

RINGKASAN

Proses Pengolahan Gudeg Krecek Bu Tjitro 1925 Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta. Afita Khoirun Nisa, NIM D41222914, Tahun2025, 62 hlm, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis. Dosen Pembimbing: Dyah Kusuma Wardani, S.ST., MM

Politeknik Negeri Jember sebagai perguruan tinggi vokasional menyelenggarakan pendidikan yang berorientasi pada penguasaan keterampilan sesuai kebutuhan industri, salah satunya melalui kegiatan magang atau Praktik Kerja Lapang (PKL). Berdasarkan hal tersebut, kegiatan magang dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta, perusahaan pengolahan pangan tradisional gudeg, yang telah dikembangkan dalam bentuk gudeg kaleng untuk meningkatkan umur simpan hingga 12 bulan melalui proses pengalengan. Dalam proses pengolahannya diperlukan ketelitian dan pengendalian yang baik pada setiap tahapan produksi guna menjaga mutu dan keamanan produk selama masa simpan.

Proses pengolahan gudeg krecek terdapat 3 tahapan yaitu pengolahan gudeg, pengolahan areh, dan pengolahan krecek. Proses pengolahan tersebut yang diangkat dalam mengidentifikasi permasalahan yaitu proses pengolahan krecek, dimana terdapat beberapa permasalahan pada proses pembuatan krecek. Permasalahan tersebut dijabarkan dan diberikan alternatif solusi yang bisa dilakukan oleh perusahaan. Sehingga kualitas krecek yang dihasilkan optimal dan sesuai dengan standar perusahaan.

Pengolahan Gudeg Krecek Bu Tjitro 1925 dilaksanakan secara tidak rutin dan hanya dilakukan ketika stok di gudang mulai menipis, dengan hasil produksi sebanyak 578 kaleng. Proses ini diawali dengan pengolahan gudeg, pembuatan areh, serta pembuatan krecek yang dimasak hingga menghasilkan cita rasa gurih dan khas. Dalam proses pengolahan krecek dalam gudeg krecek ini juga dilakukan identifikasi permasalahan menggunakan diagram *fishbone*, yang menunjukkan adanya kendala pada *man*, *method*, *material*, dan *machine*, sehingga diperlukan evaluasi dan perbaikan berkelanjutan agar krecek yang dihasilkan konsisten dan sesuai dengan standar perusahaan.

Proses pengolahan krecek dalam gudeg krecek di Gudeg Bu Tjitro 1925 dilakukan secara bertahap dan terstruktur, namun masih ditemukan beberapa permasalahan pada *man*, *method*, *material*, dan *machine* yang memengaruhi kualitas akhir krecek. Permasalahan tersebut meliputi kurangnya kepatuhan terhadap SOP, ketidakkonsistenan waktu pemasakan, penggunaan bahan baku yang kurang segar, serta minimnya perawatan mesin. Oleh karena itu, diperlukan penerapan perbaikan berupa peningkatan kedisiplinan karyawan, standarisasi proses pemasakan, pengendalian mutu bahan baku, serta perawatan mesin secara rutin agar kualitas gudeg krecek yang dihasilkan tetap konsisten dan sesuai standar perusahaan.

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