

RINGKASAN

Pengawasan Mutu (*Quality Control*) Pada Proses Pengalengan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 DI CV. BUANA CITRA SENTOSA, Citra Choirun Nisa, B32201897, Tahun 2022, 81 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S. T.P.,M.P. (Pembimbing Utama)

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas Yogyakarta yaitu gudeg. Jenis komponen bahan yang terdapat dalam gudeg yaitu nangka muda (gori), telur, krecek, daging ayam, kacang tolo.

Proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 memiliki tahapan-tahapan tertentu yang cukup kompleks. Salah satu hal yang penting untuk diperhatikan adalah sanitasi dan keamanan dari proses pengalengan. Dengan adanya sanitasi dan keamanan dari proses pengalengan maka akan menghasilkan mutu yang baik dan berkualitas.

Mutu merupakan salah satu control utama bagi satu perusahaan atau usaha industri. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa melalui beberapa atribut yang dinilai secara organoleptik. Atribut tersebut meliputi parameter kenampakan, warna, tekstur, rasa dan aroma.

CV. Buana Citra Sentosa mengembangkan inovasi dalam pembuatan gudeg kaleng tanpa pengawet dan MSG dengan umur simpan mencapai 12 bulan. Hal ini dikarenakan proses pengalengan di CV. Buana Citra Sentosa menggunakan sterilisasi komersial, sehingga dapat menginaktifkan mikroba, kemudian dikemas secara hermetis dan disimpan di suhu ruang.

Titik kritis dalam proses pengalengan terdapat pada proses sterilisasi. Sterilisasi dilakukan untuk membunuh bakteri yang akan merusak bahan. Sterilisasi dilakukan selama 45 menit pada suhu 121°C dengan tekanan 1,5 bar. Waktu dan suhu sterilisasi ini di dapat dari uji F0. Pengujian F0 dilakukan untuk mengetahui kecukupan panas

dan sterilisasi pada bahan sehingga dapat menentukan waktu yang diperlukan pada suhu 121°C dan bakteri dianggap 0. Waktu sterilisasi dihitung mulai dari suhu mencapai 100°C.