

RINGKASAN

Proses Perebusan Telur Pada Pembuatan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Ova Oktavianti, Nim B32170513, Tahun 2019, 67hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: M. Fatoni Kurnianto, S.Tp. MP.

Proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Proses produksi dilakukan untuk menghasilkan suatu produk. Setiap tahapan proses produksi suatu produk dengan produk lainnya berbeda-beda. Seperti halnya proses produksi gudeg kaleng varian rasa pedas dengan varian rasa lainnya pasti memiliki perbedaan dalam proses produksinya.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan dan pengalengan makanan khas D.I Yogyakarta, yaitu gudeg. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia gudeg merupakan salah satu makanan khas D. I Yogyakarta yang dibuat dari buah nangka muda (gori) diberi bumbu, santan, dan lauk pelengkap (kacang tholo, ayam, telur, krecek). Gudeg kaleng yang diproduksi di CV. Buana Citra Sentosa memiliki berbagai varian rasa, salah satunya gudeg kaleng varian rasa pedas.

Tahapan proses pemasakan telur yang meliputi adanya sortasi telur sebelum dilakukan adanya proses perebusan. Kemudian dilanjutkan dengan meniriskan telur sebelum dilakukan pengupasan , kemudian dilakukan pendinginan menggunakan air yang mengalir lalu diamkan telur dengan air yang ada di dalam panic besar dengan air yang di tambahkan dengan cuka diamkan ± selama 15 menit. Lakukan pengupasan atau pemisahan telur dengan cangkang atau telur yang rusak dan lakukan pengamatan.