

RINGKASAN

Manajemen Proses Pengalengan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Pada CV Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta, Mohammad Iqbal Rachman, NIM D41191618, 63 halaman, Manajemen Agribisnis, politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning G, S PI. MP (Pembimbing)

CV Buana Citra Sentosa merupakan industri menengah yang bergerak dibidang pengolahan produk makanan tradisional Yogyakarta yang dikenal dengan gudeg. Usaha ini didirikan sejak tahun 1925 oleh Bu Tjitro Sutinah Wiharjo. Pada awalnya gudeg Bu Tjitro hanya memiliki restaurant yang berada di kawasan Ngasem Yogyakarta, namun pada tanggal 28 Agustus 1990 restoran tersebut pindah di Jalan laksada Adisucipto tepatnya di depan Hotel Ambarukmo. Pada tahun 2010 pemilik usaha menjalin kerjasama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) melakukan penelitian mengenai pengalengan gudeg, yang akhirnya terciptalah gudeg kaleng Bu Tjitro 1925. CV Buana Citra Sentosa resmi didirikan oleh keturunan generasi ke-4 dari Ibu Tjitro Sutinah Wiharjo.

Pelaksanaan magang di CV Buana Citra Sentosa dilakukan dengan tujuan agar dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa. Pembuatan laporan magang ini bertujuan agar mahasiswa mampu menjelaskan standart proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925, mengidentifikasi masalah dan menganalisa manajemen proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925, serta memberikan solusi terhadap permasalahan yang terjadi pada proses pengalengan gudeg Bu Tjitro 1925 di CV Buana Citra Sentosa.

Manajemen proses adalah rangkaian aktivitas perencanaan dan pengawasan konerja suatu proses, terutama proses bisnis. Manajemen proses mengaplikasikan pengetahuan, keterampilan, peratalan, teknik, serta sistem untuk mendefinisikan, mengukur mengontrol, melaporkan, dan memperbaiki proses dengan tujuan untuk meningkatkan keuntungan dan laba.

Manajemen pengalengan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 dimulai dengan perencanaan proses pengalengan dalam menentukan jumlah produksi perharinya. Perencanaan tersebut meliputi pra pengalengan antara lain; menentukan jadwal

yang dikoordinasikan antara divisi *canning* dan divisi produksi untuk menentukan jumlah dan varian yang akan di kalengkan perharinya, menyusun pembagian jadwal pengawasan mesin pada divisi *canning*. mempersiapkan tempat, alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pengalengan. Kemudian pengadaan, beberapa kegiatan yang dilakukan dalam manajemen pengadaan proses pengalengan antara lain, penerimaan bahan baku, penanganan dan pengeluaran. Selanjutnya pelaksanaan, pelaksanaan proses pengalengan gudeg di CV Buana Citra Sentosa meliputi Sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, exhausting, penutupan kaleng, sterilisasi, karantina, pelabelan. Yang terakhir adalah Kegiatan pengawasan, pengawasan sangat diperlukan dalam proses pengalengan agar proses pengalengan sesuai dengan SOP yang telah ditentukan oleh perusahaan.

Manajemen proses pengalengan gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 pada CV Buana Citra Sentosa D.I Yogyakarta sudah cukup baik tetapi masih terdapat kendala atau permasalahan. Beberapa contoh permasalahan yang terjadi seperti kurangnya monitoring kerja dari *head canning*, kurangnya perataan mesin secara berkala, Pengisian bahan gudeg yang masih manual, serta suhu ruang yang terlalu panas. Saran yang dapat diterapkan untuk mengatasi beberapa permasalahan diatas diantaranya adalah perlunya memperketat monitoring kerja dan *control* dari *head canning*, setelah proses pengalengan selesai mesin harus langsung dibersihkan, perlu adanya perombakan ventilasi udara agar sirkulasi di ruangan tidak terlalu panas.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)