

## **RINGKASAN**

**PROSES PENGOLAHAN KRECEK PADA GUDEG KALENG BU TJITRO 1925 DI CV. BUANA CITRA SENTOSA YOGYAKARTA**, Tsania Reskiva Amarani Putri, NIM B32190827, Tahun 2021, 83 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ir. Abi Bakri, M.Si.

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 gudegkaleng 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.

Pengalengan gudeg merupakan salah satu penerapan proses pengawetan makanan menggunakan metode pengalengan. Pengalengan gudeg adalah salah satu langkah yang dilakukan untuk mengawetkan bahan makanan dengan cara dikemas menggunakan kaleng yang ditutup secara hermetis kemudian dilakukan pemanasan

dan pendinginan dengan cepat dan suhu yang tepat untuk membunuh bakteri patogen dan mikroorganisme pembusuk lainnya.

Rambak adalah makanan kering dari kulit hewan yang diolah melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk rambak mentah atau digoreng untuk rambak siap konsumsi. Rambak dapat diproduksi dari kulit sapi, kerbau, dan babi. Rambak mudah dijumpai di pasar tradisional dalam berbagai bentuk dan label. Kemiripan fisik jenis rambak tersebut berpotensi dipalsukan.

Bahan baku dari pembuatan kerupuk kulit adalah kulit kerbau yang masih segar. Kulit kerbau lebih mudah dalam proses pengelupasan/pengerokan bulu dibanding dengan kulit sapi, akan tetapi kulit sapi lebih mudah untuk didapatkan dibanding dengan kulit kerbau. Kerupuk kulit yang berasal dari kulit sapi maupun kulit kerbau, tidak mengandung adanya senyawa kolesterol. Hal ini dimungkinkan pada proses pengolahan kulit menjadi kerupuk kulit, kulit mengalami beberapa kali perlakuan panas, misalnya perebusan, penjemuran, dan penggorengan. Cayana dan Sumang (2008).