

## RINGKASAN

**Analisis Faktor-Faktor Penyebab Kerusakan Produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Varian Original Komplit.** Nabila Belfa Riyani, NIM B32221492, Tahun 2024, 79 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah S. Tp. M.P (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang adalah sebagai bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di perkuliahan dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian yang diinginkan. Kegiatan magang juga menjadi prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije khususnya untuk mahasiswa Diploma III dilaksanakan pada semester lima (5).

Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta yang berbahan dasarangka muda atau gori yang dimasak dengan bumbu yang kaya akan rempah-rempah dan santan kental yang biasa disebut areh. Ide awal gudeg kaleng bermula ketika kurang praktisnya membawa oleh-oleh Gudeg Kendil ataupun Gudeg Besek dibawa jauh ke luar kota ataupun luar negeri sebagai oleh-oleh. Selain itu sifat bahan-bahan gudeg yang mudah rusak mengakibatkan gudeg memiliki umur simpan yang pendek. Berdasarkan hal tersebut, dengan memanfaatkan perkembangan teknologi pangan maka Gudeg Bu Tjitro 1925 dibawah naungan CV Buana Citra Sentosa mulai membuat inovasi kemasan lain yang lebih praktis, mudah dibawa, dan tahan lama dengan tanpa mengurangi kenikmatan cita rasa masakannya. Maka terciptalah Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925, yang diharapkan dapat menjadi alternatif baru oleh-oleh khas Yogyakarta dan agar dapat dinikmati konsumen kapan saja dan dimanapun berada, tidak hanya di penjuru Indonesia melainkan juga hingga mancanegara.

Proses pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 terdiri dari beberapa tahapan yaitu pemasakan angka muda, pemasakan telur bebek, pemasakan daging ayam, pemasakan kacang tolo, pemasakan krecek, dan pemasakan areh. Untuk proses pengalengan terdiri dari sterilisasi kaleng kosong, penimbangan dan pengisian (filling), penghampaan udara (exhausting), penutupan kaleng, sterilisasi,

pendinginan, karantina produk. Kemudian proses pelabelan dan packing, hingga produk siap diedarkan.

Dalam proses pembuatan gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa masih sering terjadi kerusakan produk baik saat proses pemasakan atau saat pengalengan. Kerusakan produk ini membuat jumlah produksi menjadi menurun dan jika terlalu banyak kerusakan yang terjadi maka target produksi tidak tercapai. Kerusakan produk ini dapat terjadi karena beberapa faktor seperti pekerja, mesing, metode dan bahan baku gudeg itu sendiri. Sehingga perlu dilakukan analisis untuk mengetahui penyebab kesalahan dari setiap faktor. Analisis dapat dilakukan dengan membuat diagram tulang ikan.

Diagram tulang ikan atau fish bone diagram merupakan suatu teknik grafis yang digunakan untuk mengurutkan dan menghubungkan beberapa interaksi dengan faktor-faktor yang berpengaruh dalam suatu proses (Malabay 2016). Diagram ini berfungsi untuk menganalisis dan menemukan faktor-faktor yang berpengaruh dan mempunyai dampak secara signifikan untuk menentukan karakteristik kualitas produk. Dengan diketahui penyebab kerusakan maka diharapkan dapat memperbaiki produk hasil dengan mengubah faktor pengendali sebuah proses melalui identifikasi akar penyebab potensi masalah dan menghubungkan penyebab-penyebab menjadi satu.