

RINGKASAN

Penerapan Standart Operasional Prosedur (SOP) Pengalengan Maklon Gudeg Kaleng Jumbo Di Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 (CV.Buana Citra Sentosa). Chenly Jiviansa Patris Elytdina, NIM. B32232155, Tahun 2025, 79 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Adhima Adhamatika, S. TP.,M. TP.

CV Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan pangan olahan yang memproduksi gudeg kaleng dengan sistem pengalengan modern untuk memperpanjang umur simpan produk. Perusahaan ini telah menerapkan standart operasional prosedur (SOP) pada setiap tahapan produksi. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengolahan dan pengalengan telah mengikuti standar yang ditetapkan guna menjaga keamanan dan mutu produk.

Hasil pengamatan terhadap proses produksi menunjukkan bahwa sebagian besar prosedur telah diterapkan sesuai standar, meskipun masih ditemukan beberapa aspek yang memerlukan perbaikan. Proses pengisian gudeg yang masih dilakukan secara manual menjadi salah satu titik kritis karena berpotensi menimbulkan ketidaktepatan berat bersih serta meningkatkan kemungkinan terjadinya kontaminasi silang.

Variasi kualitas bahan baku serta ketidaktepatan pengaturan suhu dan tekanan pada tahap sterilisasi dapat memengaruhi stabilitas produk akhir dan menimbulkan kerusakan, seperti pembengkakan kaleng saat karantina. Kondisi ini menunjukkan perlunya pengendalian ketat pada titik-titik kritis proses pengalengan. Hasil analisis juga mengindikasikan bahwa meskipun SOP telah diterapkan sesuai standar, masih diperlukan peningkatan pada aspek teknis dan pengawasan mutu. Dengan perbaikan tersebut, mutu produk diharapkan semakin optimal, aman, dan sesuai standar industri pangan.

