

## RINGKASAN

**Proses Pengalengan Gudeg Kaleng Variasi Rasa Original dan Pedas Pada Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa**, Rizkika Putriyanti, Nim B32201912, Tahun 2022, 92 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing M. Fatoni Kurnianto, S.TP, MP.

Proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk menambah manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi dilakukan untuk menghasilkan suatu produk. Setiap tahapan proses produksi suatu produk dengan produk lainnya berbeda-beda. Seperti halnya proses produksi gudeg kaleng varian rasa original dan varian rasa pedas dengan varian rasa lainnya pasti memiliki perbedaan dalam proses produksinya.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan dan pengalengan makanan khas D.I Yogyakarta, yaitu gudeg. Menurut Kamus Bahasa Indonesia gudeg merupakan salah makanan khas D.I Yogyakarta yang dibuat dari buah nangka muda (gori) diberi bumbu, santan dan lauk pelengkap (kacang tolo, ayam, telur, krecek). Gudeg kaleng yang diproduksi di CV. Buana Citra Sentosa memiliki berbagai varian rasa yaitu, original, pedas, rendang, blondo. Sedangkan varian rasa yang paling *best seller* yaitu original dan pedas.

Tahapan proses produksi gudeg kaleng varian rasa original dan pedas, meliputi penerimaan bahan baku, pengolahan, pengalengan, karantina, pelabelan dan pengemasan serta penyimpanan produk. Pada gudeg kaleng varian original tidak ada penambahan bahan tidak seperti pada gudeg kaleng varian rasa pedas dengan penambahan cabai dan pada varian rasa rendang dan blondo yang ada penambahan bahan baku dalam proses pengolahan gudeg. Gudeg yang memiliki rasa manis dikarenakan adanya penambahan gula merah pada proses pengolahannya.