

## RINGKASAN

**Proses Produksi Gudeg Kaleng Varian Rasa Blondo Di CV. Buana Citra Sentosa**, Tegar Iman Prakoso, NIM B32200281, Tahun 2023, 72 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni, S. TP., MP (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa, Jl. Kenanga No 254 A, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta pada tanggal 12 Juli 2022 hingga 12 November 2022.

Proses pengolahan pangan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dikonsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Keberadaan produk - produk tersebut tidak lepas dari proses pengolahan terhadap bahan pangan sebagai sumber makanan yang akan diolah.

Proses pengolahan gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa meliputi pengolahan gudeg, pengolahan kacang tolo, pengolahan telur, pengolahan krecek, pengolahan daging ayam dan pengolahan areh.

Proses pengalengan gudeg kaleng meliputi beberapa tahap yaitu sortasi kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, penghampaan udara (exhausting), penutupan kaleng, sterilisasi (autoclave), pendinginan, karantina produk. Proses sterilisasi pada autoclave menggunakan suhu 121°C dengan tekanan 1,5 bar selama 1 jam. Pengalengan secara hermetis memungkinkan makanan dapat terhindar dari kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi.