

**Pengalengan Produk Gudeg Bu Tjitro 1925**  
**Di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta**  
**Pembimbing : Ir. Wahyu Suryaningsih dan Ir. Bambang Poerwanto, MP**

**Dian Ajizah**  
Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi  
Program Studi Manajemen Agroindustri  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan pengolahan makanan tradisional yang fokus dalam pengolahan gudeg serta proses pengalengannya. Gudeg merupakan sebutan makanan khas jogja yang berbahan dasar nangka muda atau biasa disebut gori. Pengalengan gudeg ini baru pertama dilakukan oleh perusahaan CV. Buana Citra Sentosa dengan merk dagang Gudeg Bu Tjitro 1925 yang sudah dirintis dari tahun 2008. Gudeg salah satu produk yang sangat mudah mengalami kerusakan karena merupakan produk basah untuk itu dilakukan proses pengalengan. Proses pengalengan ini dilakukan dengan beberapa tahapan meliputi: persiapan bahan, pencucian kaleng, sterilisasi kaleng kosong, pengisian bahan, penimbangan, *exhausting*, penutupan kaleng, sterilisasi akhir, pendinginan, *cooling*, karantina dan pelabelan. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan mulai tanggal 1 Maret – 31 Mei 2016 dilakukan pengamatan mengenai proses pengalengan gudeg yang dilakukan di CV. Buana Citra Sentosa dengan tujuan untuk Memahami cara pengalengan gudeg yang tepat.

Kata Kunci : Gudeg, Pengalengan.