

RINGKASAN

Proses Pengolahan Telur Bacem Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta. Syafina Marizan Hamid, NIM D4102172, Tahun 20223, 62 hlm, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis Dosen Pembimbing: Dyah Kusuma Wardani, S.ST., M.M

Magang Industri merupakan kegiatan untuk melatih kemampuan yang dimiliki oleh mahasiswa dan kegiatan magang dilakukan pada CV. Buana Citra Sentosa yang bergerak pada industri makanan khususnya gudeg. Kegiatan magang di CV. Buana Citra Sentosa dilakukan untuk mengetahui proses produksi gudeg. Adapun proses produksi gudeg salah satunya adalah pengolahan telur bacem, dimana telur bacem menjadi salah satu bahan pelengkap dalam gudeg kaleng yang digunakan pada semua varian yang dimiliki oleh Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Proses pengolahan telur bacem dilakukan dengan beberapa tahap yaitu penerimaan bahan baku, selanjutnya sortasi telur bebek, dilanjutkan dengan perebusan telur bebek, kemudian dilakukan pendinginan, setelah proses pendinginan telur bebek akan dilakukan pengupasan dan sortasi kedua, tahap terakhir adalah pengolahan telur bacem yang akan diolah dengan menggunakan bumbu bacem.

Pengolahan telur bacem ketika dilakukan sering terjadi beberapa permasalahan yang menyebabkan penurunan kualitas telur. Beberapa faktor yang menyebabkan kualitas telur menurun pada pengolahan telur bacem yaitu, faktor manusia, material, metode dan perhitungan. Faktor manusia yaitu pengupasan yang dilakukan secara terburu-buru, faktor material yaitu kurangnya penambahan bahan pelengkap yaitu gula jawa, faktor metode yaitu teknik pengadukan yang tidak dilakukan secara berkala, dan faktor perhitungan yaitu penggunaan suhu yang tidak sesuai. yang dihasilkan yaitu adanya telur yang pecah dan adanya telur yang berwarna kurang coklat. Alternatif solusi dari permasalahan proses pengolahan telur bacem yaitu melakukan pengawasan

terhadap setiap rangkaian kegiatan dalam pengolahan telur bacem yang dapat dilakukan oleh kepala dapur.