

RINGKASAN

“Manajemen Proses Karantina Industri Pengolahan Makanan Kaleng Merk Gudeg Bu Tjitro 1925”, Siti Nurjannah, NIM B32200949, Tahun 2022, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Fatoni Kurnianto, S.TP., MP (Pembimbing).

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 tolo, ayam, telur, krecek). Gudeg yang diproduksi CV. Buana Citra Sentosa memiliki konsep pengemasan dalam kaleng.

Tahapan proses pengalengan gudeg, meliputi sterilisasi kaleng, pengisian dan penimbangan, penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan dan karantina produk. Sebelum melakukan proses karantina, diperlukan adanya sistem perencanaan agar proses karantina terlaksana dengan baik dan maksimal, serta meminimalisir bahaya yang tidak diinginkan. Perencanaan ini terdiri dari higiene sanitasi ruang karantina, kondisi rak kaleng, dan suhu ruangan.

Pada tahapan karantina produk dilakukan proses penyimpanan gudeg kaleng dengan menggunakan suhu ruang 30°C dan batas waktu 14 hari untuk mengamati apakah terjadi perubahan atau tidak pada kaleng-kaleng tersebut. Jika kaleng mengembang, itu tandanya proses tidak berhasil. Akan tetapi jika setelah 14 hari kaleng tidak mengalami perubahan maka berarti produk itu bisa dikatakan berhasil. Pada kaleng yang mengembang dilakukan Tindakan evaluasi penyebab kemudian pembuangan atau penimbunan.