

RINGKASAN

PROSES PRODUKSI PENGALENGAN GUDEG KALENG BU TJITRO 1925 VARIAN OSENG KIKIL MERCON DI CV. BUANA CITRA SENTOSA YOGYAKARTA, Reza Septian Caturangga, NIM B32222634, Tahun 2024, 78 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Adhima Adhamatika, S.TP, M.TP.

Proses produksi merupakan suatu rangkaian atau tahapan yang dilakukan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang memiliki nilai tambah dan siap untuk digunakan atau dijual. Proses ini melibatkan berbagai elemen, termasuk tenaga kerja, mesin, bahan baku, dan metode kerja yang terorganisir secara sistematis. Seperti halnya proses produksi pengalengan Oseng Kikil Mercon yang menggunakan bahan utama kikil dan diubah menjadi inovasi produk dengan menggunakan kemasan kaleng.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan dan pengalengan yang terkenal dengan makanan khas Yogyakarta, yakni gudeg. Disisi lain perusahaan ini mengembangkan varian produk terbarunya salah satunya yakni Oseng Kikil Mercon. Kikil adalah bagian kulit atau jaringan lunak yang biasanya berasal dari kaki sapi atau kerbau. Bagian ini memiliki tekstur kenyal dan agak lengket setelah dimasak, serta sangat populer dalam masakan Indonesia. Dimana kikil yang digunakan bagian kaki dan kepala sapi.

Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan. Prinsip pengalengan itu sendiri adalah pengawetan bahan pangan dengan cara membuat suatu kondisi vakum didalam kaleng sehingga tidak adanya kontaminasi dari luar dan menjaga kualitas bahan tetap baik. Tahapan proses produksi dari Pengalengan Oseng Kikil Mercon ini yakni meliputi penerimaan bahan baku, pengolahan, pengalengan yang meliputi pencucian kaleng, sterilisasi kaleng kosong, pengisian dan penimbangan, *exhausting*, penutupan, sterilisasi, pendinginan, pengkodean, karantina produk dan selanjutnya yakni pelabelan, penyimpanan dan pendistribusian.