

RINGKASAN

Proses Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Varian Rasa Pedas di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Nadina Ajeng Vergina, Nim B32160894, Tahun 2019, 80 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

Proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Proses produksi dilakukan untuk menghasilkan suatu produk. Setiap tahapan proses produksi suatu produk dengan produk lainnya berbeda-beda. Seperti halnya proses produksi gudeg kaleng varian rasa pedas dengan varian rasa lainnya pasti memiliki perbedaan dalam proses produksinya.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan dan pengalengan makanan khas D.I Yogyakarta, yaitu gudeg. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia gudeg merupakan salah satu makanan khas D. I Yogyakarta yang dibuat dari buah nangka muda (gori) diberi bumbu, santan, dan lauk pelengkap (kacang tholo, ayam, telur, krecek). Gudeg kaleng yang diproduksi di CV. Buana Citra Sentosa memiliki berbagai varian rasa, salah satunya gudeg kaleng varian rasa pedas.

Tahapan proses produksi gudeg kaleng varian rasa pedas, meliputi penerimaan bahan baku, pengolahan, pengalengan, karantina, pelabelan dan pengemasan serta penyimpanan produk. Tahapan proses pengolahan gudeg kaleng varian rasa pedas pasti berbeda dengan gudeg kaleng varian rasa lain. Pada gudeg kaleng varian rasa pedas terdapat penambahan cabai dan pengurangan jumlah gula merah saat pengolahan gudeg. Gudeg yang biasanya memiliki rasa manis menjadi berasa manis pedas karena adanya penambahan cabai dan pengurangan jumlah gula merah yang ditambahkan pada pengolahannya.