

## **RINGKASAN**

**PROSES PRODUKSI KRECEK ORIGINAL GUDEG KALENG BU TJITRO 1925 DI CV. BUANA CITRA SENTOSA**, Savrina Nisa'ul Kumala, NIM B32201956, Tahun 2023, 53 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fatoni K, S. Tp., M.P (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.

Pemanfaatan teknologi pengawetan makanan tradisional dengan cara pengalengan. Gudeg kaleng bu tjitro 1925 ini merupakan pelopor pertama gudeg kaleng yang berada didaerah istimewa Yogyakarta. Gudeg kaleng bu tjitro 1925 tercetus setelah ibu jatu dwi kumala sari selaku pemilik gudeg bu tjitro 1925 generasi keempat ini bekerjasama dengan lembaga ilmu pengetahuan Indonesia (LIPI) untuk melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg. Pengalengan gudeg bu tjitro 1925 ini berada dibawah naungan CV. Citra buana sentosa.

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, penghampaanudara (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 hermetic memungkinkan makanan dapat terhindar dari kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi.