

RINGKASAN

Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Daging Ayam Pada Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta. Ervin Grasiela, NIM B32180396, Tahun 2020, 91 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: M. Fatoni Kurnianto, S.TP. MP

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).

Dalam produksi pengalengan gudeg ini sangat penting dilakukannya pengolahan sesuai dengan standar operasional produksi (SOP). Bahan yang dikalengkan merupakan perpaduan dari beberapa bahan hewani dan nabati, sehingga dalam penanganannya harus benar-benar dilakukan pengawasan yang tepat supaya bahan makanan yang ada tidak terkontaminasi. Pengawasan standar operasional produksi yang dilakukan antara lain adalah pengawasan terhadap kondisi kesegaran bahan baku, tingkat kematangan bahan baku, suhu saat proses produksi pemasakan, suhu saat *exhausting*, kerapatan tutup kaleng, suhu sterilisasi, suhu pendinginan, suhu ruang penyimpanan saat di karantina.

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).

Standar operasional pada proses pengolahan daging ayam yang sangat perlu diperhatikan daging ayam sendiri sebagai bahan tambahan pada gudeg yang sangat membantu menambah cita rasa khas mulai dari penerimaan bahan baku, penyortiran, pemotongan, pencucian, perebusan, hingga pengolahan harus benar

– benar diperhatikan yang sudah terdapat paduan yang sesuai dengan ketentuan dan harus terjaga kualitas mutu dari bahan mentag hingga bahan daging ayam matang. Mulai dari rasa, aroma, tekstur, higienis, dan kualitas mutu. Sop pada daging ayam ini juga harus di pahami betul oleh karyawan pada devisi produksi agar tidak terjadi kontaminasi antara bahan baku satu dengan yang lainnya. Dan harus dipastikan daging ayam benar – benar terjamin sebelum hingga sesudah di lakukan pengalengan sehingga sampai pada konsumen terjamin akan kualitas mutu dan rasa tetap baik sesuai dengan daging ayam baru dilakukan pengolahan.