

RINGKASAN

Higiene dan Sanitasi Proses Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Daerah Istimewa Yogyakarta. Dzulqarnain Heroaji Alfiansyah, NIM.B32171509, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.SC. (Pebimbing Utama).

Pengalengan merupakan proses pengawetan dengan cara mengemas bahan makanan tersebut dalam kaleng yang ditutup rapat secara hermetis, kemudian pengalengan melalui beberapa tahapan yang dilakukan dengan cara pemanasan yaitu metode sterilisasi dan dilakukan pendinginan secara cepat. Proses pengawetan disebabkan dengan adanya pembunuhan mikroorganisme pembusuk dan pathogen oleh panas.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri menengah yang bergerak dibidang pengolahan produk makanan tradisional yang dikenal dengan nama gudeg khas daerah Yogyakarta. Ibu Jatu Dwi Kumala Sari yang merupakan pemilik perusahaan CV. Buana Citra Sentosa keturunan generasi ke-4 menjalin kerjasama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) melakukan penelitian mengenai pengalengan gudeg, pada akhirnya terciptalah Gudeg Bu Tjitro 1925 sebagai pelopor pertama pengalengan gudeg yang memiliki daya simpan cukup lama yaitu 1 tahun.

Pengalengan yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa dilakukan dengan cara semi modern, hal ini disebabkan karena beberapa proses dari setiap tahapan pengalengan dilakukan secara manual, meliputi *filling*, penimbangan, penataan pada *exhauster box* dan *konveyor seamer*. Beberapa alat yang digunakan juga masih sederhana yang dimodifikasi dengan beberapa alat sebagai penunjang fungsi dari alat tersebut, sehingga bisa digunakan sebagai alat *sterilisasi* dan *exhausting* seperti *exhauster box* berupa dandang besar yang diberi pipa dan kran untuk mengalirkan uap panas dari *boiler* juga dilengkapi dengan *thermo control* sebagai pengontrol suhu ruang yang ada di dalam *exhauster box*.

Proses pengalengan ini dilakukan untuk memperpanjang masa simpan gudeg tanpa menggunakan bahan pengawet apapun. Gudeg salah satu produk yang sangat mudah mengalami kerusakan karena merupakan produk basah untuk

itu maka dilakukan proses pengalengan. Tahapan-tahapan proses pengalengan di CV. Buana Citra Sentosa meliputi : persiapan, pencucian kaleng kosong, *sterilisasi* kaleng kosong, pengisian bahan, penimbangan, *exhausting*, penutupan kaleng, *sterilisasi* kaleng, pendinginan, *cooding*, karantina, dan pelabelan.

Titik kritis dalam proses pengalengan terdapat pada proses *exhausting* dan *sterilisasi*. *Exhausting* dilakukan untuk mengeluarkan udara yang terperangkap di dalam bahan dengan cara air dari bahan tersebut akan menguap sehingga akan mendorong udara untuk keluar. *Sterilisasi* dilakukan untuk membunuh bakteri yang akan merusak bahan. *Sterilisasi* dilakukan untuk membunuh bakteri yang akan merusak bahan. *Sterilisasi* dilakukan selama 45 menit pada suhu 121⁰C dengan tekanan 1,5 bar. Waktu dan suhu *sterilisasi* ini dapat dari hasil uji F0. Pengujian F0 dilakukan untuk mengetahui kecukupan panas dan sterilisasi pada bahan sehingga dapat menentukan waktu yang diperlukan pada suhu 121⁰C dan bakteri dianggap 0. Waktu *sterilisasi* dihitung mulai dari suhu mencapai 100⁰C.

Kualitas dan keamanan dari produk kaleng Gudeg Bu Tjitro 1925 juga sangat diperhatikan. Oleh karena itu, diperlukan dalam suatu industri makanan untuk menerapkan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi yang sesuai dengan standart yang ditentukan. Sanitasi pada suatu industri mencakup sanitasi pada karyawan (*hygiene*), peralatan, ruangan/konstruksi bangunan, ruang pengolahan, bahan baku, proses produksi dan penanganan produk akhir. Pentingnya sanitasi merupakan syarat mutlak bagi industri pangan, sebab sanitasi berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu pangan dan daya keawetan produk serta reputasi dari perusahaan yang bergerak di bidang pangan. Oleh karena itu, selain diperlukan cara pengolahan pangan yang baik, perlunya sanitasi juga sangat mendukung kegiatan tersebut.