

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PENGALENGAN GUDEG BU TJITRO 1925 di CV BUANA CITRA SENTOSA YOGYAKARTA. Wahyu Utomo Aji, NIM B32171681, Tahun 2020, 76 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian. Dosen Pembimbing : Anna Mardiana Handayani, S.TP. M.Sc.

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. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 memiliki 4 varian yaitu rasa original, pedas, blondo dan rendang.

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).

Proses pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 terdiri dari beberapa tahapan yaitu pemasakan nangka muda, pemasakan telur bebek, pemasakan daging ayam, pemasakan kacang tolo, pemasakan krecek, dan pembuatan areh kental. Proses pengalengan gudegnya terdiri dari beberapa tahapan yaitu sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, karantina produk, pelabelan dan pengemasan.

Gudeg original adalah jenis gudeg yang memiliki rasa asli dari gudeg pada umumnya. Gudeg pedas adalah jenis gudeg seperti original namun ada penambahan cabai pada bumbu gudegnya. Pemasakan gudeg original dan pedas memerlukan waktu yang lama sekitar 6-7 jam. Isian dari gudeg original dan pedas yaitu telur bebek, daging ayam, krecek, kacang tolo, areh dan gudeg.

Gudeg blondo adalah jenis gudeg yang memiliki cita rasa lebih manis dibandingkan gudeg original. Rasa manis tersebut disebabkan oleh penambahan blondo dan perbandingan antara gula dan garam lebih besar gula. Untuk isian gudeg blondo yaitu nangka muda, krecek, telur bebek, dan areh blondo.

Gudeg rendang yaitu jenis gudeg yang pembuatannya sangat singkat dan cepat, karena memerlukan waktu ± 3 jam. Isian dari gudeg rendang meliputi nangka muda, krecek, telur bebek dan areh. Rasa yang dihasilkan oleh gudeg ini yaitu khas rendang yang belum ada diproduksi dimana pun.