

RINGKASAN

Proses Perebusan Telur pada CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Fidhotul Khafiyah, NIM D41190502, Tahun 2023, 38 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing. Pelaksanaan kegiatan Magang ini dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta yang berlokasi di Jl. Kenanga No. 254A Sambilegi Kidul, Maguwoharjo, Kec. Depok, Kab. Sleman, Yogyakarta yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2022 sampai dengan 24 Desember 2022.

Magang merupakan salah satu kegiatan wajib dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai bentuk praktik ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan. Magang yang dilakukan oleh mahasiswa juga merupakan realisasi dari kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi serta dapat mempelajari tentang seluk beluk lingkungan kerja yang profesional. Kegiatan magang ini dilakukan dengan akumulasi waktu selama 968 jam kerja. Tujuan dari adanya kegiatan magang ini adalah untuk menjelaskan proses perebusan telur bebek pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 dan dapat menjabarkan permasalahan proses perebusan telur bebek pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 serta memberi solusi terkait upaya-upaya yang harus dilakukan untuk menangani hambatan yang dapat terjadi pada CV. Buana Citra Sentosa.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan kaleng tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg. CV. Buana Citra Sentosa sudah berdiri sejak tahun 1925 yang dirintis oleh Ibu Tjitro Sutinah Wiharjo yang sekaligus peracik resep gudeg kaleng Bu Tjitro 1925. Pada awalnya Ibu Tjitro menjual gudeg di rumahnya yang berada di Jl. Rotowijayan Ngasem, Kraton, Yogyakarta. Pada tahun 1960an industri rumah tangga ini kemudian dikembangkan oleh kedua anaknya.

Berdasarkan informasi yang penulis peroleh dari pengamatan di tempat magang dapat ditarik kesimpulan bahwa : (1) Proses perebusan telur bebek ada 5 tahapan yaitu sortasi telur bebek, perebusan, pendinginan, pengupasan dan pengolahan. Proses perebusan telur bebek pada CV. Buana Citra Sentosa dikatakan masih belum maksimal dikarenakan terdapat beberapa hambatan yang ditemui. Namun dengan adanya upaya-upaya yang dilakukan untuk mengatasi hambatan tersebut, maka kesalahan yang terjadi dapat diminimalisir. (2) Hambatan-hambatan yang terjadi dalam proses perebusan telur bebek pada CV. Buana Citra Sentosa yaitu banyak telur cacat yang ikut dalam proses pemasakan dan banyaknya kecacatan telur bebek pada saat proses pengupasan. (3) Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi hambatan dalam proses perebusan telur bebek yaitu perlunya *upgrade* kualitas alat sortasi telur bebek dengan menggunakan penerangan khusus untuk sortasi telur sehingga telur bebek yang baik dan yang rusak terlihat dengan jelas dan dapat dibedakan dengan mudah dan ventilasi atau *exhaust* yang seharusnya dibenahi agar karyawan yang bekerja terasa nyaman dan tidak terburu-buru agar fokus dengan apa yang dikerjakan.