

RINGKASAN

“Analisis Kemasan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Sleman Yogyakarta”, Ummu Sa’idah, NIM B32222633, Tahun 2024, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Adhima Adhamatika, S.TP.,M.TP.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan F&B berskala industri menengah yang didirikan pada tahun 2010 dengan produk utama gudeg kaleng pertama di Indonesia bekerja sama dengan LIPI sejak 2009. Perusahaan ini terletak di Sleman, Yogyakarta. Perusahaan ini memiliki produk gudeg (dengan lima varian rasa), oseng daging, rendang, serta produk sampingan seperti wedang uwuh dan basreng, dengan kapasitas produksi hingga 20.000 kaleng per bulan. Seluruh produk yang diproduksi telah memiliki izin BPOM dan sertifikasi halal MUI. Produk CV. Buana Citra Sentosa telah didistribusikan ke seluruh Indonesia melalui toko oleh-oleh di Yogyakarta dan sekitarnya dan aplikasi e-commerce.

Pengalengan makanan adalah metode pengawetan dengan mengemas bahan makanan secara rapat menggunakan teknologi *double seaming*, yaitu proses penutupan kaleng dua tahap untuk mencegah masuknya udara, air, dan mikroorganisme, sehingga menjaga kualitas produk. CV. Buana Citra Sentosa, produsen gudeg kaleng telah melakukan inovasi pada kemasan kaleng dengan mempertimbangkan performa produk, di mana kemasan lama dan baru memiliki kelebihan serta kekurangan masing-masing. Selain itu, juga terdapat kemasan sekunder berbahan karton atau kardus untuk perlindungan tambahan selama distribusi dan penyimpanan.

kemasan kaleng yang digunakan terdiri dari versi lama dan baru dengan ukuran yang sama (73 x 59 mm). Bentuk kaleng versi lama (two-piece) lebih tebal dan kuat pada proses seaming sedangkan versi baru (three-piece) lebih tipis dan rentan kerusakan. Kedua versi memenuhi standar kerapatan double seam. Pengemasan sekunder, karton besar (50pcs) triple face digunakan untuk pengiriman jarak jauh, sedangkan karton kecil (24pcs) single wall digunakan untuk distribusi lokal, guna memastikan keamanan dan kemudahan dalam proses distribusi dan penyimpanan.