

## RINGKASAN

**PROSES STERILISASI GUDEG BU TJITRO 1925 di CV BUANA CITRA SENTOSA YOGYAKARTA.** Aisyah Mustika, NIM B32171406, Tahun 2020, 78 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian. Dosen Pembimbing : Anna Mardiana Handayani, S.TP. M.Sc.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan pada 1 Oktober 2019 – 31 Desember 2019 di pengalengan Gudeg Bu Tjitro di CV. Buana Citra Sentosa yang bertempat di rumah produksi pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 beralamatkan di Jl. Adisucipto km. 9 DP 254A Yogyakarta 55282. Pada saat melaksanakan PKL di Gudeg Bu Tjitro memperoleh dan mengetahui proses sterilisasi makanan yang dikalengkan yaitu gudeg.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri pangan yang 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 menggunakan suhu tinggi dan kondisi hermatis dengan kadar standar yang telah ditetapkan oleh industri. Dalam menjalankan usaha gudeg kaleng ini perusahaan sudah menerapkan sistem persyaratan dasar penerapan sistem keamanan pangan GMP (*Good Manufacturing Practices*).

CV. Buana Citra Sentosa menggunakan sterilisasi komersial yang menggunakan pemanasan dengan suhu tinggi dengan mesin autoklaf. Sterilisasi merupakan titik kritis suatu proses dalam pengalengan. Sterilisasi dilakukan untuk membunuh bakteri yang akan merusak bahan. Sterilisasi dilakukan dengan suhu 115°C selama 60 menit dan maksimal pada suhu 121,1°C selama 3 menit, dengan tekanan 1,5 bar. Waktu dan suhu sterilisasi ini di dapat dari hasil uji F0. Pengujian F0 dilakukan untuk mengetahui kecukupan panas dan sterilisasi pada bahan

sehingga dapat menentukan waktu yang diperlukan pada suhu 121°C dan bakteri dianggap 0. Waktu sterilisasi dihitung mulai dari suhu mencapai 100°C. *Venting* dilakukan selama 12 menit hingga mencapai suhu 95-100°C. Untuk melakukan *venting* perlu dilakukan dua pengujian yaitu uji distribusi panas dan uji penetrasi panas.

Uji distribusi panas dilakukan untuk menetapkan jadwal *venting* dan mengetahui tempat yang lambat menerima panas. Uji penetrasi dilakukan untuk menentukan nilai F0 atas suatu skedul proses, dan mendesain skedul proses. Pendinginan merupakan proses yang penting setelah melakukan sterilisasi. Pendinginan dilakukan dua tahap, yaitu di dalam autoklaf dan diluar (bak pendingin).