

RINGKASAN

Pengolahan Sambal Goreng Krecek Pada Pembuatan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Shella Anggraita Rusyanto, NIM B32180843, Tahun 2020, 91 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: M. Fatoni Kurnianto, S.TP. MP

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan suatu inovasi terbaru dengan pengalengan produk pengawetan bahan makanan tradisional. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 ini berada pada naungan CV. Buana Citra Sentosa. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 tercetus setelah Ibu Jatu Dwi Kumala Sari, pemilik gudeg Bu Tjitro 1925 generasi ke empat ini bekerja sama dengan melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).

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 proses produksi pemasakan, suhu saat *exhausting*, kerapatan tutup kaleng, suhu sterilisasi, suhu pendinginan, 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).

Pengawasan mutu pada produk tidak hanya pada bahan baku dan produk jadi saja, melainkan pada faktor eksternal yang secara tidak langsung juga akan terjadi sumber kontaminasi terhadap produk. Faktor eksternal yang dimaksud merupakan faktor dari segi *hygiene* sanitasi baik pada ruang produksi, alat alat yang digunakan serta pada karyawan. Pengawasan dilakukan sampai produk telah selesai di distribusikan. Mengingat produk kaleng yang rentan penyok, oleh karena itu dalam pemilihan jasa pengiriman dan metode pengiriman juga sangat perlu diperhatikan. Produk yang telah di distribusikan juga sudah pasti lulus uji karantina,

sehingga produk yang sampai pada konsumen merupakan produk yang benar-benar aman dan baik untuk dikonsumsi.