

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Bahan Baku Pada Pengolahan Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Yogyakarta. Meylinda Rusdiana, NIM B32181609, Tahun 2020, 91 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Agung Wahyono SP., M.Si., PhD

Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 merupakan suatu inovasi terbaru dengan pengalengan produk pengawetan bahan makanan tradisional. Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 ini berada pada naungan CV. Buana Citra Sentosa. Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 tercetus setelah Ibu Jatu Dwi Kumala Sari, pemilik gudeg Bu Tjitro 1925 generasi ke empat ini bekerja sama dengan melakukan riset pengawetan dan inovasi gudeg dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan mulai tanggal 01 Oktober – 31 November 2020 di CV. Buana Citra Sentosa D.I. Yogyakarta dengan tujuan untuk memperoleh pengalaman kerja dan juga untuk menambah pengetahuan dan pemahaman kegiatan yang ada di industri dalam bidang hasil pertanian. Serta mengetahui dan memahami pengawasan mutu Gudeg kaleng Bu Tjitro 1925.

Dalam proses produksi, bahan baku yang digunakan harus memenuhi standarisasi spesifik yang telah ditentukan. Hal ini, juga berlaku pada produk yang sudah jadi, dimana setiap produksi gudeg kaleng akan melalui proses pengujian sampel pada Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).

Pengawasan mutu pada produk tidak hanya pada bahan baku dan produk jadi saja, melainkan pada faktor eksternal yang secara tidak langsung juga akan terjadi sumber kontaminasi terhadap produk. Faktor eksternal yang dimaksud merupakan faktor dari segi *hygiene* sanitasi baik pada ruang produksi, alat-alat yang digunakan serta pada karyawan. Pengawasan dilakukan sampai produk telah selesai didistribusikan. Mengingat produk kaleng yang rentan penyok, oleh karena itu dalam pemilihan jasa pengiriman dan metode pengiriman juga sangat perlu

diperhatikan. Produk yang telah di distribusikan juga sudah pasti lulus uji karantina, sehingga produk yang sampai pada konsumen merupakan produk yang benar-benar aman dan baik untuk dikonsumsi.

Pengawasan mutu bahan baku hingga bahan pelengkap berupa nangka muda di CV. Buana Citra Sentosa sudah dilakukan dengan cukup baik. Pemeriksaan dilakukan secara organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan kenampakan bahan baku yang harus sesuai SOP yang ditetapkan. Ada beberapa hal yang sangat sulit untuk di kendalikan secara fisik mata ialah pada proses grading telur karna masih menggunakan alat grading manual.