RINGKASAN

Penerapan Standarisasi Mutu Bahan Baku dan Proses Pengolahan Gudeg Kaleng di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Alfi Rohmatul ‘Azizah, Nim B32191096, Tahun 2021, 117hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Ir. Abi Bakri, M.Si

Praktik Kerja Lapang (PKL) ini merupakan salah satu kegiatan akademik yang tercantum dalam kurikulum Program Studi Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Kegiatan PKL ini dilakukan oleh mahasiswa diberbagai tempat menurut kelompok yang telah ditentukan.

Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan/ atau mengubah bentuk pangan. CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri menengah yang bergerak dibidang pengolahan produk makanan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg. Fokus riset teknologi pengalengan gudeg adalah mengkaji daya tahan masakan gudeg yang dikemas pada kaleng.

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan salah satu produk hasil pemanfaatan teknologi pengawetan makanan tradisional dengan cara pengalengan. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 ini merupakan pelopor pertama gudeg kaleng yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 tercetus setelah ibu Jatu Dwi Kumala Sari selaku pemilik Gudeg Bu Tjitro 1925 generasi keempat ini bekerjasama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) untuk melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg. Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 ini berada dibawah naungan CV. Citra Buana Sentosa.

Inovasi yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa terkait pengalengan gudeg ini menarik minat para produsen lain dan mahasiswa untuk mendalami ilmu tersebut. Inovasi ini diperoleh dari kerjasama yang dilakukan oleh pihak CV.

Buana Citra Sentosa dengan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) Yogyakarta. Dikarenakan dikenal menjadi pelopor gudeg kaleng yang terkenal di Yogyakarta banyak mahasiswa melakukan studi lapang di CV. Buana Citra Sentosa untuk mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan diterapkan di lapangan secara langsung. Hal ini sangat diminati oleh masyarakat bukan hanya dikalangan mahasiswa tetapi produsen gudeg lainnya yang ada di Yogyakarta.

Dalam produksi pengalengan gudeg ini sangat penting dilakukannya pengawasan mutu. Bahan yang dikalengkan merupakan perpaduan dari beberapa bahan hewani dan nabati sehingga dalam penanganannya harus benar-benar dilakukan pengawasan yang tepat supaya bahan makanan yang ada tidak terkontaminasi. Pengawasan yang dilakukan antara lain adalah pengawasan terhadap kondisi kesegaran bahan baku, tingkat kematangan bahan baku, suhu saat produksi pemasakan, suhu saat exhausting, kerapatan tutup kaleng, suhu sterilisasi, suhu pendinginan dan suhu ruang penyimpanan saat di karantina.

Dalam proses produksi, bahan baku yang digunakan harus memenuhi standarisasi spesifik yang telah ditentukan. Hal ini juga berlaku pada produk yang sudah jadi, dimana setiap produksi gudeg kaleng akan melalui proses pengujian sampel pada Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).