

RINGKASAN

Proses Pengalengan Produk Gudeg Butjitro 1925 Varian Rendang Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta. Savira Ashfihana Rahmayanti, NIM D41182296, Tahun 2022, 37 hlm, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis Dosen Pembimbing: Ariesia Ayuning G. S.Pi, MP

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan yang wajib dilakukan oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya Program Studi D4 Manajemen Agroindustri. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan pada semester VII (tujuh) selama 900 jam. Pada kegiatan PKL ini dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan industri pangan yang pertama kali mengembangkan makanan tradisional yang dikalengkan yaitu gudeg kaleng. Gudeg merupakan makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta dan Jawa Tengah yang selama berabad-abad menjadi makanan khas masyarakat setempat. gudeg terbuat dari nangka muda yang telah diolah dengan proses pemanasan dan pencampuran bumbu-bumbu. Bahan pelengkap gudeg terdiri dari telur bebek, krecek, kacang tolo, daging ayam, dan areh. Gudeg Bu Tjitro 1925 memiliki 4 varian rasa yaitu gudeg original, gudeg pedas, gudeg rendang, dan gudeg blondo.

Perusahaan ini mampu menghasilkan gudeg kaleng dengan umur simpan selam 12 bulan. Hal ini dikarenakan adanya proses pengalengan dengan suhu tinggi dan kondisi hermatis dengan kadar standart yang telah ditetapkan oleh industri. 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 pemasakan areh. Untuk proses pengalengan terdiri dari sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, exhausting (penghampaan udara), penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, karantina produk, pelabelan, dan packaging.

Gudeg rendang adalah jenis gudeg yang memiliki cita rasa rendang karena adanya penambahan bumbu rendang. Isian gudeg rendang yaitu krecek, telur bebek, krecek, areh, dan gudeg.