

RINGKASAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN GUDEG KALENG BU TJITRO 1925 DI CV. BUANA CITRA SENTOSA, Agil Surya Lesmana, NIM B32191337, Tahun 2021, 80 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ir. Abi Bakri, M. Si.

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa, Jl. Kenanga No 254 A, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta pada tanggal 15 September 2021 hingga 31 Desember 2021.

Proses pengolahan pangan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dikonsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Keberadaan produk - produk tersebut tidak lepas dari proses pengolahan terhadap bahan pangan sebagai sumber makanan yang akan diolah.

Proses pengolahan gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa meliputi pengolahan gudeg, pengolahan kacang tolo, pengolahan telur, pengolahan krecek, pengolahan daging ayam dan pengolahan areh

Proses pengalengan gudeg kaleng meliputi beberapa tahap yaitu sortasi kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, penghapuan udara (exhausting), penutupan kaleng, sterilisasi (autoclave), pendinginan, karantina produk. Proses sterilisasi pada autoclave menggunakan suhu 121°C dengan tekanan 1,5 bar selama 1 jam. Pengalengan secara hermetis memungkinkan makanan dapat terhindar dari kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi.