik gudeg Bu Tjitro 1925 generasi ke empat ini bekerja sama dengan melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan mulai tanggal 15 September-31 Desember 2021 di CV. Buana Citra Sentosa D.I. Yogyakarta dengan tujuan untuk memperoleh pengalaman kerja dan juga untuk menambah pengetahuan dan pemahaman kegiatan yang ada di industri dalam bidang pengolahan hasil pertanian, Serta mengetahui dan memahami pengawasan mutu Gudeg kaleng BuTjitro 1925.

Proses pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 terdiri dari beberapa tahapanya itu pemasakan Nangka muda, pemasakan telur, pemasakan daging ayam, pemasakan kacang tolo, pemasakan areh kental, dan pemasakan krecek. Pada proses pengalengan gudeg terdiri dari beberapa tahapanya itu sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, *exhausting* penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, karantins produk, pelabelan dan pengemasan.

Pengawasan mutu pada produk tidak hanya pada proses pengolahannya saja melainkan dari awal mulai dari bahan baku sampai pada proses pengalengan, melainkan pada faktor eksternal yang secara tidak langsung juga akan terjadi sumber kontaminasi terhadap produk. Faktor eksternal yang dimaksud merupakan factor dari segi *hygiene* sanitasi baik pada ruang produksi, alat-alat yang

digunakan serta pada karyawan. Pengawasan dilakukan sampai produk telah selesai di distribusikan.

Pengawasan mutu pada proses pengolahan gudeg varian rasa rendang di CV. Buana Citra Sentosa sudah dilakukan dengan cukup baik. Mulai dari bahan baku masuk sampai ke proses pengalengan. Pemeriksaan dilakukan secara organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan kenampakan bahan baku yang harus sesuai SOP yang ditetapkan. Pada proses pengolahan dilakukan pengawasan secara berkala supaya mendapatkan rasa, warna, tekstur dan kenampakan yang sesuai dengan SOP perusahaan.