

RINGKASAN

Proses Pengolahan Bumbu Gudeg Bu Tjitro 1925 Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta. Bella Dwi Safitri, NIM D41200644, Tahun 2024, 46 hlm, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis. Dosen Pembimbing : Dyah Kusuma Wardani, S.ST., MM

Gudeg merupakan salah satu makanan tradisional khas Yogyakarta yang memiliki cita rasa yang khas. Gudeg memiliki rasa yang manis dan berwarna coklat yang bahan baku utamanya adalah nangka muda atau gori yang direbus selama beberapa jam dengan menggunakan gula jawa dan santan, selain itu dilengkapi juga dengan beberapa bumbu tambahan yang membuat rasa gudeg menjadi manis. Kegiatan proses pengolahan bumbu yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa menjadi kegiatan yang sangat penting, karena proses pengolahan bumbu merupakan proses awal dalam pembuatan gudeg kaleng, yang dimana berawal dari bahan baku yang di datangkan dari supplier setelah itu diolah sesuai dengan ketentuan standar perusahaan.

Proses pengolahan bumbu Gudeg Bu Tjitro 1925 terdapat 4 varian yaitu bumbu gudeg varian original, bumbu gudeg varian pedas, bumbu gudeg varian blondo dan bumbu gudeg varian rendang. Proses pengolahan bumbu tersebut dimulai dari penghalusan bumbu sampai pencampuran bumbu-bumbu dan menghasilkan gudeg yang siap untuk dipasarkan. Pada proses pengolahan bumbu gudeg, terdapat beberapa permasalahan yaitu, kurangnya pengawasan dalam proses produksi, bahan baku yang tidak memenuhi kriteria, kerusakan pada mesin penggiling bumbu dan penakaran bumbu tidak sesuai dengan resep sehingga menghasilkan kualitas bumbu yang belum sesuai dengan standar.

Proses pengolahan Gudeg Bu Tjitro 1925 terdiri dari beberapa tahapan yaitu pengolahan nangka muda, pengolahan telur bebek, pengolahan daging ayam, pengolahan kacang tholo, pengolahan krecek dan pengolahan areh. Untuk proses pengalengan terdiri dari sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan,

penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng (*seaming*), sterilisasi akhir (*autoclave*), pendinginan, karantina produk, pelabelan, dan pengemasan.

Bumbu gudeg original dan pedas memiliki cita rasa yang hampir sama, namun yang membedakan adalah bumbu gudeg pedas ditambahkan dengan cabai. Bumbu gudeg blondo tidak ada penambahan cabai dan terdapat penambahan pada gula jawa. Bumbu gudeg rendang ini tidak menggunakan gula jawa sehingga warna dari gudeg varian rasa rendang ini berwarna kuning, ukuran dari potongan nangka muda yang sedikit besar, sehingga saat dilihat menyerupai potongan dari daging sapi. Serta pada bumbu gudeg varian rasa rendang ini menggunakan bumbu dengan ciri khas tersendiri yaitu dengan bumbu rendang.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)