

RINGKASAN

PROSES PRODUKSI GUDEG KALENG BU TJITRO 1925, GUDEG KALENG VARIAN RASA RENDANG DI CV. BUANA CITRA SENTOSA, Aprilia Isnaini Putri, NIM B32201941, Tahun 2022, 101 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Mokhammad Fathoni K, S. T.P., M.P.

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 produksi merupakan kegiatan dengan tujuan untuk menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih berguna bagi kehidupan manusia. Proses produksi yang dilakukan pada gudeg varian rasa rendang di CV. Buana Citra Sentosa dimulai dari penerimaan bahan baku pengecekan bahan baku, pengolahan gudeg, pengolahan areh, pengolahan krecek dan pengolahan telur bebek.

Pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan yang dikemas secara hermetis dalam suatu kaleng kemudian disterilkan, sehingga didapatkan produk pangan yang tahan lama dan tidak mudah mengalami kerusakan baik fisik, kimia maupun biologis (Anonim, 2015). Proses pengalengan gudeg rendang meliputi beberapa tahap yaitu pencucian kaleng, sterilisasi kaleng kosong, pengisian (filling) dan penimbangan, penghampaan udara (exhausting), penutupan kaleng, sterilisasi (autoclave), pendinginan, pengkodean kaleng (coding), dan karantina produk. Proses selanjutnya yaitu pelabelan kaleng, pengemasan kaleng dan distribusi.