# RINGKASAN

**Manajemen Proses Pengalengan Produk Gudeg Krecek Original di CV Buana Citra Sentosa D. I. Yogyakarta,** Nabila Freshca Yuana, NIM D41253313, Tahun 2026, 77 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi S.E., M. Si (Pembimbing).

CV Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan kuliner tradisional legendaris asal Daerah Istimewa Yogyakarta yang memelopori pengolahan gudeg dalam kemasan siap saji. CV Buana Citra Sentosa berdiri pada tahun 1925 oleh Ibu Tjitro Sutinah Wiharjo dan telah berkembang melalui kepemimpinan empat generasi. Untuk mengatasi tantangan produk tradisional yang mudah basi dan memperluas jangkauan distribusi jarak jauh, perusahaan menjalin kerja sama riset dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) guna menerapkan teknologi pengalengan steril dan bertekanan tinggi. Hasil inovasi tersebut melahirkan produk "Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925" sebagai pelopor gudeg kaleng pertama di Indonesia yang memiliki daya simpan hingga 12 bulan tanpa menggunakan bahan pengawet.

Manajemen proses pengalengan di CV Buana Citra Sentosa merupakan rangkaian aktivitas yang meliputi sterilisasi kaleng kosong, pengisian (*filling*) dan penimbangan produk, penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng (*seaming*), sterilisasi akhir menggunakan *autoclave*, pendinginan dan karantina produk.

Pelaksanaan proses pengalengan secara umum telah menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) namun masih terdapat beberapa permasalahan pada manajemen proses pengalengan antara lain permasalahan kedisiplinan karyawan, kurangnya pengawasan (monitoring) kerja dari *hand canning*, kurangnya perawatan mesin secara berkala, suhu ruang produksi yang terlalu panas. Dari diagram fishbone ditemukan kecacatan fisik produk (kaleng penyok dan cacat lipatan) yang disebabkan oleh faktor SDM. Upaya optimalisasi dengan meningkatkan pengawasan kerja dan kedisiplinan karyawan, pemeliharaan mesin dan penerapan perawatan mesin secara berkala (*trail*) sebelum produksi.