

## RINGKASAN

**Penerapan Keamanan Pangan dan Higiene Sanitasi Pada Pengalengan Gudeg Bu Tjitro 1925 di Cv. Buana Citra Sentosa Yogyakarta**, Rahma Juniartini, Nim B32200773, Tahun 2022, 98 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S. Tp., M.P (Pembimbing Utama).

Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan salah satu produk hasil pemanfaatan teknologi pengawetan makanan tradisional dengan cara pengalengan. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 ini merupakan pelopor pertama gudeg kaleng yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 terdapat 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.

Penerapan teknologi pengalengan pada makanan tradisional dapat memberikan pengaruh terhadap umur simpan dan hygiene sanitasi makanan. Pengalengan yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa ini menarik minat para produsen dan mahasiswa untuk mendalami ilmu mengenai teknologi pengalengan pada makanan yang dapat meningkatkan daya simpan serta hygiene sanitasi makanan. Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 ini diperoleh dengan melakukan riset pengawetan dan inovasi yang dilakukan antara pihak CV. Buana Citra Sentosa dan LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) Yogyakarta. Karena inovasi yang menarik ini, banyak mahasiswa yang melakukan studi lapang di CV. Buana Citra Sentosa untuk menerapkan dan mengimplementasikan secara langsung ilmu yang diperoleh.

Keamanan pangan (*food safety*) adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia. Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi

potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Untuk menjaga keamanan pangan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu pemilihan bahan dasar atau bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, dan penyajian.

Higiene dan sanitasi dalam industri pangan mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik dalam berbagai bidang. Penerapan higiene dan sanitasi yang buruk dalam pengelolaan pangan akan berdampak terkontaminasinya makanan. Penerapan higiene dan sanitasi penting dilakukan untuk menjamin mutu produk. Penerapan higiene dan sanitasi di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro meliputi higiene sanitasi bahan baku, higiene sanitasi ruang produksi dan ruang pengalengan, higiene sanitasi mesin dan peralatan, dan higiene sanitasi pekerja.

Penerapan keamanan pangan dan higiene sanitasi di Pengalengan Gudeg Bu Tjitro telah dilakukan di semua bagian tetapi pelaksanaannya disetiap hari jam kerja belum optimal. Dibeberapa bagian telah memenuhi Permenkes RI Tahun 2011. Penerapan higiene personal oleh para pekerja kurang diperhatikan sehingga menimbulkan ketidakefektifan penerapan higiene dan sanitasi yang diterapkan dan dapat berdampak pada keamanan pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Hal ini memerlukan perhatian khusus dari pihak perusahaan akan kesadaran pekerja tentang higiene sanitasi. Selain itu kesadaran diri setiap karyawan terhadap higiene sanitasi juga masih kurang.