

RINGKASAN

Proses Pengalengan Gudeg Kaleng CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Moh. Ilham Syawaluddin, NIM D41222163, 61 hlm, Tahun 2025, manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani S.ST ., M.M (pembimbing).

CV Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan agroindustri yang mengembangkan produk pangan tradisional gudeg dalam bentuk kemasan kaleng dengan merek Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925. Pengalengan gudeg dilakukan sebagai solusi atas keterbatasan daya simpan gudeg segar, sehingga produk dapat disimpan dalam jangka waktu panjang hingga dua belas bulan tanpa penambahan bahan pengawet. Inovasi produk ini didukung oleh penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan pangan yang dikembangkan melalui kerja sama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).

Kegiatan praktik kerja lapangan dilaksanakan dengan tujuan memberikan pengalaman kerja langsung kepada mahasiswa terkait penerapan proses produksi di industri pangan. Laporan ini memfokuskan pembahasan pada tahapan pengalengan gudeg kaleng yang meliputi sterilisasi kaleng, pengisian dan penimbangan bahan, penghampaan udara, penutupan kaleng, sterilisasi produk, pendinginan, pencetakan kode produksi, serta penyimpanan produk pada tahap karantina sebelum dipasarkan.

Hasil pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa proses pengalengan gudeg kaleng di CV Buana Citra Sentosa telah dilaksanakan secara terstruktur dan mengikuti prosedur kerja yang berlaku. Setiap tahapan produksi memiliki keterkaitan satu sama lain dalam menjaga keamanan pangan dan kestabilan mutu produk. Namun demikian, selama pelaksanaan produksi masih ditemukan beberapa kendala, antara lain potensi ketidaktepatan pengendalian suhu dan waktu sterilisasi, risiko ketidak sempurnaan hasil penutupan kaleng, serta kemungkinan terjadinya kerusakan fisik kemasan akibat penanganan yang kurang optimal.

Permasalahan tersebut berpotensi memengaruhi mutu akhir produk apabila tidak dikendalikan dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan yang berkelanjutan, seperti peningkatan pengawasan pada titik kritis proses pengalengan,

perawatan mesin secara berkala, peningkatan ketelitian operator dalam setiap tahapan kerja, serta penguatan koordinasi antar bagian produksi. Penerapan langkah-langkah tersebut diharapkan mampu meningkatkan konsistensi mutu Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 serta mendukung daya saing produk di pasar nasional maupun internasional.

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